

PROJEKT TECHNOLOGICZNY egz. nr 5

INWESTOR	MIASTO KWIDZYN ul. Warszawska 19 82-500 Kwidzyn				
NAZWA ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO	Przebudowa pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem w budynku Szkoły Podstawowej z Oddziałami mistrzostwa Sportowego				
ADRES I KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO	82-500 Kwidzyn ul. Mickiewicza 56B Kategoria obiektu budowlanego: IX				
POZOSTAŁE DANE ADRESOWE	Nazwa jednostki ewidencyjnej: Kwidzyn miasto Nazwa i numer obrębu ewidencyjnego: Kwidzyn 008 Numery działek ewidencyjnych: 389/7				
SPIS ZAWARTOŚCI - ELEMENTY:	1) Projekt technologiczny str. 1 - 30 3) Załączniki - str.				
ZESPÓŁ AUTORSKI	IMIĘ I NAZWISKO	SPECJALNOŚĆ I NUMER UPRAWNIEŃ BUDOWLANYCH	ZAKRES OPRACOWANIA	DATA OPRACOWANIA	PODPIS
Wykonał	Krzysztof Kapica	1013/EL/86	Architektura	06.2023	
Projektant	Krzysztof Kapica	1013/El/86	technologia	06.2023	

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

I.Opis techniczny	-	3 – 12 str.
II. Informacja bioz	-	13 – 15 str.
III.Rysunki	1 - 12	- 16 – 27 str.
IV.Sytuacja	1	- 28 str.
V.Uprawnienia	-	29 – 30 str.
VI.Uzgodnienie		

1. Dane ogólne

1.1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt techniczno-technologiczny kuchni zlokalizowanej na parterze w budynku szkoły podstawowej z oddziałami mistrzostwa sportowego w Kwidzynie. Stołówka z wydawalnią posiłków i zmywalnią znajduje się na I piętrze.

Projekt technologiczny posiada charakter odtworzeniowy i został przygotowany na podstawie istniejącej dokumentacji oraz przeprowadzonej inwentaryzacji zaplecza gastronomicznego, z uwzględnieniem planowanych zmian.

1.2. Podstawa opracowania

- zlecenie Inwestora i wizja w terenie,
- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późniejszymi zmianami),
- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. – Prawo pracy (Dz.U. z 1998 r. nr 21, poz. 94, z późniejszymi zmianami),
- rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650, z późniejszymi zmianami),
- ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane (Dz.U. z 2021 r. poz. 2351, z późniejszymi zmianami),
- rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2022 r. poz. 1225),
- ustawa z dnia 24 sierpnia 1991 r. o ochronie przeciwpożarowej (Dz.U. z 2019 r. poz. 1372, z późniejszymi zmianami),
- rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. z 2010 r. nr 109, poz. 719).

2. Charakterystyka obiektu

2.1. Stan istniejący

Przedmiotowa kuchnia ze stołówką znajduje się w wydzielonej części parteru i I piętra budynku Szkoły Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego przy ulicy Mickiewicza 56B w Kwidzynie. Dojście do części produkcyjno-magazynowej urządzone jest w elewacji zachodniej, natomiast dojście do sali konsumpcyjnej prowadzi z korytarza szkoły. W pomieszczeniach produkcyjnych na parterze (kuchnia, wstępna obróbka warzyw) i na I piętrze w sali konsumpcyjnej zapewniono oświetlenie naturalne. Pomieszczenia produkcyjne i towarzyszące wentylowane są wentylacją mechaniczną i grawitacyjną. Sala konsumpcyjna wentylowana jest grawitacyjnie. Ponadto zakład wyposażony jest w wewnętrzne instalacje wody, kanalizacji sanitarnej, elektryczną, gazową i C.O.

W trakcie weryfikacji zakładu w zakresie spełnienia aktualnych wymagań sanitarnych stwierdzono, że niezbędne do wykonania jest trwale wydzielenie części pomieszczeń sanitarnych oraz powiększenie niektórych otworów drzwiowych. Ponadto zweryfikowano obecny układ stanowisk roboczych oraz ilość i miejsce armatury sanitarnej. Stwierdzono możliwość realizacji inwestycji w kształcie przewidziany w niniejszym opracowaniu. Zakres inwestycji nie ingeruje w elementy konstrukcyjne budynku oraz w niewielkim zakresie ingeruje w elementy instalacyjne. Realizacja projektowanej inwestycji związana będzie głównie ze wzniesieniem ścianki działowej oraz robotami remontowymi i wykończeniowymi.

2.1.1 OTOCZENIE ZAKŁADU

Teren przy wejściu do zakładu – dla pracowników i dostaw w elewacji zachodniej – jest utwardzony (drogi dojazdowe i parking), tak więc nie będzie stwarzał zagrożenia dla dostaw żywności.

2.2. Ogólne założenia technologiczne

W zakładzie, tak jak dotychczas, będzie produkowana i wprowadzana do obrotu żywności w systemie codziennym (od poniedziałku do piątku). Oferowane będą dania obiadowe z szerokorozumianej „kuchni polskiej”.

2.2.1 Przyjęto następujące podstawowe założenia technologiczne:

- produkcja potraw odbywać się będzie w oparciu o pełen asortyment surowców,
- mięso oraz ryby będą dostarczane w postaci elementów kulinarnych, w opakowaniach chroniących przed zanieczyszczeniem,
- większość towarów będzie dostarczana na bieżące potrzeby, bez konieczności dłuższego ich magazynowania.

W obiekcie będą realizowane następujące czynności technologiczne:

- przyjęcie surowców, półproduktów i towarów handlowych,
- magazynowanie,
- pobieranie surowców i półfabrykatów z magazynu do produkcji,
- obróbka surowców i przygotowywanie półproduktów,
- obróbka termiczna półfabrykatów,
- ekspedycja potraw,
- zwrot brudnych naczyń,
- zmywanie naczyń,
- usuwanie odpadów.

2.3. Rodzaje serwowanych posiłków

Przedmiotowa kuchnia oferuje , obiady dla uczniów szkoły w tym:

- zupy/kremy,
- dania II obiadowe (mięsne, drobiowe, rybne, mączne),
- dodatki warzywne do dań (surówki, sałatki, warzywa gotowane),
- desery (wyroby cukiernicze),
- napoje (napoje gazowane, kompoty, soki, kawa, herbata).

2.4. Rodzaje stosowanych naczyń

Stosowane będą naczynia wielorazowego użycia (ceramiczne, porcelanowe, szklane) przystosowane do zmywania w zmywarko-wyparzarce.

2.5. Zatrudnienie i czas pracy

Ilość zatrudnionych osób w zakładzie: 5 w systemie jednoczmannowym (godziny otwarcia zakładu 8⁰⁰-15⁰⁰). Stanowiska pracy znajdować się będą w następujących miejscach:

- kuchnia (nr 1.4) – przygotowywanie potraw, mycie sprzętu kuchennego. 3 stanowiska stałej pracy,
- wstępna obróbka warzyw (nr 1.7) – czynności wstępnej obróbki warzyw i jaj. 1 stanowisko czasowej pracy (do 4 godzin na dobę przez jednego pracownika),
- zmywalnia naczyń stołowych (nr 2.3) – zmywanie naczyń stołowych konsumpcyjnych. Stanowisko czasowej pracy (do 4 godzin na dobę przez dwóch pracowników).

Ponadto czynności pracownicze wykonywane będą również w pomieszczeniu wydawki (nr 2.4), w której poprzez okienko podawcze wydawane będą uczniom posiłki. Czynności pracownicze wykonywane będą w tym miejscu w czasie do 2 godzin na dobę przez dwóch pracowników, tak więc w tym miejscu nie będzie stanowiska pracy, w myśl ustawy Prawo pracy.

Dla pracowników kuchni wydzielono pomieszczenie socjalno-biurowe wyposażone w pracownicze szafki odzieżowe (dwudziałowe), zlew z tacą ociekową oraz stół z krzesłami. Przy pokoju socjalno-biurowym znajduje się węzeł sanitarny z natryskiem oraz wydzielone WC. Pracownicy kuchni będą spożywać posiłki w pomieszczeniu socjalnym.

2.6. Utrzymanie czystości

Sprzątanie pomieszczeń kuchni (wraz z pomieszczeniami przyległymi) oraz jadalni należy do obowiązków personelu kuchni. Odbywać się to będzie przy użyciu sprzętu porządkowego i środków czystości znajdujących się w aneksie na sprzęt porządkowy.

2.7. Gospodarka odpadami

Odpadki ze zmywalni (pokonsumpcyjne) wynoszone będą osobnym wyjściem do pomieszczenia na odpadki. Pomieszczenie to wyposażone jest w kran ze złączką do węża i kratkę ściekową, przeznaczone do mycia pojemników na odpadki.

Pozostałe odpady (opakowania) gromadzone będą w pojemnikach ustawionych w pomieszczeniu wydzielonej do składowania odpadów stałych (poza obrębem budynku).

3. Układ funkcjonalno-użytkowy

3.1. Dostawa towaru

Surowce i półprodukty dostarczane będą osobnym wejściem do budynku zlokalizowanym od strony zaplecza technicznego. Dostarczone surowce umieszczane będą, w zależności od rodzaju, w odpowiednich pomieszczeniach magazynowych. Na zapleczu przewidziano 1) magazyn ziemniaków i warzyw korzeniowych (wyposażony w palety magazynowe), 2) magazyn warzyw i przetworów (regały ze stali nierdzewnej), 3) magazyn produktów suchych (regały ze stali nierdzewnej), 4) magazyn napojów i opakowań (paleta, regały ze stali nierdzewnej). W obrębie kuchni znajdują się także wydzielone komory: chłodnicza oraz mroźnicza (wyposażone w regały ze stali chromowanej) na surowce typu: nabiał, mięso i wędliny, przechowywane na osobnych regałach w wydzielonych pojemnikach.

Dostarczone jaja przechowywane będą w chłodziarce umieszczonej obok zlewu 1 komorowego, w pomieszczeniu dezynfekcji jaj. Jaja po wstępnym umyciu i dezynfekcji w urządzeniu do naświetlania jaj promieniami UV kierowane będą do pomieszczenia kuchni, gdzie poddawane będą dalszej obróbce w zależności od potrzeb.

W obiekcie przewidziano także magazyn zasobów na zapasowy sprzęt podręczny kuchni, zapas naczyń stołowych, obrusów, itp. (wyposażony w paletę magazynową i regały ze stali nierdzewnej). Dostęp do tego magazynu jest zastrzeżony dla kierownika kuchni, lub osoby przez niego upoważnionej.

3.2. WSTĘPNA OBRÓBKA WARZYW (pom. nr 1.7)

W pomieszczeniu przygotowalni brudnej warzyw przewidziano chłodziarkę na nowalijki, stół ze zlewem 2 komorowym do mycia nowalijek, z białym pomocniczym, i umywalkę do mycia rąk. Pomieszczenie zostało ponadto wyposażone w maszynę do obierania warzyw korzeniowych i ziemniaków.

Pomieszczenie skomunikowane z kuchnią za pomocą korytarza.

Wysokość pomieszczenia – 3,20 metry. Posadzka z płytek terakotowych. Przy stanowiskach pracy ściany do wysokości co najmniej 2,0 metrów należy pokryć płytkami ceramicznymi, a powyżej farbą emulsyjną zmywalną. Styki ścian i posadzki oraz pomiędzy ścianami należy wykonać jako zaokrąglone.

Poziom piwnicy połączono z parterem wewnętrzną klatką schodową oraz dźwigiem (dostawa półproduktów i surowców do kuchni)

3.3. Pomieszczenie kuchni z aneksami - stanowiskami (pom. nr 1.4)

Podstawowe pomieszczenie produkcyjne zakładu. W pomieszczeniu zaprojektowano wydzielenie poszczególnych stanowisk pracy (stanowiska stałej pracy) zgodnie z rysunkiem nr 9

Czyste warzywa kierowane będą do kuchni, gdzie poddawane będą dalszej obróbce w wydzielonym aneksie S4 przygotowania warzyw, wyposażonym w stół ze zlewem dwukomorowym, stół roboczy oraz maszynę do rozdrabniania warzyw.

Wydzielono osobne pomieszczenie przygotowalni wstępnej i końcowej obróbki mięsa S10, wyposażone w stół do pracy oraz stół ze zlewem 2 komorowy oraz maszynę do rozdrabniania mięsa.

Wydzielono osobne stanowisko przygotowalni wstępnej i końcowej, ryb S9, wyposażone w stół do pracy oraz stół ze zlewem 2 komorowy

W otwartej przestrzeni kuchni, oprócz wcześniej wymienionych stanowisk, wydzielono jeszcze aneks przygotowania wyrobów mącznych S8 i przygotowania wyrobów garmażeryjnych. Oba te stanowiska wyposażono w stół ze zlewem dwu komorowy, stoły do pracy oraz maszynę do wyrobu ciasta.

