Projekt budowlany

JEDNOSTKA PROJEKTOWA	ARCHITEKTOR PRACOWNIA PROJEKTOWA JAN MUCHA 26-800 BIAŁOBRZEGI UL. TARGOWICKA 44 669-325-671 architektura@onet.pl

TEMAT	**Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej** Kategoria obiektu budowlanego: XVII
ADRES INWESTYCJI	**Adamów, gm. Promna** Jednostka ewidencyjna: 140102_2 Promna Obręb: 0002 Adamów Działka nr ewidencyjny: 297/1 – 305/1
INWESTOR	Gmina Promna Promna Kolonia 5 26-803 Promna

Branża	Autor	Sprawdzający	Data
ARCHITEKTURA I KONSTRUKCJA	Wiesława Kostrzewa upr. nr UAN-II-K-8386/155/86	inż. Edmund Mucha upr. nr WBP-II-K-8386/RA/154/81	VI 2018 r.
SANITARNA	inż. Jadwiga Sienicka upr. nr BUA-III-8386/109/87	mgr inż. Adam Sienicki upr. nr MAZ/0442/PWOS/08	VI 2018 r.
ELEKTRYCZNA	mgr inż. Zbigniew Kara upr. nr UAN-II-K-8386/RA/66/85	inż. Marian Mierzwa upr. nr WBP-II-K-8386/RA/65/81	VI 2018 r.

Zawartość projektu budowlanego:

Projekt architektoniczno konstrukcyjny
Projekt instalacji sanitarnych
Projekt instalacji elektrycznych

Białobrzegi, czerwiec 2018 r.

Egzemplarz nr **1**

SPIS TREŚCI

1. Oświadczenie projektantów, uprawnienia, przynależność do izby. 3
2. Opis techniczny inwentaryzacji. 6
3. Ekspertyza techniczna. 8
4. Opis zagospodarowania działki. 9
5. Opis techniczny. 11
6. Informacja bezpieczeństwa i ochrony zdrowia. 14
7. Opis technologiczny. 16
8. Wytyczne ochrony przeciwpożarowej. 23
9. Charakterystyka energetyczna budynku. 28

10. Część graficzna projektu

- Istniejące zagospodarowanie działki ..... rys. nr 1
- Rzut parteru (inwentaryzacja) ..... rys. nr 2
- Elewacje (inwentaryzacja) ..... rys. nr 3
- Rzut parteru – zmiany budowlane ..... rys. nr 4
- Rzut parteru ..... rys. nr 5
- Rzut parteru – technologia ..... rys. nr 6
- Elewacje ..... rys. nr 7

OŚWIADCZENIE

Białobrzegi 06.2018

Zgodnie z art. 20 Ustawy Prawo budowlane z dnia 7 lipca 1994r. z późniejszymi zmianami, oświadczam, że wykonany przeze mnie Projekt budowlany p.n.

Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej, zlokalizowany w Adamowie, na działkach o numerach ewidencyjnych 297/1 – 305/1, którego inwestorem jest Gmina Promna,

został opracowany w sposób zgodny z wymaganiami ustawy, przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

Projektant:	Sprawdzający:
Wiesława Kostrzewa upr. nr UAN-II-K-8386/155/86	inż. Edmund Mucha upr. nr WBP-II-K-8386/RA/154/81

URZĄD WOJEWÓDZKI
W RADOMIU
W Y D Z I A Ł
PLANOWANIA PRZESTRZENNEGO,
URBANISTYKI, ARCHITEKTURY
I NADZORU BUDOWLANEGO

Radom, 1987-03-05

Nr UAN-II-K-8386/155/86

STWIERDZENIE PRZYGOTOWANIA ZAWODOWEGO

do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie

Na podstawie § 2 ust. 2 pkt 1 i 2, § 13 ust. 1 pkt 1 i 2, i § 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki Terenowej i Ochrony Środowiska z dnia 20 lutego 1975 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie (Dz. U. Nr 8, poz. 46) § 6 ust. 2 i 3, § 7, § 5 ust. 2

stwierdza się, że:

OBYWATELKA WIESŁAWA MARIANNA KOSTRZEWA

technik budowlany
(wymienić tytuł zawodowy)

urodzony dnia 08 grudnia 1939 r. w Tomaszowie

posiada przygotowanie zawodowe, upoważniające do wykonywania samodzielnej funkcji projektanta oraz kierownika budowy i robót

w specjalności architektonicznej

OBYWATELKA WIESŁAWA MARIANNA KOSTRZEWA

jest upoważniony do

1/ sporządzania w budownictwie osób fizycznych projektów w zakresie rozwiązań architektonicznych i konstrukcyjno - budowlanych obiektów budowlanych, z wyłączeniem konstrukcji fundamentów głębokich i trudniejszych konstrukcji statycznie niewyznaczalnych,

2/ kierowania, nadzorowania i kontrolowania budowy i robót, kierowania i kontrolowania wytwarzania konstrukcyjnych elementów budowlanych oraz oceniania i badania stanu technicznego :

a/ wszelkich budynków,

b/ budowli w budownictwie osób fizycznych oraz budowli służących do celów rozrywki, wypoczynku i sportu z wyłączeniem konstrukcji fundamentów głębokich i trudniejszych konstrukcji statycznie niewyznaczalnych.

Otrzymuje :

Ob. Wiesława Marianna Kostrzewa
ul. Rzemieślnicza 35 m 11
26 - 800 Białobrzegi

WOJEWÓDZKI ARCHITEKT WOJEWÓDZTWA
mgr inż. arch. Włodzimierz Kaczyńa

POLSKA IZBA INŻYNIERÓW BUDOWNICTWA

Zaświadczenie

o numerze weryfikacyjnym:

MAZ-H8Q-49G-6F4 *

Pani WIESŁAWA KOSTRZEWA o numerze ewidencyjnym MAZ/BO/7117/01
adres zamieszkania ul. RZEMIEŚLNICZA 35 m 11, 26-800 BIAŁOBRZEGI
jest członkiem Mazowieckiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa i posiada wymagane ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.
Niniejsze zaświadczenie jest ważne od 2018-01-01 do 2018-12-31.

Zaświadczenie zostało wygenerowane elektronicznie i opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu w dniu 2017-12-14 roku przez:

Mieczysław Grodzki, Przewodniczący Rady Mazowieckiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

(Zgodnie art. 5 ust 2 ustawy z dnia 18 września 2001 r. o podpisie elektronicznym (Dz. U. 2001 Nr 130 poz. 1450) dane w postaci elektronicznej opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu są równoważne pod względem skutków prawnych dokumentom opatrzonym podpisami własnoręcznymi.)

* Weryfikację poprawności danych w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić za pomocą numeru weryfikacyjnego zaświadczenia na stronie Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa www.piib.org.pl lub kontaktując się z biurem właściwej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

Podpis jest prawidłowy

WOJEWÓDZKIE BIURO
PLANOWANIA PRZESTRZENNEGO
26-600 RADOM
ul. Żeromskiego 53

Radom, dnia 30 grudnia 1981 r.

Nr WBP-II-K-8386/RA/154/81

STWIERDZENIE PRZYGOTOWANIA ZAWODOWEGO

do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie

Na podstawie § 13 ust. 1 pkt 2, § 6 ust. 3, § 4 ust. 2, § 7 i § 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki Terenowej i Ochrony Środowiska z dnia 20 lutego 1975 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie (Dz. U. Nr 8, poz. 46)

stwierdza się, że:

OBYWATEL EDMUND MUCHA

inżynier budownictwa lądowego
(wymienić tytuł zawodowy)

urodzony dnia 2 listopada 1949 r. w Lubawce

posiada przygotowanie zawodowe, upoważniające do wykonywania samodzielnej funkcji

projektanta

w specjalności konstrukcyjno - budowlanej

OBYWATEL EDMUND MUCHA

jest upoważniony do:

1/ sporządzania projektów w zakresie rozwiązań konstrukcyjno - budowlanych budynków oraz innych budowli, z wyłączeniem linii, węzłów i stacji kolejowych, dróg oraz lotniskowych dróg startowych i manipulacyjnych, mostów, budowli hydrotechnicznych i melioracji wodnych,

2/ sporządzania w budownictwie osób fizycznych projektów w zakresie rozwiązań architektonicznych :

a/ budynków inwentarskich i gospodarczych, adaptacji projektów typowych i powtarzalnych innych budynków oraz sporządzania

- verte -

LZG Z-d Nr 2 Zam. 852 2000 szt. A4

POLSKA IZBA INŻYNIERÓW BUDOWNICTWA

Zaświadczenie

o numerze weryfikacyjnym:

MAZ-B4E-M3B-IBS *

Pan EDMUND MUCHA o numerze ewidencyjnym MAZ/BO/0085/04

adres zamieszkania TARGOWICKA 44, 26-800 BIAŁOBRZEGI

jest członkiem Mazowieckiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa i posiada wymagane ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.

Niniejsze zaświadczenie jest ważne od 2018-04-01 do 2019-03-31.

Zaświadczenie zostało wygenerowane elektronicznie i opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu w dniu 2018-03-15 roku przez:

Mieczysław Grodzki, Przewodniczący Rady Mazowieckiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

(Zgodnie art. 5 ust 2 ustawy z dnia 18 września 2001 r. o podpisie elektronicznym (Dz. U. 2001 Nr 130 poz. 1450) dane w postaci elektronicznej opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu są równoważne pod względem skutków prawnych dokumentom opatrzonym podpisami własnoręcznymi.)

* Weryfikację poprawności danych w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić za pomocą numeru weryfikacyjnego zaświadczenia na stronie Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa www.piib.org.pl lub kontaktując się z biurem właściwej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

Podpis jest prawidłowy

planów zagospodarowania działki związanych z realizacją tych budynków,

b/ budowli nie będących budynkami.

Otrzymuje :

Ob. Edmund Mucha
ul. Zawadzkiego 1 m 9
26 - 600 Radom

URZĄD WOJEWÓDZKI W RADOMIU

Ż. up. Wojewody
Z-ca DYREKTORA
mgr inż. arch. Edward Grajewski

2. Opis techniczny inwentaryzacji.

2.1. Informacje o budynku.

2.1.1. Rodzaj budynku.
Dwukondygnacyjny, niepodpiwniczony, wykonany w technologii tradycyjnej murowanej ze stropodachem z konstrukcji żelbetowej.

2.1.2. Przeznaczenie budynku.
Budynek oświaty - gimnazjum.

2.1.3. Powierzchnia użytkowa w granicach opracowania – 257,93 m^2

2.1.4. Kubatura – 921,00 m^3

2.2. Opis techniczny elementów budowlanych.

2.2.1. Fundamenty - żelbetowe
2.2.2. Ściany fundamentowe - betonowe
2.2.3. Ściany zewnętrzne - pustaki gazobetonowe, cegła ceramiczna.

2.2.4. Stropy – żelbetowe prefabrykowane.

2.2.5. Ściany działowe
Parter – murowane z pustaków wapienno-piaskowych, murowane z cegły ceramicznej.

2.2.6. Nadproża - żelbetowe wylewane, kleina.

2.2.7. Izolacje przeciwwilgociowe
Folia PE.
2.2.8. Izolacje termiczne – styropian 15 cm

2.2.9. Tynki
Wewnętrzne - cementowo wapienne gładkie kat. III.
Zewnętrzne – tynk silikonowy cienkowarstwowy na siatce.

2.2.10. Posadzki
Parter – płytki ceramiczne.

2.2.11. Malowanie – emulsyjne.

2.2.12. Drzwi
Zewnętrzne – stalowe, z PCV.

Wewnętrzne – drewniane.

2.2.13. Okna.
Z profili PCV.

2.2.14. Rynny – z blachy ocynkowanej.
2.2.15. Rury spustowe - z blachy ocynkowanej.
2.2.16. Instalacje – elektryczna, wody, ciepłej wody użytkowej z podgrzewacza gazowego, centralnego ogrzewania z kotła gazowego.

Opracowanie:

inż. Edmund Mucha
upr. nr WBP-II-K-8386/RA/154/81

3. Ekspertyza techniczna.

Podstawa opracowania.

- Inwentaryzacja budowlana.
- Pobyt na działce i oględziny elementów budynku.
- Ocena stanu technicznego budynku istniejącego.

3.1. Zakres opracowania.

W zakres niniejszego opracowania wchodzi stwierdzenie stanu konstrukcji i elementów istniejącego budynku pod kątem projektowanej zmiany sposobu użytkowania części budynku.

3.2. Opis stanu technicznego elementów budowlanych.

Na podstawie oceny wizualnej stwierdza się, co następuje:

3.2.1. Dach i jego konstrukcja.

Stan obecnego pokrycia i konstrukcji dachu jest dobry. Nie stwierdzono ubytków, przecieków rys ani nadmiernych ugięć.

3.2.2. Ściany.

Stan techniczny ścian zewnętrznych i wewnętrznych jest dobry. Nie stwierdzono pęknięć ani zarysowań, które wpływałyby na nośność murów. Konstrukcja stalowa jest w stanie dobrym. Nie ma uszkodzeń elementów stalowych, śladów korozji czy zarysowań.

3.3. Wnioski.

Należy stwierdzić, że żaden z elementów konstrukcyjnych istniejącej zabudowy pod kątem projektowanej przebudowy oraz zmiany sposobu użytkowania lokalu nie będzie obciążony ponad zakres dopuszczalny ze względu na stan naprężeń i ugięć. Projektowana inwestycja nie będzie miała negatywnego wpływu na bezpieczeństwo budynku, mieszkańców i użytkowników.

