

OPIS
ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY
BUDYNEK „B”

1. Przedmiot i zakres zamierzenia budowlanego

Przedmiotem opracowania jest projekt architektoniczno-budowlany przebudowy budynku administracyjno pocztowego (budynek „B”) na Dom dziennego pobytu dla seniorów („Senior +”) wraz z montażem zewnętrznego osobowego urządzenia dźwigowego. Przedmiotowa inwestycja obejmuje zmianę technologiczną funkcji pomieszczeń na potrzeby budynku „Senior +” wraz z częścią gastronomiczną obejmującą kuchnię na pełną produkcję, stołówkę dla seniorów i punkt wydawania posiłków dla klientów zewnętrznych. Na kondygnacji parteru wyłączone z opracowania są: istniejąca Apteka sieci ZIKO oraz placówka Poczty Polskiej. Projektowana funkcja pomieszczeń oraz adaptacja przystosuje przebudowywany budynek na potrzeby udzielania wsparcia społecznego osobom starszym. Placówka będzie miała za zadanie zwiększanie aktywnego uczestnictwa seniorów w życiu społecznym poprzez społeczną aktywność, prowadzone usługi w zakresie aktywności ruchowej, oferty edukacyjnej, kulturalnej, rekreacyjnej itp. Ośrodek będzie umożliwiał korzystanie seniorom z infrastruktury pozwalającej na aktywne spędzanie czasu, ale również na zaktywizowanie oraz zaangażowanie seniorów w działania samopomocowe w środowiskach lokalnych.

2. Spis rysunków

INWENTARYZACJA:

1/I	Rzut parteru	skala 1:75
2/I	Rzut piętra.....	skala 1:75
3/I	Rzut dachu.....	skala 1:75
4/I	Przekrój A-A.....	skala 1:75
5/I	Przekrój B-B.....	skala 1:75
6/I	Elewacje.....	skala 1:200

PROJEKT:

1/A	Rzut parteru, technologia.....	skala 1:75
2/A	Rzut piętra, technologia.....	skala 1:75
3/A	Rzut dachu.....	skala 1:75
4/I	Przekrój A-A.....	skala 1:75
5/I	Elewacje.....	skala 1:200
6/A	Zestawienie stolarki okiennej.....	skala 1:50
7/A	Zestawienie stolarki drzwiowej.....	

3. Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy Domu dziennego pobytu dla seniorów „Senior +”

Projektowana przebudowa dostosowuje budynek „B” na potrzeby Domu dziennego pobytu dla seniorów. w rozumieniu przepisów z dnia 7 lipca 1994 r – Prawo Budowlane (Dz. U. z 2020 r poz. 1333 z późn. zm.) Zakres przedmiotowej przebudowy określony jest na podstawie programu funkcjonowania ośrodków wsparcia dla seniorów. Technologia i funkcja ośrodka Domu dziennego „Senior +” objęta niniejszym opracowaniem zakłada:

- usytuowanie w dostępnej dla seniorów lokalizacji,

- przystosowanie na potrzeby osób niepełnosprawnych,
- pomieszczenie ogólnodostępne wyposażone jest w stoły, krzesła lub kanapy i fotele.
- pomieszczenie stanowiące część kuchenną wyposażone w sprzęty i urządzenia AGD do przygotowywania i spożywania posiłków,
- pomieszczenie przeznaczone do utrzymywania lub zwiększania aktywności ruchowej, przystosowanej i wyposażonej w sprzęt do potrzeb i sprawności seniorów,
- pomieszczenie szatni seniorów z indywidualnymi szafkami dla uczestników,
- sanitariaty wyposażone w osobne toalety oraz prysznic
- pomieszczenie biblioteczno – klubowe, wyposażone w sprzęt RTV i komputer z dostępem do Internetu,
- pomieszczenie odpoczynku dla seniorów z miejscami do leżenia,
- pomieszczenie do terapii indywidualnej, poradnictwa z szerszym spektrum związanym z pracą socjalną,

Działalność Domu dziennego pobytu dla seniorów polegać będzie na realizacji podstawowych usług mających na celu udzielanie pomocy w czynnościach dnia codziennego. Zapewnieniu minimum jednego posiłku seniorom (gorącego) oraz usług wspomagających, które będą dostosowane do potrzeb seniorów. Powierzchnia użytkowa przypadająca na jedno miejsce w placówce nie będzie wynosić mniej niż 5 m². Dom będzie zapewniać co najmniej 8 – godzinną ofertę usług w dniach od poniedziałku do piątku. Liczba godzin nie będzie niższa niż 40 tygodniowo. Podstawowe usługi świadczone przez placówkę obejmują usługi socjalne, gorący posiłek dla seniora, usługi edukacyjne, kulturalno – oświatowe, aktywności ruchowej lub kinezyterapii, sportowo – rekreacyjne jak również zajęcia aktywizacji społecznej oraz terapii zajęciowej. Minimalny standard zatrudnienia w Dziennym Domu „Senior +” wynosi co najmniej 1 pracownika na 15 seniorów. Dodatkowo fizykoterapeuta lub terapeuta zajęciowy, pielęgniarka w wymiarze czasu odpowiednim dla potrzeb ośrodka. W pomieszczeniach Domu przewidziano miejsce dla ok. 90 osób. Przewiduje się zatrudnienie 9 pracowników.

W projektowanym budynku wyróżnić można następujące strefy użytkowe:

- kondygnacje nadziemne: parter – w części tej projektuje się część gastronomiczną z zapleczem oraz dźwigiem towarowym na kondygnację pierwszego piętra, lokal ze sprzedażą posiłków dla klientów zewnętrznych, brudownik, pom. magazynowe, sanitariaty, biuro. Na kondygnacji parteru znajdują się istniejąca Apteka sieci ZIKO oraz placówka Poczty Polskiej. Ich pomieszczenia nie są objęte opracowaniem, z wyjątkiem części wydzielonej na wc dla pracowników poczty. Dom dziennego pobytu dla seniorów posiada dwie wydzielone pożarowo klatki schodowe. Dostęp do budynku przewidziany jest z poziomu terenu, poprzez zewnętrzne wejścia oraz bezpośrednie wejście do windy od strony dziedzińca. Wewnętrzne klatki schodowe umożliwiają dostęp na wszystkie kondygnacje. Przy klatce schodowej przy wejściu do Domu dziennego pobytu znajdują się biuro kierownika Domu oraz biuro personelu. Z klatki schodowej prowadzi przejście do piwnic budynku „A”.
- kondygnacje nadziemne: 1 piętro – na kondygnacji I piętra projektuje się sale związane z działalnością socjalno – edukacyjną ośrodka tj. salę ogólnodostępną- jadalnię i salę spotkań/zajęciową, pomieszczenie klubowe wyposażone w sprzęt RTV i komputerowy, pomieszczenie odpoczynku, czytelnię z biblioteką oraz pomieszczenie rehabilitacyjno – ruchowe. Projektuje się rozdzielnię posiłków z dostępem do windy gastronomicznej, szatnie dla seniorów, sanitariaty, pomieszczenie kuchenne dla seniorów, pokój do terapii indywidualnej i poradnictwa socjalnego. Na kondygnacji pierwszego piętra zlokalizowano również łazienki z dostępem dla osób niepełnosprawnych oraz pomieszczenie porządkowe. Wewnętrzne klatki schodowe umożliwiają dostęp na kondygnacje parteru. Z komunikacji na I piętrze znajduje się bezpośrednie dojście do windy osobowej.

4. Układ przestrzenny, konstrukcja oraz forma obiektu budowlanego

Poddany przebudowie budynek administracyjno pocztowy został wybudowany około 1990 roku, jako niepodpiwniczony, dwukondygnacyjny z dachem jednospadowym w zabudowie zespolonej w kształcie litery „L” z budynkiem centrali telefonicznej. W miejscu przylegania dwóch budynków A i B wykonano dylatacje o szerokości 2 cm. Od strony dziedzińca wewnętrznego znajdują się schody zewnętrzne i rampa załadunkowa wykorzystywana w chwili obecnej przez aptekę ZIKO. Ściany zewnętrzne i wewnętrzne budynku wykonano z materiałów ceramicznych, stropy prefabrykowane kanałowe ocieplone wełna mineralna gr. 10 cm, stropodach z płyt korytkowych podpartych na ażurowych ściankach ceramicznych ustawionych na prefabrykowanym stropie kanałowym. Budynek posiada dwie klatki schodowe z biegami i spocznikami o konstrukcji żelbetowej monolitycznej.

4.1. Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego

Długość – 43, 10 m
Szerokość – 25,13 m
Kubatura – 5556 m³
Wysokość budynku – 9,44 m
Powierzchnia użytkowa parteru - 525,85 m²
Powierzchnia użytkowa piętra - 542,19 m²
Typ budynku – N - niski
Liczba kondygnacji = 2
Liczba kondygnacji nadziemnych = 2.

Określenia:

Powierzchnia użytkowa – powierzchnia pomieszczeń służących do zaspokojenia potrzeb związanych bezpośrednio z przeznaczeniem budynku (lub jego wydzielonej części) na wszystkich kondygnacjach.

Obliczenia powierzchni użytkowej przeprowadzono w następujący sposób:

Wymiary pomieszczeń przyjęto na wysokości 1m ponad poziom podłogi odpowiedniej kondygnacji, w świetle ścian niewykończonych (bez tynku). Do obliczeń nie doliczono powierzchni przejść oraz otworów drzwiowych, okiennych, szachów instalacyjnych oraz ścian działowych. Przy sporządzaniu obmiaru i obliczaniu poszczególnych rodzajów powierzchni wymiary liniowe należy podawać w metrach z dokładnością do 0,01m, zaś poszczególne rodzaje pow. użytkowej należy podawać w metrach kwadratowych z dokładnością do 0,01 m².

* Powierzchnia użytkowa budynku pomniejsza się o powierzchnię: przekroju poziomego wszystkich wewnętrznych przegród budowlanych, przejść i otworów w tych przegrodach, przejść w przegrodach zewnętrznych, balkonów, tarasów, loggii, schodów wewnętrznych i podestów w lokalach mieszkalnych wielopoziomowych, nieużytkowych poddaszy,

Powierzchnia użytkową budynku powiększa się o powierzchnię: antresol, ogrodów zimowych oraz wbudowanych, ściennych szaf, schowków i garderób,

- przy określaniu powierzchni użytkowej powierzchnię pomieszczeń lub ich części o wysokości w świetle równej lub większej od 2,20 m zalicza się do obliczeń w 100%, o wysokości równej lub większej od 1,40 m, lecz mniejszej od 2,20 m - w 50%, natomiast o wysokości mniejszej od 1,40 m pomija się całkowicie,
- przy określaniu zestawienia powierzchni użytkowej lokali mieszkalnych przez lokal mieszkalny należy rozumieć wydzielone trwałymi ścianami w obrębie budynku pomieszczenie lub zespół pomieszczeń przeznaczonych na stały pobyt ludzi, które wraz z pomieszczeniami pomocniczymi służą zaspokajaniu ich potrzeb mieszkaniowych

4.2. Wyburzenia na zewnątrz budynku – usunięcie żelbetowych daszków nad wejściami, schodów od strony wejścia do zaplecza apteki, schodów terenowych od strony południowej oraz przy wejściu do poczty.