W obrębie kuchni wydzielono również stanowisko witryn chłodniczych do przechowywania półproduktów oraz lodówkę na próbki żywności. Ustawiono także stoły z przesuwными drzwiami do przechowywania sprzętu. W kuchni dodatkowo zamontowano dwie umywalki do mycia rąk w trakcie pracy oraz zawór czerpalny ze złączką do węża.

Wysokość pomieszczenia – 3,20 metry. Posadzka z płytek terakotowych, ściany do wysokości co najmniej 2,0 metrów należy pokryć płytkami ceramicznymi, a powyżej farbą emulsyjną zmywalną. Styki ścian i posadzki oraz pomiędzy ścianami należy wykonać jako zaokrąglone.

3.3.1 Obróbka termiczna

Do obróbki termicznej w kuchni przewidziano urządzenia ustawione w bloku termicznym. Blok wyposażono w trzy: taborety gazowe, dwie patelnie elektryczne, urządzenie elektryczne do gotowania makaronu i ryżu oraz trzon gazowy 6 palnikowy. Dodatkowo, do obróbki termicznej, przewidziano piec konwekcyjno-parowy. Nad urządzeniami grzewczymi istnieje 1 okap wyciągowy.

3.3.2 Zmywalnia naczyń kuchennych (pom. nr 1.5)

Pomieszczenie do mycia naczyń kuchennych wyposażone w głęboki zlew (basen) oraz regał ociekowy na umyty sprzęt.

Wysokość pomieszczenia – 3,20 metry. Posadzka z płytek terakotowych, ściany do wysokości co najmniej 2,0 metrów należy pokryć płytkami ceramicznymi, a powyżej farbą emulsyjną zmywalną. Styki ścian i posadzki oraz pomiędzy ścianami należy wykonać jako zaokrąglone.

3.4. MAGAZYNY (pom. nr 1.3, 0.2, 0.3, 0.4)

W magazynie nr 1.7 na regałach, półkach lub w szafach przechowywane będą produkty żywnościowe niewymagające obniżonej temperatury składowania. Magazyny zlokalizowane w piwnicy (nr 0.2, 0.3 i 0.4) będą magazynami ogólnymi wykorzystywanymi zgodnie z aktualnym zapotrzebowaniem.

Wysokość pomieszczenia – 3,20 metra (nr 1.7) i 2,70 metra (nr 0.2, 0.3 i 0.4). Posadzka z płytek terakota (nr 1.7) i posadzka lastryko (nr 0.3 i 0.4). Ściany wykończone farbą emulsyjną zmywalną. Wentylacja: wentylacja mechaniczna zgodnie z oddzielnym projektem wentylacji.

3.4. Pomieszczenie szaf chłodniczych (pom nr 1.6)

W tym pomieszczeniu ustawiono szafy chłodnicze, zamrażarki chłodnicze oraz szafy magazynowe.

3.5. Wydawanie posiłków (pom. nr 2.4)

Gotowe potrawy będą poddane końcowej obróbce na stołach aneksu wykończenia i zdobienia potraw, przed wydaniem do wydawalni. W wydawalni przewidziano ladę z szufladami oraz podręczną lodówkę na napoje, skąd gotowe potrawy wydawane będą na jadalnię. Wydawalni przewidziano montaż umywalki

Poziom parteru i I piętra połączono wewnętrzną klatką schodową oraz dźwigiem z poziomu parteru dostawa gotowych posiłków z kuchni do wydawalni na poziomie I piętra).

Wysokość pomieszczenia – 3,20 metry. Posadzka z płytek terakotowych. Ściany do wysokości 2,0 metrów zlicowane płytkami ceramicznymi, powyżej farba emulsyjna zmywalna. Wentylacja: wentylacja mechaniczna zgodnie z oddzielnym projektem wentylacji.

3.7. Zmywanie naczyń stołowych (pom. nr 2.3)

Pomieszczenie przeznaczone będzie do zmywania i wyparzania naczyń stołowych po zakończeniu konsumpcji. W pomieszczeniu zainstalowany będzie zlew głęboki jednokomorowy, zmywarka elektryczna z funkcją wyparzania (powyżej 90 °C) oraz stół roboczy z otworem do wrzucania odpadków pokonsumpcyjnych oraz stół zlewozmywak jednokomorowy. Naczynia pokonsumpcyjne będą pobierane z okienka odkładczego od strony sali konsumpcyjnej. Wyszuszone, po uprzednim wymyciu i wyparzeniu, naczynia w kontenerach będą przewożone wózkami do szafy na czyste naczynia znajdującą się w wydawalni.

Wysokość pomieszczenia – 3,20 metry. Posadzka z płytek terakotowych. Ściany do wysokości 2,0 metrów zlicowane płytkami ceramicznymi, powyżej farba emulsyjna zmywalna. Wentylacja: wentylacja mechaniczna zgodnie z oddzielnym projektem wentylacji.

3.8 POMIESZCZENIE SOCJALNE PRACOWNIKÓW (pom. nr 1.10)

Zgodnie z planowanym stanem zatrudnienia szatnia przeznaczona będzie dla trzech pracowników. Pomieszczenie odpowiada wymogom zawartym w § 1-9 oraz § 14 załącznika nr 3 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (*Dz.U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650, z późniejszymi zmianami*). Z uwagi na fakt, iż pracownicy zakładu nie będą wykonywali prac powodujących znaczne zabrudzenie odzieży pomieszczenie to będzie szatnią podstawową w rozumieniu w/w rozporządzenia.

Wysokość pomieszczenia – 3,20 metra. Posadzka z płytek terakotowych. Ściany wykończone farbą olejną (lamperia) i farbą emulsyjną zmywalną. Wentylacja mechaniczna o wydajności co najmniej 50 m³/h.

Szatnię należy wyposażyć w szafki dwudziałowe np. szafy metalowe BHP dwudziałowe na ławeczce z pawlaczem firmy Zomet (symbol SBNŁP-2) o wymiarach 220x40x50 centymetrów (zdjęcie obok). Szafka będzie posiadała ławkę chowaną na prowadnicach łożyskowych w celu uzyskania jak największej wolnej powierzchni pomieszczenia szatni oraz zapewnienia miejsc siedzących dla wszystkich pracowników z niej korzystających.



Szafy wykonane są zgodnie z normą polską PN-90/F-0610/05 oraz PN-90/F-06009.

Ponadto w pomieszczeniu umieszczony będzie stół i siedzisko do spożywania posiłków własnych pracowników. Wyposażone będzie także w zlew jednokomorowy z ociekaczem.

3.8.1 SANITARIAT PRACOWNIKÓW (pom. nr 1.11)

Pomieszczenie wyposażone w umywalkę i muszlę ustępową. Drzwi prowadzące do sanitariatu należy wyposażyć w urządzenia samozamykające. Sanitariat zgodny z wymogami zawartymi w § 1-3 oraz § 17-24 załącznika nr 3 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r. nr 169, poz. 1650, z późniejszymi zmianami). W pomieszczeniu znajdować się będą pojemniki z mydłem w płynie oraz pojemniki z ręcznikami papierowymi. Wysokość pomieszczenia – 3,20 metra. Posadzka z płytek terakotowych. Ściany wykończone płytkami ceramicznymi do wysokości 2,0 m powyżej farbą emulsyjną zmywalną. Wentylacja mechaniczna o wydajności co najmniej 50 m³/h uruchamiana włącznikiem światła.

3.9 POMIESZCZENIE GOSPODARCZE (pom. nr 1.9)

W pomieszczeniu przechowywane będą (w szafce) sprzęt i środki do utrzymania czystości w zakładzie. Pomieszczenie wyposażone w zlew głęboki gospodarczy, zamontowany 50 cm nad posadzką.

Wysokość pomieszczenia – 3,20 metra. Posadzka z terakoty. Ściany przy zlewie należy pokryć płytkami ceramicznymi (fartuch z płytek), a w pozostałych miejscach farbą emulsyjną zmywalną.

4. Układ powierzchniowy

4.1 Piwnica

Numer pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia użytkowa [m ²]	Wysokość pom. [m]	Kubatura pom. [m ³]
01	korytarz	13,32	2,70	35,96
02	Magazyn	8,32	2,70	22,46
0.3	Magazyn	13,31	2,70	35,94
0.4	Magazyn	29,51	2,70	79,68
	Razem	64,46		174,04

4.2 Parter

Numer pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia użytkowa [m ²]	Wysokość pom. [m]	Kubatura pom. [m ³]
PARTER				
1.2	Korytarz	18,00	3,20	153,66
1.3	Magazyn produktów suchych	8,76	3,20	25,95
1.4	Kuchnia	110,35	3,20	68,46
1.5	Zmywalnia naczyń kuchennych	6,33	3,20	29,55
1.6	Pom. szaf chłodniczych	16,33	3,20	7,80
1.7	Pom. przygotowania warzyw i dezynfekcji i mycia jaj	15,68	3,20	31,52
1.8	Biuro	7,93	3,20	10,18
1.9	Pom. gospodarcze	3,18	3,20	12,37
1.10	Szafka i Pom. socjalne pracowników	11,52	3,20	36,86
1.11	Sanitariat pracowników	4,45	3,20	14,24
		202,53	Suma	403,96

4.2 I piętro

Numer pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia użytkowa [m ²]	Wysokość pom. [m]	Kubatura pom. [m ³]
2.2	korytarz	12,35	3,20	35,96
2.3	Zmywalnia naczyń stołowych	21,86	3,20	22,46
2.4	Wydawalnia	25,66	3,20	35,94
2.5	Stółówka	121,02	3,20	79,68
Razem		180,89		578,85

5.0 OPIS PLANOWANYCH ROBÓT BUDOWLANYCH

Listę niezbędnych do wykonania robót budowlanych i remontowych wskazano na rysunkach nr 4,5 i 6.

5.1 Ściany i sufity

Powierzchnie ścian i sufitów gładkie w białym kolorze, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni naczyń stołowych oraz w pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze pokryte są materiałem łatwo zmywalnym (płytki ceramiczne w kolorze białym), nienasiąkliwym, nietoksycznym, niepalnym, odpornym na działanie wilgoci do pełnej wysokości. Pozostałe magazyny, szatnia, korytarze wyłożone są płytkami ceramicznymi lub innymi zmywalnymi materiałami, w tym farbami do wysokości 2,0 m. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych zabezpieczono przed uszkodzeniami mechanicznymi. Zachowana jest wymagana wysokość dla pomieszczeń produkcyjnych (od 3,7 do 6,1 m wg aktualnych wymagań zawartych w Prawie budowlanym) oraz magazynowych, sanitarnych i gospodarczych (sufity podwieszane na wysokość 3,2 m). Sufity podwieszane wykonane są z materiałów niechłonących wilgoci oraz zmywalnych. Sala konsumpcyjna wykonana została według projektu wewnątrz.

5.2. Podłogi

Podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, sanitarnych i komunikacji są gładkie, nienasiąkliwe, łatwo zmywalne, niepyłące, nieśliskie, odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne (gres), dodatkowo zaopatrzone w cokoliki przyściennie wykonane z tego samego materiału co posadzki. W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi posiadają kratki ściekowe.

5.3. Drzwi i okna

Drzwi szczelne o gładkiej powierzchni, dostosowane do zmywania wodą. Progi metalowe. Szerokość drzwi w świetle minimum 90 cm.

Okna w pomieszczeniach kuchni i pomieszczeniach przylegających szczelne, o gładkiej powierzchni, dostosowane do zmywania wodą, w większości rozwierano-uchylne (dodatkowo zaopatrzone w siatki ochronne przeciw owadom - moskitiery).

5.4. Ogrzewanie

Pomieszczenia ogrzewane przy pomocy instalacji c.o., z zastosowaniem grzejników typu purmo, oraz wentylacji mechanicznej. Temperatury wewnętrzne pomieszczeń wg obowiązujących norm.

Charakterystyka rozwiązań projektowych

Przewiduje wymianę grzejników rurowo-żebrowych i członowych wraz wymianą zaworów grzejnikowych

Roboty demontażowe

Demontaż grzejników rurowo-żebrowych w pomieszczeniach

Montaż grzejników

Grzejniki stalowe dwupłytkowe typu konwektor – w pomieszczeniach parter, I piętro C22 600x2100 – 6 szt, 600x1600- 2 szt

Montaż zaworów grzejnikowych

Projektuje się na zasileniu montaż zaworów grzejnikowych z głowicami termostatycznymi – 8szt, zaś na powrotach zawory odcinające – 8szt

Montaż rur przyłączeniowych

Wymiana rur przyłączeniowych do grzejników stalowych. Rury stalowe czarnych fi 15 mm .

