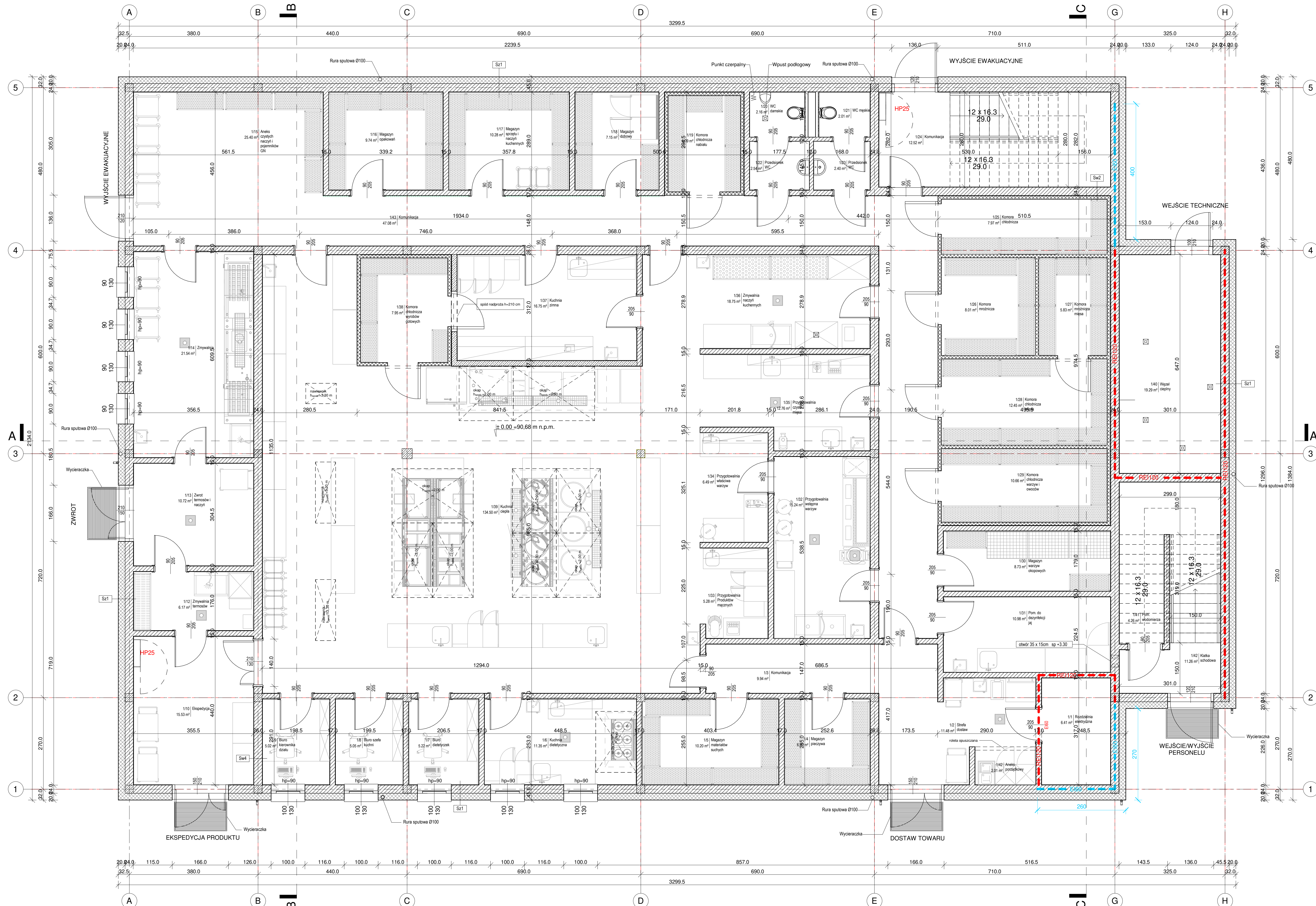


SCIĄNY ZEWNĘTRZNA	
Sz1	Ściana zewnętrzna
-	wyprawa tynkarska
20 cm	wetna mineralna λ=0,035 W/mK
24 cm	blocek wapienno-piaskowy
-	tyłek cementowo-wapienny lub płytki ściennie



