



- WYPOSAŻENIE PRZYGOTOWNI POSILKÓW DOSTARCZANYCH Z ZEWNĄTRZ (pom. nr.12)**
- 1 - umywalka
 - 2 - ekran osłonowy wys. 50 cm oddzielający umywalkę od zlewomywaka
 - 3 - zlewomywak jednodomowy z ociekaczem do mycia sprzętu i akcesoriów kuchennych
 - 4 - duża lodówka jednodłowa z zamrażarką
 - 5 - stanowisko przygotowania dań gorących wyposażone w stół roboczy
 - 6 - stanowisko przygotowania dań zimnych wyposażone w stół roboczy
 - 7 - stanowisko przygotowania napojów gorących
 - 8 - szafka pod blatem do składowania opakowań jednorazowego użytku
 - 9 - szafka pod blatem do przechowywania czystych talerzy
 - 10 - szafka pod blatem na przechowywanie sprzętu kuchennego
 - 11 - szafka wisząca do przechowywania czystych szklanek
 - 12 - szafka wisząca do przechowywania czystych talerzy
 - 13 - szafka wisząca do przechowywania opakowań jednorazowego użytku
 - 14 - Kuchnia elektryczno - gazowa
 - 15 - okap z wyłogiem mechanicznym
 - 16 - kuchnia mikrofalowa
 - 17 - ekspres do kawy
 - 18 - blat odkładczy na gotowe dania
 - 19 - okno podawcze dań gotowych

- WYPOSAŻENIE ZMYWALNI (pom. nr.13)**
- 1 - okno podawcze brudnych naczyń
 - 2 - blat odkładczy na brudne naczynia
 - 3 - zlewomywak dwukomorowy
 - 4 - półka na środki czystości w szafce pod blatem
 - 5 - zmywarkowypararka pod blatem
 - 6 - blat odkładczy na czyste naczynia
 - 7 - ekran osłonowy wys. 50 cm oddzielający blat od zlewomywaka
 - 8 - szafa przełotowa naczyń czystych
 - 9 - umywalka

- WYPOSAŻENIE MAGAZYNU (pom. nr.17)**
- 1 - lodówka pionowa
 - 2 - zamrażarka pionowa
 - 3 - półki na przechowywanie suchych produktów w opakowaniach fabrycznych

- WYKAZ URZĄDZEŃ WENTYLACYJNYCH I SANITARNYCH**
- KW1 - KW14 - istn. kanały wentylacji grawitacyjnej
 KW15 - KW16 - istn. kanały nawiewny szt. 2 typu "Z" wykonane z rur stalowych Ø 160 mm
- IKR - istn. nieużywane kratki rewizyjne kominów dymowych
 IKN - istn. kanały zadeklowane i nieużywane (dymowe; wentylacyjne)
 zw - zawory ściennie ze złączką do węży
 um - umywalka
 umn - umywalka przystosowana dla osób niepełnosprawnych
 mu - miska ustępowa przystosowana dla osób niepełnosprawnych
 pi - pisuary
 sp - Szafka pisuarowa z płytą CDF na nóżce z tworzywa sztucznego o wym. 45 x 120 cm i gr. 10 mm na nóżce wys. 15 cm
 us - uchwyty stalowe
 up - uchwyty podnoszone
 STS - szafa na sprzęt i środki porządkowo - higieniczne
 kś - podłogowa kratka ściekowa
 zł - zlewomywak na wys. 50 cm do osłów porządkowych

- UWAGA:**
1. Ze względu na specyfikę projektowanych pomieszczeń dania serwowane będą w stosunkowo ograniczonym asortymencie. Dania zarówno gorące jak i zimne będą przygotowane przez Koko Gospodyń Wiejskich i dostarczane z zewnątrz w termosach i w szczelnie zamkniętych opakowaniach przed imprezą okolicznościową lub spotkaniem.
 2. Magazyn wykorzystywany będzie do przechowywania produktów w opakowaniach fabrycznych w zbiorczych pojemnikach zamkniętych oraz do przechowywania napojów w opakowaniach „PET” i naczyń szklanych bezzwrotnych rano w dzień imprezy okolicznościowej lub spotkania.
 3. Napoje gorące (kawa, herbata) przygotowywane będą w Przygotowni posiłków na stanowisku przygotowania napojów gorących (7).
 4. Naczynia wielorazowego użytku do dań gorących i zimnych oraz napojów podawane będą z lub do zmywalni, osobno dla naczyń czystych poprzez szafę przełotową (8) i osobno dla naczyń brudnych przez okno podawcze (1).