5.5. Instalacja elektryczna

Instalacja gniazdowa i oświetleniowa według oddzielnego opracowania.

5.6. Instalacja wentylacyjna - według oddzielnego opracowania.

5.7. Instalacja wod –kan

Charakterystyka rozwiązań projektowych

Przewiduje się wymianę części instalacji wody zimnej , wody ciepłej, kanalizacyjnej wraz z montażem przyborów sanitarnych. Zasilanie w wodę zimną i ciepłą z istniejącej instalacji - piony.

Instalacja wody zimnej i ciepłej

W wodę zimną zasilane będzie zlewozmywaki, zmywaki, umywalki , spłuczki misek ustępowych oraz urządzenia kuchni piec parowy, zmywarko-wypaźarka, obieraczka do warzyw . W wodę ciepłą zasilane będą zlewozmywaki, zmywaki, umywalki. Instalację wodociągową projektuje się z rur stalowych ocynkowanych leżaki - fi 15 mm . Na podejściach do wszystkich odbiorników wody zamontować zawory odcinające. Po zakończeniu montażu instalacji należy wykonać próbę szczelności na ciśnienie 0,9 Mpa. Po pozytywnej próbie szczelności należy przewody poddać płukaniu czystą wodą wodociągową. .

Kanalizacja sanitarna

Kanalizacja sanitarna służyć będzie do odprowadzenia ścieków z przyborów sanitarnych do istniejącej kanalizacji – piony znajdujące się w tych pomieszczeniach. Kanalizację wykonać z rur kanalizacyjnych z PCV łączonych na uszczelki gumowe. Projektuje się wymianę istniejących podejść do urządzeń sanitarnych, ułożenie poziome do pisuaru fi 50 mm oraz wymianę urządzeń sanitarnych zgodnie z wykazem. Nie należy stosować kolan 90° , wszystkie odgałęzienia i załamania należy wykonać z trójkątów i kolan o kącie ostrym w kierunku spływu 45° w celu zabezpieczenia przed zatykaniem się kanalizacji. Montaż urządzeń zgodnie z wytycznymi producenta. Wszystkie przybory muszą posiadać „zamknięcia wodne”.

Spadki przewodów kanalizacyjnych wynoszą : minimalne dla $d \geq 0,11 \text{ m}$ – 2%, $d < 0,11 \text{ m}$ – 3%. Po zakończeniu robót montażowych kanalizacji przed jej zakryciem, przeprowadzić badanie szczelności. Podejścia i przewody pionowe sprawdzić szczelność w czasie swobodnego przepływu przez nie wody i przez oględziny.

Przybory sanitarne

I piętro i parter:

- 16 – umywalka stalowa wraz z baterią – 5 kpl.
- 22 – umywalka fajansowa z baterią – 1 kpl.
- 12 – zlewozmywak dwukomorowy z baterią - 6 kpl.
- 33 – zlewy i baseny z baterią - 6 kpl.
- M – ustęp ze spłuczką typu kompakt - 1 kpl
- P – odwodnienie zmywarko – wypaźarki, obieraczki i pieca parowego – 4 szt
- K – kratki ściekowe – 8 szt

5.8. Instalacja gazowa -

Odłączenie istniejących kotłów gazowych – 4 szt i demontaż podejść

Odłączenie i ponowne podłączenie kuchni gazowej 6 – palnikowej

Odłączenie i ponowne podłączenie - 2 szt. taboretów gazowych

Odłączenie i podłączenie nowego 1 szt. taboretu gazowego

Po wykonaniu w/w robót należy wykonać sprawdzenie szczelności instalacji gazowej.

5.9 Uwagi końcowe

- - Prace montażowe wykonać zgodnie z częścią graficzną rys Nr 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11
- Urządzenia i materiały zastosowane do montażu winny posiadać wymagane deklaracje zgodności, odpowiednie atesty, świadectwa o dopuszczeniu do stosowania, aprobaty techniczne itd.
- Roboty montażowe winny być prowadzone przez uprawnione osoby.
- Stosować się do wytycznych montażowych producenta.

II. INFORMACJA NT. BEZPIECZEŃSTWA I OCHRONY ZDROWIA

Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia , planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz szczegółowy zakres rodzajów robót budowlanych, stwarzających zagrożenia bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

I.Część opisowa:

1/ zakres robót dla całego zamierzenia budowlanego zgodnie z opisem wyżej

2/ wykaz istniejących obiektów budowlanych;
Budynek szkolny

3/ wskazanie elementów zagospodarowania działki lub terenu, które mogą stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi;
składowanie materiałów budowlanych przeznaczonych do wbudowania odbywać się będzie częściowo na działce częściowo natomiast dowożone będą bezpośrednio od dostawcy na budowę i zużywane na bieżąco.

4/ wskazanie dotyczące przewidywanych zagrożeń występujących podczas realizacji robót budowlanych, określające skalę i rodzaje zagrożeń oraz miejsce i czas ich wystąpienia;
wejście osób postronnych na teren budowy – możliwość wypadku o możliwe okresowe zablokowanie drogi dojazdowej do budynku – możliwość zablokowania drogi ewakuacyjnej
praca na wysokości w trakcie ocieplania ścian – możliwość upadku z wysokości oraz awaria konstrukcji rusztowania
praca przy użyciu maszyn i urządzeń niezbędnych do wykonania określonych robót takich jak: wiertarki, piły spalinowe i elektryczne, betoniarki, wciągarki ręczne i mechaniczne, agregaty tynkarskie, ostre narzędzia do ręcznych prac wykończeniowych – możliwość porażenia prądem, okaleczenia

5/ wskazanie sposobu prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót szczególnie niebezpiecznych;
ze względu na charakter warunków realizacji robót instruktaż ogólny musi być prowadzona przed przystąpieniem do pracy oraz instruktaż stanowiskowy osobny dla poszczególnych maszyn i urządzeń, które będą stosowane w trakcie budowy i musi obejmować następujące elementy:

INSTRUKTAŻ OGÓLNY OBEJMUJĄCY:

Przekazanie pracownikom jaki zakres i rodzaj robót będzie wykonywany w danym zakresie robót , rozdział zadań i odpowiedzialności dla poszczególnych pracowników

Zapoznanie pracowników z zagrożeniami mogącymi występować podczas realizacji robót,
Wyznaczenie stref zagrożeń.

Zapoznanie pracowników z organizacją robót oraz organizacją transportu materiałów i organizacją komunikacji.

Sprawdzenie i uzupełnienie w miarę potrzeb wyposażenia pracowników w sprzęt ochrony osobistej, oraz odzież ochronną itp.

Sprawdzenie sprawności i stanu technicznego sprzętu i narzędzi wykorzystywanych do

wykonywania robót o Przeszkolenie pracowników w zakresie posługiwania się sprzętem i

narzędziami (w miarę potrzeb dotyczyć to będzie pracowników, którzy po raz pierwszy będą używać danego sprzętu)

Określenie zasad i sposobu zabezpieczenia terenu realizacji robót przed dostępem osób postronnych.

Instruktaż w zakresie przestrzegania zasad bhp dotyczących realizacji robót i używania sprzętu budowlanego.

INSTRUKTAŻ STANOWISKOWY OBEJMUJE:

- Sprawdzenie i uzupełnienie w miarę potrzeb wyposażenia pracowników w niezbędny dla poszczególnych pracowników na danym stanowisku sprzęt ochrony osobistej , oraz odzież ochronną itp.
- Sprawdzenie sprawności i stanu technicznego sprzętu i narzędzi wykorzystywanych do wykonania robót na danym stanowisku- zapoznanie pracowników z instrukcją obsługi urządzenia, do którego obsługi został przydzielony,
- Przeszkolenie pracowników w zakresie posługiwania się sprzętem i narzędziami ze szczególnym zwróceniem uwagi na prawidłowość ich użytkowania.
- Instruktaż w zakresie przestrzegania zasad bhp dotyczących używania powierzonego do użytkowania sprzętu budowlanego oraz sposobu sprawdzania jego sprawności i zabezpieczeń przed narażeniem zdrowia i życia w trakcie jego obsługi.

6/ wskazanie środków technicznych i organizacyjnych, zapobiegających szczególnego zagrożenia zdrowia lub w ich sąsiedztwie, w tym zapewniających bezpieczną i sprawną komunikację, umożliwiającą szybką ewakuację na wypadek pożaru, awarii i innych zagrożeń.

7. Środki techniczne:

- Sprzęt ochronny indywidualnej.
- Narzędzia i sprzęt budowlany (rusztowania, drabiny, betoniarka itp.) sprawny technicznie i wykorzystywany zgodnie z jego przeznaczeniem, instrukcja użytkowania i zasadami bhp.
- Tablice informacyjne oraz barierki lub taśmy uniemożliwiające wejście osobom postronnym podczas wykonywania robót.

8. Środki organizacyjne:

- Cały teren budowy należy ogrodzić od reszty terenu i wyraźnie oznakować tablicami informującymi o zagrożeniach
- Zabezpieczenie miejsca wykonywania robót przed dostępem osób postronnych,
- W trakcie realizacji robót musi być zapewniona komunikacja – przejście umożliwiające w każdej chwili ewakuację osób ,
- W przypadku realizacji robót uniemożliwiających zapewnienia drogi ewakuacyjnej (np. ustawienie rusztowań zagrażających drogę ewakuacyjną), na czas ich realizacji, powyżej wykonywanych robót nie mogą przebywać ludzie.
- Ustalić z pracownikami harmonogram realizacji poszczególnych elementów robót i terminarzem wykonywania prac o szczególnym zagrożeniu bezpieczeństwa, aby uczulić ich, aby w tym okresie zachowali szczególną ostrożność przy wykonywaniu zagrożonych czynności.
- Materiały rozbiórkowe winny być składowane tylko w miejscach wyznaczonych w projekcie rozbiórki, osobno te przeznaczone do wywiezienia i utylizacji, osobno do ponownego wbudowania. W żadnym wypadku nie można składować materiałów ani innych przedmiotów na drogach transportowych przeznaczonych dla pojazdów straży pożarnej, pogotowia ratunkowego itp.

UWGA: 1a) Plan bezpieczeństwa i ochrony zdrowia na budowie sporządza się, jeżeli:

1) w trakcie budowy wykonywania będzie przynajmniej jeden z rodzajów robót budowlanych wymienionych w ust. 2 art. 21 ustawy Prawo Budowlane lub

2) przewidywane roboty budowlane mają trwać dłużej niż 30 dni roboczych i jednocześnie będzie przy nich zatrudnionych, co najmniej 20 pracowników lub pracochłonność planowanych robót będzie przekraczać 500 osobodni.

Przy projektowanym obiekcie nie występują okoliczności określone w Art. 21 a Ustawy Prawo Budowlane, wobec czego kierownik budowy nie jest zobowiązany do sporządzenia Planu BIOZ.

- 1 – Kuchnia gazowa 6-palnikowa –do ponownego montażu
- 2 – patelnia elektryczna – do ponownego montażu
- 3 – Taboret gazowy – 2 szt do ponownego montażu
- KG – kocioł gazowy – likwidacja
- 4 – piec konwekcyjno parowy – do ponownego montażu
- 8 – basen z baterią g – do ponownego montażu
- 9 – regał ociekowy – do ponownego montażu
- 33 – stół zlewozmywak jednokomorowy – 2 szt
- 12 – zlewozmywak dwukomorowy – 5 szt nowe
- 16 – umywalka stalowa – 4 szt
- 22 – umywalka fajansowa – 1 szt
- 19 – zawór czerpalny ze złączką na wąż
- 21 – muszla ustępowa – 1 szt
- Bz – bateria natryskowa – 1 szt
- Bn – bateria zlewozmykowa 5 szt i zmywakowa – 4 szt
- Bu – bateria umywalkowa – 1 szt
- 39 – zlew jednokomorowy z ociekaczem – 1 szt nowe
- Pk – pion kanalizacyjny
- G – pion gazowy
- Pw – pion wody zimnej i ciepłej
- GP – grzejnik płytowy

- wykonanie instalacji elektrycznej we wszystkich pomieszczeniach, według osobnego opracowania
- wykonanie nowych płytek ceramicznych typu gres na posadzce w pomieszczeniu wszystkich pomieszczeniach
- wykonanie nowych płytek ceramicznych na ścianach w pomieszczeniu kuchni, zmywania, wstępnej obsługi wazryw, pom. porządkowym, pom. szaf chłodniczych i pom. sanitariatów
- $h = 2,0m$
- wykonanie wentylacji według osobnego opracowania,
- prace malarskie - gładzie gipsowe i malowanie sufitów i ścian farbą emulsyjną o podwyższonej zmywalności. Dotyczy wszystkich pomieszczeń.