Opracowanie:

inż. Edmund Mucha
upr. nr WBP-II-K-8386/RA/154/81

4. Opis zagospodarowania działki.

4.1. Przedmiot inwestycji.

Przedmiotem inwestycji jest zmiana sposobu użytkowania części budynku gimnazjum na zakład aktywizacji osób niepełnosprawnych.

4.2. Istniejący stan zagospodarowania działki.

Działki o numerach ewidencyjnych 297/1, 298/1, 299/1, 300/1, 301/1, 302/1, 303/1, 304/1, 305/1 – teren inwestycji - zabudowany jest budynkami oświatowymi, sportowymi oraz technicznymi.

Działka jest uzbrojona w wodociąg z sieci, linię energetyczną n.n., kanalizację sanitarną, linię gazową, linię telefoniczną oraz ogrzewanie z kotłowni własnej.

Dojazd na działkę jest od drogi powiatowej (dz. nr ewid. 266) istniejącym zjazdem.

Teren działki jest ogrodzony.

4.3. Projektowane zagospodarowania terenu.

Istniejące zagospodarowanie terenu pozostaje bez zmian. Przedmiotowy budynek dwukondygnacyjny dostępny jest przez drzwi zlokalizowane od stron wschodniej i zachodniej. Na istniejących placach utwardzonych oraz wzdłuż dróg wewnętrznych asfaltowych, znajdujących się na terenie inwestycji, istnieją miejsca postojowe dla samochodów osobowych oraz autobusów. Wskaźniki ilości miejsc postojowych według planu miejscowego dla obszaru wynoszą „restauracja, kawiarnia - 20-24 m.p./100 miejsc konsumpcyjnych". Założono 30 miejsc konsumpcyjnych = 8 miejsc postojowych. Ilość miejsc postojowych jest w tym momencie zapewniona z istniejących parkingów.

4.4. Zestawienie powierzchni i kubatury.

Powierzchnia zabudowy budynku	1 393,00 m^2
Powierzchnia użytkowa lokalu	251,51 m^2
Kubatura lokalu	921,00 m^3
Powierzchnia terenu inwestycji	30 900,00 m^2
Powierzchnia zabudowy działki	bez zmian
Powierzchnie utwardzone działki	bez zmian
Powierzchnia biologicznie czynna działki	bez zmian

4.5. Informacja o ochronie.

Inwestycja nie będzie miała wpływu na walory krajobrazu istniejącego ani nie będzie oddziaływać szkodliwie na środowisko naturalne. Teren nie jest w strefie ochrony konserwatorskiej oraz nie podlega ochronie.

4.6. Informacja o eksploatacji górniczej.

Teren znajduje się poza terenami górniczymi.

4.7. Informacja i dane o zagrożeniach dla środowiska.

Inwestycja nie będzie zagrażać istniejącemu środowisku, nie będzie wytwarzać hałasów, zapylenia ani wibracji, nie będzie wytwarzane promieniowanie ani zakłócenia elektryczne. Nie będzie również zanieczyszczała powietrza, wody i gleby. Odpady będą utylizowane i wywożone poza teren inwestycji na podstawie zawartych

umów z firmami komunalnymi.

4.8. Projektowana infrastruktura.
Projektuje się przebudowę istniejącej sieci sanitarnej oraz elektrycznej wewnętrznej.

4.9. Obszar oddziaływania obiektu.
Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej (Dz. U. poz. 462 oraz z 2013 r. poz . 762 z późniejszymi zmianami) oraz z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 14 listopada 2017 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. 2017 poz. 2285):

Planowana inwestycja nie zmienia obszaru oddziaływania obiektu na działki sąsiednie.

Projektant:	Sprawdzający:
Wiesława Kostrzewa upr. nr UAN-II-K-8386/155/86	inż. Edmund Mucha upr. nr WBP-II-K-8386/RA/154/81

5. Opis techniczny.

5.1. Podstawa opracowania.

- Umowa z inwestorem.
- Mapa zasadnicza.
- Wytyczne użytkownika.
- Uwarunkowania technologiczne
- Zgodność zmiany sposobu użytkowania z planem miejscowym.

5.2. Dane ogólne.

5.2.1. Obiekt – Zakład aktywności zawodowej – kuchnia cateringowa
5.2.2. Adres – Adamów, gm. Promna, dz. nr ewid. 297/1-305/1
5.2.3. Inwestor – Gmina Promna

5.3. Dane charakterystyczne.

5.3.1.	Powierzchnia użytkowa	251,51 m^2
5.3.2.	Kubatura	921,00 m^3

5.4. Przedmiot inwestycji.

Zmiana sposobu użytkowania części budynku oświaty na zakład aktywności zawodowej– kuchnię cateringową.

5.5. Przeznaczenie lokalu.

Budynek będzie pełnił funkcję zakładu pracy – kuchni cateringowej. Sala konsumpcyjna służy także jako stołówka dla uczniów szkoły podstawowej. Pomieszczenia projektuje się dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

5.6. Informacje o lokalu.

Obiekt dostępny jest od strony wschodniej i zachodniej poprzez istniejące i projektowane drzwi.
Główne wejście do lokalu znajduje się od strony zachodniej budynku.

5.7. Wykaz pomieszczeń.

TABELKA POWIERZCHNI I WYKOŃCZEŃ			
A.1	Pomieszczenie porządkowe	6.06	Płytki ceramiczne
A.2	WC mężczyzn	5.53	Płytki ceramiczne
A.3	Przedsionek	5.37	Płytki ceramiczne
A.4	WC niepełnosprawnych	5.72	Płytki ceramiczne
A.5	WC kobiet	4.53	Płytki ceramiczne
A.6	Wiatrołap	4.51	Płytki ceramiczne
A.7	Komunikacja	24.74	Płytki ceramiczne
A.8	Biuro	15.16	Płytki ceramiczne
A.9	Przedsionek	7.66	Płytki ceramiczne
A.10	Szatnia damska	8.79	Płytki ceramiczne
A.11	Szatnia męska	8.79	Płytki ceramiczne
A.12	Obróbka czysta mięsa	10.20	Płytki ceramiczne
A.13	Obieralnia warzyw i dezynfekcja jaj	11.27	Płytki ceramiczne
A.14	Magazyn suchy	7.74	Płytki ceramiczne
A.15	Komunikacja	9.61	Płytki ceramiczne
A.16	Magazyn suchy	6.29	Płytki ceramiczne
A.17	Kuchnia	26.91	Płytki ceramiczne
A.18	Aneks kuchenny	6.60	Płytki ceramiczne
A.19	Zmywalnia	11.08	Płytki ceramiczne
A.20	Aneks kelnerski	4.73	Płytki ceramiczne
A.21	Sala konsumencka	50.55	Płytki ceramiczne
A.22	Klatka schodowa	9.68	Terakota
	SUMA	**251.51 m²**	

5.8. Opis konstrukcji.

5.8.1. Ściany zewnętrzne.
Istniejące bez zmian.

5.8.2. Ściany działowe.
Istniejące częściowo do rozbiórki. Ściany działowe projektowane z bloczków wapienno piaskowych gr. 12 cm, murowane na zaprawie cienko warstwowej.

5.8.3. Dach.
Istniejący bez zmian.

5.8.4. Pokrycie dachu i ścian.
Istniejące bez zmian.

5.8.5. Obróbki blacharskie, rynny i rury spustowe.
Istniejące bez zmian.

5.8.6. Fundamenty.
Istniejące bez zmian.

5.8.7. Posadzki.

Projektuje się z płytek ceramicznych na zaprawie klejowej.

5.8.8. Stolarka.

Stolarka okienna istniejąca bez zmian, projektowana z PCV.
Stolarka drzwiowa wewnętrzna projektowana – z drewna oraz wykończona z blachy nierdzewnej.

5.8.9. Wentylacja.

Należy rozprowadzić kanały wentylacyjne systemowe oraz wentylatory do istniejących kominów wentylacyjnych. Szczegółowe rozwiązania według projektu instalacyjnego.

5.8.10. Powłoki zabezpieczające.

Ściany wewnętrzne i sufity malowane farbami akrylowymi lub emulsyjnymi w kolorach jasnych.
Stolarka drzwiowa wewnętrzna malowana fabrycznie.

5.8.11. Wykończenie wewnętrzne.

Ściany pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz zaplecza kuchennego do wysokości min. 2 m, wykończone materiałami odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych.

5.9. Dostosowanie lokalu do wymagań osób niepełnosprawnych.

Budynek dostosowany dla osób niepełnosprawnych poprzez lokalizację miejsc postojowych o wymiarach 3,6 x 5,0 m - istniejące. Łazienka dla niepełnosprawnych z polem manewrowym 150 x 150 cm, wyposażona w uchylne poręcze przy sedesie i umywalce oraz pochylone lustro. Posadzki wszystkich pomieszczeń kondygnacji projektuje się na takim samym poziomie oraz bez progów. Szerokość drzwi w świetle minimum 90 cm.

5.10. Wyposażenie w instalacje.

Wodociągowa z sieci.
Elektryczna z istniejącego przyłącza energetycznego.
Ogrzewanie z istniejącej kotłowni.
Ciepłej wody istniejąca.
Wentylacyjna grawitacyjna, mechaniczna.
Kanalizacja sanitarna z odprowadzeniem do sieci.

Projektant:	Sprawdzający:
Wiesława Kostrzewa upr. nr UAN-II-K-8386/155/86	inż. Edmund Mucha upr. nr WBP-II-K-8386/RA/154/81

6. Informacja bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

6.1. Zakres robót dla całego zamierzenia inwestycyjnego.
Zmiana sposobu użytkowania części budynku gimnazjum na zakład aktywizacji zawodowej osób niepełnosprawnych – kuchnia.

6.2. Istniejące obiekty budowlane.
W obrębie działki istnieją budynki oświaty, sportowe oraz techniczne.

6.3. Elementy zagospodarowania działki mogące stwarzać zagrożenie BiZ ludzi.
W obrębie projektowanej inwestycji nie występują elementy stwarzające zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

6.4. Przewidywane zagrożenia występujące podczas realizacji robót.
Roboty wiążą się z pracami rozbiórkowymi, murarskimi oraz wykończeniowymi.

6.5. Instruktaż pracowników przed przystąpieniem do robót.
Przed przystąpieniem do prac budowlanych, wszyscy pracownicy zatrudnieni w procesie inwestycyjnym winni zostać przeszkoleni przez kierownika budowy w zakresie bhp na poszczególnych stanowiskach pracy oraz zapoznani z opracowanym uprzednio planem BIOZ.

Określić należy zasady postępowania w przypadku wystąpienia ewentualnego zagrożenia polegające na szybkim powiadomieniu kierownika budowy o powstałych zagrożeniach. Dziennik budowy wraz z planem BIOZ należy przechowywać na placu budowy.

6.6. Środki techniczne i organizacyjne zapobiegające niebezpieczeństwom wynikającym z wykonywania robót budowlanych.
Teren objęty budową nie jest położony na terenie intensywnej zabudowy.

W czasie prowadzenia prac, należy zachować szczególną ostrożność i postępować zgodnie z instrukcją i wytycznymi.

Roboty należy prowadzić zgodnie z przepisami bhp mającymi zastosowanie przy pracach murowych i wykończeniowymi w oparciu o instrukcje dotyczące warunków realizacji i montażu poszczególnych elementów występujących na budowie. Teren budowy należy wygrodzić i zabezpieczyć barierkami.

W trakcie prowadzenia prac pracownicy winni być zaopatrzeni w kaski i rękawice ochronne przewidziane przy rozładunku i wbudowywaniu materiałów budowlanych.

Bezpośredni nadzór nad pracami budowlanymi prowadzi kierownik budowy. Na terenie budowy nie przewiduje się występowania materiałów, wyrobów, substancji i preparatów niebezpiecznych dla środowiska i ludzi. Materiały przewidziane do wbudowania dostarczane będą sukcesywnie na plac budowy, a sprzęt niezbędny do realizacji planowanego zakresu prac wykorzystywany będzie w

zależności od możliwości zagwarantowania frontu robót i zakładanego harmonogramu realizacji.

W trakcie realizacji prac budowlanych nie przewiduje się występowanie stref szczególnego zagrożenia zdrowia i życia pracowników zatrudnionych na budowie.

Na terenie objętym inwestycją na wypadek ewentualnego pożaru, awarii urządzeń i powstania innych zagrożeń, bezpieczną i sprawną komunikację umożliwiającą szybką ewakuację z terenu zagrożenia zapewnia istniejąca ulica.

Opracowanie:

inż. Edmund Mucha
upr. nr WBP-II-K-8386/RA/154/81

7. Opis technologiczny.

7.1. Przedmiot i zakres projektu.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny funkcjonalnego rozmieszczenia pomieszczeń, urządzeń i sprzętów w części budynku gimnazjum, celem dostosowania do założonego zakresu działalności kuchni cateringowej. Zakresem opracowania objęto pomieszczenia znajdujące się na parterze budynku, dostosowując ją układem funkcjonalnym oraz wyposażeniem technologicznym do planowanej działalności zakładu aktywności zawodowej – kuchni cateringowej.

7.2. Podstawa opracowania.

Projekt opracowano w oparciu o:

- Obwieszczenie Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia 17 lipca 2015 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie(Dz. U. 2015 poz. 1422).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – t. j. Dz. U. z 2015r. poz. 594
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych - Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r.
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy – Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.
- Rzut pomieszczeń przeznaczonych do opracowania projektowego.
- Uzgodnienia programowe i funkcjonalne ze zleceniodawcą.