- DODATKOWE UWAGI I OBJAŚNIENIA:**
1. Wszystkie materiały użyte do wykończenia budowanego pomieszczenia przygotowawczego i zaplecza sanitarnego powinny posiadać atest higieniczny wydany przez PZH W - wg dla danego rodzaju i stosowania.
 2. Wysokość w świetle netto wszystkich pomieszczeń wynosi od 3,12 m do 3,20 m co wynika z gabarytów z istn. budynku przeznaczonego do zmiany sposobu użytkowania na Świąteczną wiejską.
 3. Drzwi do pomieszczenia sanitarno - higienicznego powinny być i doku zaopatrzone w otwory nawiewne o minimalnym przekroju 0,022m² na jedno skrzydło sanitarnego powinna być zmywalna do wykonania z terakoty lub gresu antypoślizgowego.
 5. W pomieszczeniach sanitarno - higienicznych oraz pomieszczeniach przygotowalni posiłków dostarczanych z zewnątrz i zmywalni naczyń należy wykonać okładzinę zmywalną ścian (glazura) do wys. min. 200 cm.
 6. Cokołki przypodłogowe w przygotowalni i zmywalni powinny być zaakrąglone.

- DRUGI TECHNOLOGICZNE**
- Droga dostawy napojów w opakowaniach „PET” i naczyń szklanych bezzwrotnych w opakowaniach jednorazowych rano w dzień imprezy okolicznościowej lub spotkania (w ilości dziennego zapotrzebowania), które przechowywane będą w części magazynowej w lodówce i zamrażarce (1 i 2) bądź na półkach (3)
 - Droga dostawy suchych produktów w opakowaniach fabrycznych w zbiorczych pojemnikach zamkniętych do magazynu zaopatrywanego wyłącznie na potrzeby imprezy okolicznościowej lub spotkania
 - Droga dostawy dań gotowych w zbiorczych pojemnikach zamkniętych przed imprezą okolicznościową lub spotkania (w ilości jednodniowej)
 - Droga dostawy opakowań i naczyń jednorazowego użytku do miejsca składowania (8 i 13) w przygotowalni posiłków
 - Droga podawania poprzez okienko podawcze (19) gotowych dań na Sale spotkań
 - Droga podawania napojów w opakowaniach „PET” i naczyń szklanych bezzwrotnych na Sale spotkań
 - Droga podawania poprzez okienko podawcze (1) brudnych naczyń z Sale spotkań do zmywalni na blat podawczy (2)
 - Droga podawania poprzez szafę przełotową (8) czystych naczyń (talerzy i szklanek) ze zmywalni do przygotowalni na miejsce składowania czystych talerzy (9 i 12) oraz czystych szklanek (11)
 - Droga wywozu nieczystości powstałych podczas użytkowania obiektu do kontenera na odpady po zakończeniu imprezy okolicznościowej lub spotkania

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ PRZYZIEMIA

OZN.	NAZWA-FUNKCJA	PODŁOGA	PIU M2
1	Wiatrołap	Gres	7,96
2	Szafka	Gres	14,04
3	Magazynek	Gres	5,23
4	Sala spotkań A + komunikacja	Gres	101,47
5	Sala spotkań B	Gres	51,41
6	Korytarz	Gres	35,90
7	Sala dla rodziców z dziećmi	Gres	36,77
8	Sala edukacyjna	Gres	36,82
9	Sala komputerowa	Wykładzina antystatyczna	35,73
10	Magazyn mebli i sprzętu stałego	Gres	34,10
11	Biblioteka	Panele	35,64
12	Przygotownia i rozdzielni posiłków dostarczanych z zewnątrz	Gres	13,11
13	Zmywalki naczyń	Gres	8,17
14	WC damski z przedsiemkiem połączona z WC dostępnym dla osób niepełnosprawnych	Gres	11,78
15	WC męski z przedsiemkiem	Gres	7,56
16	Pomieszczenie na sprzęt i środki porządkowo - higieniczne	Gres	1,69
17	Magazyn napojów w opakowaniach „PET” i naczyń szklanych bezzwrotnych oraz suchych produktów w opakowaniach fabrycznych	Gres	9,67
18	Wiatrołap + klatka schodowa	Gres	5,12
SUMA			452,17

OBJEKT: Przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania budynku po szkole poddawanej w Wólce na świetlicę wiejską

LOKALIZACJA: obręb Wólka, Dz. Nr. geod. 299/1, gm. i jedn. ew. Suchowola

INWESTOR: GMINA SUCHOWOLA, 16 - 150 Suchowola, Plac Kościuski 5

PRACOWNIA PROJEKTOWA "ARCHEBUD", 16 - 100 Sokółka, ul. Krótka 6

Autor projektu: inż. Henryk Krystof Usz. Bud. 581106280 / BI79186
 Upr. do projekt. obiektów budowlanych leżących w sferze architektury i inżynierii technicznej w województwie podlaskim
 Pracownia Projektowa "ARCHEBUD" 16-100 Sokółka, ul. Krótka 6

podpis: _____

Ayentent projektanta: inż. Krzysztof Krystof Usz.
 komunikacja: Pracownia Projektowa "ARCHEBUD" 16-100 Sokółka, ul. Krótka 6

podpis: _____

Ayentent projektanta: mgr inż. arch. Marzena Chodak
 architektura: Pracownia Projektowa "ARCHEBUD" 16-100 Sokółka, ul. Krótka 6

podpis: _____

Nazwa pliku: Wólka_zmiana sposobu użytkowania
 Ark. NR: ARK. NR:
 Skala: 1:50 Data: 18.01.2017 RZUT TECH. PRZYZIEMIA