Zestawienie pom. parteru		
Nr	Nazwa pomieszczenia	Pow.
1/1	Rozdzielnia elektryczna	6.41 m²
1/2	Strefa dostaw	11.48 m²
1/3	Komunikacja	9.94 m²
1/4	Magazyn pieczywa	6.39 m²
1/5	Magazyn materiałów suchych	10.20 m²
1/6	Kuchnia dietetyczna	11.35 m²
1/7	Biuro dietetyczek	5.22 m²
1/8	Biuro szefa kuchni	5.05 m²
1/9	Biuro kierownika działu	5.02 m²
1/10	Ekspedycja	15.53 m²
1/12	Zmywalnia termosów	6.17 m²
1/13	Zwrot termosów i naczyń	10.72 m²
1/14	Zmywalnia	21.54 m²
1/15	Aneks czystych naczyń i pojemników GN	25.40 m²
1/16	Magazyn opakowań	9.74 m²
1/17	Magazyn sprzętu i naczyń kuchennych	10.28 m²
1/18	Magazyn dobowy	7.15 m²
1/19	Komora chłodnicza nabiału	6.09 m²
1/20	WC damskie	2.16 m²
1/21	WC męskie	2.01 m²
1/22	Przedśrodek WC	2.54 m²
1/23	Przedśrodek WC	2.40 m²
1/24	Komunikacja	12.52 m²
1/25	Komora chłodnicza	7.97 m²
1/26	Komora mroźnicza	8.01 m²
1/27	Komora mroźnicza mięsa	5.83 m²
1/28	Komora chłodnicza mięsa	12.45 m²
1/29	Komora chłodnicza warzyw i owoców	10.66 m²
1/30	Magazyn warzyw okopowych	8.73 m²
1/31	Pom. do dezynfekcji jaj	10.98 m²
1/32	Przygotownia wstępna warzyw	15.24 m²
1/33	Przygotownia Produktów mącznych	5.28 m²
1/34	Przygotownia właściwa warzyw	6.49 m²
1/35	Przygotownia czysta mięsa	12.76 m²
1/36	Zmywalnia naczyń kuchennych	18.75 m²
1/37	Kuchnia zimna	16.75 m²
1/38	Komora chłodnicza wyrobów gotowych	7.95 m²
1/39	Kuchnia ciepła	134.50 m²
1/40	Węzeł ciepły	19.29 m²
1/41	Pom. wodomierza	4.26 m²
1/42	Klatka schodowa	11.26 m²
1/42	Aneks porządkowy	2.01 m²
1/43	Komunikacja	47.08 m²
Suma		571.58 m²

- Uwaga:
1. Nie należy odczytywać wymiarów z rysunku, ani używać go jako szablonu.
  2. Wszystkie roboty należy wykonywać zgodnie z Polskimi Normami, "Warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano-montażowych" opracowanymi przez Instytut Techniki Budowlanej oraz zasadami wiedzy i sztuki budowlanej.
  3. Wszystkie wymiary i rzędne należy sprawdzić na budowie.
  4. Wszystkie elementy ruchome, elementy wyposażenia, w szczególności elementy stolarki i stolarki okiennej i drzwiowej, obudów instalacji należy zamawiać i wykonywać/montować na podstawie zweryfikowanych obmiarów rzeczywistych wykonanych na obiekcie.
  5. Wszystkie materiały użyte na projekcie, rozwiązania techniczne i urządzenia muszą odpowiadać normom bezpieczeństwa ppoż i bhp, posiadać odpowiednie atesty i aprobaty do stosowania w budownictwie.
  6. W zakresie wyspecyfikowanych robót należy uwzględnić całość prac związanych z ich wykonaniem niezbędnych z punktu widzenia sztuki budowlanej, dających gwarancję prawidłowego wykonania, nawet jeśli nie zostały one szczegółowo przedstawione dokumentacji.

Inwestor  
SZPITAL WOJEWÓDZKI  
w Poznaniu

ul. Juraszów 7-19  
60-479 Poznań

Projektant  
graphit  
#BeAhead

Stępińska 22/30/424  
00-739 Warszawa  
(22) 718 30 40  
www.graphit.pl

Projektant	mgr inż. arch. Paweł Laguna	MA017/15
Współpraca	mgr inż. arch. Bartosz Łaskowski	
Sprawdził	mgr inż. arch. Tomasz Adam Obarowski	MA047/16
Imię, Nazwisko		Nr. um.

Branta i adres inwestycji  
Budowa kuchni centralnej, budynku gospodarczo-technicznego, zbiornika retencyjnego oraz rozbiórka budynku gospodarczego, ul. Juraszów 7-19 Poznań, działka nr 2/21, obręb Gołęcin, arkusze 27

Nazwa Rysunku  
Rzut parteru

Faza projektu  
Projekt architektoniczno-budowlany

Skala  
1 : 50

Data  
12.10.2021