7.3. Ogólny opis zamierzenia usługowego.

Lokal jest usytuowany na parterze budynku, w części istniejącego gimnazjum. Pomieszczenia lokalu stanowią funkcjonalnie wydzieloną całość, bez kolizji z pozostałymi częściami budynku.
Do lokalu zapewniono niezależne dojście od strony zaplecza: dla personelu oraz drogę dostaw, a także służące usuwaniu odpadków.

7.4. Opis wykonywanych usług.

7.4.1. Zakres działalności.

Zakład został zaprojektowany jako kuchnia cateringowa i będzie prowadzić działalność w zakresie:

- Produkcji i sprzedaży do konsumpcji na miejscu w naczyniach stołowych wielokrotnego użytku oraz na wynos (odbiór osobisty lub z dowozem) w naczyniach i opakowaniach jednorazowego użytku zestawów obiadowych z dodatkami warzyw świeżych, warzyw konserwowych, serów twardych i dojrzewających, wędlin, itp.
- Produkcji i sprzedaży do konsumpcji na miejscu w naczyniach stołowych wielokrotnego użytku oraz na wynos (odbiór osobisty lub z dowozem) w naczyniach i opakowaniach jednorazowego użytku wyrobów garmażeryjnych z mięsa, niemięsnych, surówek, sałatek i zup;
- Sprzedaży napojów gorących, napojów bezalkoholowych (również w opakowaniach jednostkowych producenta).

7.4.2. Inne dane informacyjne dotyczące działalności.

- Zaopatrzenie w surowce do produkcji odbywało się będzie przy użyciu transportu specjalistycznego hurtowni i dystrybutorów środków spożywczych oraz transportu własnego;
- Dostawy surowców będą dokonywane na bieżąco – codziennie (minimalne zapasy zapewniające ciągłość produkcji) o ustalonych godzinach tak, by wyeliminować możliwość wystąpienia zanieczyszczeń krzyżowych (dostawy surowców i półproduktów odbywać się będą w godzinach porannych);
- Zatrudnienie 31 osób (w tym pracownicy zajmujący się pielęgnacją kompleksu wokół budynku);
- Lokal będzie czynny 6 dni w tygodniu w godzinach 7.00 – 15.00 oraz w niedziele, kiedy sala konsumencka będzie wynajęta dla gości.

7.5. Układ funkcjonalny.

Układ funkcjonalny pomieszczeń lokalu oraz wykaz mebli i narzędzi przedstawiono w części rysunkowej projektu technologicznego. Do budynku prowadzi główne wejście dla pracowników i gości. Wejścia dodatkowe służą jako gospodarcze.

W skład pomieszczeń zakładu wchodzą:

7.5.1. Pomieszczenia komunikacji wewnętrznej

Korytarze wewnętrzne i przedsionki stanowią jednocześnie ciąg komunikacyjny - drogę dojścia do poszczególnych pomieszczeń.

7.5.2. Magazyny spożywcze

Pomieszczenia przewidziane do bieżącego przechowywania zapasu artykułów spożywczych (regały magazynowe oraz chłodziarki i zamrażarki).

7.5.3. Pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw owoców.

W tym miejscu będą poddawane obróbce wstępnej warzywa i owoce. Wydzielono tu stanowisko obróbki wstępnej warzyw i owoców - wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, blat roboczy. Dodatkowo w pomieszczaniu przewidziano powierzchnię na regał magazynowy do bieżącego przechowywania warzyw i owoców. W pomieszczeniu umieszczona jest także umywalka do mycia rąk wraz z niezbędnym wyposażeniem (dozownik do mydła oraz do podajnik ręczników jednorazowych).

7.5.4. Pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa i drobiu.

Wyposażenie w regały do przechowywania krótkotrwałego, zlewozmywak dwukomorowy, blat roboczy oraz wilk do mielenia mięsa. W pomieszczeniu umieszczona jest także umywalka do mycia rąk wraz z niezbędnym wyposażeniem (dozownik do mydła oraz do podajnik ręczników jednorazowych).

7.5.5. Zmywalnia naczyń stołowych

Zmywalnie naczyń stołowych wyposażono w zlewozmywak jednokomorowy z powierzchnia podawczą, zmywarkę gastronomiczną na podstawie oraz powierzchnie odkładczą i szafę przelotową połączoną funkcjonalnie z kuchnią i aneksem kucharskim. Naczynia będą najpierw myte wstępnie (ręcznie) w jednokomorowym basenie, a następnie w zmywarce poddawane procesowi mycia właściwego i wyparzania w temperaturze 85-90°C. Czyste naczynia będą przechowywane w szafie przelotowej. Zwrot naczyń stołowych z sali konsumpcyjnej odbywał się będzie przez aneks kelnerski.

7.5.6. Kuchnia

Uwzględniając wymagania sanitarno – zdrowotne w stosowanych procesach technologicznych wydzielono tu następujące stanowiska pracy i obróbki technologicznej

Stanowisko obróbki termicznej wyposażone w trzon kuchenny sześciopalnikowy, nad tym stanowiskiem umieszczony jest okap;

Stanowisko surówek, jarzyn i owoców wyposażone w stół chłodniczy z blatem do pracy na którym, przewidziano tu również szatkownicę;

Stanowisko wyrobów mącznych – wyposażone w stół z blatem roboczym , mieszałkę do ciasta,

Stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego z basenem jednokomorowym z zamontowanym spryskiwaczem z wylewką i ociekacz stojący. Wielkości komory zmywaka należy dostosować do mytych naczyń i sprzętu produkcyjnego. Czyste naczynia i sprzęt pomocniczy przechowywane są w zamykanych szafkach i szufladach.

7.5.7. Sala konsumpcyjna

W lokalu wydzielona jest sala konsumpcyjna dla około 30 osób (zależnie od ustawienia stolików), wyposażona w stoliki z krzesłami. Sala konsumpcyjna służy także jako pomieszczenie socjalne dla pracowników oraz jako stołówka dla uczniów szkoły podstawowej.

7.5.7.1. Zaplecze sanitarno-socjalne personelu

Pracownikom zaprojektowano szatnie, w której mają wydzielone szafki dwudzielne umożliwiające segregacje odzieży prywatnej i roboczej z ławką. Udostępnione pomieszczenia przeznaczone są wyłącznie dla osób posiadających aktualną dokumentację medyczną potwierdzającą stan zdrowia odpowiedni do pracy przy produkcji i obrocie żywnością.
Pomieszczenie sanitarne dostępne są z korytarza oraz z Sali konsumpcyjnej.

Wyposażenie WC dla niepełnosprawnych: miska ustępowa, podajnik papieru toaletowego, poręcz uchylna przy misce ustępowej, poręcz uchylna przy umywalce, umywalka, lustro uchylne, dozownik do płynnego mydła, podajnik na ręczniki jednorazowego użytku, pojemnik niepalny na papier i odpady.

Wyposażenie WC dla mężczyzn i kobiet: miska ustępowa, pisuar (WC dla mężczyzn), podajnik papieru toaletowego, umywalka, lustro, dozownik do płynnego mydła, podajnik na ręczniki jednorazowego użytku, pojemnik niepalny na papier i odpady.

W pomieszczeniach produkcyjnych (w kuchni – w części produkcyjnej i wydawczej oraz w przygotowalni wstępnej) dla przestrzegania zasad higieny produkcji środków spożywczych zaprojektowano umywalki do mycia rąk wyposażone w podajniki mydła i ręczników jednorazowego użytku.

7.5.8. Pomieszczenie porządkowe.

W pomieszczeniu porządkowym przechowywane będą środki czystości w szafie gospodarczej, pojemnik na odpady i zlew gospodarczy.

7.6. Odpady.

W bloku żywienia będą powstawały odpady zakwalifikowane stosownie do rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 9 grudnia 2014r. w sprawie katalogu odpadów (Dz. U. poz. 1923) do grupy 02 02 xx – Odpady z przygotowania i przetwórstwa produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego (bez odpadów niebezpiecznych), z grupy 02 03 xx - Odpady z przygotowania, przetwórstwa produktów i używek spożywczych oraz odpady pochodzenia roślinnego, w tym odpady z owoców, warzyw, produktów zbożowych, olejów jadalnych, kakao, kawy, herbaty oraz przygotowania i przetwórstwa tytoniu, drożdży i produkcji ekstraktów drożdżowych, przygotowywania i fermentacji melasy (z wyłączeniem 02 07),

z grupy 15 xx xx – odpady opakowaniowe, z grupy 20 xx xx - Odpady komunalne łącznie z frakcjami gromadzonymi selektywnie (w tym oleje i tłuszcze jadalne).

Wszystkie typy odpadów winny być gromadzone w sposób określony w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.).

W szczególności odpadki konsumenckie oraz odpadki powstające w procesie produkcyjnym kuchni oraz obróbki wstępnej owoców i warzyw (odpady organiczne), usuwane będą z zakładu drogą poprzez ciągi komunikacyjne na zapleczu lokalu i do czasu odbioru przez wyspecjalizowane podmioty będą okresowo składowane w wydzielonych pomieszczeniach przeznaczonych na odpady.
Aby zapewnić odbiór odpadów z zakładu należy złożyć właściwe deklaracje.

7.7. Wytyczne techniczne.

Wszystkie wyroby i materiały budowlane winny posiadać atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania w budownictwie na rynku krajowym z uwzględnieniem wymogów sanitarnych dla projektowanych pomieszczeń zaplecza gastronomicznego.

Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni.

Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych (kuchnia, przygotowalnia wstępna) oraz w zmywalni naczyń stołowych muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym i nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci – do wysokości, co najmniej 2,0 m..

Połączenia ścian i posadzek w miarę możliwości wykonać z elementów wyoblonych (szczelnych i łatwych do zmywania).

Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Wszystkie drzwi w zakładzie winny być gładkie, łatwo zmywalne.

Podłogi w pomieszczeniach powinny być gładkie, nie nasiąkliwe, łatwo zmywalne, niepylące, nieśliskie oraz odporne na ścieranie i łatwe do czyszczenia. Cokoliki przypodłogowe, o wysokości 5-10cm, winny być wykonane z tego samego materiału, co posadzki.

Dla poboru wody do celów gospodarczych i utrzymania higieny pomieszczeń przewidziano zlew gospodarczy, zamontowany w aneksie porządkowym, w którym będą również przechowywane środki czystości i sprzęt porządkowy.

W obiekcie należy przewidzieć niezależny sprzęt do utrzymania czystości poszczególnych grup pomieszczeń produkcyjnych, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych i części ogólnodostępnych, w tym sali konsumpcyjnej.

7.8. Wytyczne instalacyjne.

Do umywalek i zlewozmywaków należy doprowadzić ciepłą i zimną wodę z miejskiej sieci wodnokanalizacyjnej.

Kanały wpustowe podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.

Zlewozmywaki w kuchni (zlewozmywak na stanowisku obróbki mięsa oraz zlewozmywak na stanowisku mycia naczyń i sprzętu kuchennego) oraz zlewozmywak w zmywalni naczyń stołowych należy podłączyć do instalacji tłuszczowej.

Przy umywalkach należy przewidzieć pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku.

Wentylację pomieszczeń należy wykonać wg odrębnego opracowania. Wentylację tą należy dostosować do potrzeb zakładu, zgodnie z wymogami normy PN-83/B-03430/Az:2003 „Wentylacja w budynkach mieszkalnych, zamieszkania zbiorowego i użyteczności publicznej. Wymagania”. Usytuowanie nawiewu i wywiewu powietrza powinno umożliwiać swobodny ruch powietrza w całym pomieszczeniu. Kierunek przepływu powietrza powinien odbywać się od strony czystej do strony brudnej pomieszczenia. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być połączone we wspólny układ wentylacji.

W pomieszczeniu kuchni należy przewidzieć wentylację nawiewno– wywiewną ze wspomaganiem. Wywiew okapem z wentylatorem zapewniającym wymaganą ilość wymian, by nie powstawało przegrzewanie pomieszczenia (usuwanie ciepła zbędnego pochodzącego od urządzeń je wydzielających –palniki, piec).

Zalecane temperatury w pomieszczeniach:

- z miejscami pracy 20°C
- pozostałych zgodnie z PN

Usytuowanie grzejników nie powinno kolidować z wyposażeniem technologicznym. Stosowane grzejniki winny być gładkie, łatwe do utrzymania czystości.

We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć instalacje oświetleniową oraz gniazda wtykowe jednofazowe, a w pomieszczeniach wilgotnych (zmywalnia naczyń i opakowań transportowych) gniazda wtykowe hermetyczne. Oświetlenie elektryczne winno być we wszystkich pomieszczeniach zakładu. Punkty oświetlenia powinny być wyposażone w nietłukące się osłony, chroniące przed odpryskiem szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewniać prawidłowe oświetlenie stanowisk pracy oraz pomieszczeń.

Natężenie światła sztucznego powinno wynosić:

- W pomieszczeniach pracy 300 lux
- W pozostałych pomieszczeniach zgodnie z PN
- Gniazda wtykowe zerowane wymagają sprawdzenia zerowania.

Pojemniki na odpady należy wyłożyć workami foliowymi i umieścić w miejscach łatwo dostępnych dla użytkowników

7.9. Pozostałe wymagania.

Wykładziny pomieszczeń i inne stałe elementy wyposażenia co najmniej trudno zapalne.
Podłoga i ściany do wysokości 2,0 m w pomieszczeniach łazienki wyłożone płytkami ceramicznymi.
Urządzenia sanitarne wyposażone będą w centralną regulację mieszania ciepłej wody.
Meble będą dostosowane do wymagań ergonomii.
Wyposażenie powinno posiadać atesty i certyfikaty i spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny.
Apteczki w lokalu będą wyposażone w podstawowe środki opatrunkowe.

Wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe powinny być dopuszczone do stosowania w budownictwie, zgodnie z art. 10 ustawy Prawo budowlane (tekst jednolity DZ.U. Nr 106, poz. 1126 z 2000 roku)
Dla zakładu należy opracować i wdrożyć dokumentację dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (ang.) i Hazard Analysis and Critical Control Points (tzw. HACCP), m. in. w zakresie zagadnień związanych z :

- higieną osobistą i stanem zdrowia osób wykonujących prace przy produkcji żywności,
- procesami mycia pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- zaopatrzeniem w wodę do celów spożywczych (okresowe badania wody),
- usuwaniem odpadów i ścieków, w tym sanitarnych i technologicznych,
- kontrolą zabezpieczeń przed szkodnikami,
- kwalifikacjami i szkoleniami pracowników.

8. Wytyczne ochrony przeciwpożarowej.

8.1. Informacje ogólne.

Pomieszczenia zakładu zlokalizowano w obiekcie dwukondygnacyjnym o przeznaczeniu oświaty – publiczne gimnazjum o następujących parametrach technicznych budynku:

Powierzchnia zabudowy budynku	1 393,00 m^2
Powierzchnia użytkowa lokalu	254,09 m^2
Kubatura lokalu	921,00 m^3
Wysokość budynku	8,09 m

8.2. Klasyfikacja pożarowa obiektu, klasa odporności pożarowej budynku, odporności ogniowej elementów budowlanych i ich stopień rozprzestrzeniania ognia.

Budynek ze względu na wysokość (poniżej 12 m) zalicza się do kategorii niski. Budynek ze względu na funkcję zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL III o klasie odporności pożarowej budynku „D”. W związku z tym podstawowe elementy budynku powinny spełniać wymagania:

- Główna konstrukcja nośna – R 30
- Konstrukcja dachu – (-)
- Stop – REI 30
- Ściana zewnętrzna – EI 30
- Ściana wewnętrzna – (-)
- Przekrycie dachu – (-)

Wymagania te są obecnie spełnione.

Parter budynku będzie stanowił oddzielną strefę pożarową w której znajdować się będą pomieszczenia usługowe o kategorii zagrożenia ludzi ZLII oraz istniejący lokal ZLIII. Pomieszczenia te będą stanowiły oddzielną strefę pożarową. Wymagania odnośnie klasy budynku ZL III i ZL II są takie same, a klasa odporności pożarowej dla budynku parterowego to „D”. W związku z tym podstawowe elementy budynku powinny spełniać wymagania:

- Główna konstrukcja nośna – R 30
- Konstrukcja dachu – (-)
- Stop – REI 30
- Ściana zewnętrzna – EI 30
- Ściana wewnętrzna – (-)
- Przekrycie dachu – (-)

Wymagania te w pomieszczeniach znajdujących się w parterze budynku są spełnione.

Na całej wysokości ściany zewnętrznej przylegającej do ściany oddzielenia pożarowego należy zapewnić pas wykonany z materiałów niepalnych o szerokości co najmniej 2m o klasie odporności ogniowej co najmniej EI 60.

Okładziny sufitów i ścian oraz sufity podwieszane należy wykonać z materiałów niezapalnych, nieodpadających pod wpływem ognia.
Stałe elementy wyposażenia i wystroju wnętrz oraz przegrody i wykładzina podłogowa stosowana w obiekcie powinny posiadać wymagania co najmniej trudno zapalności. Wymaganie to dotyczy również elementów luźno zwisających – typu kotary, zasłony, kurtyny.

8.3. Warunki ewakuacji.

Z pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi powinna być zapewniona możliwość ewakuacji w bezpieczne miejsce na zewnątrz budynku lub do sąsiedniej strefy pożarowej bezpośrednio albo drogami komunikacji ogólnej, zwanymi drogami ewakuacyjnymi. Wyjścia z pomieszczeń na drogi ewakuacyjne powinny być zamykane drzwiami. Drzwi na drogach ewakuacyjnych powinny otwierać się zgodnie z kierunkiem ewakuacji.

W celu zapewnienia warunków ewakuacji należy spełnić następujące wymagania:
- długość przejść ewakuacyjnych nie przekraczająca 40 m,
- długość dojść ewakuacyjnych nie przekraczająca:
- przy jednym dojściu ewakuacyjnym - 10 m,
- przy co najmniej dwóch dojściach ewakuacyjnych - 40 m,
- szerokość drzwi ewakuacyjnych - łączną szerokość drzwi w świetle, stanowiących wyjścia ewakuacyjne z pomieszczenia lub strefy pożarowej należy obliczać proporcjonalnie do liczby osób mogących tam przebywać równocześnie, przyjmując co najmniej 0,6 m szerokości na 100 osób, przy czym najmniejsza szerokość powinna wynosić 0,9 m w świetle ościeżnicy, a w przypadku drzwi służących do ewakuacji do 3 osób - 0,8 m,
szerokość poziomych dróg ewakuacyjnych - należy obliczać proporcjonalnie do liczby osób mogących przebywać jednocześnie na danej kondygnacji budynku, przyjmując co najmniej 0,6 m szerokości na 100 osób, lecz nie mniej niż 1,4 m.

Szerokość drzwi stanowiących wyjście ewakuacyjne z budynku (z zastrzeżeniem wyżej cytowanej zasady obliczeniowej), a także szerokość drzwi na drodze ewakuacyjnej z klatki schodowej, prowadzących na zewnątrz budynku lub do innej strefy pożarowej, powinna być nie mniejsza niż szerokość biegu klatki schodowej, czyli 1,2 m.

8.4. Wystroje wnętrz.

Na drogach komunikacji ogólnej, służących celom ewakuacji, stosowanie materiałów i wyrobów łatwo zapalnych jest zabronione.

8.5. Instalacje.

Przepusty instalacyjne w elementach oddzielenia przeciwpożarowego powinny mieć klasę odporności ogniowej (EI) wymaganą dla tych elementów.
W kanałach wentylacyjnych nieizolowanych należy zastosować klapy odcinające o klasie odporności ogniowej stropu oddzielającego strefy pożarowe.

Instalacja elektryczna.

Instalację elektryczną należy wyposażyć w przeciwpożarowy wyłącznik prądu, odcinający dopływ prądu do wszystkich obwodów, z wyjątkiem obwodów zasilających instalacje i urządzenia, których funkcjonowanie jest niezbędne podczas pożaru. Przeciwpożarowy wyłącznik prądu powinien być umieszczony w pobliżu głównego wejścia do obiektu lub złącza i oznakowany zgodnie z Polską Normą.

Oświetlenie ewakuacyjne.

W budynku na drogach ewakuacyjnych należy zastosować oświetlenie ewakuacyjne, które po zaniku oświetlenia podstawowego powinno działać przez co najmniej 2 godziny.

Instalacja odgromowa.

Budynek należy wyposażyć w instalację chroniącą od wyładowań atmosferycznych zgodnie z Polską Normą dotyczącą ochrony odgromowej obiektów budowlanych.
W chwili obecnej budynek jest wyposażony w instalację odgromową.

8.6. Sposoby zabezpieczenia ppoż. instalacji w obiekcie.

Instalacja elektryczna

Przejścia instalacyjne przechodzące przez ścianę oddzielenia przeciwpożarowego oraz ściany i stropy kotłowni powinny mieć klasę odporności ogniowej co najmniej EI 60.

Instalacja wentylacji mechanicznej i klimatyzacji

Przewody wentylacyjne powinny być wykonane z materiałów niepalnych, a palne izolacje cieplne i akustyczne oraz inne palne okładziny przewodów wentylacyjnych mogą być stosowane tylko na zewnętrznej ich powierzchni w sposób zapewniający nierozprzestrzenianie ognia.
Drzwiczki rewizyjne stosowane w kanałach i przewodach wentylacyjnych powinny być wykonane z materiałów niepalnych.
W przypadku przejścia przez kanałów wentylacyjnych przez ściany oddzielenia pożarowego należy zastosować klapy ppoż o klasie co najmniej EI 60.

Instalacja gazowa
Wszystkie elementy metalowe instalacji, urządzeń konstrukcji zabezpieczone przed oddziaływaniem elektryczności statycznej – prawidłowo uziemione oraz zabezpieczone przed prądami błądzącymi;
Poziome odcinki instalacji powinny być sytuowane w odległości co najmniej 0,1m powyżej innych przewodów instalacyjnych. Przewody instalacji gazowej krzyżujące się z innymi przewodami instalacyjnymi powinny być od nich oddalone o 0,02m.

8.7. Podręczny sprzęt gaśniczy.

W celu zabezpieczenia przeciwpożarowego obiektu należy wyposażyć go w podręczny sprzęt gaśniczy w ilości - jedna jednostka masy środka gaśniczego 4 kg. Rodzaj gaśnic powinien być dostosowany do gaszenia tych grup pożarów, które mogą wystąpić w obiekcie.

Przy rozmieszczaniu sprzętu w obiekcie należy stosować zasady:
- sprzęt powinien być umieszczany w miejscach łatwo dostępnych i widocznych, przy wejściach, na korytarzach, przy wyjściach na zewnątrz pomieszczenia,
- miejsce usytuowania sprzętu powinno być oznakowane zgodnie z PN,
- do sprzętu powinien być zapewniony dostęp o szerokości co najmniej 1m,
- sprzęt należy umieszczać w miejscach nie narażonych na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie źródeł ciepła,
- odległość dojścia do sprzętu nie powinna być większa niż 30 m.

Obiekt należy wyposażyć w gaśnice proszkowe ABC zlokalizowane:
- przy wejściu głównym - 1 szt.

8.8. Dojazd pożarowy.

Do budynku zawierającego strefę pożarową ZL III należy zapewnić drogę pożarową o utwardzonej nawierzchni, umożliwiającą dojazd o każdej porze roku pojazdów jednostek ochrony przeciwpożarowej.
Droga pożarowa powinna przebiegać wzdłuż dłuższego boku budynku, przy czym bliższa krawędź drogi pożarowej powinna być oddalona od ściany budynku o 5 - 15 m, a pomiędzy tą drogą i ścianą budynku nie powinny występować stałe elementy zagospodarowania terenu o wysokości przekraczającej 3 m lub drzewa.
Droga pożarowa powinna być zakończona placem manewrowym o wymiarach co najmniej 20 x 20 m lub w inny sposób umożliwiać dojazd do obiektu i powrót pojazdu bez cofania. Wymaganie to nie dotyczy końcowego odcinka drogi pożarowej o długości do 15 m.
Najmniejszy promień zewnętrznego łuku drogi pożarowej powinien wynosić co najmniej 11 m.
Warunki te są spełnione.

8.9. Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego.

Zgodnie z §6 ust. 1 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 21 kwietnia 2006 r. dla obiektu należy opracować „Instrukcję bezpieczeństwa pożarowego" zawierającą zagadnienia wymienione w cytowanym paragrafie.

Należy wyposażyć obiekt w znaki ewakuacyjne, instrukcję ppoż. oraz wykaz numerów alarmowych.

Opracowanie:

inż. Edmund Mucha
upr. nr WBP-II-K-8386/RA/154/81

Projektowana charakterystyka energetyczna budynku

Wraz z analizą możliwości racjonalnego wykorzystania wysokosprawnych alternatywnych systemów zaopatrzenia w energię.

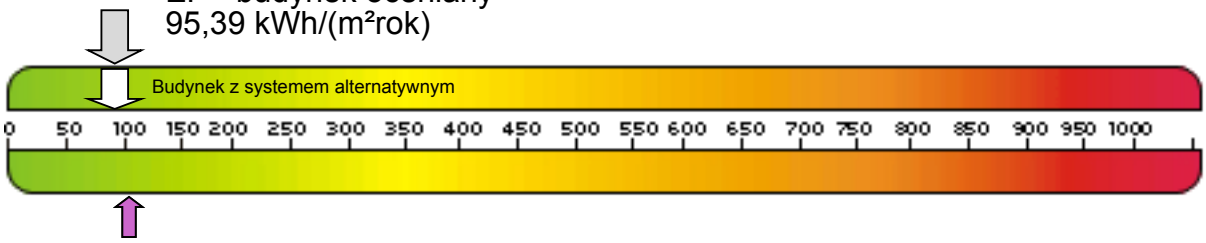
Budynek użyteczności publicznej przeznaczony na potrzeby: oświaty, szkolnictwa wyższego, nauki
Promna Kolonia 5, 26-803 Adamów

Projektowana charakterystyka energetyczna budynku.