5. Opis zapewnienia niezbędnych warunków do korzystania z obiektów użyteczności publicznej i mieszkaniowego budownictwa wielorodzinnego przez osoby niepełnosprawne*

Obiekt dostosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych. Na terenie zagospodarowania brak różnic wysokości, które mogłyby stanowić barierę architektoniczną dla osób niepełnosprawnych, nie występują progi wyższe niż 2 cm. Chodniki i place zewnętrzne służące do komunikacji nie przekraczają nachyleń 5,5%. Na trasie od miejsc postojowych dla osób niepełnosprawnych do wejścia do budynku zastosowano lokalne obniżenia obrzeży drogowych. Dostęp do budynku dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich zapewniony jest poprzez bezpośrednie zewnętrzne wejście do windy. Wejście do windy zaprojektowano jako bezprogowe, bez użycia stopni schodowych. Wejście z klatek schodowych będzie pełniło również funkcję ewakuacji. Zapewniono maksymalną ilość rozwiązań zapewniających dostęp osób niepełnosprawnych do projektowanego budynku wg zaleceń zawartych we właściwej Dyrektywie Unii Europejskiej.

6. Parametry techniczne obiektu budowlanego charakteryzujące wpływ obiektu budowlanego na środowisko i jego wykorzystywanie oraz na zdrowie ludzi i obiekty sąsiednie

6.1. Zapotrzebowania i jakości wody oraz ilości, jakości i sposobu odprowadzania ścieków oraz wód opadowych

Zaopatrzenie w wodę odbywać się będzie z miejskiej sieci wodociągowej, a odprowadzenie ścieków bytowych do istniejącej sieci kanalizacyjnej. Przyłącze wodociągowe i kan. sanitarnej istniejące. Odprowadzenie wód opadowych z dachów i terenów utwardzonych realizowane będzie bezpośrednio do istniejącej kanalizacji deszczowej w taki sposób, aby nie istniało ryzyko na zalewanie działek sąsiednich.

6.2. Emisji zanieczyszczeń, w tym zapachów, pyłowych i płynnych, z podaniem ich rodzaju, ilości i zasięgu rozprzestrzeniania się

Źródłem ciepła dla przebudowywanego budynku jest miejska sieć ciepłownicza.

W obiekcie będą wytwarzane głównie odpady komunalne (bytowe). Będą one segregowane na miejscu i składowane w szczelnych pojemnikach na śmieci i usuwane w systemie zorganizowanym przez odpowiednio do tego celu powołane służby zajmującą się odbiorem i utylizacją odpadów na urządzone wysypisko. Lokalizacja miejsca gromadzenia odpadów umożliwi dojście drogą nie dłuższą niż 80 m od najdalej położonego wejścia do budynku. Na rysunku zagospodarowania terenu oznaczono miejsce gromadzenia odpadów stałych.

6.3. Właściwości akustycznych oraz emisji drgań, a także promieniowania, w szczególności jonizującego, pola elektromagnetycznego i innych zakłóceń, z podaniem odpowiednich parametrów tych czynników i zasięgu ich rozprzestrzeniania się

Projektowane przedsięwzięcie nie będzie emitowało drgań i promieniowania w szczególności jonizującego pola elektromagnetycznego i innych zakłóceń. Izolacyjność akustyczna projektowanych przegród będzie zgodna z wymogami normy PN-B-02151-3:2015-10 i nie przekroczy wartości normowych tj. 50dB w dzień i 40 dB w nocy.

Tak więc funkcjonowanie obiektu, pod względem oddziaływania akustycznego, nie spowoduje przekroczenia akustycznych standardów jakości środowiska w porze nocnej, jak również w porze dziennej na najbliższych terenach normowanych tj: zabudowie wielorodzinnej, która występuje w kierunku zachodnim i wschodnim.

Reasumując, planowane przedsięwzięcie nie wpłynie negatywnie na klimat akustyczny otaczającego terenu, jak również nie spowoduje przekroczeń dopuszczalnych norm w zakresie zgodnym z przyjętymi założeniami.

W trakcie budowy w związku z wykorzystaniem sprzętu budowlanego i transportowego wystąpi emisja krótkotrwałego hałasu i zanieczyszczeń w ilości nie mających wpływu na środowisko. W fazie eksploatacji wystąpią zanieczyszczenia związane z ruchem pojazdów w odniesieniu do hałasu i zanieczyszczeń, nie stwierdza się przekroczeń dopuszczalnych norm i konieczności stosowania działań zabezpieczających. Nie jest celowe stosowanie zabezpieczeń akustycznych biernych (budowa ekranów tylko na czas budowy jest nieuzasadniona ekonomicznie).

Natomiast wskazane jest wykonywanie prac budowlanych wyłącznie w porze dziennej i dni robocze (ograniczenie emisji hałasu metodą organizacyjną) oraz postój pojazdów bez włączonego silnika.

6.4. Wpływu obiektu budowlanego na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi, w tym glebę, wody powierzchniowe i podziemne

Planowane przedsięwzięcie będzie realizowane na gruntach charakteryzujących się niskimi walorami przyrodniczymi, głównie ze względu na istniejący sposób zagospodarowania terenu, stąd też można stwierdzić, że jego oddziaływanie będzie znikome.

Działania mające na celu zapobieganie, ograniczanie lub kompensację przyrodniczą negatywnych oddziaływań na środowisko:

- Inwestor zastosuje urządzenia o jak najmniejszej emisji fali dźwiękowej do środowiska;

- odpady będą gromadzone selektywnie w specjalnych pojemnikach przystosowanych do ich gromadzenia, a po zgromadzeniu odpowiedniej partii będą odbierane przez firmy posiadające zezwolenia na ich odzysk lub unieszkodliwianie.

Projektowane przedsięwzięcie nie wprowadzają szczególnych zakłóceń ekologicznych w charakterystyce powierzchni ziemi, gleby, wód powierzchniowych i podziemnych. Warstwa próchnicza gruntu, będzie oddzielona od gruntu rodzimego i zagospodarowana zostanie na działce inwestora. Zastosowana technologia wykonania powoduje, że jest ekologiczny w budowie i eksploatacji. Planowane jest usunięcie kilku drzew rosnących na terenie objętym inwestycją (uzyskanie zgody na sunięcie drzew objęte będzie odrębnym opracowaniem – przeprowadzone będzie indywidualnie przez właściciela terenu, którym jest Gmina Kluczbork). Ponadto budynek nie będzie miał negatywnego wpływu na pozostały drzewostan.

Wody opadowe odprowadzane będą do istniejącej kanalizacji deszczowej.

Przyjęte w projekcie rozwiązania ograniczają wpływ obiektu na środowisko przyrodnicze, zdrowie ludzi i inne obiekty budowlane.

zania ograniczają wpływ obiektu na środowisko przyrodnicze, zdrowie ludzi i inne obiekty budowlane

7. Instalacje wewnętrzne w budynku

W projektowanym budynku przewiduje się następujące instalacje wewnętrzne:

- wodociągową
- kanalizacji sanitarnej
- elektryczną zasilania, gniazd wtykowych, siłową 400V, oświetlenia podstawowego oraz ewakuacyjnego i awaryjnego, odgromową, kontroli dostępu, oddymiania, zasilania urządzeń wentylacji i klimatyzacji, instalacje pv, instalację połączeń wyrównawczych, fotowoltaiczną
- teletechniczne
- grzewczą zasilania grzejników i nagrzewnic wentylacyjnych
- wentylacji mechanicznej

Szczegółowy opis w/w. instalacji w budynku oraz rysunki zawarte będą w projekcie technicznym.

8. Warunki gruntowe, kategoria geotechniczna

Posadowienie fundamentu szybu windowego zostało zaprojektowane na podstawie „Opinii geotechnicznej określającej warunki gruntowo-wodne podłoża budowlanego terenu lokalizacji planowanego posadowienia wind przy budynku nr 14c działki budowlanej nr 86/19 przy ulicy Ligonii w miejscowości Kluczbork” opracowanej przez mgr inż. Jana Gołę upr. nr VII-1244 w październiku 2022 r. W wykonanych dwóch otworach badawczych poziom wody gruntowej z lustrem o charakterze swobodnym stabilizował się na poziomie -2,70 m.p.p.t. Układ warstw gruntu na głębokościach p.p.t.:

- warstwa I: głębokość 0,00-1,10 m (1,20m): grunt nienośny NN, nasyp niekontrolowany składający się z gleby, okruchów cegły/betonu, piasku, zaprawy wapiennej, w otworze nr 1 na głębokości (0,90- 1,10) m występuje warstwa gliny pylastej,
- warstwa II: głębokość (1,10-3,00)m (1,20-3,00)m : piasek gruby ze żwirem i otoczkami,
- warstwa III: głębokość (3,00-4,00)m: piasek gruby ze żwirem i otoczkami.

Teren, na którym projektuje się inwestycje reprezentuje proste warunki gruntowe, projektowana inwestycja kwalifikuje się do pierwszej kategorii geotechnicznej wg rozporządzenia Ministra Transportu Budownictwa i Gospodarki Morskiej w sprawie ustaleń geotechnicznych warunków posadawiania obiektów budowlanych (Dz.U.z 2012 r., poz.463). W przypadku stwierdzenia zalegania w wykopie gruntów niejednorodnych genetyczne i litologicznych, o charakterze gruntu słabonośnego, organicznego, nasypowego, nawodnionego w wyniku sączenia się wody gruntowej lub występowania niekorzystnych zjawisk geologicznych należy przerwać roboty budowlane oraz powiadomić geotechnika i projektanta konstrukcji. Kierownik budowy potwierdzi wpisem do dziennika budowy warunki gruntowe. Zabrania się pozostawienia niezabezpieczonego wykopu przed na okres niekorzystnych warunków atmosferycznych i napływu opadowych/roztopowych.

Szczegółowy opis konstrukcji budynku oraz rysunki zawarte będą w projekcie technicznym w części konstrukcyjnej.

Ogólne założenia:

- Lokalizacja I strefa wiatrowa; II strefa śniegowa
- Projektowany obiekt należy zaliczyć do **II kategorii geotechnicznej**. Ze względu na płytkie występowanie poziomu wody gruntowej; **warunki gruntowo-wodne przyjęto jako proste.** (wg. Rozporządzenia Ministra transportu, budownictwa i gospodarki morskiej z 25.04.2012r. w sprawie ustalania geotechnicznych warunków posadowienia obiektów).

- Głębokość przemarzania $h_z=1,0\text{m}$
- Poziom wód gruntowych w poziome posadowienia.

9. Dane dotyczące warunków ochrony przeciwpożarowej

Analizę ochrony przeciwpożarowej przeprowadzono w oparciu o:

- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 16 czerwca 2003 r. w sprawie uzgadniania projektu budowlanego pod względem ochrony przeciwpożarowej (Dz.U. 2003 nr 121 poz. 1137 z póź. zm.)
- Rozporządzenie ministra infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U.2019.1065 t.j. z dnia 2019.06.07 z póź. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz.U.2009.124.1030 z dnia 2009.08.06 z póź. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U.2010.109.719 z dnia 2010.06.22 z późn. zm.)

9.1. Klasa odporności pożarowej budynku, odporność ogniowa poszczególnych elementów konstrukcyjnych i ich stopień rozprzestrzeniania ognia Przewidywana liczba osób przebywających w obiekcie

Budynek w klasie:

- „B” - odporności pożarowej o gęstości obciążenia ogniowego do 500 MJ.m^2 .
- budynek średnio wysoki N
- wysokość budynku – 9,44 m
- kat. zagrożenia ludzi ZLII
- kubatura – 5556 m³

Wszystkie poniższe elementy budowlane zaprojektowano jako nierozprzestrzeniające ognia (NRO).