111	SANTARIAT PRAC.	4 45 m ²
-----	-----------------	---------------------

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń / ~~z zastrzeżeniami~~

mgr inż. Jadwiga Zakierska
rzecznik ds. sanitarnych i higienicznych
upr. 42-BO/99 w zakr. budownictwa ogólnego

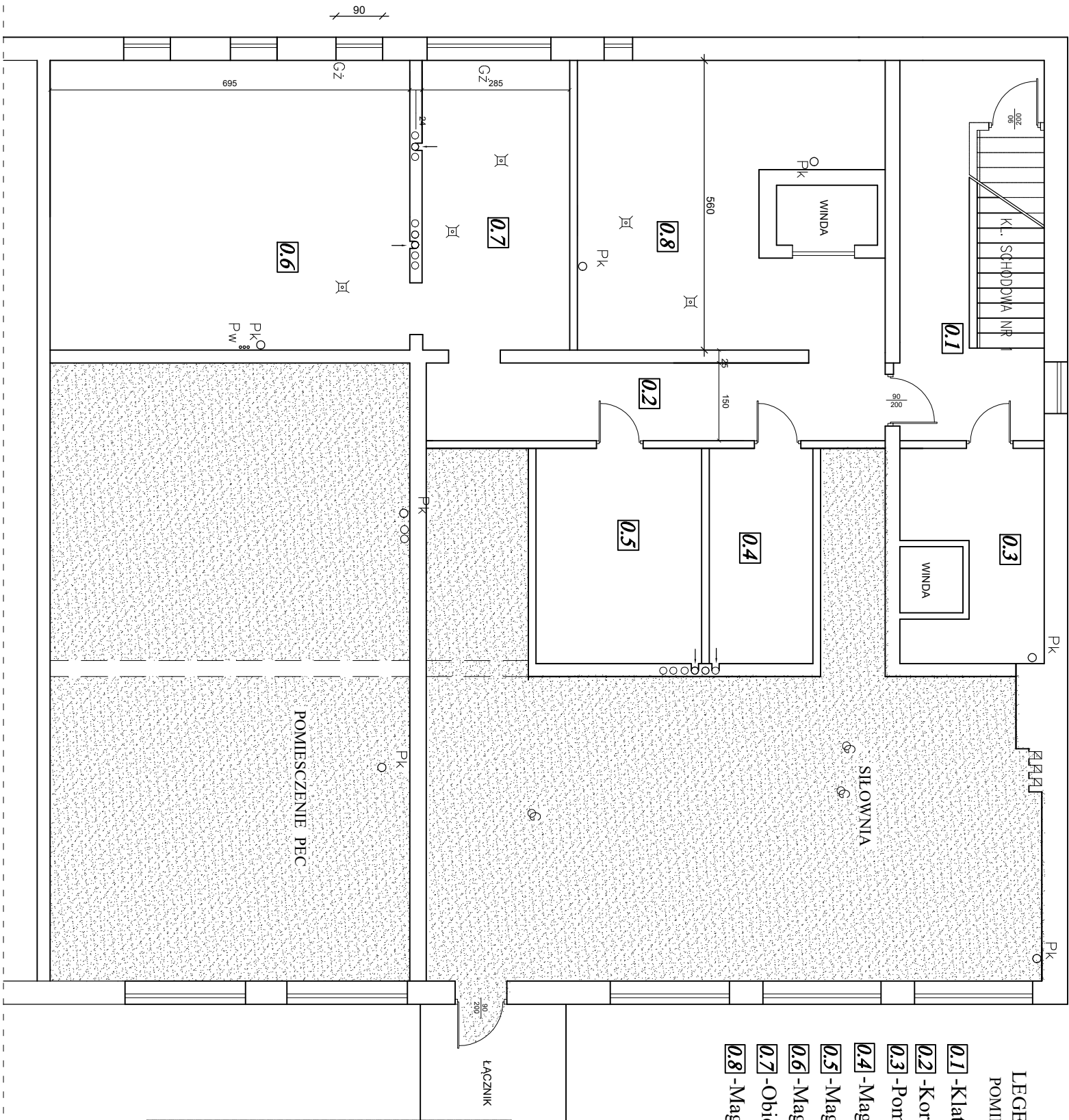
Data 24.08.2023
bez służby zdrowia
86-300 Grudziądz, ul. Tysiąclecia 101/1

tel. 608 580 892

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń / ~~z zastrzeżeniami~~

1.7	WISŁO, GÓRKA, WARSZAWA, DEZAKA, 40 Wersja 3.20 m	75.68 m2
1.8	BŁĘDZIE Wersja 3.20 m	7.93 m2
1.9	PIŁNA, POZNAN, DZIĘKOWO Wersja 3.20 m	3.18 m2
1.10	SZCZEPAN Wersja 3.20 m	71.52 m2
1.11	SANTALIN, PRAC. Wersja 3.20 m	4.45 m2

Investor:	MIASTO Kwidzyn ul. Warszawska 19 82-500 Kwidzyn		
Obiekt:	TECHNOLOGIA KUCHNI W STOKIE POSTAWOWEJ Z COKS		
Adres:	KWIDZYN UL. MICKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR. 08	Skala:	1 : 100
Nazwa rysunku:	Rzut planu segment "D" KUCHNIA PARTER – ROBOTA BUDOWLANE		
Opracował:	Krzysztof Kapcia nr upr./1013E/86	Podpis:	Nr rys.:
Projektował:	Krzysztof Kapcia nr upr./1013E/86	Data: 05. 2023	5
		Data: 05. 2023	

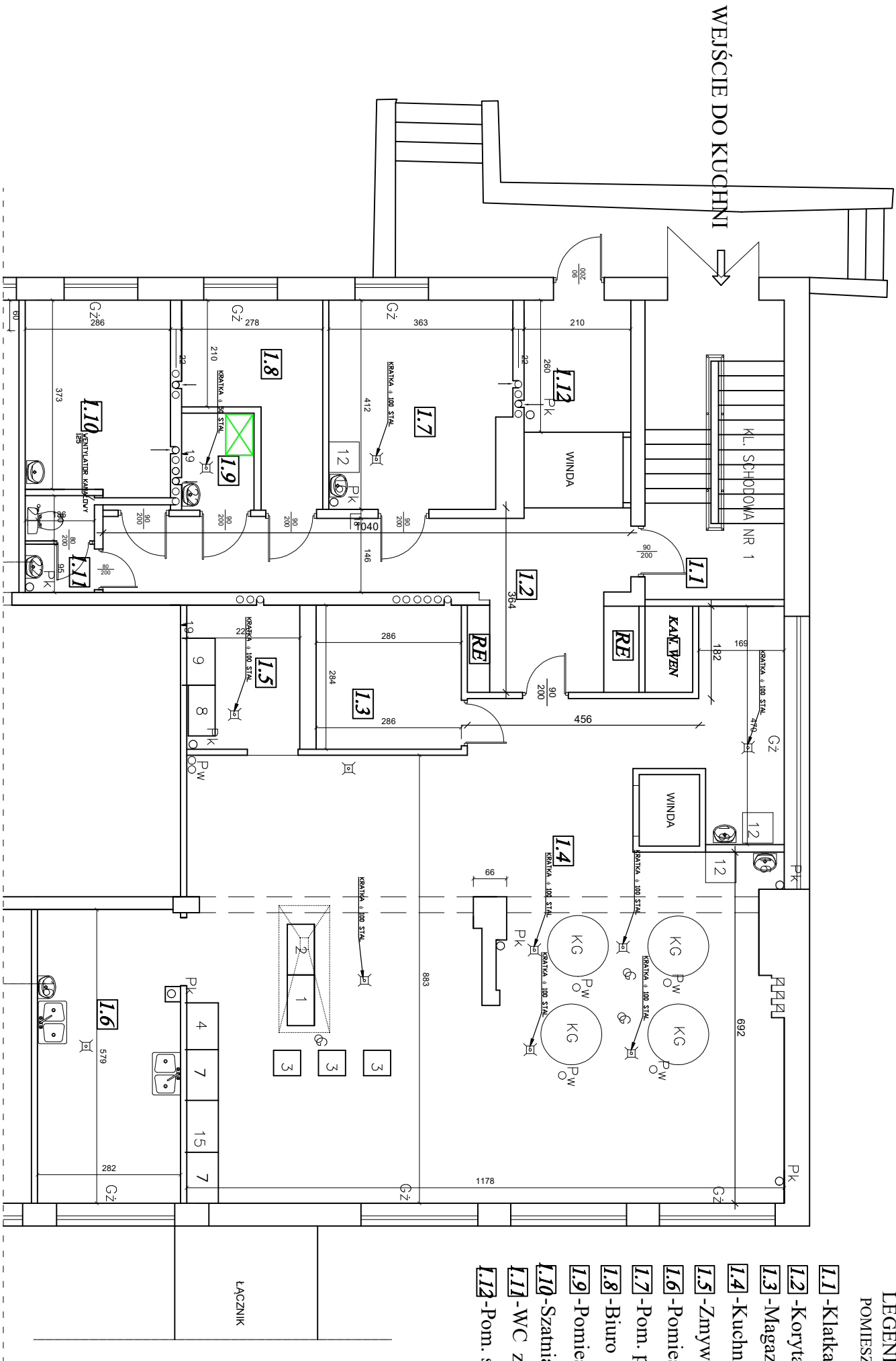


LEGENDA POMIESZCZEŃ:
POMIESZCZENIA:

- 0.1 -Klatka schodowa - 16,23 m2
- 0.2 -Korytarz - 13,32 m2
- 0.3 -Pomieszczenie gospodarcze - 9,57 m2
- 0.4 -Magazyn - 8,32 m2
- 0.5 -Magazyn - 13,31 m2
- 0.6 -Magazyn - 38,92 m2
- 0.7 -Obieralnia - 15,93 m2
- 0.8 -Magazyn - 29,51 m2

Pk – pion kanalizacyjny
Pw – pion wody zimnej, ciepłej i cyrkulacja
Gz – grzejnik żebrowy
G – pion gazowy

Inwestor: MIASTO KWIŹDZYN ul. Warszawska 19 82-500 KwiŹdzyn			
Objekt: TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OMS		Skala: 1 : 100	
Adres: KWIŹDZYN UL. MICKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR. 08		Branża: Budowlana	
Nazwa rysunku: Rzut portu segment "D" KUCHNIA PIWNICA – INWENTARYZACJA			
Opracował:	Krzysztof Kapica nr upr. 1013/EI/86	Podpis:	Nr rys.: 1
Projektował:	Krzysztof Kapica nr upr. 1013/EI/86	Podpis:	
		Date: 05. 2023	
		Date: 05. 2023	