Budynek oceniany:	Obiekt â€ “ Zak³ad aktywno¢ci zawodowej
Rodzaj budynku:	Budynek u¿yteczno¢ci publicznej przeznaczony na potrzeby: o¢wiaty, szkolnictwa wy¿szego, nauki
Inwestor:	
Adres:	Promna Kolonia 5, 26-803 Adamów
Powierzchnia ogrzewana A_f, m²:	251,51
Kubatura budynku m³:	921,00

Obliczeniowe zapotrzebowanie na nieodnawialną energię pierwotną

EP - budynek oceniany
95,39 kWh/(m²rok)



Wg wymagań WT2017 ²

Zapotrzebowanie na energię pierwotną:		System projektowany	System alternatywny
Budynek oceniany:	**EP [kWh/m² rok]**	**95,39**	**95,39**
Budynek wg wymagań WT2017:	**EP [kWh/m² rok]**	**110,00**	**110,00**
Zapotrzebowanie na energię użytkową do ogrzewania i wentylacji:	EU_{CO+W} [kWh/m² rok]	36,60	36,60
Zapotrzebowanie na energię użytkową do przygotowania ciepłej wody użytkowej:	EU_{CWU} [kWh/m² rok]	8,41	8,41
Zapotrzebowanie na całkowitą energię użytkową:	EU [kWh/m² rok]	45,01	45,01
Zapotrzebowanie na energię końcową:	EK [kWh/m² rok]	58,42	58,42
Współczynnik strat mocy cieplnej przez przenikanie przez wszystkie przegrody zewnętrzne:	H_{tr} [W/K]	148,39	148,39
Współczynnik strat mocy cieplnej na wentylacje:	H_{ve} [W/K]	184,36	184,36
Roczne zapotrzebowanie na energię pierwotną przez system grzewczy i wentylacyjny:	$Q_{P,H}$ [kWh/rok]	13456,21	13456,21
Roczne zapotrzebowanie na energię pierwotną przez system do podgrzania ciepłej wody:	$Q_{P,W}$ [kWh/rok]	2705,95	2705,95
Roczne zapotrzebowanie na energię pierwotną przez system oświetlenia wbudowanego:	$Q_{p,L}$ [kWh/rok]	7830,00	7830,00

Projektowana charakterystyka energetyczna budynku.

Parametry przegród budowlanych

Przegrody zewnętrzne

Lp.	Symbol przegrody	Opis ściany	Wsp. U [W/m²K]	ΔU [W/m²K]	Powierzchnia brutto/netto [m²]
1	PG_12	Podłoga na gruncie 12	0,279	0,000	254,09 / 254,09
2	SJ_11	Ściana o budowie jednorodnej 11	0,179	0,000	123,96 / 68,50

Stolarka otworowa

Lp.	Nazwa przegrody	Opis przegrody	Wsp. U [W/m²K]	Wsp. C	Wsp. g	Powierzchnia [m²]
1	D_180x205	Drzwi zewnętrzne	1,500	0,50	0,75	3,69
2	D_90x205	Drzwi zewnętrzne	1,500	0,50	0,75	3,69
3	143x158	Okno	1,100	0,70	0,75	2,26
4	246x158	Okno	1,100	0,70	0,75	11,66
5	243x158	Okno	1,100	0,70	0,75	19,20
6	118x158	Okno	1,100	0,70	0,75	1,86
7	244x158	Okno	1,100	0,70	0,75	3,86
8	112x158	Okno	1,100	0,70	0,75	1,77
9	247x158	Okno	1,100	0,70	0,75	3,90
10	122x158	Okno	1,100	0,70	0,75	1,93
11	D_80x205	Drzwi zewnętrzne	1,500	0,50	0,75	1,64

Spełnienie Warunków Technicznych dla przegród nieprzeźroczystych

Strefa mieszkalna 0

Lp.	Symbol	Opis	U_C [W/m²K]	$U_{C,max}$ [W/m²K]
1	PG_12	Podłoga na gruncie -1	0.121	0.300
2	SJ_11	Ściana zewnętrzna -1 (zachód)	0.179	0.230
3	SJ_11	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	0.179	0.230

Spełnienie Warunków Technicznych dla okien i drzwi

Strefa mieszkalna 0

Lp.	Symbol przegrody	Opis	U_C [W/m²K]	$U_{C,max}$ [W/m²K]
1	D_180x205	Ściana zewnętrzna -1 (zachód)	1.500	1.500
2	D_90x205	Ściana zewnętrzna -1 (zachód)	1.500	1.500
3	143x158	Ściana zewnętrzna -1 (zachód)	1.100	1.100
4	246x158	Ściana zewnętrzna -1 (zachód)	1.100	1.100

Projektowana charakterystyka energetyczna budynku.

5	243x158	Ściana zewnętrzna -1 (zachód)	1.100	1.100
6	118x158	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	1.100	1.100
7	244x158	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	1.100	1.100
8	243x158	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	1.100	1.100
9	112x158	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	1.100	1.100
10	247x158	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	1.100	1.100
11	122x158	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	1.100	1.100
12	D_80x205	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	1.500	1.500
13	D_90x205	Ściana zewnętrzna -1 (zwschód)	1.500	1.500

Ogrzewanie

	System projektowany	System alternatywny
Zapotrzebowanie na energię użytkową $Q_{H,nd}$	9204,05 [kWh/rok]	9204,05 [kWh/rok]
Zapotrzebowanie na energię końcową dla potrzeb grzewczych $Q_{K,H}$	12232,92 [kWh/rok]	12232,92 [kWh/rok]

Dla budynku - instalacja 1

	System projektowany	System alternatywny
System ogrzewania	Kocioł stałotemperaturowy dwufunkcyjny	Kocioł stałotemperaturowy dwufunkcyjny
Nośnik energii końcowej	Miejscowe wytwarzanie energii w budynku: gaz ziemny	Miejscowe wytwarzanie energii w budynku: gaz ziemny
Średnia sezonowa sprawność wytworzenia nośnika ciepła z energii dostarczonej do granicy bilansowej budynku $\eta_{H,g}$	0,95	0,95
Średnia sezonowa sprawność akumulacji ciepła w elementach pojemnościowych systemu grzewczego budynku $\eta_{H,s}$	1,00	1,00
Średnia sezonowa sprawność transportu nośnika ciepła w obrębie budynku $\eta_{H,d}$	0,90	0,90
Średnia sezonowa sprawność regulacji i wykorzystania ciepła w obrębie budynku $\eta_{H,e}$	0,88	0,88
Średnia sezonowa sprawność całkowita systemu grzewczego $\eta_{H,tot}$	**0,75**	**0,75**

Wentylacja

Typ wentylacji	Budynek z wentylacją naturalną

Lokal/strefa - Strefa mieszkalna 0

Skuteczność odzysku ciepła z powietrza wywiewanego η_{OC}	-
Skuteczność gruntowego powietrznego wymiennika ciepła η_{GWC}	-
Strumień powietrza wentylacji naturalnej kanałowej V_O	507,04 [m³/h]
Współczynnik strat ciepła na wentylację H_{ve}	184,36 [W/K]

Projektowana charakterystyka energetyczna budynku.

Ciepła woda użytkowa

	System projektowany	System alternatywny
Zapotrzebowanie ciepła użytkowego do podgrzania c.w.u. $Q_{W,nd}$	2115,56 [kWh/rok]	2115,56 [kWh/rok]
Zapotrzebowanie na energię końcową dla potrzeb wytworzenia ciepłej wody $Q_{K,W}$	2459,95 [kWh/rok]	2459,95 [kWh/rok]

Dla budynku - instalacja 1

	System projektowany	System alternatywny
System przygotowania c.w.u.	Kocioł stałotemperaturowy dwufunkcyjny (ogrzewanie i przygotowanie CWU)	Kocioł stałotemperaturowy dwufunkcyjny (ogrzewanie i przygotowanie CWU)
Nośnik energii końcowej	Miejscowe wytwarzanie energii w budynku: gaz ziemny	Miejscowe wytwarzanie energii w budynku: gaz ziemny
Średnia sezonowa sprawność instalacji wytworzenia, dystrybucji i instalacji c.w.u. $\eta_{W,tot}$	0,86	0,86
Średnia sezonowa sprawność wytworzenia nośnika ciepła z energii dostarczonej do granicy bilansowej budynku $\eta_{W,g}$	0,86	0,86
Średnia sezonowa sprawność transportu ciepłej wody w obrębie budynku $\eta_{H,d}$	1,00	1,00
Średnia sezonowa sprawność akumulacji ciepłej wody w elementach pojemnościowych systemu ciepłej wody $\eta_{H,s}$	1,00	1,00

Instalacje chłodzenia

Lokal - Strefa mieszkalna 0

Brak instalacji chłodzenia

Materiały izolacyjne zastosowane w projekcie

Lp.	Przegroda	Materiał izolacyjny	λ [W/mK]	grubość [cm]
1	Ściana o budowie jednorodnej 11	Styropian (15 - 40)	0.04	15
2	Podłoga na gruncie 12	Styropian (15 - 40)	0.04	10

Bilans mocy urządzeń elektrycznych

Lp.	System	Opis urządzenia	Moc [kW]	Czas działania [h]	Zapotrzebowanie [kWh]
1	oświetlenie	Oświetlenie	2.515	1450	3646.9

Podsumowanie parametrów energetycznych

	System zaprojektowany	System alternatywny
Roczne zapotrzebowanie na energię końcową przez system grzewczy i wentylacyjny do ogrzewania i wentylacji $Q_{K,H}$	**12232,92** [kWh/rok]	**12232,92** [kWh/rok]
Roczne zapotrzebowanie na energię końcową przez system do podgrzania ciepłej wody $Q_{K,W}$	**2459,95** [kWh/rok]	**2459,95** [kWh/rok]
Roczne zapotrzebowanie na energię końcową przez system chłodzenia $Q_{K,C}$	**0,00** [kWh/rok]	**0,00** [kWh/rok]

Projektowana charakterystyka energetyczna budynku.

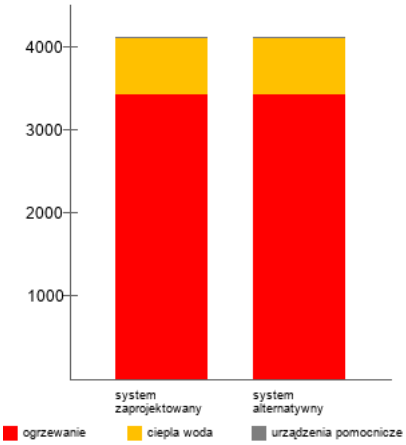
Roczne zapotrzebowanie na energię końcową przez system oświetlenia wbudowanego $Q_{K,L}$	**2610,00** [kWh/rok]	**2610,00** [kWh/rok]
Roczne zapotrzebowanie na energię końcową dla budynku Q_K	**17302,87** [kWh/rok]	**17302,87** [kWh/rok]
Wskaźnik rocznego zapotrzebowania na energię użytkową EU	**45,01** [kWh/m² rok]	**45,01** [kWh/m² rok]
Wskaźnik rocznego zapotrzebowania na energię końcową dla budynku EK	**58,42** [kWh/m²rok]	**58,42** [kWh/m²rok]
Wskaźnik rocznego zapotrzebowania na energię pierwotną dla budynku EP	**95,39** [kWh/m²rok]	**95,39** [kWh/m²rok]
Wskaźnik rocznego zapotrzebowania na energię pierwotną dla budynku EP wg wymagań WT2017	**110,00** [kWh/m²rok]	**110,00** [kWh/m²rok]
Jedostkowa wartość emisji CO_2	**0.019** [t CO_2/m² rok]	**0.019** [t CO_2/m² rok]
Udział odnawialnych źródeł energii w rocznym zapotrzebowaniu na energię końcową	**0** [%]	**0** [%]

Projektowana charakterystyka energetyczna budynku.

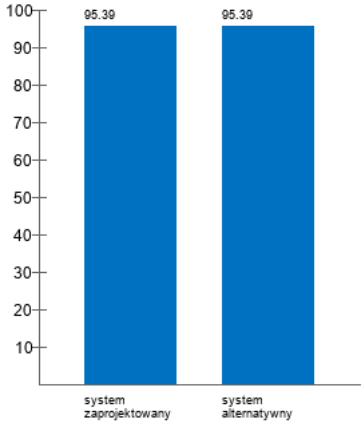
Analiza porównawcza systemów zaopatrzenia w energię

	System zaprojektowany	System alternatywny
Koszty inwestycyjne [PLN]	b.d.	b.d.
Roczne Koszty eksploatacyjne [PLN/rok]	4114	4114
EP [kWh/m²rok]	95.39	95.39
Wybrany system	TAK	NIE
Uzasadnienie		

Roczne koszty eksploatacyjne [PLN/rok]



EP [kWh/m²rok]



Projektowana charakterystyka energetyczna budynku.