Klasa odporności pożarowej budynku	Klasa odporności ogniowej elementów budynku ^{5),*)}					
	główna konstrukcja nośna	konstrukcja dachu	strop ^{1),}	ściana zewnętrzna ^{1),2)}	ściana wewnętrzna ^{1),}	przekrycie dachu ^{3),}
1	2	3	4	5	6	7
„B”	R120	R30	REI60	EI60	EI30	RE30

Oznaczenia w tabeli:

R - nośność ogniowa (w minutach), określona zgodnie z Polską Normą dotyczącą zasad ustalania klas odporności ogniowej elementów budynku,

E - szczelność ogniowa (w minutach), określona jw.,

I - izolacyjność ogniowa (w minutach), określona jw.,

(-) - nie stawia się wymagań.

Oznaczenia w tabeli:

¹⁾ Jeżeli przegroda jest częścią główną konstrukcji nośnej, powinna spełniać także kryteria nośności ogniowej odpowiednio do wymagań zawartych w wierszu 2 i 3 dla danej klasy odporności pożarowej budynku.

²⁾ Klasa odporności ogniowej dotyczy pasa między kondygnacyjnego wraz z połączeniem ze stropem.

³⁾ Wymagania nie dotyczą naswietli dachowych, świetlików, lukarn i okien połaciowych (z zastrzeżeniem par. 218), jeśli otwory w połaci dachowej nie zajmują więcej niż 20% jej powierzchni; nie dot. także budynku, w którym nad najwyższą kondygnacją znajduje się strop albo inna przegroda, spełniająca kryteria określone w wierszu 4.

⁴⁾ Dla ścian komór zsypu wymaga się klasy EI 60, a dla drzwi komór zsypu klasy EI 30.

⁵⁾ Klasa odporności ogniowej dotyczy elementów wraz z uszczelnieniem złączy i dylatacji.

Elementy budynku, w tym przekrycie dachu są nierozprzestrzeniające ognia NRO w klasy B_{ROOF}(t1).

9.2. Pomieszczenia zagrożone wybuchem

W obiekcie nie występują pomieszczenia ani strefy zagrożone wybuchem.

9.3. Podział budynku na strefy pożarowe

Budynek podzielono na następujące strefy pożarowe:

- Dom dziennego pobytu - ZLII o gęstości obciążenia ogniowego do 500MJ/m^2 – strefa obejmująca pomieszczenia na kondygnacji parteru i kondygnacji I piętra o łącznej pow. wewnętrznej $891,81\text{ m}^2$ (parter – $349,62\text{m}^2$, piętro $542,19\text{m}^2$), przy dopuszczalnej $5\,000\text{m}^2$, w tym poczta - ZL III (jako funkcja ale w strefie pożarowej ZL II)
- apteka – ZLIII o gęstości obciążenia ogniowego do 500MJ/m^2 – strefa obejmująca pomieszczenia na kondygnacji parteru i kondygnacji I piętra o łącznej pow. wewnętrznej ok. $180,23\text{ m}^2$, przy dopuszczalnej $5\,000\text{m}^2$,
- klatki schodowe wydzielone pożarowo,

Ściany stanowiące elementy oddzielenia przeciwpożarowego są wykonane z materiałów niepalnych, a występujące w nich otwory, przepusty instalacyjne – zamykane za pomocą drzwi/klap przeciwpożarowych bądź innego zamknięcia przeciwpożarowego.

Przepusty instalacyjne o średnicy większej niż $0,04\text{m}$ w ścianie i stropach pomieszczenia zamkniętego, dla których wymagana klasa odporności ogniowej jest nie niższa niż EI60 lub REI60, a niebędącymi elementami oddzielenia przeciwpożarowego, przechodzą przez ścianę oddzielenia przeciwpożarowego (na granicy stref pożarowych) muszą mieć klasę odporności ogniowej (EI) równą klasie odporności ogniowej wymaganej dla tych elementów. Dopuszcza się nieinstalowanie przepustów, o których mowa wyżej dla pojedynczych rur instalacji wodnych, kanalizacyjnych i ogrzewczych, wprowadzanych przez ściany i stropu do pomieszczeń higienicznosanitarnych. Przejścia instalacji przez zewnętrzne ściany budynku, znajdujące się poniżej poziomu terenu należy zabezpieczyć przed możliwością przenikania gazu i wody do wnętrza budynku. Przewody wentylacyjne w miejscu przejścia przez elementy oddzielenia przeciwpożarowego należy wyposażyć w przeciwpożarowe klasy odcinające o klasie odporności ogniowej równej klasie odporności ogniowej elementu oddzielenia przeciwpożarowego (EIS). Przewody wentylacyjne samodzielne lub obudowane prowadzone przez strefę pożarową, której nie obsługują, muszą mieć klasę odporności ogniowej wymaganą dla elementów oddzielenia przeciwpożarowego tych stref pożarowych lub są wyposażone w przeciwpożarowe klapy odcinające.

9.4. Woda do wewnętrznego gaszenia pożaru

Zgodnie z rozporządzeniem §19:

- Hydranty 25 muszą być stosowane w strefach pożarowych zakwalifikowanych do kategorii zagrożenia ludzi ZL:
 - na każdej kondygnacji budynku innego niż tymczasowy, niskiego i średniowysokiego:
 - w strefie pożarowej o powierzchni przekraczającej 200 m^2 , zakwalifikowanej do kategorii zagrożenia ludzi ZL I, ZL II lub ZL V,
 - w strefie pożarowej zakwalifikowanej do kategorii zagrożenia ludzi ZL III:
 - o powierzchni przekraczającej 200 m^2 w budynku średniowysokim, przy czym jeżeli jest to strefa pożarowa obejmująca tylko pierwszą kondygnację nadziemną, a nad nią znajdują się wyłącznie strefy pożarowe ZL IV, jedynie wtedy, gdy powierzchnia tej strefy pożarowej przekracza $1\,000\text{ m}^2$,

Na podstawie powyższego, obiekt musi być wyposażony w hydranty wewnętrzne.

9.5. Wyposażenie w gaśnice

Budynek należy wyposażyć w podręczny sprzęt gaśniczy co najmniej jedna jednostka masy środka gaśniczego (2kg lub 3 dm^3) zawartego w gaśnicach powinna przypadać na każde 300m^2 powierzchni strefy pożarowej PM do 500MJ/m^2 .

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia z dnia 21 kwietnia 2006 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów i terenów (DZ.U. 2006r. nr 80 poz. 563). Maksymalna odległość dojścia do gaśnicy: - 30 m . Gaśnice należy

umieścić przy wyjściach, klatkach schodowych, na korytarzach. Ustawienie gaśnicy nie powinno tarasować przejść lub w jakiś inny sposób utrudniać poruszania się. Przed oddaniem do użytkowania dla obiektu należy opracować Instrukcję Bezpieczeństwa Pożarowego, w której zostaną wskazane miejsca lokalizacji podręcznego sprzętu gaśniczego.

9.6. Warunki ewakuacji, oznakowanie na potrzeby ewakuacji dróg i pomieszczeń, oświetlenie awaryjne (bezpieczeństwa i ewakuacyjne) oraz przeszkodowe.

Z pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi zapewniono możliwość ewakuacji w bezpieczne miejsce (na zewnątrz budynku lub do innej strefy pożarowej).

W pomieszczeniach, od najdalszego miejsca, w którym może przebywać człowiek, zapewniono przejście ewakuacyjne prowadzące na zewnątrz budynku lub do innej strefy pożarowej i nie przechodzące przez więcej niż trzy pomieszczenia.

Długość przejść ewakuacyjnych nie przekracza w żadnym miejscu wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Szerokość drzwi w świetle na drodze ewakuacyjnej obliczono korzystając z założenia, że na każde 100 osób korzystających z drogi przypadać powinno 0,6 m szerokości drzwi, lecz nie mniej niż 90 cm, a w przypadku przejść służących do ewakuacji do 3 osób nie mniej niż 0,8m. Szerokość drzwi w świetle ościeżnicy stanowiącej wyjście ewakuacyjne z budynku oraz na drodze ewakuacyjnej z klatki schodowej wynosi nie mniej niż wymagana szerokość biegu klatki schodowej -1,4m.

Drzwi dwuskrzydłowe posiadają co najmniej jedno, nieblokowane skrzydło drzwiowe o szerokości nie mniejszej niż 0,9m. Drzwi oddymiające posiadają dwoje drzwi czynnych.

Drzwi prowadzące z pomieszczeń na drogę ewakuacyjną powinny otwierać się w taki sposób, aby po otwarciu nie zawężyły wymaganej przepisami szerokości drogi ewakuacyjnej. Drzwi z pomieszczeń na 1 piętrze otwierające się w kierunku wąskiego korytarza wyposażone będą w samozamykacze.

Długość przejścia do najbliższego wyjścia ewakuacyjnego w strefie ZLII nie przekracza 10m.

Na drodze ewakuacyjnej nie należy stosować materiałów i wyrobów budowlanych łatwo zapalnych.

Na potrzeby ewakuacji zaprojektowano oświetlenie oraz znaki ukierunkowujące.

Oświetlenie znaków ewakuacyjnych jest wykonane w trybie pracy ciągłej, natomiast oświetlenie bezpieczeństwa dróg ewakuacyjnych w trybie stałej gotowości. Oświetlenie jest tak zaprojektowane, że są widoczne ciągi, drzwi oraz przeszkody występujące na przejściu.

W obiekcie będą zastosowane odpowiednio oznakowane przeciwpożarowe wyłączniki prądu w pobliżu wejścia głównego do budynku, umożliwiając odcięcie dopływu prądu do wszystkich obwodów, z wyjątkiem obwodów zasilających instalacje i urządzenia, których funkcjonowanie jest niezbędne w podczas pożaru.

9.7. Oświetlenie awaryjne, urządzenia piorunochronne

Instalacja odgromowa musi spełniać wymagania PN IEC 61024-1.

Wg opracowania branżowego projektu technicznego instalacji elektrycznych.

9.8. Odymianie i napowietrzanie klatek schodowych:

- klatka przy aptece: oddymianie klapą dachową, napowietrzanie drzwiami wejściowymi zewnętrznymi
- klatka od strony budynku A: oddymianie klapą dachową, napowietrzanie jednostką napowietrzającą zewnętrzną z grzałką o mocy 5190m3/h (+ urządzenie z alternatywnym podtrzymaniem zasilania na 1 godzinę)

9.9. Wykończenie wnętrz

Elementy wykończenia wnętrz w budynku muszą spełniać następujące wymagania:

- sufity podwieszone niepalne lub niezapalne na niepalnym ruszcie, nie kapiące i nie odpadające w przypadku pożaru,
- okładziny ścian dróg ewakuacyjnych - co najmniej trudno zapalne.
- elementy wykończenia wnętrz nie generują bardzo toksycznych produktów spalania.

- palne elementy wystroju wnętrza budynku, przez które lub obok których są prowadzone przewody grzewcze, wentylacyjne, dymowe lub spalinowe, powinny być zabezpieczone przed możliwością zapalenia lub zwęglenia.

Na drodze ewakuacyjnej należy zastosować materiały niepalne bądź trudno zapalne, które nie odpadają pod wpływem ognia.

Należy stosować tylko te wyroby, urządzenia, sprzęt, które posiadają pozytywne aprobaty, certyfikaty i/lub atesty wydane przez uprawnione instytucje. Wymagania Polskich Norm dotyczących zasad ustalania stopnia rozprzestrzeniania ognia przez elementy budynku, niepalności materiałów budowlanych, stopnia ich palności oraz dymotwórczości.