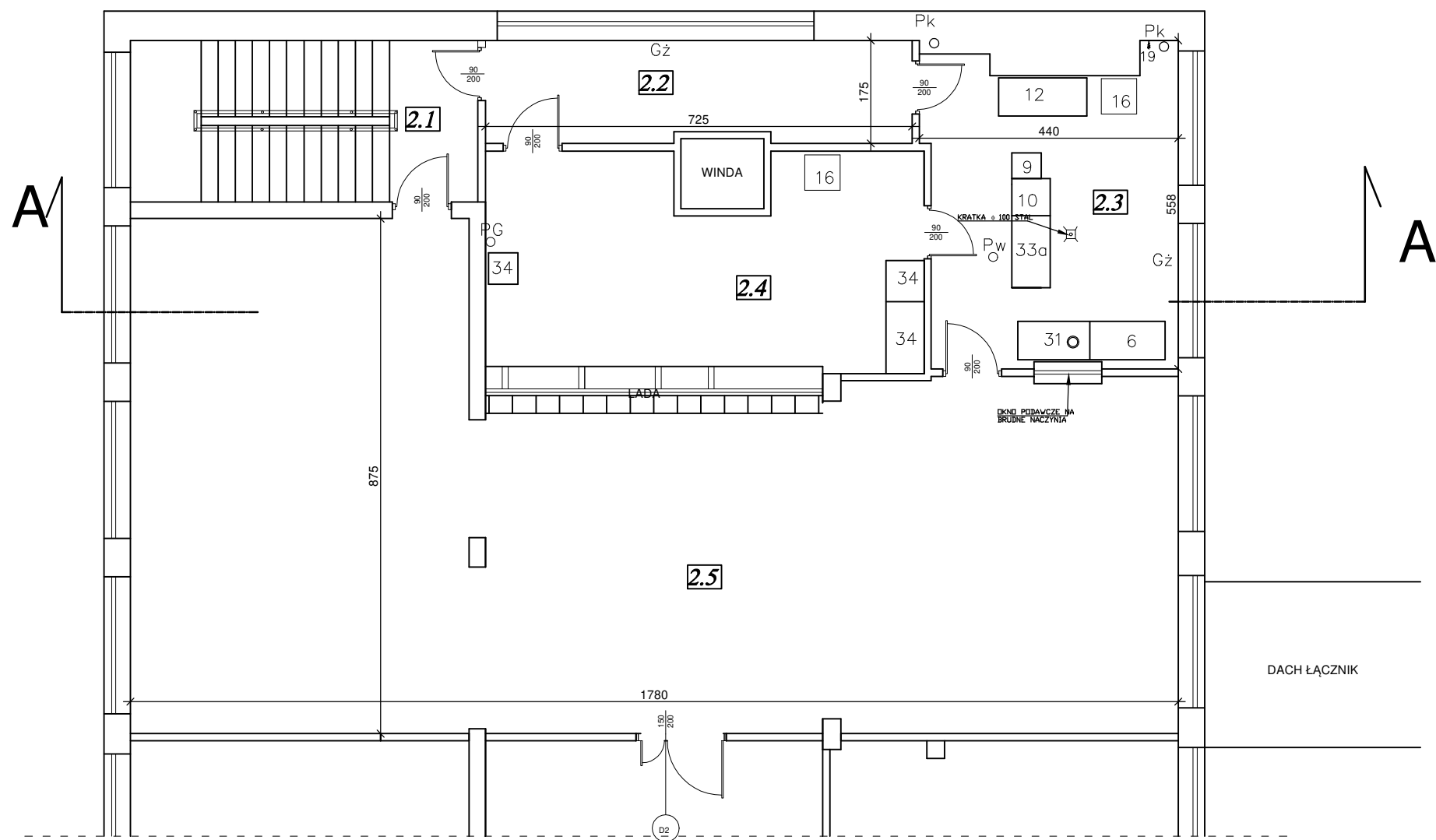
LEGENDA POMIESZCZEŃ:
POMIESZCZENIA:

- L.1** -Klatka schodowa - 16,23 m2 - POZA ZAKRESEM REALIZACJI
- L.2** -Korytarz - 21,86 m2
- L.3** -Magazyn produktów suchych - 8,76 m2
- L.4** -Kuchnia z wydzielonymi stanowiskami przyg. wyrobów - 110,35 m2
- L.5** -Zmywalnia naczyń kuchennych - 6,33 m2
- L.6** -Pomieszczenie szaf chłodniczych - 16,33 m2
- L.7** -Pom. przygotowanie warzyw i stanowisko dezynfekcji i mycia jaj - 15,68 m2
- L.8** -Biuro - 8,59 m2
- L.9** -Pomieszczenie porządkowe - 4,30 m2
- L.10** -Szatnia - 7,15 m2
- L.11** -WC z umywalką - 2,45 m2
- L.12** -Pom. składowania odpadków - 5,46 m2 - POZA ZAKRESEM REALIZACJI

LEGENDA URZĄDZEŃ:

- 1 – Kuchnia gazowa 6–palnikowa
- 2 – patelnia elektryczna
- 3 – Tabelet gazowy
- KG – kocioł gazowy – likwidacja
- 4 – piec konwekcyjno parowy
- 8 – basen z baterią
- 9 – regał ociekowy
- 7 – stół przysięcenny z szafkami przesuwanymi i podstawką
- 12 – zlewozmywak dwukomorowy
- 15 –stół przysięcenny z drzwiami przesuwanymi
- 16 i 22 – umywalka
- 19 – zawór czerpny ze złączką na wąż
- 21 – muszla ustępowa
- Pk – pion kanalizacyjny
- G – pion gazowy
- Pw – pion wody zimnej i ciepłej
- Gż – grzejnik żebrowy

Inwestor:		MIASTO KWIŹDZYN ul. Warszawska 19 82-500 KwiŹdzyn	
Objekt:	TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OWS	Skala:	1 : 100
Adres:	KWIŹDZYN UL. MICKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR. 08	Branża:	Budowlana
Nazwa rysunku:	Rzut parteru segment "D"		
KUCHNIA PARTER – INWENTARYZACJA			
Opracował:	Krzysztof Kapica nr upr. 1013/EI/86	Podpis:	Nr rys.: 2
		Data: 06. 2023	
Projektował:	Krzysztof Kapica nr upr. 1013/EI/86	Podpis:	
		Data: 06. 2023	



LEGENDA POMIESZCZEŃ:

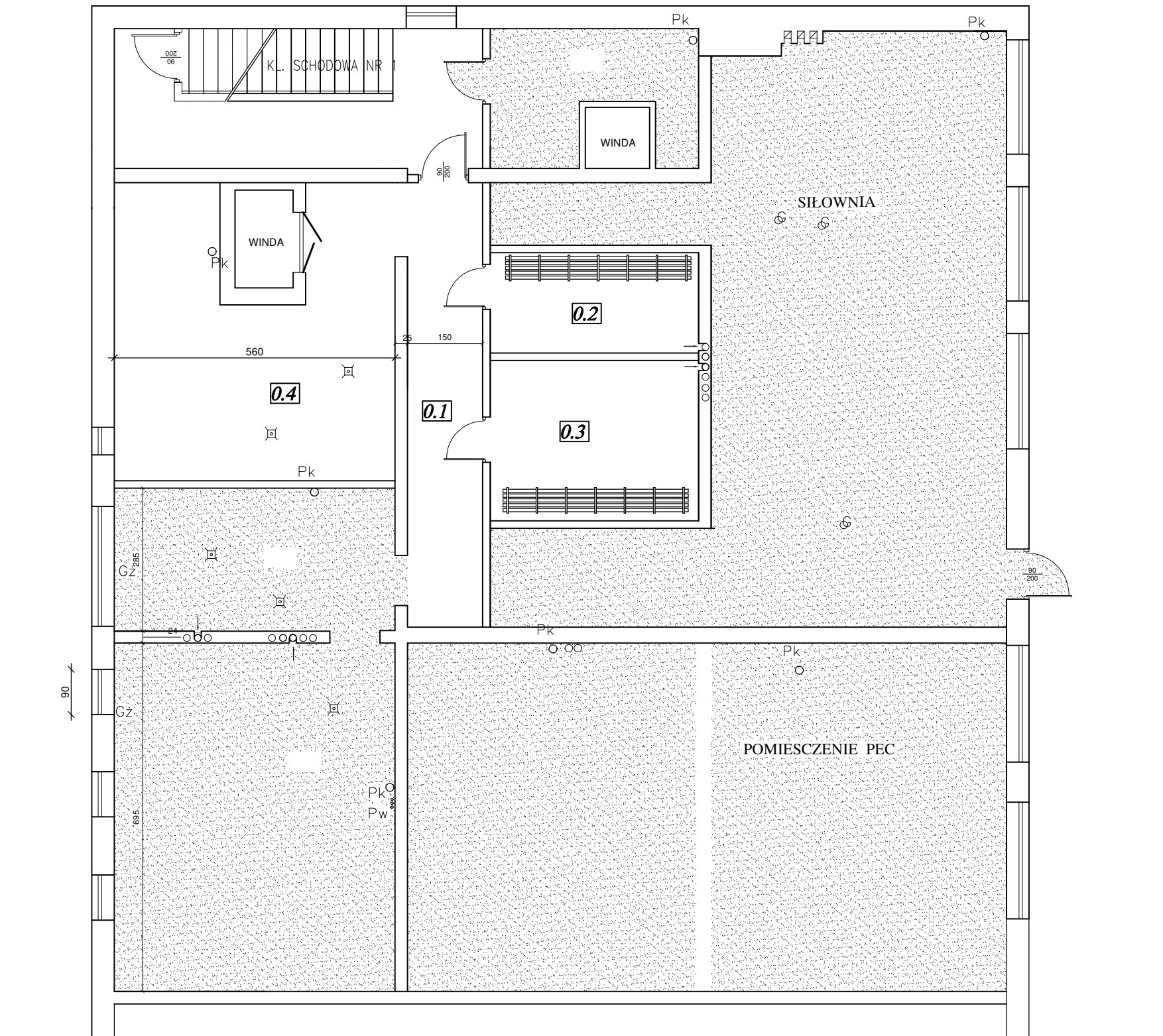
- 1** - Klatka schodowa - 16,23 m² - POZA ZAKRESEM REALIZACJI
12 - Korytarz I piętro - 12,35 m²
13 - Zmywalnia naczyń stołowych - 21,86 m²
14 - Wydawalnia - 25,66 m² -
15 - Stołówka - 121,02 m² - POZA ZAKRESEM REALIZACJI

LEGENDA URZĄDZEŃ:

- 6 – stół przyścienny
10 – Zmywarko–wypaźarka
9 – regał ociekowy
31 – stół przyścienny z otworem na kosz z odpadkami
12 – zlewozmywak dwukomorowy
16 – umywalka
19 – zawór czerpakny ze złączką na wąż
33 – STÓŁ ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z PÓŁKĄ
34 – SZAFKA NA NACZYŃIA CZYSTE

- PG – pion gazowy
Pk – pion kanalizacyjny
Pw – pion wody zimnej i ciepłej
Gz – grzejnik żebrowy

Inwestor: MIASTO KWIDZYN ul. Warszawska 19 82-500 Kwidzyn		
Obiekt: TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OMS		Skala: 1 : 100
Adres: KWIDZYN UL. MICKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR.08		Branża: Budowlana
Nazwa rysunku: Rzut I piętra segment "D" ZMYWALNIA I WYDAWKA – INWENTARYZACJA		
Opracował: Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Podpis: Data: 05. 2023	Nr rys.: 3
Projektował: Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Podpis: Data: 05. 2023	



Projektowane roboty budowlane:

- prace malarskie - odświeżenie sufitów i ścian farbą emulsyjną o podwyższonej zmywalności. Dotyczy pomieszczeń magazynowych i korytarza

0.1	KORYTARZ pos. lastryko h= 2,70 m	13,32 m ²
0.2	MAGAZYN pos. lastryko h= 2,70 m	8,32 m ²
0.3	MAGAZYN pos. lastryko h= 2,70 m	13,31 m ²
0.4	MAGAZYN pos. lastryko h= 2,70 m	29,51 m ²

Pk – pion kanalizacyjny
Pw – pion wody zimnej, ciepłej i cyrkulacja
Gz – grzejnik żebrowy
G – pion gazowy

Inwestor:	MIASTO KWIDZYN ul. Warszawska 19 82-500 Kwidzyn		
Obiekt:	TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OMS	Skala:	1 : 100
Adres:	KWIDZYN UL. MICKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR.08	Branża:	Budowlana
Nazwa rysunku:	Rzut parteru segment "D" KUCHNIA PIWNICA – ROBOTY BUDOWLANE		
Opracował:	Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Podpis:	4
Projektował:	Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Data: 05. 2023	
		Data: 05. 2023	

WEJŚCIE DO KUCHNI

A

A

LEGENDA URZĄDZEŃ:

- 1 – Kuchnia gazowa 6–palnikowa –do ponownego montażu
2 – patelnia elektryczna – do ponownego montażu
3 – Taboret gazowy – 2 szt do ponownego montażu
KG – kocioł gazowy – likwidacja
4 – piec konwekcyjno parowy – do ponownego montażu
8 – basen z baterią – do ponownego montażu
9 – regał ociekowy – do ponownego montażu
33 – stół zlewozmywak jednokomorowy – 2 szt
12 – zlewozmywak dwukomorowy – 5 szt nowe
16 – umywalka stalowa – 4 szt
22 – umywalka fajansowa – 1 szt
19 – zawór czerpalny ze złączką na wąż
21 – muszla ustępowa – 1 szt
Bn – bateria natryskowa – 1 szt
Bz – bateria zlewozmywakowa 5 szt i zmywakowa – 4 szt
Bu – bateria umywalkowa – 1 szt
39 – zlew jednokomorowy z ociekaczem – 1 szt nowe

Pk – pion kanalizacyjny
G – pion gazowy
Pw – pion wody zimnej i ciepłej
GP – grzejnik płytowy

Projektowane roboty budowlane:

- wykonanie instalacji elektrycznej we wszystkich pomieszcz. według osobnego opracowania
- wykonanie nowych płytek ceramicznych typu gres na posadzce w pomieszczeniu wszystkie pomieszczenia
- wykonanie nowych płytek ceramicznych na ścianach w pomieszczeniu kuchni, zmywalni, wstępnej obróbki warzyw, pom. porządkowym, pom. szaf chłodniczych i pom. sanitariatów
- h =2,0m
- wykonanie wentylacji według osobnego opracowania ,
- prace malarskie - gładzie gipsowe i malowanie sufitów i ścian farbą emulsyjną o podwyższonej zmywalności. Dotyczy wszystkich pomieszczeń.
- wykonanie ścianek działowych dla wygrodzenia sanitariatów i szatni
- wymiana drzwi wewnętrznych
- GP - wymiana grzejników w na grzejniki płytowe, wszystkie pomieszczenia
- montaż zlewu jednokomorowego z ociekaczem w pomieszczeniu socjalnym,

LEGENDA POMIESZCZEŃ: POMIESZCZENIA OBJĘTE REALIZACJĄ

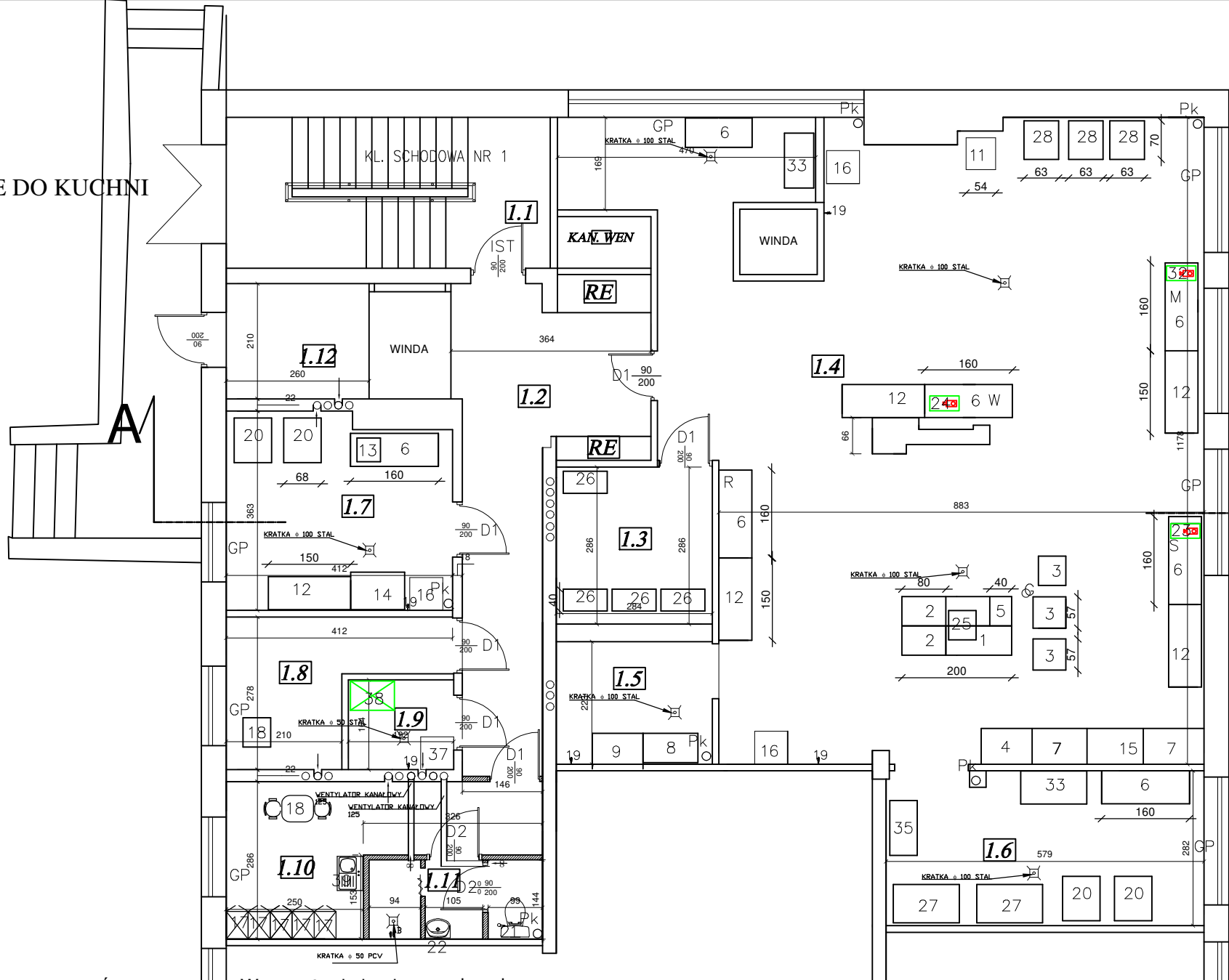
1.2	KORYTARZ TERAKOTA	18,00 m ²
1.3	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH TERAKOTA	8,76 m ²
1.4	KUCHNIA terakota	110,35 m ²
1.5	ZMYWALNIA NACZYŃ KUCHENNYCH terakota	6,33 m ²
1.6	POM. SZAF CHŁODNICZYCH terakota	16,33 m ²
1.7	WST. OBR. WARZYN I DEZYN. JAJ terakota	15,68 m ²
1.8	BIURO terakota	7,93 m ²
1.9	POM. PORZĄDKOWE. terakota	3,18 m ²
1.10	SZATNIA terakota	11,52 m ²
1.11	SANITARIAT PRAC. terakota	4,45 m ²

POMIESZCZENIA POZA REALIZACJĄ ZADANIA

1.1	KLATKA SCHODOWA TERAKOTA	16,23 m ²
1.12	POM. SKŁADOWANIA ODPADKÓW lastryko	5,46 m ²

Inwestor:	MIASTO KWIDZYN ul. Warszawska 19 82-500 Kwidzyn		
Obiekt:	TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OMS	Skala:	1 : 100
Adres:	KWIDZYN UL. MICKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR.08	Branża:	Budowlana
Nazwa rysunku:	Rzut parteru segment "D" KUCHNIA PARTER – ROBOTY BUDOWLANE		
Opracował:	Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Podpis:	5
Projektował:	Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Data: 05. 2023	
		Data: 05. 2023	

WEJŚCIE DO KUCHNI



LEGENDA POMIESZCZEŃ:
POMIESZCZENIA OBJĘTE REALIZACJĄ

1.2	KORYTARZ TERAKOTA	h= 3,20 m	18,00 m ²
1.3	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH TERAKOTA	h= 3,20 m	8,76 m ²
1.4	KUCHNIA terakota	h= 3,20 m	110,35 m ²
1.5	ZMYWALNIA NACZYŃ KUCHENNYCH terakota	h= 3,20 m	6,33 m ²
1.6	POM. SZAF CHŁODNICZYCH terakota	h= 3,20 m	16,33 m ²
1.7	WST. OBR. WARZYW I DEZYN. JAJ terakota	h= 3,20 m	15,68 m ²
1.8	BIURO terakota	h= 3,20 m	7,93 m ²
1.9	POM. PORZĄDKOWE terakota	h= 3,20 m	3,18 m ²
1.10	SZATNIA terakota	h= 3,20 m	11,52 m ²
1.11	SANITARIAT PRAC. terakota	h= 3,20 m	4,45 m ²

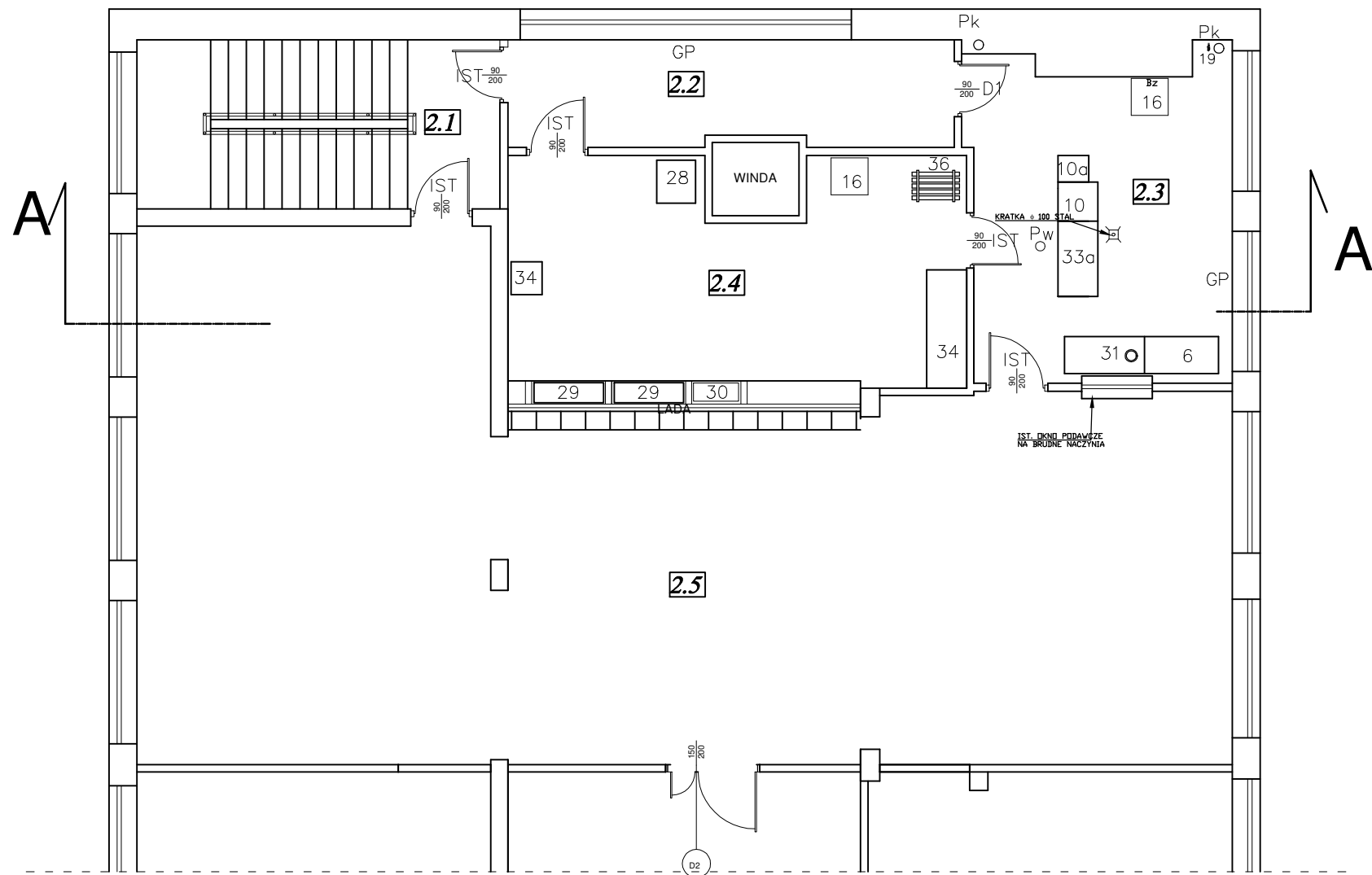
Wyposażenie konieczne do zakupu:

- patelnia elektryczna Poz. nr 2 - 1 szt
- taboret gazowy Poz. nr 3 - 1 szt
- urządzenie do gotowania makaronu Poz. nr 5 - 1 szt
- blat roboczy - stół Poz. nr 6 - 7 szt
- lodówka na próbki żywności Poz. nr 11 - 1 szt
- stół ze zlewem dwukomorowym Poz nr 12 - 5 szt
- naświetlacz szufladowy do jaj Poz nr 13 - 1 szt
- obieraczka do warzyw - poz nr 14 - 1 szt
- umywalka stalowa z baterią Poz. nr 16 - sztuk 3
- szafki ubraniowe bhp - Poz nr 17, - 5 szt
- stół - 1 szt krzesła - 5 szt - Poz nr 18
- szafa chłodnicza jednodrzwiowa - Poz nr 20 - 4 szt
- maszynka do rozdrabiania mięsa - Poz. nr 23 - - sztuk 1
- maszynka do rozdrabiania warzyw - Poz nr 24 - 1 szt
- regał magazynowy - Poz. nr 26 - 4 szt
- zamrażarka skrzyniowa Poz. nr 27 - 2 szt
- szafa chłodnicza Poz. nr 28 - sztuk 3,
- maszynka do wyrobu ciasta - Poz nr 32 - 1 szt
- stół zlewozmywak jednokomorowy - Poz. nr 33 - 2 szt
- szafa magazynowa - Poz. nr 35 - 1 szt
- zlew gospodarczy jednokomorowy - Poz nr 37 - 1 szt
- szafka na środki czystości - Poz nr 38 - 1 szt
- zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem Poz nr 39 - 1 szt