Roczne zapotrzebowanie na energię użytkową

Roczne zapotrzebowanie na energię użytkową na potrzeby ogrzewania i wentylacji Q_{H+W}	9204.05 [kWh/rok]
Roczne zapotrzebowanie na energię użytkową do przygotowania ciepłej wody użytkowej Q_{CWU}	2115.56 [kWh/rok]
Roczne zapotrzebowanie na energię użytkową na potrzeby chłodzenia chłodzenia Q_C	0 [kWh/rok]
Roczne zapotrzebowanie na energię użytkową na potrzeby oświetlenia wbudowanego Q_L	2610 [kWh/rok]
Całkowite roczne zapotrzebowanie na energię użytkową Q	13929.6 [kWh/rok]

Dostępne nośniki energii

	Współczynnik nakładu	Ilość nośnika	Jednostka nośnika	**Koszt nośnika [PLN/kWh]**
Miejscowe wytwarzanie energii w budynku: gaz ziemny	1.10	1536.286	m³	0.28
Sieć elektroenergetyczna systemowa: energia elektryczna *	3.00	2610	kWh	0.65

Opis systemów zaopatrzenia w energię do analizy porównawczej

System zaprojektowany - konwencjonalny:

System ogrzewania: Kocioł stałotemperaturowy dwufunkcyjny

System ciepłej wody: Kocioł stałotemperaturowy dwufunkcyjny (ogrzewanie i przygotowanie CWU)

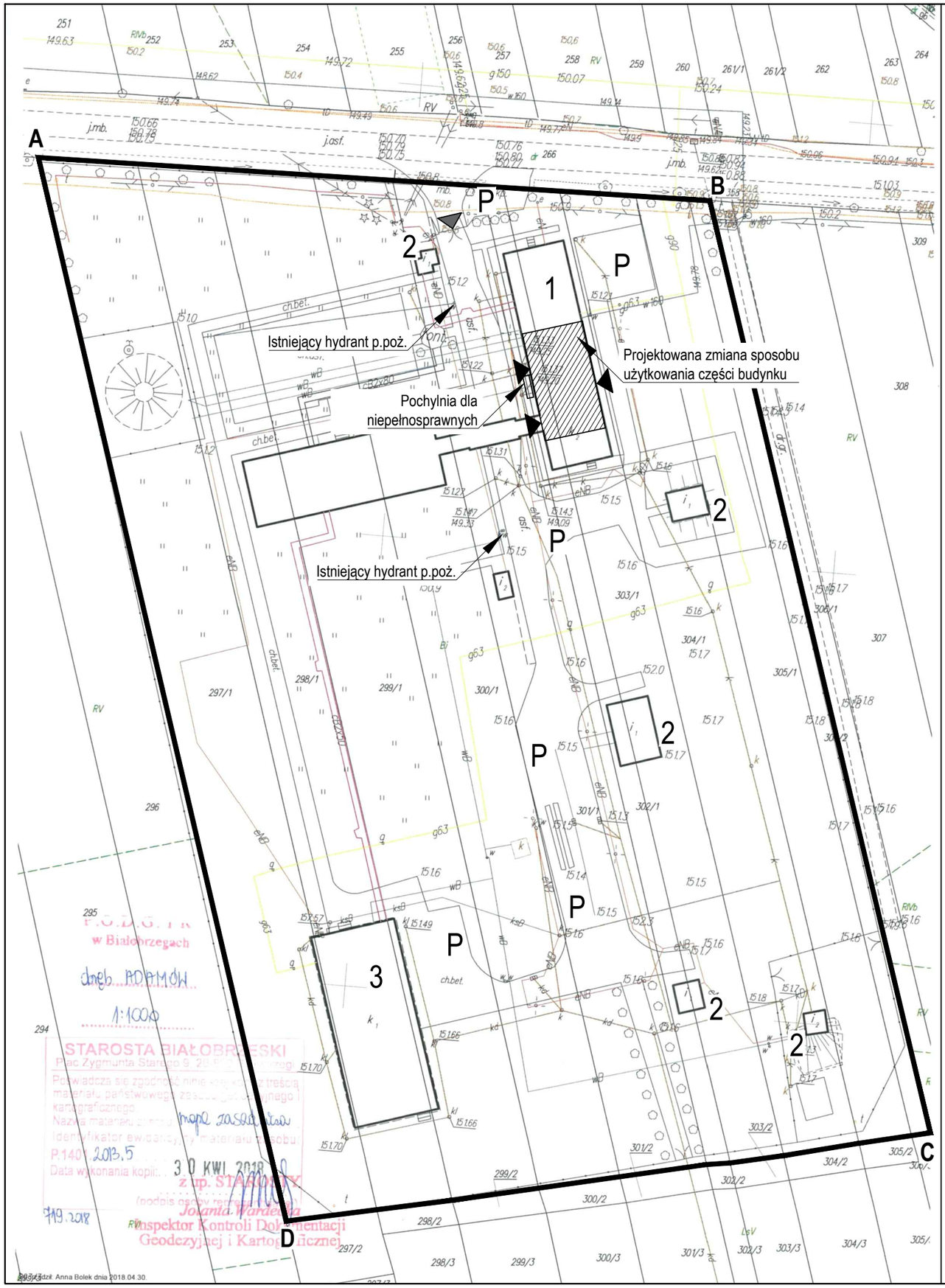
System alternatywny:

System ogrzewania: Kocioł stałotemperaturowy dwufunkcyjny

System ciepłej wody: Kocioł stałotemperaturowy dwufunkcyjny (ogrzewanie i przygotowanie CWU)

Komentarz

ISTNIEJĄCE ZAGOSPODAROWANIE DZIAŁKI 1:1000



1	Istniejący budynek gimnazjum **POWIERZCHNIA 83,43 m²**
2	Istniejące budynki techniczne
3	Istniejący budynek sportowy
	Działki 297/1 - 305/1 - teren inwestycji **POWIERZCHNIA 30 900,00 m² = 100%**
297/1	Powierzchnia zabudowy terenu inwestycji **POWIERZCHNIA - bez zmian**
	Powierzchnie utwardzone terenu **POWIERZCHNIA - bez zmian**
	Powierzchnia biologicznie czynna terenu **POWIERZCHNIA - bez zmian**

ABCD	Granice terenu inwestycji
▲	Wejście do budynku
▲	Istniejący wjazd na teren inwestycji
⊠	Istniejące pojemniki na odpady
P	Istniejące miejsca postojowe o wym. 250x500 cm oraz place parkongowe

POTWIERDZAM ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM MAPY ZASADNICZEJ ORAZ NANIESIEŃ GRAFICZNYCH
DATA: 06.2018

Wiesława Kostrzewa
nr uprawnień UAN-II-K-8386/155/86

N
W E
S

INWESTYCJA

Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej

Lokalizacja: Adamów, gm. Promna, dz. nr ewid. 297/1 - 305/1

JEDNOSTKA PROJEKTOWA

ARCHITEKTOR PRACOWNIA PROJEKTOWA
669 325 671
architektura@onet.pl
26-800 BIAŁOBRZEGI UL. TARGOWICKA 44

PROJEKTANT	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Wiesława Kostrzewa	UAN-II-K-8386/155/86	
SPRAWDZAJĄCY	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
inż. Edmund Mucha	WBP-II-K-8386/RA154/81	
OPRACOWANIE	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Jan Mucha		

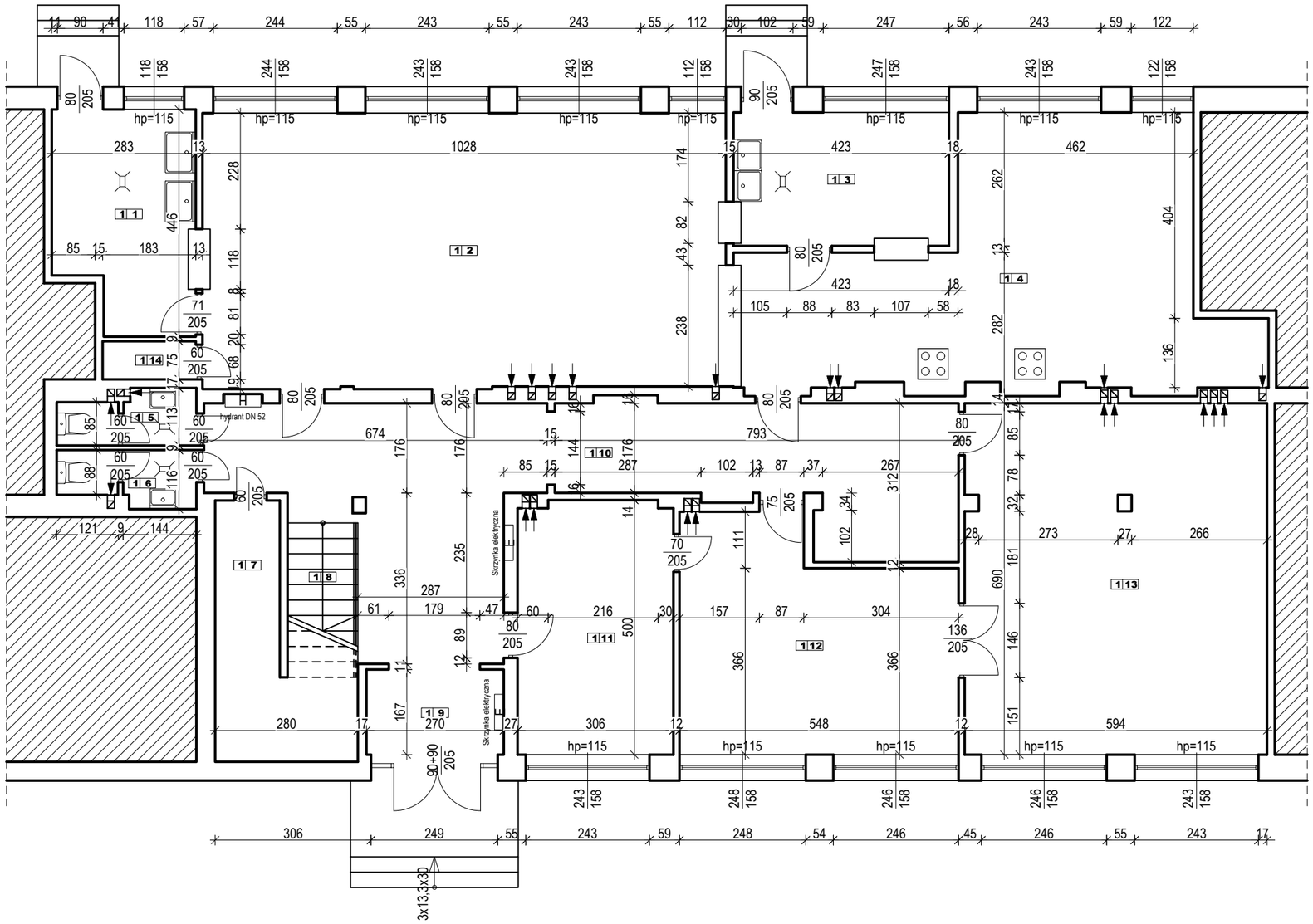
NAZWA RYSUNKU

ISTNIEJĄCE ZAGOSPODAROWANIE DZIAŁKI

ETAP	SKALA	NR RYSUNKU
PROJEKT BUDOWLANY	1:1000	1
BRANŻA	DATA	
ARCHITEKTURA	06.2018	

RZUT PARTERU 1:100

(inwentaryzacja)



TABELKA POWIERZCHNI I WYKOŃCZEŃ			
1.1	Pom. gospodarcze	11.40	Terakota
1.2	Stołówka	55.48	Terakota
1.3	Umywalnia	11.08	Terakota
1.4	Kuchnia	39.25	Terakota
1.5	WC chłopców	2.67	Terakota
1.6	WC dziewczynek	2.76	Terakota
1.7	Pom. techniczne	3.22	Terakota
1.8	Kl. schodowa	7.21	Terakota
1.9	Wiatrołap	4.51	Terakota
1.10	Korytarz	40.02	Terakota
1.11	Pom. socjalne	15.16	Terakota
1.12	Sklepik	23.00	Terakota
1.13	Szatnia	40.81	Terakota
1.14	Pom. gospodarcze	1.37	Terakota
	SUMA	**257.93 m²**	

Wysokość pomieszczeń - 300 cm

INWESTYCJA

Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej

Lokalizacja: Adamów, gm. Promna, dz. nr ewid. 297/1 - 305/1

JEDNOSTKA PROJEKTOWA

ARCHITEKTOR PRACOWNIA PROJEKTOWA
669 325 671
architektura@onet.pl
26-800 BIAŁOBRZEGI UL. TARGOWICKA 44

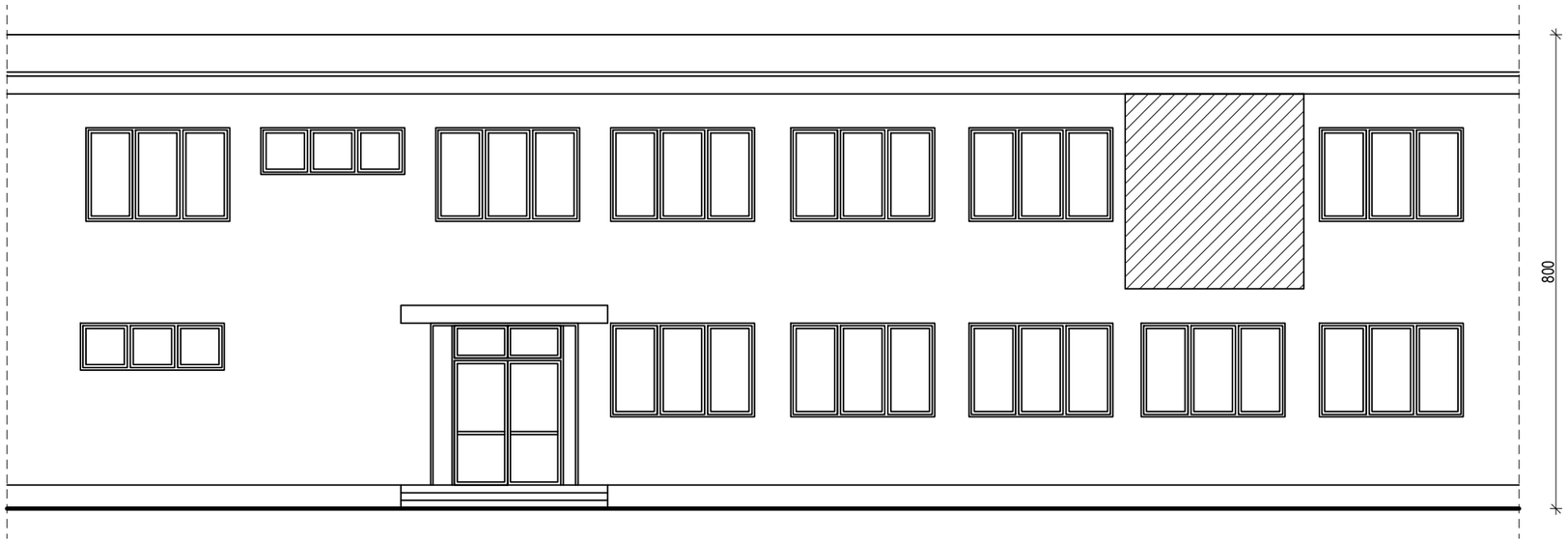
PROJEKTANT	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Wiesława Kostrzewa	UAN-II-K-8386/155/86	
SPRAWDZAJĄCY	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
inż. Edmund Mucha	WBP-II-K-8386/RA154/81	
OPRACOWANIE	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Jan Mucha		