10. Elementy budynku

10.1. Opis stanu istniejącego

Przebudowywany budynek administracyjno pocztowy został wybudowany około 1990 roku, jako niepodpiwniczony, dwukondygnacyjny z dachem jednospadowym w zabudowie zespolonej w kształcie litery „L” z budynkiem centrali telefonicznej. W miejscu przylegania dwóch budynków A i B wykonano dylatacje o szerokości 2 cm. Od strony dziedzińca wewnętrznego znajdują się schody zewnętrzne i rampa załadunkowa wykorzystywana w chwili obecnej przez aptekę ZIKO. Ściany zewnętrzne i wewnętrzne budynku wykonano z materiałów ceramicznych, stropy prefabrykowane kanałowe, stropodach z płyt korytkowych podpartych na ażurowych ściankach ceramicznych ustawionych na prefabrykowanym stropie kanałowym. Budynek posiada dwie klatki schodowe z biegami i spocznikami o konstrukcji żelbetowej monolitycznej.

10.2. Fundamenty – szyb windy

Konstrukcja żelbetowa wg projektu konstrukcji. Projektowane podbudowanie ławy żelbetowej istniejącego budynku w miejscu konstrukcji windy.

10.3. Ściany fundamentowe

Istniejącą opaskę betonową rozebrać. Ściany fundamentowe oczyścić, zagruntować, zabezpieczyć bitumiczno-kauczukową hydroizolacją pionową, ocieplić płytami XPS gr. 15cm i przymocować folię kubelkową. Ponad poziomem terenu cokół obłożyć okładziną z płyt architektonicznych gr. 1,0 – 1,2 cm. Sposób mocowania okładzin dostosować do wybranego systemu. Na poziomie terenu wykonać opaskę żwirową ograniczoną obrzeżem betonowym.

10.4. Ściany zewnętrzne – ściany ocieplić wełną mineralną mocowaną na istniejące ocieplenie ze styropianu. W miejscach wydzielen ppoż usunąć styropian i wykonać tylko ocieplenie z wełny mineralnej. Ściany wykończyć zgodnie z rysunkiem elewacji tynkiem cienkowarstwowym silikatowym i okładziną z płyt architektonicznych gr. 1,0 – 1,2 cm. Sposób mocowania okładzin dostosować do wybranego systemu.

10.5. Ściany wewnętrzne działowe: z bloczków ceramicznych typu Porotherm gr. 11,5 cm oraz g-k (w pomieszczeniach mokrych z płyt wodoodpornych). Należy zachować wydzielenie pożarowe ścian korytarzy EI30 oraz wydzielenie akustyczne.

10.6. Nadproża drzwiowe i okienne:

- nadproża prefabrykowane żelbetowe Porotherm typu 11.5/23.8
- nadproża z profili stalowych walcowanych dwuteowych w istniejących ceramicznych ścianach

10.7. Strop – w związku z wykonaniem nowych otworów w dachu pod klapy wykonać miejscowo wymianę stropu na gęstożebrowy RECTOBETON nad piętrem i na dachu z płyt korytkowych wg projektu konstrukcji

10.8. Sufity podwieszane:

- na korytarzach i salach zajęciowych, szatniach i biurach - sufity g-k kasetonowe
- w pomieszczeniach mokrych - sufity g-k kasetonowe higieniczne
- w klatkach schodowych – sufit z płyt g-k

10.9. Schody wewnętrzne – istniejące schody z parteru na piętro do przebudowy wg projektu konstrukcji. Wymagana szerokość użytkowa spocznika- 150 cm, szerokość użytkowa biegu-140 cm; schody wykończyć płytkami ceramicznymi lub gresowymi antypoślizgowymi (nie stosować płytek kwadratowych)

10.10. Kominy dachowe – kominy pomalować w kolorze elewacji

10.11. Obróbki blacharskie, parapety zewnętrzne - wykonać z blachy – aluminiowej lub stalowej ocynkowanej, grubości min. 0.6 mmw kolorze grafitowym. Wszystkie obróbki należy wykonać zgodnie z zaleceniami i informacjami producenta systemu pokrycia dachowego. Obróbki dachu obejmują między innymi: obróbki fartuchów przy rynnowych, ścian szczytowych, wyłazłów dachowych itd., Parapety zewnętrzne z blachy w kolorze grafitowym, alternatywnie lastrykowe osadzone na profilach podokiennych ze styroduru XPS tak zwany parapet ciepły. Montaż i uszczelnienie parapetów wg systemu producenta.

10.12. Rynny i rury spustowe – projektuje się rozwiązanie systemowe z zewnętrznych rynien o spadku 0,5% i rur spustowych z blachy ocynkowanej malowanej proszkowo w kolorze grafitowym; Wpusty dachowe odwodniające wykonać jako systemowe i podłączyć do istniejącej kanalizacji deszczowej. Ze względu na podwyższone wymagania akustyczne należy stosować systemowe rozwiązania wyciszające (otulina, uszczelki przy uchwytach itp.).

10.13. Izolacje:

10.13.1. Izolacja przeciwwilgociowa:

- pionowa ścian fundament. – bitumiczno-kauczukowa hydroizolacja pionowa, folia kubełkowa
- pod posadzkami w pomieszczeniach mokrych - izolacja wodoszczelna z folii płynnej

10.13.2. Izolacja termiczna:

- ściany fundamentowe: styropian XPS gr. 15cm, $\lambda_{min.}=0,032$ + okładzina z płyt z betonu architektonicznego
- ściany zewnętrzne: wełna mineralna grubości:
- 15 cm, $\lambda_{min.}=0,045$ – na ścianach parteru i piętra (na istniejące ocieplenie ze styropianu gr. 5cm)
- 20 cm, $\lambda_{min.}=0,045$ – na ścianach parteru i piętra -rama wokół elewacji frontowej (na istniejące ocieplenie ze styropianu gr. 5cm)
- 13 cm, $\lambda_{min.}=0,045$ – na ścianach parteru i piętra pod okładzinę z płyt z betonu architektonicznego (na istniejące ocieplenie ze styropianu gr. 5cm)
- 20 cm, $\lambda_{min.}=0,045$ – na ścianach EI60 - istniejące ocieplenie ze styropianu gr. 5cm rozebrać
- 18 cm, $\lambda_{min.}=0,045$ – na ścianach EI60 pod okładzinę z płyt z betonu architektonicznego- istniejące ocieplenie ze styropianu gr. 5cm rozebrać
- 10 cm, $\lambda_{min.}=0,032$ – na ścianach EI60 w podcieniach wejściowych- pod okładzinę z płyt z betonu architektonicznego- istniejące ocieplenie ze styropianu gr. 5cm rozebrać
- przestrzeń dachowa/pustka powietrzna ponad stropem 1 piętra: wełna mineralna wdmuchiwana gr. 20 cm, $\lambda_{min.}=0,038$ (istniejąca wełna gr. 10 cm)
- styropapa gr. 25 cm, $\lambda_{min.}=0,038$ – na daszku nad wejściem do budynku od strony południowej

10.14. Stolarka okienna – pvc. Szyby potrójne, współczynnik okna $U = 0,9 \text{ W/(m}^2\text{K)}$. Istniejące węgarki skuć z trzech stron. Ramy okienne montować do muru śrubami rozporowymi. Ościeża ocieplić gr. 3cm. Okna uchylno-otwieralne i portfenetry uchylno-otwieralne ze stałym szkleniem w górnej części okna. Od zewnątrz portfenetrów zamontować szklane balustrady ze szkła bezpiecznego. W oknach zamontować nawiewniki okienne wg wytycznych projektu wentylacji. Na skrzydłach okiennych (z wyjątkiem korytarzy/komunikacji) zamontować rolety wewnętrzne materiałowe w białej kasce pvc mocowanej do skrzydła okiennego w prowadnicach, ze standardowym łańcuszkiem z tkaniną w kolorze szarym. Wszystkie okna zastosowane w obiekcie powinny posiadać niezbędne Atesty, Deklaracje Zgodności oraz Karty techniczne. Wszystkie okna powinny spełniać wymogi dotyczące izolacyjności termicznej i akustycznej. Wykonawca ma

obowiązek sprawdzić przed zamówieniem i montażem czy otwory w ścianach są odpowiednio przygotowane do montażu elementów stolarki. Stolarkę zamawiać na podstawie zweryfikowanych na budowie wymiarów.

10.15. Stolarka drzwiowa - drzwi zewnętrzne, drzwi wejściowe i ppoż – aluminiowe w kolorze grafitowym. Drzwi zewnętrzne o współczynniku $U = 1,3 \text{ W/(m}^2\text{K)}$. Drzwi wewnętrzne w kolorze jasnego drewna lub jasnoszare – wg preferencji Inwestora. Wymiary drzwi i szczegółowe wytyczne podano na rysunku zestawienia drzwi. Wszystkie drzwi zastosowane w obiekcie powinny posiadać niezbędne Atesty, Deklaracje Zgodności oraz Karty techniczne. Wszystkie drzwi powinny spełniać wymogi dotyczące izolacyjności termicznej i akustycznej. Wykonawca ma obowiązek sprawdzić przed zamówieniem i montażem czy otwory w ścianach są odpowiednio przygotowane do montażu elementów stolarki. Drzwi zamawiać na podstawie zweryfikowanych na budowie wymiarów. Dla wybranego systemu zweryfikować szerokości otworów drzwiowych oraz światło przejścia.

10.16. Parapety wewnętrzne - MDF

10.17. Posadzki

Przyjęto rodzaje posadzek wg opisu na rysunkach:

- panele winylowe

- płytki ceramiczne lub gresowe (o wymiarach minimum 45x45 na schodach, w wc i pomieszczeniach mokrych i z posadzką z płytek)

Należy wyrównać poziomy w pomieszczeniach na poszczególnych kondygnacjach wylewką wyrównawczą oraz samopoziomującą.

W pomieszczeniach mokrych tj. łazienkach, kuchni itp. pod posadzkami należy wykonać izolację wodoszczelną z folii płynnej.

10.18. Wykończenie zewnętrzne ścian – na ścianach (poza okładzinami z płytek) wykonać gładzie gipsowe dwuwarstwowe. Ściany oraz sufity pomalować farbami emulsyjnymi - kolorystyka wg preferencji Inwestora. Płytki ceramiczne ściennie w formie prostokątów wys. min. 30 cm – do wys. 210cm w węzłach sanitarnych, w kuchni do wys. 230 cm. Przy ciągach kuchennych/ blatach – płytki do wys. szafek nadblatowych.

10.19. Elewacje sposób wykończenia i zdobienia

Tynki – ściany budynku wykończone tynkiem cienkowarstwowym silikatowym zgodnie z opisem warstw na rysunkach. Zaleca się stosowanie rozwiązań systemowych jednej firmy łącznie z wykonaniem termoizolacji. Uziarnienie tynku 1,5 mm. Kolorystykę elewacji budynku należy wykonać wg. wytycznych zawartych na rys. architektury. Okładzina cokołowa – wykonać z płyt z betonu architektonicznego -rozwiązanie systemowe wg. producenta. Malowanie – farbami silikatowymi do zewnętrznego stosowania. Elementy stalowe przed malowaniem zabezpieczyć powłokami antykorozyjnymi. Powierzchnie drewniane zabezpieczyć środkami przeciw wilgoci/ owadom/ grzybom w zależności od miejsca występowania.