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA	
NR	NAZWA
1	KUCHNIA GAZOWA SZESCIOPALNIKOWA
2	PATELNIA ELEKTRYCZNA, UCHYLNA, 10.8 KW
3	TABORET GAZOWY
4	PIEC KONWEKCYJNO PAROWY
5	URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE DO GOTOWANIA MAKARONU I RYZU
6	BLAT ROBOCZY - STÓŁ 160X60X85
7	stół przysścienny z drzwiami suwanymi 1400x600x850 mm + nadstawka na stół podwójna 1400x400x700 mm
8	BASEN
9	REGAŁ OCIEKOWY
10 i 10a	ZMYWARKO - WYPAŻARKA + stół załadowczy 1-komorowy 100x75 cm
11	ŁODÓWKA NA PRÓBKIE ŻYWNOSTCI 54X58X80 CM
12	ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY
13	Naświetlacz UV do jaj, szufladkowy 43x43x28
14	OBIERACZKA DO WARZYW.
15	STÓŁ PRZYSĆCIENNY Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI
16	UMYWALKA ZE STALI NA NÓŻKACH 60X60 z armaturą
17	SZAFKI UBRANIOWE DZIELONE CZYSTE I BRUDNE
18	STÓŁ Z KRZESŁAMI
19	ZAWÓR CZERPALNY ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘZA
20	SZAFKA CHŁODNICZA JEDNODRZWIOWA

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA	
NR	NAZWA
21	MUSZLA KŁOZETOWA DLA PERSONELU
22	UMYWALKA DLA PERSONELU z armaturą
23	MASZYNA DO ROZDRABIANIA MIĘSA
24	MASZYNA DO ROZDRABIANIA WARZYW
25	PODSUFITOWY OKAP WENTYLACYJNY
26	REGAŁY MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE
27	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA V=282 L
28	WITRYNA CHŁODNICZA 620 I 630x695x1900
29	BEMAR STOŁOWY 3G 110X60 CM
30	BEMAR STOŁOWY 1G 40X60CM
31	STÓŁ Z OTWOREM NA ODPADKI
32	MASZYNA DO WYROBU CIASTA
33	STÓŁ ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z PÓŁKĄ 120X60X85
34	SZAFKA NA CZYSTE NACZYNNIA
35	SZAFKA MAGAZYNOWA 100X50X180 CM
36	WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY ZE ZMYWARKI - 50x62x170
37	ZLEW GOSPODARCZY
38	SZAFKA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI 80X60X200
39	ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z OCIEKACZEM

Inwestor: MIASTO KWIDZYN ul. Warszawska 19 82-500 Kwidzyn		
Obiekt: TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OMS		Skala: 1 : 100
Adres: KWIDZYN UL. MICKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR.08		Branża: Budowlana
Nazwa rysunku: Rzut parteru segment "D" KUCHNIA PARTER – WYPOSAŻENIE		
Opracował: Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Podpis: Data: 05. 2023	Nr rys.: 7
Projektował: Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Podpis: Data: 05. 2023	



LEGENDA POMIESZCZEŃ:

- 2.1** -Klatka schodowa - 16,23 m2
2.2 -Korytarz I piętro - 12,35 m2
2.3 -Zmywalnia naczyń stołowych - 21,86 m2
2.4 -Wydawalnia - 25,66 m2
2.5 -Stołówka - 121,02 m2 -

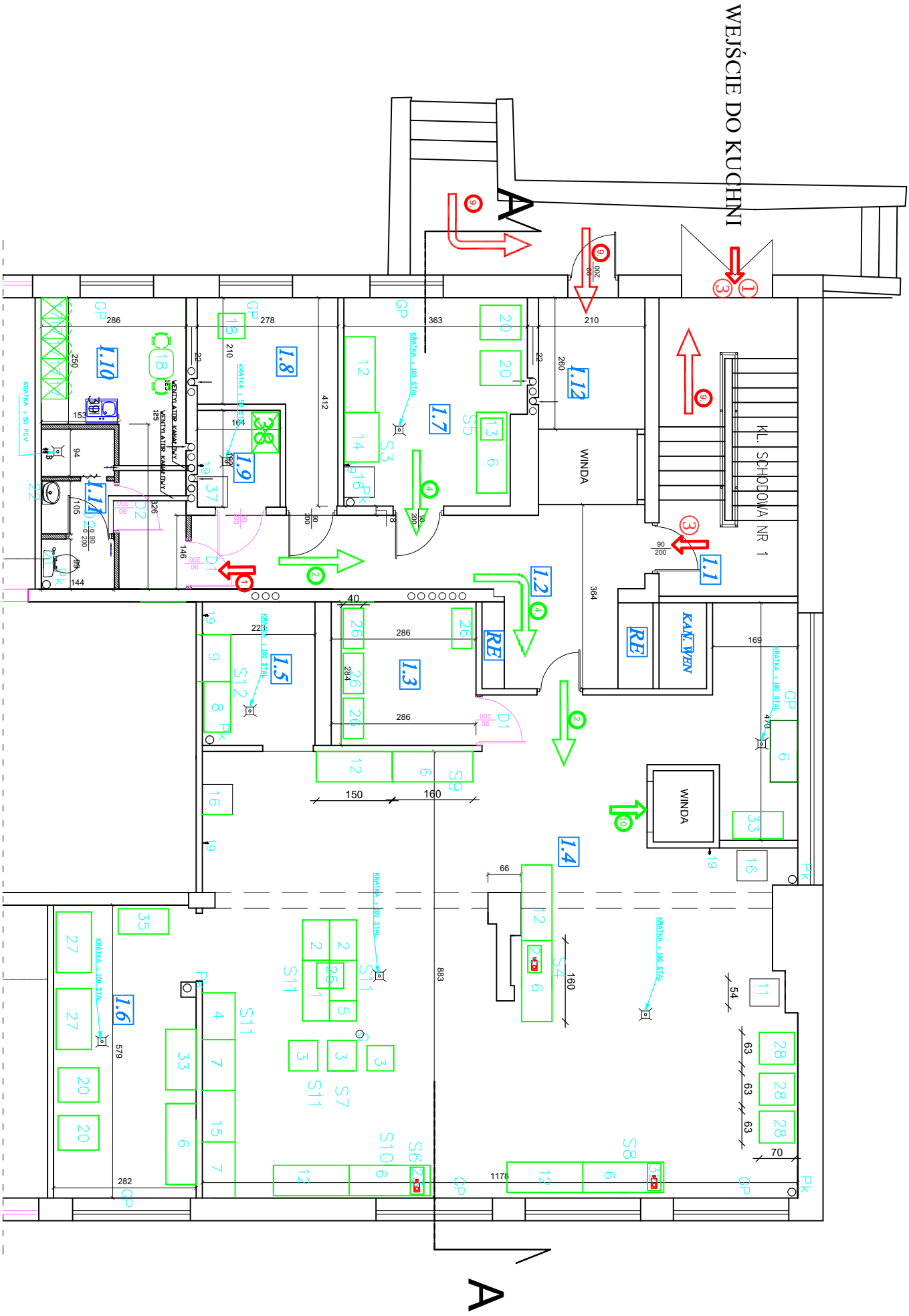
Wyposażenie konieczne do zakupu:

- szafa chłodnicza Poz. nr 28 - sztuk 1,
- umywalka stalowa z baterią Poz. nr 16 - sztuk 1,
- szafa na czyste naczynia Poz. nr 34 - o wym. około 180x60x200 cm - sztuk 1
- wózek do transportu koszy ze zmywalni - Poz nr 36 - 1 szt
- bemar stołowy 3G wym. 110x60 - Poz nr 29 - 2 szt
- bemar stołowy 1 G wym.40x60 - Poz. nr 30 - 1 szt

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA	
NR	NAZWA
1	KUCHNIA GAZOWA SZEŚCIOPALNIKOWA
2	PATELNIA ELEKTRYCZNA, UCHYLNA, 10.8 KW
3	TABORET GAZOWY
4	PIEC KONWEKCYJNO PAROWY
5	URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE DO GOTOWANIA MAKARONU I RYZU
6	BLAT ROBOCZY - STÓŁ 160X60X85
7	stół przyścienny z drzwiami suwanymi 1400x600x850 mm + nadstawka na stół podwójna 1400x400x700 mm
8	BASEN
9	REGAŁ OCIEKOWY
10 i 10a	ZMYWARKO - WYPAŻARKA + stół załadowniczy 1-komorowy 100x75 cm
11	ŁODÓWKA NA PRÓBKİ ŻYWNOSCI 54X58X80 CM
12	ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY
13	Naświetlacz UV do jaj, szufladkowy 43x43x28
14	OBIERACZKA DO WARZYW.
15	STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI
16	UMYWALKA ZE STALI NA NÓŻKACH 60X60 z armaturą -
17	SZAFKI UBRANIOWE DZIELONE CZYSTE I BRUDNE
18	STÓŁ Z KRZESŁAMI
19	ZAWÓR CZERPALNY ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA
20	SZAFKA CHŁODNICZA JEDNODRZWIOWA

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA	
NR	NAZWA
21	MUSZLA KŁOZETOWA DLA PERSONELU
22	UMYWALKA DLA PERSONELU z armaturą
23	MASZYNA DO ROZDRABIANIA MIĘSA
24	MASZYNA DO ROZDRABIANIA WARZYZW
25	PODSUFITOWY OKAP WENTYLACYJNY
26	REGAŁY MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE
27	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA V=282 L
28	WITRYNA CHŁODNICZA 620 I 630x695x1900
29	BEMAR STOŁOWY 3G 110X60 CM
30	BEMAR STOŁOWY 1G 40X60CM
31	STÓŁ Z OTWOREM NA ODPADKI
32	MASZYNA DO WYROBU CIASTA
33	STÓŁ ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z PÓŁKĄ 120X60X85
34	SZAFKA NA CZYSTE NACZYNIA
35	SZAFKA MAGAZYNOWA 100X50X180 CM
36	WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY ZE ZMYWARKI - 50x62x170
37	ZLEW GOSPODARCZY
38	SZAFKA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI 80X60X200
39	ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z OCIEKACZEM

Inwestor: MIASTO KWIDZYN ul.Warszawska 19 82-500 Kwidzyn		
Obiekt: TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OMS		Skala: 1 : 100
Adres: KWIDZYN UL. MICKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR.08		Branża: Budowlana
Nazwa rysunku: Rzut I piętra segment "D" ZMYWALNIA I WYDAWALNIA – WYPOSAŻENIE		
Opracował: Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Podpis: Data: 05. 2023	Nr rys.: 8
Projektował: Krzysztof Kapica nr upr.1013/EI/86	Podpis: Data: 05. 2023	



Stanowiska robocze:

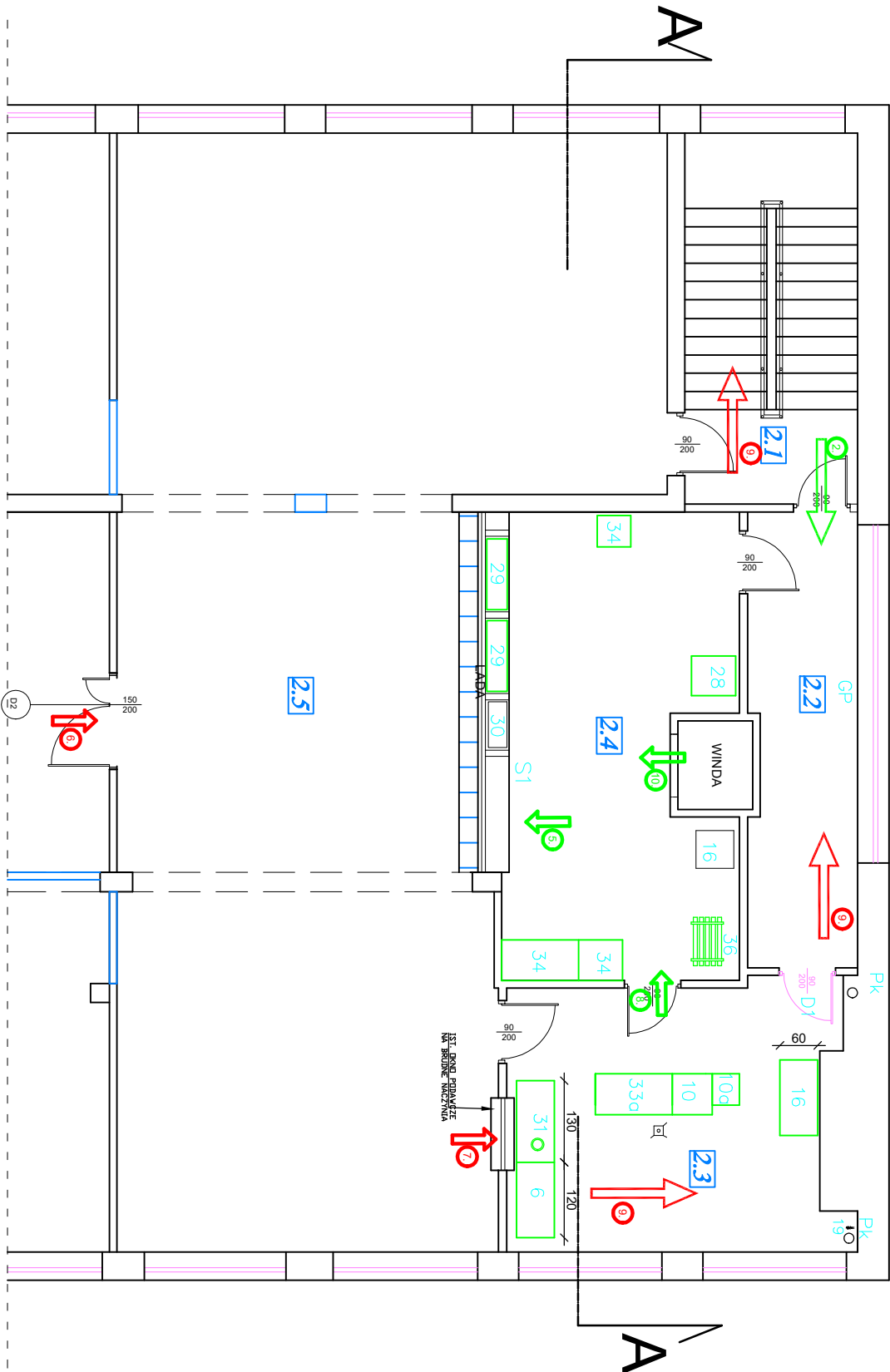
- S1 – stanowisko wydawania potraw
- S2 – stanowisko mycia i wypazania naczyń pokonsumcyjnych
- S3 – stanowisko obierania warzyw
- S4 – stanowisko porcjowania warzyw
- S5 – stanowisko dezynfekcji jaj
- S6 – stanowisko mielenia mięsa
- S7 – stanowisko wyrobu zup
- S8 – stanowisko potraw mącznych
- S9 – stanowisko potraw rybnych
- S10 – stanowisko potraw mięsnych
- S11 – stanowisko obróbki cieplnej
- S12 – stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego

CIĄG TECHNOLOGICZNY:

- 1- wejście pracowników do szatni - przed rozpoczęciem produkcji
- 2- dojdzie pracowników na stanowiska pracy
- 3- dostarczenia artykułów żywnościowych do zakładu pracy - przed rozpoczęciem produkcji
- 4- przekazanie warzyw po wstępnej obróbce do kuchni,
- 5- przekazanie produktu gotowego do odbiorcy,
- 6- dojdzie konsumenta do stołowni
- 7- zwrot naczyń po zakończeniu konsumpcji
- 8- przekazanie umytych i wysuszonych naczyń ze zmywalni do kuchni w trakcie produkcji
- 9- usunięcie odpadków z zakładu - po zakończeniu produkcji
- 10- przekazanie produktu gotowego do do wydawki na I piętrze windą

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA		ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA	
NR	NAZWA	NR	NAZWA
1	KUCHNIA GAZOWA SZESCIOPALNIKOWA	21	MUSZLA KIOZETOWA DLA PERSONELU
2	PATELNIA ELEKTRYCZNA, UCHYTNA, 10,8 kW	22	UMYWALKA DLA PERSONELU Z armaturą
3	TABORET GAZOWY	23	MASZYNA DO ROZDRABIANIA MIĘSA
4	PIEC KONWEKCYJNO PAROWY	24	MASZYNA DO ROZDRABIANIA WARZYW
5	URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE DO GOTOWANIA MAKARONU I RYZU	25	PODSUFTOWY OKAP WENTYLACYJNY
6	BLAT ROBOCZY -STÓŁ 180X60X85	26	REGAŁY MAGAZYNOWY PÓKI PEŁNE
7	stół przyścienny z dwoma suwami i nadstawką na stół podwójna 1400x600x200 mm	27	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA V=282 L
8	BASEN	28	WITRYNA CHŁODNICZA 620 I 630x695x1900
9	REGAŁ OCIEKOWY	29	BEMAR STOŁOWY 3G 110X60 CM
10 i 10a	ZMYWARKO - WMPAŻARKA + stół zalewowy 1-komorowy 100x75 cm	30	BEMAR STOŁOWY 1G 40X60CM
11	LODOWKA NA PRÓBKĘ ŻYWNOŚCI 54X58X80 CM	31	STÓŁ Z OTWOREM NA ODPADKI
12	ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY	32	MASZYNA DO WYROBU CIASTA
13	Nagwiniacz UV do jej znielewkowy 43x43x28	33	STÓŁ ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z PÓŁKA 120X60X85
14	OBIERACZKA DO WARZYW,	34	SZAFKA NA CZYSZCIE NACZYNIA
15	STÓŁ PRZYSZCIECENNY Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI	35	SZAFKA MAGAZYNOWA 100X50X180 CM
16	UMYWALKA ZE STALI NA NOŻKACH 60X60 z armaturą -	36	WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY ZE ZMYWARKI - 50X92X170
17	SZAFKI UBRANIOWE DZIEŁONE CZYSZC I BRUDNE	37	ZLEW GOSPODARCZY
18	STÓŁ Z KRZESŁAMI	38	SZAFKA NA ŚRODKI CZYSZCÓCI 80X60X200
19	ZAMÓR CZERPALNY ZE ZŁĄCZKĄ DO WIEŻA	39	ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z OCIEKACZEM
20	SZAFKA CHŁODNICZA JEDNODRZWIOWA		

Inwestor:		MIASTO KWIŹDYN ul. Warszawska 19 82-500 KwiŹdYN	
Obiekt:	TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OMS	Skala:	1 : 100
Adres:	KWIŹDYN UL. MCKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR. 08	Branża:	Budowlana
Nazwa rysunku: Rzut portieru segment "D" KUCHNIA PARTER – TECHNOLOGIA			
Opracował:	Krzysztof Kapica nr upr. 1013/EI/86	Podpis:	Nr rys.:
Projektował:	Krzysztof Kapica nr upr. 1013/EI/86	Podpis:	9
		Data: 05. 2023	
		Data: 05. 2023	



Stanowiska robocze:

- S1 – stanowisko wydawania potraw
- S2 – stanowisko mycia i wyrażania naczyń pokonsumcyjnych
- S3 – stanowisko obierania warzyw
- S4 – stanowisko porcjowania warzyw
- S5 – stanowisko dezynfekcji jaj
- S6 – stanowisko mielenia mięsa
- S7 – stanowisko wyrobu zup
- S8 – stanowisko potraw mącznych
- S9 – stanowisko potraw rybnych
- S10 – stanowisko potraw mięsnych
- S11 – stanowisko obróbki cieplnej
- S12 – stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego

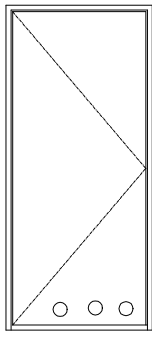
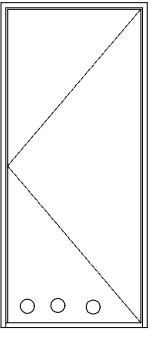
CIĄG TECHNOLOGICZNY:

- 1- wejście pracowników do szatni - przed rozpoczęciem produkcji
- 2- dojście pracowników na stanowiska pracy
- 3- dostarczenia artykułów żywnościowych do zakładu pracy - przed rozpoczęciem produkcji
- 4- przekazanie warzyw po wstępnej obróbce do kuchni,
- 5- przekazanie produktu gotowego do odbiorcy,
- 6- dojście konsumenta do stołówki
- 7- zwrot naczyń po zakończeniu konsumpcji
- 8- przekazanie umytych i wysuszonych naczyń ze zmywalni do kuchni w trakcie produkcji
- 9- usunięcie odpadków z zakładu - po zakończeniu produkcji
- 10- przekazanie produktu gotowego do do wydawki na I piętrze windą

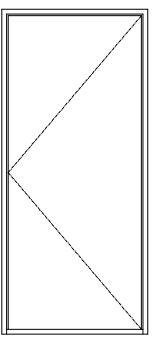
ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA		ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA	
NR	NAZWA	NR	NAZWA
1	KUCHNIA GAZOWA SZESCIOPALNIKOWA	21	MUSZLA KLOZETOWA DLA PERSONELU
2	PATELNIJA ELEKTRYCZNA, UCHYLNA, 10,8 kW	22	UMYWALKA DLA PERSONELU z armaturą
3	TABORET GAZOWY	23	MASZYNA DO ROZDRABIANIA MIĘSA
4	PIEC KOWBECYJNO PAROWY	24	MASZYNA DO ROZDRABIANIA WARZYW
5	URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE DO GOTOWANIA MAKARONU I RYZU	25	PODSUFILOWY OKAP WENTYLACYJNY
6	BLAT ROBOCZY - STÓŁ 160X60X85	26	REGAŁY MAGAZYNOWY PÓLKI PEŁNE
7	stół przyścienny z dwiema suwanymi ławkami do stołu podwójna 1400x400x200 mm	27	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA V=282 L
8	BASEN	28	WITRYNA CHŁODNICZA 620x1630x95x1900
9	REGAŁ OCIEKOWY	29	BEMAR STÓŁOWY 3G 110X60 CM
10 i 10a	ZMYWARKO - WYPŁAZARKA + stół zadaszony 1-komorowy 100x75 cm	30	BEMAR STÓŁOWY 1G 40X60CM
11	LODOWKA NA PRÓBKĘ ŻYWNOSCI 54X58X80 CM	31	STÓŁ Z OTWOREM NA ODPADKI
12	ZLEWOZMYWAK DWUKOMOROWY	32	MASZYNA DO WYROBU CIASTA
13	Nóżwielnicz UV do jeli sułobokowy 45x45x28	33	STÓŁ ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z PÓLKĄ 120X60X85
14	OBIERACZKA DO WARZYW,	34	SZAFKA NA CZYSTĘ NACZYNNIA
15	STÓŁ PRZYSIĘCIENNY Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI	35	SZAFKA MAGAZYNOWA 100X50X180 CM
16	UMYWALKA ZE STALI NA NOŻKACH 60X60 z armaturą -	36	WÓZEK DO TRANSPORTU KOŠZY ZE ZMYWARKI - 50x62x170
17	SZAFKI UBRANIOWE DZIELONE CZYTE I BRUDNE	37	ZLEW GOSPODARCZY
18	STÓŁ Z KRZESŁAMI	38	SZAFKA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI 80X60X200
19	ZAWÓR CZERPALNY ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA	39	ZLEWOZMYWAK JEDNOKOMOROWY Z OCIEKACZEM
20	SZAFKA CHŁODNICZA JEDNODRZWIOWA		

Inwestor:		MIASTO KWIŹDZYN ul. Warszawska 19 82-500 KwiŹdzyn	
Objekt:	TECHNOLOGIA KUCHNI W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z OMS	Skala:	1 : 100
Adres:	KWIŹDZYN UL. MCKIEWICZA 56B DZIAŁKA NR 389/7 OBR. 08	Branża:	Budowlana
Nazwa rysunku: Rzut I piętro segment "D" ZMYWALNIA I WYDAWALNIA – TECHNOLOGIA			
Opracował:	Krzysztof Kapica nr upr. 1013/EI/86	Podpis:	Nr rys.: 10
Projektował:	Krzysztof Kapica nr upr. 1013/EI/86	Podpis:	
		Data: 05. 2023	
		Data: 05. 2023	

DRZWI WEWNĘTRZNE ŁAZIENKOWE Z OŚCIEŻNICAMI

SYMBOL	WYMIARY W ŚWIETLE OŚCIEŻNIC - cm		SCHEMAT
	s	h	
D2	90	200	  <p>L- 1 szt P- 1szt</p>

DRZWI WEJŚCIOWE DO WC Z OŚCIEŻNICAMI parter seg. "C"

SYMBOL	WYMIARY W ŚWIETLE OŚCIEŻNIC - cm		SCHEMAT
	s	h	
D1	90	200	 <p>P- szt. 3 szt L- szt. 3 szt</p>

Obiekt : BUDYNEK KUCHNI SPZOMS W KWIDZYNIE		
Inwestor: Miasto Kwidzyn ul. Warszawska 19 82-500 Kwidzyn		
Opracował: Krzysztof Kapica upr. nr 1013/EL/86		
Adres inwestycji: ul. Mickiewicza 56B Kwidzyn		
Temat: Przebudowa kuchni w budynku SPOMS		
Tytuł rys. Zestawienie stolarki drzwiowej		
Data: 06.2023r.	Skala: 1:50	Rys. nr 11