NAZWA RYSUNKU

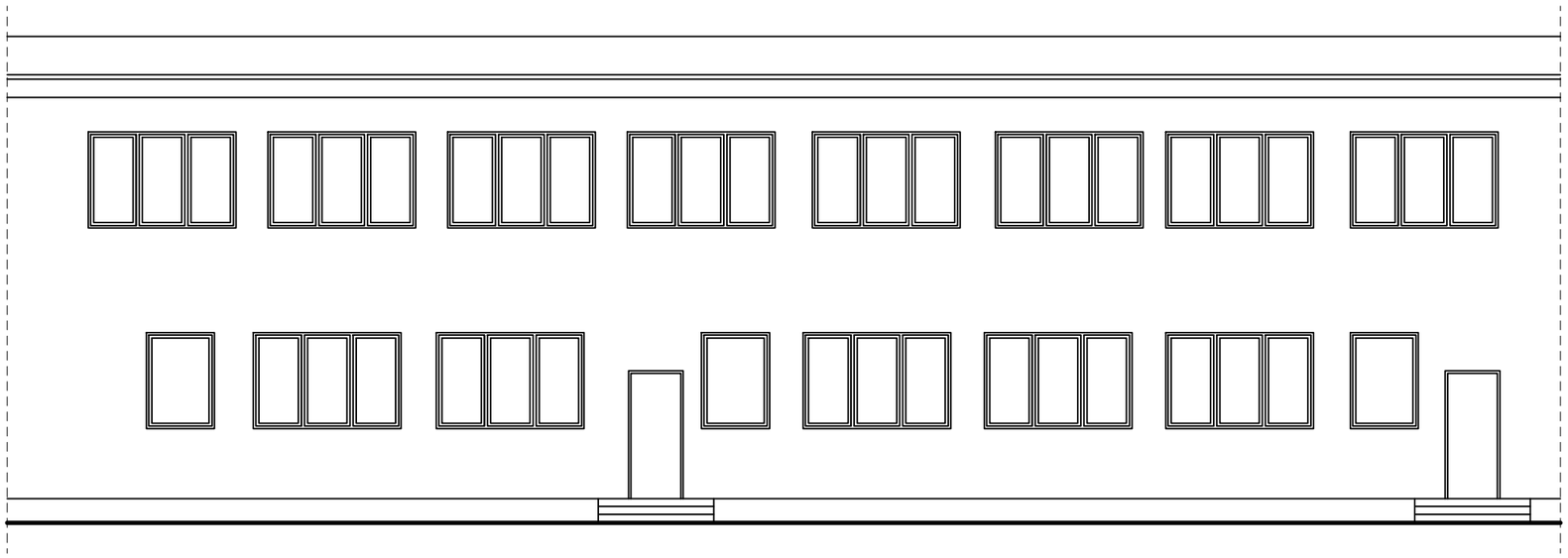
RZUT PARTERU - INWENTARYZACJA

ETAP	SKALA	NR RYSUNKU
PROJEKT BUDOWLANY	1:100	2
BRANŻA	DATA	
ARCHITEKTURA I KONSTRUKCJA	06.2018	

ELEWACJE 1:100
(inwentaryzacja)



ELEWACJA ZACHODNIA

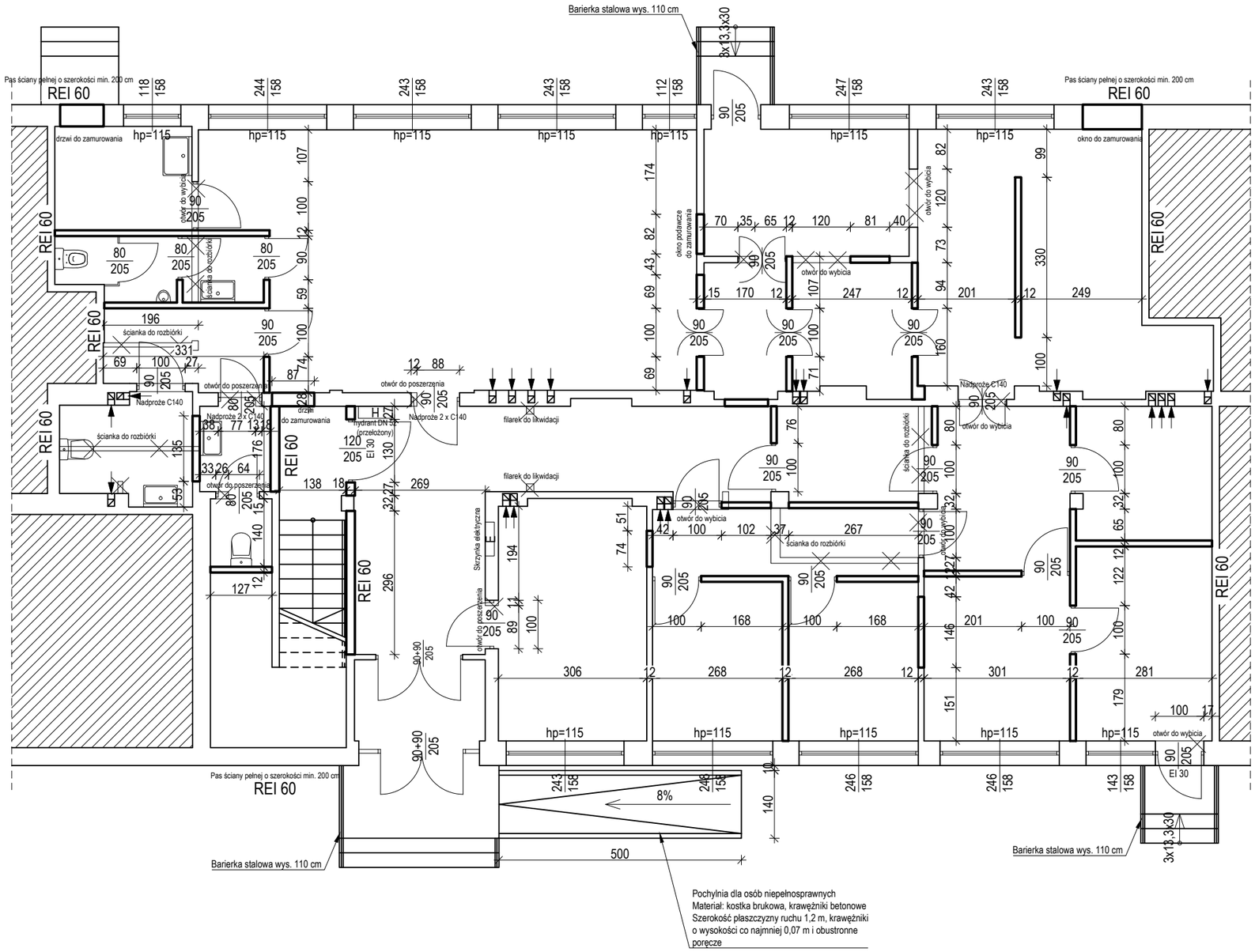


ELEWACJA WSCHODNIA

INWESTYCJA		
Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej Lokalizacja: Adamów, gm. Promna, dz. nr ewid. 297/1 - 305/1		
JEDNOSTKA PROJEKTOWA		
ARCHITEKTOR PRACOWNIA PROJEKTOWA	669 325 671 architektura@onet.pl 26-800 BIAŁOBRZEGI UL. TARGOWICKA 44	
PROJEKTANT	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Wiesława Kostrzewa	UAN-II-K-8386/155/86	
SPRAWDZAJĄCY	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
inż. Edmund Mucha	WBP-II-K-8386/RA154/81	
OPRACOWANIE	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Jan Mucha		
NAZWA RYSUNKU		
ELEWACJE - INWENTARYZACJA		
ETAP	SKALA	NR RYSUNKU
PROJEKT BUDOWLANY	1:100	3
BRANŻA	DATA	
ARCHITEKTURA I KONSTRUKCJA	06.2018	

RZUT PARTERU 1:100

(zmiany budowlane)



Rysunek należy rozpatrywać łącznie z opisem projektu architektonicznego, z pozostałymi rysunkami architektonicznymi oraz z projektem konstrukcji.
Nie należy odmierzać wymiarów z rysunku, ani używać go jako szablonu. Przed przystąpieniem do prac budowlanych wszystkie wymiary należy sprawdzić w naturze.
W przypadku stwierdzenia niezgodności, należy zwrócić się do projektanta.

ŚCIANY ISTNIEJĄCE

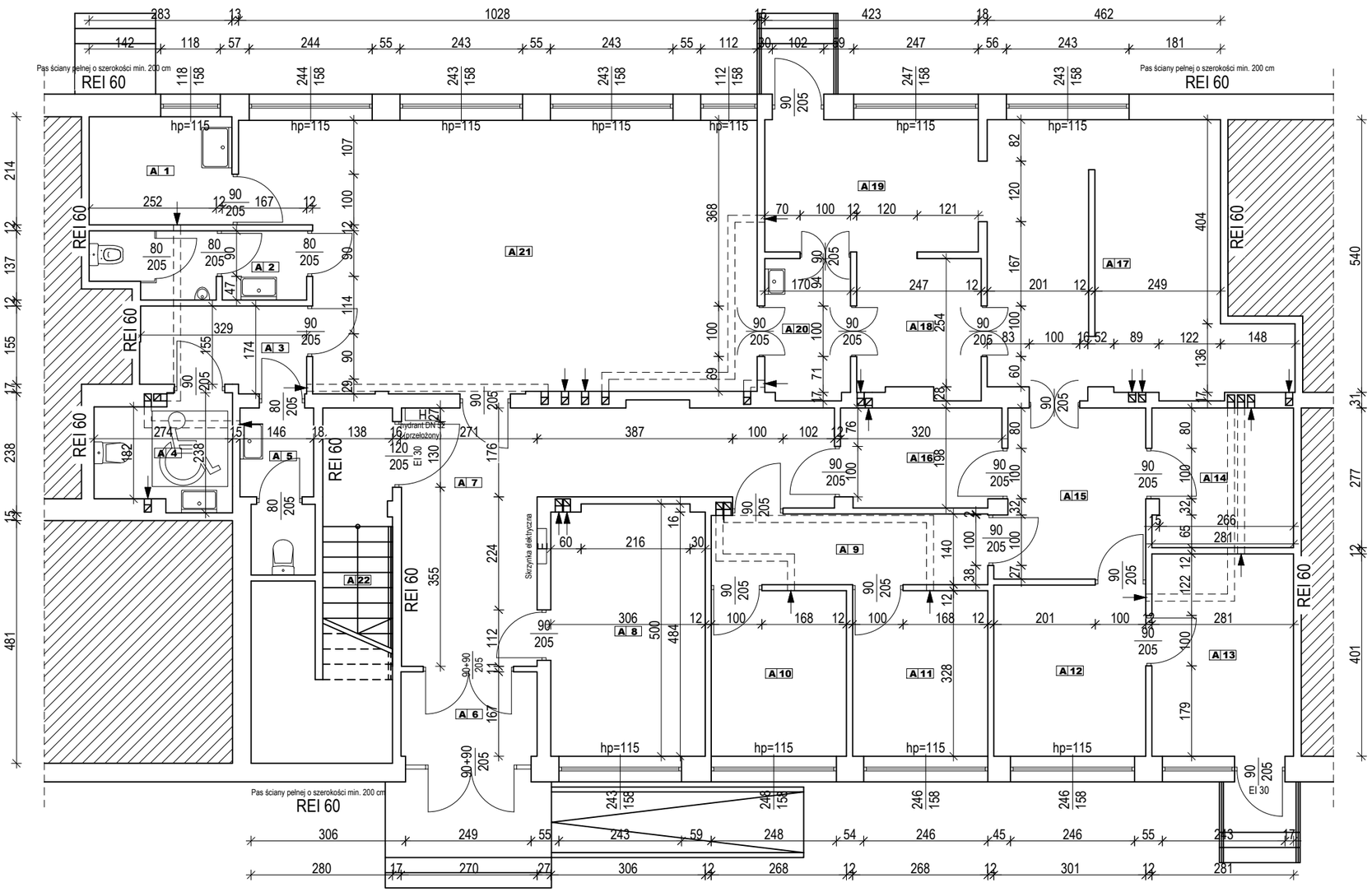
ŚCIANY DO ROZBIÓRKI

ŚCIANY PROJEKTOWANE

Pomiędzy ścianami istniejącymi a projektowanymi należy wykonać dylatację

INWESTYCJA		
Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej Lokalizacja: Adamów, gm. Promna, dz. nr ewid. 297/1 - 305/1		
JEDNOSTKA PROJEKTOWA		
ARCHITEKTOR PRACOWNIA PROJEKTOWA	669 325 671 architektura@onet.pl 26-800 BIAŁOBRZEGI UL. TARGOWICKA 44	
PROJEKTANT	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Wiesława Kostrzewa	UAN-II-K-8386/155/86	
SPRAWDZAJĄCY	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
inż. Edmund Mucha	WBP-II-K-8386/RA154/81	
OPRACOWANIE	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Jan Mucha		
NAZWA RYSUNKU		
RZUT PARTERU - ZMIANY BUDOWLANE		
ETAP	SKALA	NR RYSUNKU
PROJEKT BUDOWLANY	1:100	4
BRANŻA	DATA	
ARCHITEKTURA I KONSTRUKCJA	06.2018	