10.20. Dźwig windy zewnętrzny

Projektuje się dźwig windy zewnętrzny hydrauliczny o udźwigu do 1000 kg lub 13 osób. Wymiary wewnętrzne kabiny :110x140.Prędkość przejazdu kabiny dźwigu wynosi 1 m/s. Zasilanie urządzenia z sieci elektrycznej rozdzielni głównej budynku, dźwig bez maszynowni. Wysokość podnoszenia do 3 kondygnacji. Dźwig przeznaczony do transportu osób i towarów. Klasa energetyczna urządzenia – klasa B. Dźwig windy zewnętrzny wraz z wyposażeniem szybu mocowany do ścian budynku. Szyb samonośny stalowy obudowany fasadowo podwójnym szkłem bezpiecznym ciepłym (szyby zespolone) Wyposażenie techniczne szybu windy montowane wg wytycznych producenta dźwigu. Standard wykończenia wewnętrznego dźwigu windy wg decyzji Inwestora. Ostateczny wybór typu i standardu należy uzgodnić z projektantem. Szczegóły konstrukcyjne zawarte są w projekcie technicznym konstrukcyjnym.

10.21. Dźwig windy wewnętrzny

Projektuje się dźwig windy wewnętrzny hydrauliczny o udźwigu do 350 kg/4 osób do transportu posiłków z kuchni na 1 piętro. Wymiary wewnętrzne kabiny:90x100. Wyposażenie techniczne szybu windy montowane wg wytycznych producenta dźwigu. Ostateczny wybór typu i standardu należy

uzgodnić z projektantem. Szczegóły konstrukcyjne zawarte są w projekcie technicznym konstrukcyjnym.

10.22. Daszki nad wejściami

Daszki wspornikowe z profili stalowych w kształcie ramy malowanych proszkowo w kolorze grafitowym z odciałami przeszklone szkłem hartowanym mocowanym nad belkami

10.23. Schody zewnętrzne:

- terenowe - przy wejściu do klatki schodowej od strony południowej- ze stopni blokowych 1,2x0,35x0,15m; boki z palisady typu Abakus lub równoważnej. Wypełnienie z kostki chodnikowej
- żelbetowe z okładziną z płytek gresowych - przy wejściu do zaplecza apteki -wymiana istniejących schodów

10.24. Balustrady i zabezpieczenia ścian:

- **zewnętrzna** - przy schodach do apteki - balustrada szklana typu Madryt B MGA lub równoważna wys. 1,10m z profili aluminiowych malowanych proszkowo w kolorze grafitowym – rozwiązanie systemowe
- **wewnętrzna na schodach:** ze stali nierdzewnej – rozwiązanie systemowe

10.25. Komora chłodnicza i agregat wraz z rurami i przewodami podłączeniowymi

Komora chłodnicza - bezzamkowa, stawiana w zagłębieniu 160 mm, wym. wewn. ok 570x2540x2220, malowana, panel o grubości 80 mm, drzwi skrzydłowe 900x2000 mm. Na wyposażeniu: elektroniczny panel sterujący z możliwością podłączenia do systemu BMS, oświetlenie komory z czujnikiem ruchu, wyłącznik drzwiowy, presostat wysokiego i niskiego ciśnienia Wykończenie wewnątrz profilem PVC w kolorze białym

Panele ściennie wypełnione bezfreonową pianką poliuretanową o gęstości 40-45kg/m³. Grubość izolacji panelu 80mm ±5%. Grubość panelu drzwiowego taka sama jak grubość panelu ściennego. Współczynnik przenikania wynosi dla chłodzi 0,25W/m²K przy izolacji gr. 80mm. Okładziny paneli ściennych, podłogowych, sufitowych i taflí drzwi wykonane z blachy ocynkowanej lakierowanej na kolor biały wg palety RAL 9010 pokrytej przeźroczystą folią zabezpieczającą przed porysowaniem. Łączenie paneli ściennych w narożnikach poprzez zacinanie panelu pod kątem 45o ±5% na całej długości. Połączenia paneli, uszczelniane pianką rozprężną o wymiarach 15x2mm na całej długości panelu. Panel z panelem łączony poprzez wsunięcie jednego panelu w drugi na głębokość 30mm ±5%. Tafla drzwi wykonywana jest z profilu białego PCV oraz blachy jako okładziny. Zamek stosowany w drzwiach chłodzi z możliwością otwarcia drzwi od wewnątrz bez użycia klucza.

Agregat w obudowie stalowej malowanej proszkowo (stawiany na zewnątrz budynku) z opcją zimową. Zasilanie elektryczne: 1,22kW 230V; wymiary agregatu ok.: 700x490x380Hmm (wokół agregatu musi być wolna przestrzeń o promieniu min 500mm). Ciężar agregatu ok.: 69,5kg

10.27. Ochrona przed hałasem i drganiami

W projektowanym obiekcie przegrody zewnętrzne i wewnętrzne oraz ich elementy powinny mieć izolacyjność akustyczną nie mniejszą od podanej w Polskiej Normie dotyczącej wymaganej izolacyjności akustycznej przegród w budynkach oraz izolacyjności akustycznej elementów budowlanych.

Prowadzone w budynku przewody i kanały instalacyjne (w tym kanały wentylacyjne) nie mogą powodować pogorszenia izolacyjności akustycznej między pomieszczeniami poniżej wartości wynikających z wymagań zawartych w polskiej Normie dotyczącej izolacyjności akustycznej przegród w budynkach oraz izolacyjności akustycznej elementów budowlanych. Kanały wentylacyjne należy obudować pustakami pełnymi gr.=11,5cm.

Przy mocowaniu urządzeń i przewodów instalacyjnych wewnątrz pomieszczeń, stanowiących jego wyposażenie techniczne, należy stosować zabezpieczenia przeciwdrganiowe niezależnie od konstrukcji i usytuowania przegrody, do której są mocowane.

W każdym pomieszczeniu mieszkalnym należy zastosować dylatację obwodową warstwy dociskowej podłogi pływającej (wylewki) między wywiniętą na ścianę folię, a sama ściana należy zastosować pasek izolacji akustycznej gr. min.=1cm. Wszelkie materiały stosowane jako warstwa izolacji akustycznej muszą mieć zadeklarowaną przez producenta wartość sztywności dynamicznej, wyrażoną w MN/m³. Należy zastosować dwie warstwy izolacyjne pod wylewką dociskową tzn. pierwsza warstwa izolacyjna akustyczna gr=2cm np. ze styropianu elastycznego (elastyfikowanego) zgodnie z PN-EN 13163:2009[14] mającego sztywność dynamiczną sd<=20MN/m³ i druga warstwę

styropianu instalacyjna gr=3cm służącego do rozprowadzania instalacji c.o i c.w.u. ze styropianu (EPS) lub polisterenu ekstrudowanego (XPS).

Przykładowe wymagania izolacyjności akustycznej przegród w budynkach podano w tabeli poniżej:

Funkcje pomieszczeń rozdzielonych przegrodą		Wymagane wartości wskaźników [dB]			
		Stropy		Ściany bez drzwi	Drzwi
		R'_{A1} lub $D_{nT,A1}$ min.	L'_{nrv} maks.	R'_{A1} lub $D_{nT,A1}$ min.	R'_{A1} min.
Wszystkie pomieszczenia mieszkania	Wszystkie pomieszczenia przyległego mieszkania	51 ¹⁾	58 ²⁾	50	ustalone indywidualnie
	Korytarz, klatka schodowa	ustalone indywidualnie	53 ³⁾	50	25 ⁴⁾
	Pomieszczenia techniczne wyposażenia instalacyjnego budynku	55 ⁵⁾	58 ^{6), 7)}	55 ⁵⁾	ustalone indywidualnie
	Sklepy, punkty usługowe o poziomie dźwięku A hałasu wewnętrznego $U < 70$ dB	55 ⁵⁾	53 ⁶⁾ 58 ⁷⁾	55 ⁷⁾	ustalone indywidualnie
	Punkty usługowe o poziomie dźwięku $U = 70-75$ dB	55-60 ^{5), 8)}	48-53 ^{6), 8)} 58 ⁷⁾	55-60 ^{5), 8)}	ustalone indywidualnie
	Kawiarnie, jadalnie, restauracje (z wyłączeniem dyskotek), kluby	55-60 ⁸⁾	48-53 ^{6), 8)} 58 ⁷⁾	57-67 ⁸⁾	ustalone indywidualnie
Pokój	Pomieszczenia sanitarne w tym sanym mieszkaniu	ustalone indywidualnie	ustalone indywidualnie	35	brak
	Wszystkie pomieszczenia w tym samym mieszkaniu poza pomieszczeniami sanitarnymi	45-51 ⁹⁾	58 ¹⁰⁾	30-35 ¹¹⁾	brak

TABELA. Wymagana izolacyjność akustyczna przegród wewnętrznych w budynkach mieszkalnych wielorodzinnych

¹⁾ Stropy w obrębie pomieszczeń sanitarnych, przez które przechodzą pionowe instalacje, mogą mieć wartość R'_{A1} zmniejszoną o wartość do 4 dB.

²⁾ W odniesieniu do stropów w pomieszczeniach sanitarnych wskaźnik L'_{nrv} dotyczy przenikania dźwięków uderzeniowych do pokoi mieszkań sąsiednich, tj. w kierunku poziomym i ukośnym.

³⁾ Wymaganie odnosi się do budynków o układzie korytarzowym; wskaźnik L'_{nrv} dotyczy poziomu dźwięków uderzeniowych przenikających z ogólnego korytarza budynku do mieszkań w kierunku poziomym i ukośnym.

⁴⁾ Zaleca się, aby drzwi miały wskaźnik $R_{A1} > 25$ dB w budynkach o układzie korytarzowym.

⁵⁾ Jeżeli widmo hałasu w pomieszczeniu technicznym lub usługowym jest zbliżone do widma przypisanego w normie PN-EN ISO 717-1:1999 [11] wskaźnikowi C_n , jako wymagania należy przyjąć wskaźnik R'_{A1} liczbowo równy wartości podanej w tabeli.

⁶⁾ Wskaźnik dotyczy przenikania dźwięków uderzeniowych z podłogi pomieszczenia hałaśliwego do mieszkania (bez względu na usytuowanie w stosunku do mieszkania).

⁷⁾ W przypadku usytuowania mieszkania nad pomieszczeniami hałaśliwymi wskaźnik dotyczy przenikania dźwięków uderzeniowych z danego mieszkania do mieszkań sąsiednich w kierunku poziomym i ukośnym.

⁸⁾ Wymaganie należy dobrać indywidualnie w podanych granicach, w zależności od przewidywanych poziomów hałasów wynikających z wielkości obiektu i jego charakteru oraz godzin działania.

⁹⁾ Wymaganie dotyczy stropów w mieszkaniach dwupiętrowych; zalecana jest większa wartość.

¹⁰⁾ Wymaganie dotyczy stropów w mieszkaniach dwupiętrowych i odnosi się do przenikania dźwięków uderzeniowych do mieszkań przyległych; ze względu na rozprzestrzenianie się hałasu w obrębie mieszkania maksymalna wartość wskaźnika L'_{nrv} < 63 dB.

¹¹⁾ Zalecana jest większa wartość.

UWAGA: roboty budowlane i montażowe jak i odbiór tych prac wykonać zgodnie z „Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Budowlano-Montażowych” MGPIB wydanych przez ITB. W trakcie wykonywania prac zapewnić nadzór osób do tego uprawnionych.

10.28. Chodnik – wejście od strony poczty

Wykonanie nowego chodnika o nachyleniu nie większym niż 5,5% na podkładzie piaskowo-cementowym.

10.29. Istniejące reklamy na elewacji północnej i zachodniej oraz klimatyzator apteki na elewacji zachodniej – do demontażu na czas remontu elewacji i do ponownego zamontowania po zakończeniu prac

10.30. Drabina wylazowa na dach wys. około 4m przy klapie oddymiającej z funkcją wylazu (pom. nr 101) -stalowa malowana proszkowo w kolorze białym lub jasnoszarym - szerokość drabiny powinna wynosić co najmniej 0,5 m, a odstępy między szczeblami nie mogą być większe niż 0,3 m. Poczynając od wysokości 3 m nad poziomem podłogi drabina powinna być zaopatrzona w

urządzenia zabezpieczające przed upadkiem takie jak obręcze ochronne, rozmieszczone w rozstawie nie większym niż 0,8 m, z pionowymi prętami w rozstawie nie większym niż 0,3 m. Odległość drabiny lub klamry od ściany bądź innej konstrukcji, do której są umocowane, nie może być mniejsza niż 0,15 m, a odległość obręczy ochronnej od drabiny, w miejscu najbardziej od niej oddalonym, nie może być mniejsza niż 0,7 m i większa niż 0,8 m.

10.31. Wyposażenie pomieszczeń przeznaczone do zakupu (wymiary: HxSxG):

1. Biurko gabinetowe z kontenerem typu Quando firmy MDD lub równoważne o wym. ok. 85x160x90 – 3 szt.
2. Szafa ubraniowa gabinetowa typu Quando firmy MDD lub równoważna o wym. ok. 180x81x43 – 2 szt.
3. Komoda wysoka typu Quando firmy MDD lub równoważna o wym. 140x140x43 – 1 szt.
4. Krzesło obrotowe biurowe tapicerowane – 3 szt.
5. Krzesło tapicerowane z podłokietnikami typu Samba firmy Nowy Styl Krosno lub równoważne – 3 szt.
6. Krzesło tapicerowane z oparciem typu ISO firmy Nowy Styl Krosno lub równoważne (możliwość sztaplowania)
7. Szafka ubraniowa dla uczetników typu L 4-kolumnowa 8-drzwiowa z blachy 0,6mm wraz z ławeczką pod szafkę typu Modern firmy Techmark lub równoważna (wym. 180x120x49) – 11 szt.
8. Wyposażenie kuchni:
 - 8a - regał do chłodzi aluminiowo-polipropylenowy 175x80x40 – 1 szt.
 - 8b - regał do chłodzi aluminiowo-polipropylenowy 175x120x40 - 1 szt.
 - 8c - regał do chłodzi aluminiowo-polipropylenowy 175x170x40 – 1 szt.
 - 8d - komora chłodnicza bezzamkowa z paneli chłodniczych z agregatem typu split ok.2570x2000x2200 – 1 szt.
 - 8e -szafa zamykana, na produkty suche 180x120x60 – 1 szt.
 - 8f - stół rozdzielczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym, z zamykanymi szafkami na naczynia czyste i opakowania na wynos 85x120x60 – 1 szt.
 - 8g - piec konwekcyjno-parowy 7x gn 1/1 – 1 szt.
 - 8h - podstawa pod piec, ze stali nierdzewnej – 1 szt.
 - 8i - okap nad piecem konwekcyjno-parowym ze stali nierdzewnej z wbudowanym oświetleniem ok. 75x75 – 1 szt.
 - 8j - regał ociekowy ze stali nierdzewnej 185x50x70 – 1 szt.
 - 8k - basen gastronomiczny do mycia sprzętu kuchennego 85x70x70 – 1 szt.
 - 8l – lodówka 1850x595x650 – 1 szt.
 - 8ł - blat roboczy z tylnym rantem, ze stali nierdzewnej z półką dolną i wbudowanym koszem na śmieci 85x200x60 – 1 szt.
 - 8m - blat roboczy z tylnym rantem, ze stali nierdzewnej z półką dolną 85x120x60 – 1 szt.
 - 8n - blat roboczy z tylnym rantem, ze stali nierdzewnej, ze zlewem dwukomorowym, z półką dolną 85x120x60 – 1 szt.
 - 8o - blat roboczy z tylnym rantem, ze stali nierdzewnej, z 3 szufladami i szafką 85x150x60 – 1 szt.
 - 8p - blat roboczy z tylnym rantem, ze stali nierdzewnej, ze zlewem jednokomorowym i szafką ze zlewem jednokomorowym i szafką 85x140x60 – 1 szt.
 - 8r - okap kuchenny ze stali nierdzewnej z wbudowanym oświetleniem ,ok. 240x145 – 1 szt.
 - 8s - blat roboczy ze stali nierdzewnej z półką dolną 85x110x70 – 1 szt.
 - 8t - kuchenka gastronomiczna elektryczna 6-cio palnikowa 85x120x72 – 1 szt.
 - 8u - blat roboczy, ze stali nierdzewnej z dolną półką 85x40x70 – 1 szt.
 - 8w - patelnia elektryczna uchylna, ze stali nierdzewnej 91x70x70 – 1 szt.
 - 8x - taboret elektryczny 52x50x50 – 2 szt.
 - 8y - szafka wisząca z drzwiami otwieranymi ze stali nierdzewnej 60x150x30
9. Wyposażenie pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw i przygotowania jaj:
 - 9a - regał z perforowanymi półkami ze stali nierdzewnej 185x60x60 – 1 szt.
 - 9b - blat ze zlewem jednokomorowy i dolną półką 85x140x60 – 1 szt.
 - 9c - obieraczka do warzyw ze stali nierdzewnej (8-10 kg) z separatorem obierzyn 85x54x68 – 1 szt.

- 9d - zlew jednokomorowy ze stali nierdzewnej z dolną półką 85x60x60 – 1 szt.
- 9e - lodówka niska na jajka 85x60x60 – 1 szt.
- 9f - blat z dolną półką, ze stali nierdzewnej 85x60x60 – 1 szt.
10. Wyposażenie zmywalni:
- 10a - szafa przelotowa ze stali nierdzewnej 200x80x50 – 1 szt.
- 10b - blat ze zlewem jednokomorowym z półką dolną, ze stali nierdzewnej 85x80x60 – 1 szt.
- 10c - zmywarko-wyparzarka gastronomiczna – 1 szt.
- 10d - blat z półką dolną, ze stali nierdzewnej 85x70x60 – 1 szt.
11. Biurko z szufladami 75x120x70 – 1 szt.
12. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej - 5 półek 180x80x40 – 1 szt.
13. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej - 5 półek 180x120x40 – 1 szt.
14. Stolik śniadaniowy 75x60x60 – 1 szt.
15. Krzesło bez oparcia – 1 szt.
16. Szafka ubraniowa dla personelu z górną półką 4-kolumnowa z blachy 0,6mm typu Modern firmy Techmark lub równoważna 180x120x49 – 1 szt.
17. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej - 5 półek -180x100x40– 1 szt.
18. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej - 5 półek – 180x70x40 – 1 szt.
19. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej z perforowanymi półkami- 4 półki -180x10x50 – 2 szt.
20. Wózek do przewozu ok. 18 tac – 1 szt.
21. Stolik kwadratowy na metalowej nodze z drewnianym blatem 75x90x90 – 1 szt.
22. Krzesło drewniane z oparciem typu Tressia – 24 szt.
23. Łada barowa dł.300 cm – 1 szt.
24. Witryna grzewcza nadstawna na 6 pojemników GN – 1 szt.
25. Blat roboczy dł. 240 z szafkami podblatowymi oraz półkami nadblatowymi, ze zlewem dwukomorowym z ciepłą i zimną wodą 145x60x60 – 1 szt.
26. Lodówka na napoje – 1 szt.
27. Szafka z płyt meblowych 85x120x35 – 2 szt.
28. Niski zlew porządkowy np.50x50x50 – 2 szt.
29. Regał porządkowy 180x80x49 – 2 szt.
30. Wieszak na mopy – 2 szt.
31. Rowerek treningowy dla seniorów – 2 szt.
32. Drabinka gimnastyczna drewniana mocowana do ściany – 3 szt.
33. Szafa z półkami z nadstawką 260x80x40 – 2 szt.
34. Umywalka z szafką wiszącą umożliwiającą zabudowę podgrzewacza np.52x60x45 – 1 szt.
35. Szafka ubraniowa dla personelu z górną półką 3-kolumnowa z blachy 0,6mm typu Modern firmy Techmark lub równoważna 180x88x49 – 3 szt.
36. Zabudowa kuchenna:
- blat dł.240 cm z szafkami podblatowymi i zlewem dwukomorowym
 - szafki nadblatowe dł. 240 cm
37. Lodówka podblatowa – 2 szt.
38. Stół na metalowej ramie 75x120x80 – 2 szt.
39. Szafki kuchenne pod blat o dł. 240; blat o łącznej długości 360 cm, ze zlewem dwukomorowym; szafki kuchenne górą długości 360 cm
40. Kuchenka elektryczna wolnostojąca z płytą indukcyjną +okap z pochłaniaczem węglowym – 1 szt.
41. Stół na metalowej ramie 75x160x90 – 13 szt.
42. Wózek kelnerski do przewożenia pojemników GN – 1 szt.
43. Stół okrągły na metalowej nodze śr. 90 cm – 3 szt.
44. Stół okrągły na metalowej nodze śr. 80 cm– 4 szt.
45. Biurko komputerowe otwarte 75x100x60 – 3 szt.
46. Stolik kawowy okrągły śr. np. 50 cm – 1 szt.
47. Biurko z kontenerem 75x130x70 – 1 szt.
48. Szafa z półkami z nadstawką 260x110x50 – 2 szt.
49. Szafa z półkami z nadstawką 260x95x40 – 6 szt.
50. Regał na książki 200x90x37 260x110x50 – 7 szt.
51. Regał niski z półkami 110x160x30 260x110x50 – 1 szt.
52. Fotel tapicerowany – 1 szt.
53. Sofa o dł. minimalnej 220 cm – 1 szt.

54. Dystrybutor wody – 1 szt.
55. Zestaw sof modułowych – 1 szt.:
 - moduły w kształcie litery "u" o odcinkach ok.250x500x250 cm
 - moduły wolnostojące dł. ok.160 cm
56. Lodówka wolnostojąca wysoka 180x60x60
57. Szafki kuchenne pod blat na naczynia czyste o łącznej długości 410 cm +zlew jednokomorowy
58. Szafki kuchenne pod blat na naczynia czyste o łącznej długości 395 cm +zlew do mycia rąk; szafki nadblatowe na naczynia czyste o łącznej długości 395 cm
59. Wózek do przewozu windą zamkniętych pojemników GN i tac (ok. 10 szt.) – 1 szt
60. Wózek trzypoziomowy do transportowania windą zamkniętych skrzynek z naczyniami – 1 szt.

10.32 Ogółe wymagania dla mebli:

Szafki kuchenne z płyt meblowych:

Fronty szafek oraz korpusy wykonane z płyty laminowanej o gr. min. 18 mm, obrzeże ABS (kolor do ustalenia podczas realizacji), całość zabudowy na nóżkach regulowanych pozwalających na wypoziomowanie szafek na nierównych powierzchniach, zawiasy w drzwiczkach z domykiem, uchwyty metalowe (do ustalenia podczas realizacji). Szuflady na prowadnicach z hamulcem zapewniającym ciche i delikatne zamykanie. Górne szafki montowane na szynie. Szafki zamykane na klucz. Blat na szafki z płyty laminowanej grubości min. 38 mm odporny na zarysowania (kolor do ustalenia podczas realizacji)

Szafy i nadstawki z płyt meblowych:

Fronty szaf, nadstawek oraz ich korpusy wykonane z płyty laminowanej o gr. min. 18 mm (kolor do ustalenia podczas realizacji), brzegi zabezpieczone obrzeżem ABS, szafy wyposażone w regulowane nóżkach pozwalające na wypoziomowanie ich na nierównych powierzchniach, zawiasy w drzwiczkach z domykiem, uchwyty metalowe (do ustalenia podczas realizacji). Szafy zamykane na klucz.

Biurka

Front oraz korpus wykonany z płyty meblowej laminowanej o grubości min. 18mm, blat biurka o grubości min. 28mm. Obrzeże ABS, nóżki regulowane.

Kontener:

Fronty oraz korpusy wykonane z płyty laminowanej o gr. min. 18 mm szuflady na prowadnicach z domykiem zamykane zamkiem centralnym.

Krzesła ISO Nowy Styl lub równoważne:

Rama metalowa, siedzisko i oparcie tapicerowane, posiadające atest wytrzymałościowy. Możliwość sztaplowania do 10szt.

Krzesło Samba: Nowy Styl lub równoważne:

Rama metalowa, podłokietnik zintegrowany z ramą nakładka z drewna. Siedzisko z oparciem ze sklejk bukowej tapicerowane tkaniną zmywalną z atestem.

Stół:

Blat gr. min.28mm obrzeże 2mm. Rama stołu metalowa gr.profilu min 2mm o wym min.50mmx50mm

Uwaga: Umywalki dla niepełnosprawnych wyposażać w krany z długimi rączkami. Wyposażenie łazienki dla niepełnosprawnych z pochwytami dla osób niepełnosprawnych, natrysk z pochwytami oraz składanym krzesłem kąpielowym.

11. Parametry przegród budowlanych

Współczynnik przenikania ciepła dla:

- ocieplane ściany zewnętrzne - $U_{c \max} = 0,20 [W/(m^2 \cdot K)]$
- ocieplaną dach - $U_{c \max} = 0,15 [W/(m^2 \cdot K)]$
- projektowane okna - $U_{c \max} = 0,9 [W/(m^2 \cdot K)]$
- projektowane drzwi zewnętrzne - $U_{c \max} = 1,3 [W/(m^2 \cdot K)]$

Przegrody i elementy objęte opracowaniem spełniają wymogi izolacyjności cieplnej dla przegród i elementów.

12. Charakterystyka instalacji wewnętrznych budynku

- Parametry systemu ogrzewania - wg opracowania branżowego proj. techniczny.
- Parametry systemu wentylacji - wg opracowania branżowego proj. techniczny.
- Parametry systemu przygotowania c.w.u - wg opracowania branżowego proj. techniczny.
- Bilans mocy urządzeń elektrycznych - wg opracowania branżowego proj. techniczny.
- Dane wskazujące iż rozwiązania budowlane i instalacyjne spełniają wymagania dotyczące oszczędności energii. Obiekt budowlany spełnia w/w wymagania. Szczegóły zostały zawarte w części branżowej projektu technicznego.

Charakterystyka energetyczna projektowanego budynku stanowi załącznik do projektu technicznego.

13. Wymagania dotyczące oszczędności energii

Przebudowywany budynek został zaprojektowany tak, aby ilość energii cieplnej potrzebnej do użytkowania obiektu zgodnie z jego przeznaczeniem można było utrzymać na racjonalnie niskim poziomie. Instalację oraz zamontowaną na niej armaturę należy izolować cieplnie zgodnie z PN-B-02421: 2000 Izolacja cieplna przewodów, armatury i urządzeń. Rozwiązanie przyjęte w budynku umożliwiające ograniczenie przegrzewania się obiektu w okresie letnim. Przegrody budowlane zostały zaprojektowane w sposób zapewniający wymagania określone w załączniku do Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 18 września 2015 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. 2015, poz. 1422 z późn. zm.) oraz określone w PN-B (Ogrzewnictwo - temperatury obliczeniowe zewnętrzne).

14. Informacja dotycząca planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia

Zgodnie z art. 20 ust. 1 punktu 1b ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo Budowlane w przypadku przekroczenia czasu pracy, zakresu robót powyżej 500 osobogodzin powinien być sporządzony plan bezpieczeństwa i ochrony zdrowia przez kierownika budowy przyszłego Wykonawcy. Plan ten należy wykonać w oparciu o art. 21a ust. 1 i 2 punkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo Budowlane oraz Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 27 sierpnia 2002 r. – Dz. U. Nr 151 poz. 1256.

15. Uwagi końcowe

Niniejszy projekt został opracowany celem zatwierdzenia Projektu Budowlanego i uzyskania decyzji o pozwoleniu na budowę zgodnie z wymaganiami Prawa Budowlanego i Zarządzenia Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego. Projekt nie zawiera wystarczających informacji do prowadzenia prac budowlanych obejmujących prowadzoną inwestycję. Na podstawie zatwierdzonego Projektu Budowlanego należy opracować projekt techniczny stanowiący uszczegółowienie niniejszego opracowania, który będzie podstawą rozpoczęcia i wykonania prac budowlanych.

- Przy wykonywaniu poszczególnych elementów robót należy przestrzegać zasad sztuki budowlanej, warunków BHP oraz warunków wykonania i odbioru poszczególnych elementów robót, zgodnie z obowiązującymi przepisami „Prawa budowlanego” oraz normami.

- Wszelkie zmiany i odstępstwa od zatwierdzonej dokumentacji budowlanej mogą być tylko wprowadzone po ich uzgodnieniu z autorem projektu i kierownikiem budowy.

- Do realizacji budynku należy używać materiałów budowlanych posiadających niezbędne atesty dopuszczone do stosowania.

- Wszystkie połączenia elementów typu: drewno-beton, drewno-element murowy należy izolować warstwą papy.

- Podczas prac budowlanych należy kontrolować zgodność wymiarów na każdym etapie budowy.

- Podczas przekazywania Użytkownikowi obiektu, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć powykonawczą dokumentację prawną i techniczną zawierającą w szczególności:

- dokumentację techniczną z naniesionymi poprawkami

- protokoły przeprowadzonych badań, prób i pomiarów
- dokumentację fabryczną (atesty, karty gwarancyjne) wybudowanych urządzeń i materiałów
- potwierdzenie zwrotu i rozliczenia ewentualnych materiałów zdemontowanych
- oświadczenie pisemne wykonawcy, stwierdzające:
 - a/ wykonanie robót zgodnie z dokumentacją techniczną, obowiązującymi przepisami i wymaganiami jakości
 - b/ zastosowanie urządzeń i materiałów atestowanych
 - c/ usunięcie z obiektu, urządzeń i zbędnych materiałów
 - d/ możliwość podania napięcia na obiekt.
- Opis techniczny jak i rysunki do projektu należy rozpatrywać równocześnie gdyż wzajemnie się uzupełniają. Wszystkie elementy ujęte w części opisowej, a niepokazane na rysunkach oraz pokazane na rysunkach a nieujęte specyfikacją winny być traktowane jakby były ujęte w obu. Wszelkie nieścisłości i rozbieżności pomiędzy opisem i rysunkami należy skonsultować z projektantem celem wyjaśnienia. W przypadku nieprawidłowego wykonania elementów w oparciu o ww. nieścisłości bez uprzedniego wyjaśnienia ich z projektantem odpowiedzialność ponosi wykonawca.

Opracowanie: arch. Anna Rejman-Leniec

OPIS DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO BUDYNKU SENIOR PLUS

1. Lokalizacja

Zaplecze gastronomiczne, dla którego opracowano niniejszy projekt technologiczny składa się z:

- na parterze budynku - bar dla klientów zewnętrznych wraz z zapleczem produkcyjnym i kuchnią oraz dźwigiem towarowym,
- na I piętrze - sala klubowa/jadalnia wraz z rozdzielnią

2. Podstawa opracowania

- Inwentaryzacja istniejących pomieszczeń budynku.
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (jednolity tekst -Dz. Ustaw Nr 169 z 2003r. poz. 1650).
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U z 2002r. Nr 75, poz. 690 z zm)
- Rozporządzenie nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r w sprawie higieny środków spożywczych.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Uzgodnienia z inwestorem

3. Założenia programowo-funkcjonalne.

Projekt obejmuje wszystkie zagadnienia technologiczne związane z funkcjonowaniem zaplecza gastronomicznego : produkcją, konsumpcją, magazynowaniem oraz zagadnienia higieniczno-sanitarne dotyczące personelu i konsumenta. Bar, jadalnia oraz zaplecze gastronomiczne mogą działać niezależnie połączony dźwigiem towarowym przeznaczonym tylko dla zaplecza gastronomicznego.

4. Zestawienie pomieszczeń:

PARTER

Nr	Nazwa	Pow. podłogi
008	Komora chłodnicza	4,06 m2
009	Kuchnia	28,2 m2
010	Pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i przygotowalnia jaj	7,54 m2
011	Kuchnia / komunikacja	13,84 m2
012	Zmywalnia	5,11 m2
013	Kuchnia / biuro	3,92 m2
014	Magazyn produktów suchych	1,79 m2
015	Pomieszczenie socjalne personelu	4,23 m2
016	Winda transportowa -	1,86 m2

	gastronomiczna	
017	Komora dostaw	4,33 m2
019	Magazyn warzyw	2,94 m2
020	WC klientów baru	3,46 m2
021	WC personelu kuchni	3,19 m2
022	Magazyn produktów suchych	1,38 m2
024	Bar	50,28 m2

I PIĘTRO

Nr	Nazwa	Pow. podłogi
116	Rozdzielnia	15,83 m2
117	Śluza	1,99 m2
118	Winda transportowa	1,86 m2
127	Jadalnia	81,36 m2

5. Układ funkcjonalny i podstawowe wyposażenie

Bar (parter)

Bar na parterze serwować będzie napoje ciepłe i zimne oraz ciepłe posiłki dla klientów zewnętrznych. Ilość miejsc w sali konsumpcyjnej – 24.

Mycie szkła odbywać się będzie w pom. 012 zmywalni - ciąg mycia i wyparzania: zlew jednokomorowy, zmywarko - wyparzarka do szkła . Obsługa baru korzystać będzie z zaplecza socjalno-sanitarnego kuchni.

Jadalnia (I piętro) - dla 32 osób Domu dziennego pobytu.

W projektowanym zespole żywieniowym można wyodrębnić następujące grupy pomieszczeń:

- produkcyjną
- magazynową
- socjalno - gospodarczą
- konsumencką (jadalnia i bar)

Dział produkcyjny:

Asortymentowy zakres działalności lokalu

- produkcja pełnych zestawów obiadowych: potraw mięsnych, mącznych, warzywnych, zup
- potrawy z półproduktów mrożonych: frytki, krokiety, kluski,
- produkcja sałatek ze świeżych warzyw i owoców, przystawki zimne
- Planuje się możliwość przygotowania w kuchni ciast, przed godzinami produkcji innych potraw.

• pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw - ziemniaków - owoców oraz jaj przewidziano tam ciąg obróbki wstępnej tych surowców składające się ze zlewu dwukomorowego i blatów roboczych. Ciąg mycia i sterylizacji jaj wyposażony jest w lodówkę oraz urządzenie UV do sterylizacji jaj. Dodatkowo przewidziano umywalkę do mycia rąk,

Kuchnia (parter):

- mięsny wyposażony w zlew jednokomorowy, stół roboczy
- warzywny wyposażony w zlew jednokomorowy, stół roboczy,

- mączny wyposażony w blat roboczy i umywalkę do rąk
 - mycia naczyń kuchennych , złożony ze zlewu gastronomicznego dwukomorowego, rusztu Odstawczego na „brudne” naczynia kuchenne i regału na czysty sprzęt i naczynia
 - zblokowany zespół obróbki termicznej
- W skład ciągu termicznego wchodzi kuchnia gazowa, frytownica, płyta grillowa, taboret. Dodatkowo przewidziano piec konwekcyjno - parowy .
- Nad zestawem urządzeń grzewczych należy zainstalować okap z wyciągiem mechanicznym.

Zmywalnia naczyń

Zmywalnia naczyń połączona jest z kuchnią .

W zmywalni usytuowany jest ciąg mycia i wyparzania (blat zwrotu naczyń , zlew jednokomorowy , blat odstawczy, zmywarko - wyparzarka do naczyń i szkła).

Odpadki pokonsumpcyjne będą zbierane do pojemnika usytuowanego pod blatem zwrotu, a następnie pojemnik przenoszony będzie do kontenera na odpady.

Zwrot naczyń odbywać się będzie poprzez okienko podawcze zwrotu naczyń.

Dział magazynowy

Magazyn produktów suchych

W magazynie tym przechowywane będą wszelkie produkty i dodatki paczkowane i w zamknięciach szczelnych. Do magazynowania tych produktów przewiduje się regały lub palety drewniane.

Przy kuchni usytuowano komorę chłodniczą, do której będą przenoszone w wewnętrznych pojemnikach surowce wymagające warunków chłodniczych. Każdy rodzaj surowców musi być oddzielnie trzymany (w oddzielnym zamykanym pojemniku z atestem na kontakt ze środkami spożywczymi). Przechowywane surowce w ilościach na bieżące potrzeby produkcji. W komorze przy kuchni również w pojemnikach mogą być trzymane półprodukty i wyroby gotowe

Wędliny, sery, nabiał mogą być przetrzymywane w rozdzielnych komorach chłodziarek w kuchni

- magazynowanie napojów

Napoje będą przechowywane w magazynie produktów suchych .

- magazynowanie warzyw

zakłada się, że warzywa i owoce będą dostarczane sukcesywnie . Bieżące zapasy warzyw trzymane będą w skrzyniach na regale w pomieszczeniu obróbki warzyw. Do magazynowania warzyw przewidziano odrębny magazyn.

- chłodnia przy kuchni wyrobów gotowych

W komorze przy kuchni również w pojemnikach mogą być trzymane wyroby gotowe

Pomieszczenie socjalne personelu

szatnia połączona z miejscem do spożywania posiłku

WC

W części gastronomicznego zaplecza kuchni znajduje się toaleta dla personelu.

Mycie sprzętu kuchennego

Sprzęt produkcyjny kuchenny będzie myty w kuchni na stanowisku mycia wyposażonym w basen i regał ociekowy.

Sprzęt porządkowy zaplecza kuchennego trzymany będzie w wydzielonym pomieszczeniu porządkowym przy klatce schodowej. W pomieszczeniu tym umieszczono niski zlew porządkowy.

Sprzęt porządkowy pomieszczeń produkcyjnych winien być wyodrębniony od sprzętu pomieszczeń higieniczno - sanitarnych.

Wózki kelnerskie będą myte w zmywalni naczyń.

Nie przywodzi się mycia pojemników zewnętrznych transportowych (zwrot dostawcy przy dostawie). Pojemniki wewnętrzne mogą być myte w kuchni na stanowisku mycia sprzętu kuchennego.

Część konsumencka - ekspedycja gotowych potraw

-Potrawy w barze będą wydawane z witryny grzewczej. Brudne naczynia układane będą na wózku z tacami i przewożone do zmywalni.

-Ekspedycja ciepłych posiłków na 1 piętro odbywać się będzie windą towarową czystym wózkiem kelnerskim. Następnie w rozdzielni dania będą rozkładane na talerze i zawożone do jadalni. Z jadalni brudne naczynia będą zabierane do zamkniętych pojemników i zabierane do zmywalni na parter.

Zespół sanitarny dla konsumentów

Przy małej sali konsumpcyjnej zlokalizowane jest jedno koedukacyjne wc.

Pełny zespół sanitarny dla konsumentów na 1 piętrze (WC dla kobiet, WC dla mężczyzn, WC dla niepełnosprawnych). Sprzęt i środki do potrzeb utrzymania czystości bieżącej będą trzymane w pomieszczeniach porządkowych na parterze i 1 piętrze.

6. Zatrudnienie

W części gastronomicznej domu Senior Plus przewiduje się zatrudnienie:

- część gastronomiczna - łącznie zatrudnionych będzie 4 pracowników (w tym obsługa kuchni i baru)
- obsługę sali jadalni w domu Senior plus stanowić będzie personel domu

Pracownicy obiektów związanych z produkcją gastronomiczną i obrotem artykułami spożywczymi powinni posiadać:

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach - dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością,
- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w minimum 3 zmiany odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy,

7. Wymagania dotyczące wykończenia wnętrza, instalacji i wyposażenia

Wytyczne budowlane:

A/ Posadzki w części produkcyjnej i magazynach żywnościowych należy wykonać jako zmywalne, nienasiąkliwe i nie śliskie , oraz odporne na ścieranie, bez progów drzwiowych między pomieszczeniami. W części sal konsumpcyjnych podłoga powinna być gładka, nieścieralna, nie śliska i łatwa w utrzymaniu czystości. Zaleca się wykonanie zaokrągleń pomiędzy ścianą a posadzką

B/ Ściany i sufity :

- ściany do wysokości 5-10 cm należy oblicować cokolikami z tego samego co posadzka materiału,
- dolną część ścian należy pokryć materiałem łatwo zmywalnym, nie nasiąkliwym i odpornym na działanie wilgoci:
- pomieszczenia kuchni, zmywalni naczyń stołowych, komunikacji , magazynów i pomieszczeń socjalnych, WC - do wysokości 2,1 m
- pomieszczenia chłodni - do pełnej wysokości
- przy umywalkach / basenach, zlewozmywakach znajdujących się w innych pomieszczeniach: do wysokości 1,6 m fartuch ochronny (płytki ceramiczne)
- powyżej malowanie ścian i sufitu farbą emulsyjną w kolorze pastelowym

C/ Okna powinny mieć konstrukcję umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń. Konstrukcja okien w dziale produkcyjnym powinna umożliwiać wmontowanie ram z siatkami przed owadami.

Instalacja elektryczna:

Całość instalacji wykonać w wersji podtynkowej, lub krytej w korytkach instalacyjnych o zamkniętym profilu .W pomieszczeniu kuchni, w zmywalni, magazynach oraz w pomieszczeniach sanitarnych należy zamontować instalację hermetyczną. Przy umywalkach należy przewidzieć gniazda wtykowe na suszarki do rąk. Przy zasilaniu urządzeń technologicznych wymagana jest skuteczna ochrona od porażeń. Urządzenia technologiczne zasilane energią elektryczną pokazano na rzucie technologicznym

Natężenie oświetlenia sztucznego powinno wynosić :

w pomieszczeniach produkcyjnych - nad stanowiskami pracy 500 lx, zmywalnia 300lx
w salach konsumpcyjnych 200-300 lx,
pomieszczenia higieniczno-sanitarne 200 lx
pomieszczenie magazynowe 100lx

Instalacje sanitarne: Woda

Przebudowywany obiekt podłączony jest do sieci wodociągu miejskiego. Zapotrzebowanie wody zimnej dla części gastronomicznej wynosić będzie maksymalnie:

- przyjęto (przy zastosowaniu nowoczesnych urządzeń technologicznych) maksymalne zużycie wody na poziomie:

na cele technologiczne:

- lokal gastronomiczny, kuchnia, jadalnia - 65l/ na jedno miejsce konsumpcyjne maksymalnie łącznie przy pełnej obsadzie: 100 miejsc konsumpcyjnych *65l = 6,5m³

Na potrzeby sanitarne

- 90l/1 pracownika = 1,08 m³

Na cele porządkowe - 1000 m²*1,5l/m²=1/5m³/ Łączne zapotrzebowanie dobowe wody wyniesie ~ 10,28 m³, z czego woda ciepła wyniesie ~ 45% Łj. 4,6m³

Ciepła woda własnej produkcji - bojler elektryczny i przepływowy podgrzewacz wody. Kanalizacja sanitarna

Ścieki ze zmywalni naczyń stołowych oraz ze stanowiska mycia naczyń kuchennych przed odprowadzeniem do sieci powinny przepływać przez łapacze tłuszczu .

Piony kanalizacyjne przechodzące przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe powinny być szczelnie obudowane.

Zainstalowane urządzenia (zmywarko - wyparzarki) wymagają zmiękczenia wody.

Ogrzewanie i instalacja c.o.

Ogrzewanie obiektu – z sieci miejskiej

w części produkcyjnej i magazynach żywności należy stosować grzejniki gładkie, łatwe do utrzymania w czystości,
w pomieszczeniu kuchni i zmywalni, gdzie występują duże zyski ciepła od maszyn i urządzeń wskazane jest zaprojektowanie instalacji co. tak, aby pracę grzejników można było regulować . Należy zapewnić ogrzewanie wszystkich pomieszczeń zgodnie z warunkami technicznymi.

Wentylacja

Należy zastosować wentylację mechaniczną w: kuchni, zmywalni naczyń stołowych, oraz na salach konsumpcyjnych – zgodnie z projektem technicznym.

- nad zestawem urządzeń kuchennych do obróbki termicznej należy zainstalować okapy wentylacji mechanicznej ,w okapie należy przewidzieć łapacz tłuszczu o konstrukcji umożliwiającej jego łatwe mycie i czyszczenie.

Orientacyjnie do obliczeń można założyć :

- w zmywalni naczyń stołowych wentylacja mechaniczna powinna zapewnić 15 - krotną wymianę powietrza na godzinę,
- w pomieszczeniu kuchni zapewnić 10-krotną wymianę na godzinę,
- sale konsumpcyjne : zgodnie z PN -83/B-03430 8 (wentylacja w budynkach mieszkalnych, zamieszkania zbiorowego i użyteczności publicznej) należy zapewnić wymianę powietrza dla każdej osoby przebywającej w sali konsumpcyjnej - 20m³/h, Ilość zakładanych konsumentów:
1/ sala jadalni i sala baru – max. 50 – 60 osób,
2/ osób szatnia personelu - 2w/h,
- kabiny ustępowe - 50m³/h/miskę i 25m³/h/pisuar,

8. Wymagania pozostałe:
higieniczno - sanitarne i bhp

Przy wszystkich umywalkach (bieżąca woda ciepła i zimna) zamontować dozowniki mydła, pojemniki na ręczniki jednorazowe, pojemniki na odpadki wyłożone folią ,

- Fartuchy robocze oraz bielizna stołowa będzie zawożona do pralni.
- w pomieszczeniu zaplecza należy umieścić apteczkę pierwszej pomocy wyposażoną w podstawowy zestaw leków i środków opatrunkowych
- w zakładzie żywienia zbiorowego należy przechowywać próbki kontrolne wydawanych potraw
- pomieszczenia magazynowe i sprzęt chłodniczy wymagają urządzeń do pomiaru temperatury i wilgotności.

Opracowała:

mgr inż. arch. Anna Rejman - Leniec