RZUT PARTERU 1:100



TABELKA POWIERZCHNI I WYKOŃCZEŃ			
A.1	Pomieszczenie porządkowe	6.06	Płytki ceramiczne
A.2	WC mężczyzn	5.53	Płytki ceramiczne
A.3	Przedsionek	5.37	Płytki ceramiczne
A.4	WC niepełnosprawnych	5.72	Płytki ceramiczne
A.5	WC kobiet	4.53	Płytki ceramiczne
A.6	Wiatrołap	4.51	Płytki ceramiczne
A.7	Komunikacja	24.74	Płytki ceramiczne
A.8	Biuro	15.16	Płytki ceramiczne
A.9	Przedsionek	7.66	Płytki ceramiczne
A.10	Szatnia damska	8.79	Płytki ceramiczne
A.11	Szatnia męska	8.79	Płytki ceramiczne
A.12	Obróbka czysta mięsa	10.20	Płytki ceramiczne
A.13	Obieralnia warzyw i dezynfekcja jaj	11.27	Płytki ceramiczne
A.14	Magazyn suchy	7.74	Płytki ceramiczne
A.15	Komunikacja	9.61	Płytki ceramiczne
A.16	Magazyn suchy	6.29	Płytki ceramiczne
A.17	Kuchnia	26.91	Płytki ceramiczne
A.18	Aneks kuchenny	6.60	Płytki ceramiczne
A.19	Zmywalnia	11.08	Płytki ceramiczne
A.20	Aneks kelnerski	4.73	Płytki ceramiczne
A.21	Sala konsumencka	50.55	Płytki ceramiczne
A.22	Klatka schodowa	9.68	Terakota
	SUMA	**251.51 m²**	

INWESTYCJA

Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej

Lokalizacja: Adamów, gm. Promna, dz. nr ewid. 297/1 - 305/1

JEDNOSTKA PROJEKTOWA

ARCHITEKTOR PRACOWNIA PROJEKTOWA
669 325 671
architektura@onet.pl
26-800 BIAŁOBRZEGI UL. TARGOWICKA 44

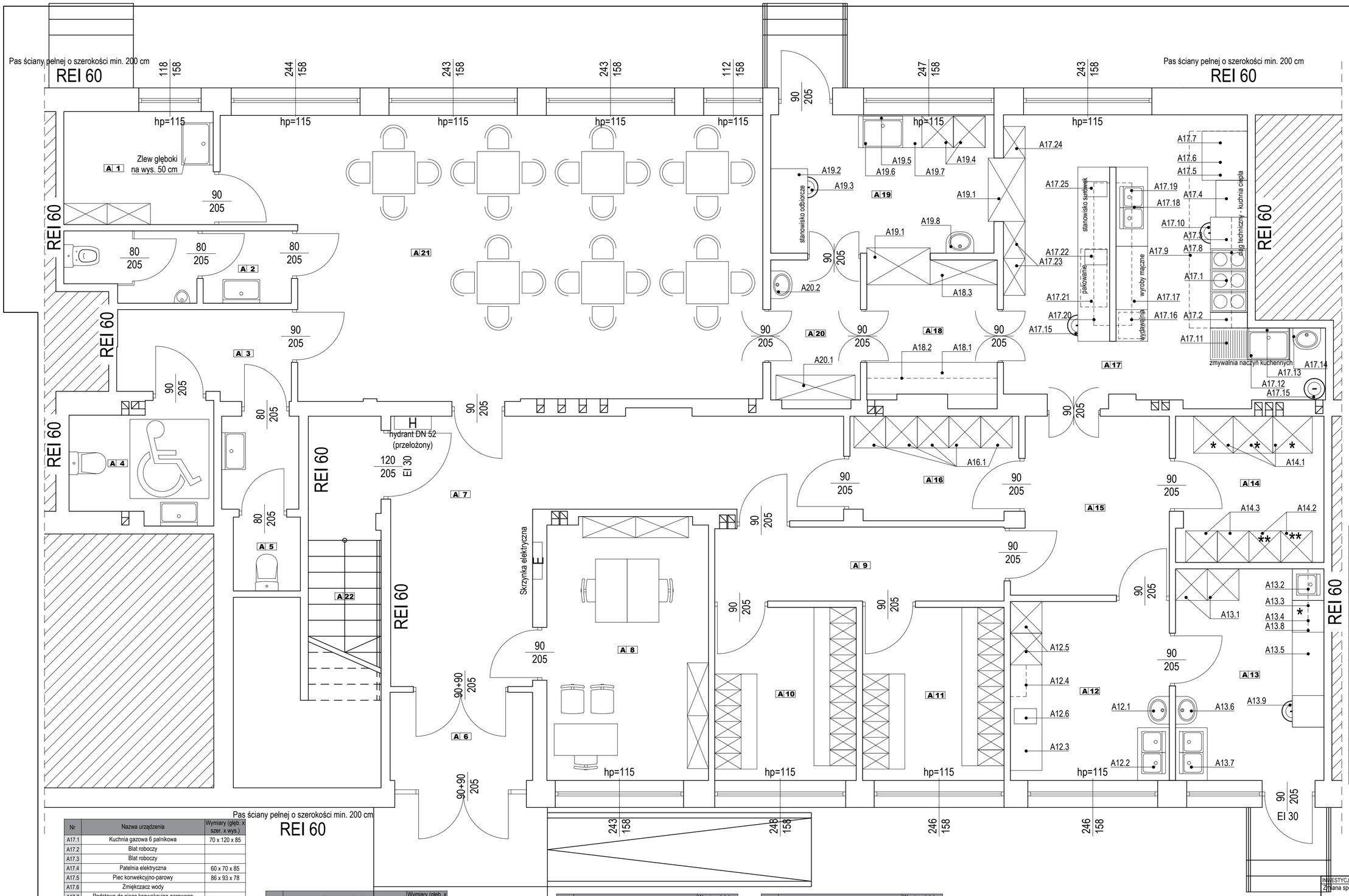
PROJEKTANT	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Wiesława Kostrzewa	UAN-II-K-8386/155/86	
SPRAWDZAJĄCY	**NR UPRAWNIEŃ**	**PODPIS**
inż. Edmund Mucha	WBP-II-K-8386/RA154/81	
OPRACOWANIE	**NR UPRAWNIEŃ**	**PODPIS**
Jan Mucha		

NAZWA RYSUNKU

RZUT PARTERU

ETAP	SKALA	NR RYSUNKU
PROJEKT BUDOWLANY	1:100	5
BRANŻA	DATA	
ARCHITEKTURA I KONSTRUKCJA	06.2018	

RZUT PARTERU 1:50
(technologia)



TABELKA POWIERZCHNI I WYKOŃCZEŃ			
A.1	Pomieszczenie porządkowe	6.06	Płytki ceramiczne
A.2	WC mężczyzn	5.53	Płytki ceramiczne
A.3	Przedsionek	5.37	Płytki ceramiczne
A.4	WC niepełnosprawnych	5.72	Płytki ceramiczne
A.5	WC kobiet	4.53	Płytki ceramiczne
A.6	Wiatrolap	4.51	Płytki ceramiczne
A.7	Komunikacja	24.74	Płytki ceramiczne
A.8	Biuro	15.16	Płytki ceramiczne
A.9	Przedsionek	7.66	Płytki ceramiczne
A.10	Szatnia damska	8.79	Płytki ceramiczne
A.11	Szatnia męska	8.79	Płytki ceramiczne
A.12	Obróbka czysta mięsa	10.20	Płytki ceramiczne
A.13	Obieralnia warzyw i dezynfekcja jaj	11.27	Płytki ceramiczne
A.14	Magazyn suchy	7.74	Płytki ceramiczne
A.15	Komunikacja	9.61	Płytki ceramiczne
A.16	Magazyn suchy	6.29	Płytki ceramiczne
A.17	Kuchnia	26.91	Płytki ceramiczne
A.18	Aneks kuchenny	6.60	Płytki ceramiczne
A.19	Zmywalnia	11.08	Płytki ceramiczne
A.20	Aneks kelnerski	4.73	Płytki ceramiczne
A.21	Sala konsumencka	50.55	Płytki ceramiczne
A.22	Klatka schodowa	9.68	Terakota
	SUMA	**251.51 m²**	

Nr	Nazwa urządzenia	Wymiary (głęb. x szer. x wys.)
A17.1	Kuchnia gazowa 6 palnikowa	70 x 120 x 85
A17.2	Blat roboczy	
A17.3	Blat roboczy	
A17.4	Patelnia elektryczna	60 x 70 x 85
A17.5	Piec konwekcyjno-parowy	86 x 93 x 78
A17.6	Zmiękczacz wody	
A17.7	Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego	
A17.8	Półka wisząca nad blatem	30 x 210
A17.9	Okap wyciągowy	110 x 373 x 50
A17.10	Kosz na odpady	
A17.11	Regał ciekowy	60 x 70 x 180
A17.12	Basen do mycia sprzętu	60 x 80 x 85
A17.13	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką	
A17.14	Umywalka	
A17.15	Kosz na odpady (2 szt.)	
A17.16	Szafka wisząca z drzwiami otwieranymi	30 x 270 x 65
A17.17	Stół z szafkami z drzwiami otwieranymi	60 x 180 x 85
A17.18	Stół ze zlewem po spodem półka	60 x 150 x 85
A17.19	Półka wisząca nad blatem	30 x 120
A17.20	Półka wisząca nad blatem	30 x 270
A17.21	Stół z szafkami z drzwiami otwieranymi	60 x 330 x 85
A17.22	Pakowarka do żywności	
A17.23	Szafa na sprzęt kuchenny (2 szt.)	40 x 70 x 180
A17.24	Szafa na sprzęt kuchenny	40 x 60 x 180
A17.25	Szatkownica	

Nr	Nazwa urządzenia	Wymiary (głęb. x szer. x wys.)
A12.1	Umywalka do rąk	
A12.2	Blat z dwoma zlewami	60 x 100 x 85
A12.3	Blat roboczy	60 x 200 x 85
A12.4	Półka wisząca nad blatem	30 x 60
A12.5	Regał (2 szt.)	60 x 60 x 180
A12.6	Wilk do mięsa	

Nr	Nazwa urządzenia	Wymiary (głęb. x szer. x wys.)
A13.1	Regał na warzywa (2 szt.)	60 x 60 x 180
A13.2	Blat ze zlewem i miejscem na lodówkę	60 x 120 x 85
A13.3	Lodówka	60 x 60 x 85
A13.4	Naświetlacz do jaj	
A13.5	Blat roboczy	60 x 180 x 85
A13.6	Umywalka do rąk	
A13.7	Blat z dwoma zlewami	60 x 100 x 85
A13.8	Półka wisząca nad blatem	30 x 120
A13.9	Kosz na odpady	

Nr	Nazwa urządzenia	Wymiary (głęb. x szer. x wys.)
A14.1	Szafa chłonicza	70 x 75 x 180
A14.2	Szafa mroźnicza	60 x 60 x 180
A14.3	Regał magazynowy (2 szt.)	60 x 60 x 180

Nr	Nazwa urządzenia	Wymiary (głęb. x szer. x wys.)
A16.1	Regał magazynowy (5 szt.)	60 x 60 x 180

Nr	Nazwa urządzenia	Wymiary (głęb. x szer. x wys.)
A18.1	Stół z szafkami z drzwiami otwieranymi	247 x 60 x 85
A18.2	Półka wisząca nad blatem	30 x 247
A18.3	Szafa na naczynia i sztućce	60 x 127 x 180

Nr	Nazwa urządzenia	Wymiary (głęb. x szer. x wys.)
A20.1	Szafka kelnerska	47 x 150 x 105
A20.2	Umywalka	

Nr	Nazwa urządzenia	Wymiary (głęb. x szer. x wys.)
A19.1	Szafa przelotowa (2 szt.)	70 x 120 x 180
A19.2	Stół roboczy z półką	60 x 160 x 85
A19.3	Kosz na odpady	
A19.4	Zmywarka do szkła i naczyń (2 szt.)	60 x 60 x 83
A19.5	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką	
A19.6	Basen do mycia naczyń	
A19.7	Podstawa do basenu	60 x 60 x 85
A19.8	Umywalka	

INWESTYCJA
Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej

Lokalizacja: Adamów, gm. Promna, dz. nr ewid. 297/1 - 305/1

JEDNOSTKA PROJEKTOWA

ARCHITEKTOR PRACOWNIA PROJEKTOWA
669 325 671
architektura@onet.pl
26-800 BIAŁOBRZEGI UL. TARGOWICKA 44

PROJEKTANT	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Wiesława Kostrzewa	UAN-II-K-8386/155/86	
SPRAWDZAJĄCY	**NR UPRAWNIEŃ**	**PODPIS**
inż. Edmund Mucha	WBP-II-K-8386/RA154/81	
OPRACOWANIE	**NR UPRAWNIEŃ**	**PODPIS**
Jan Mucha		

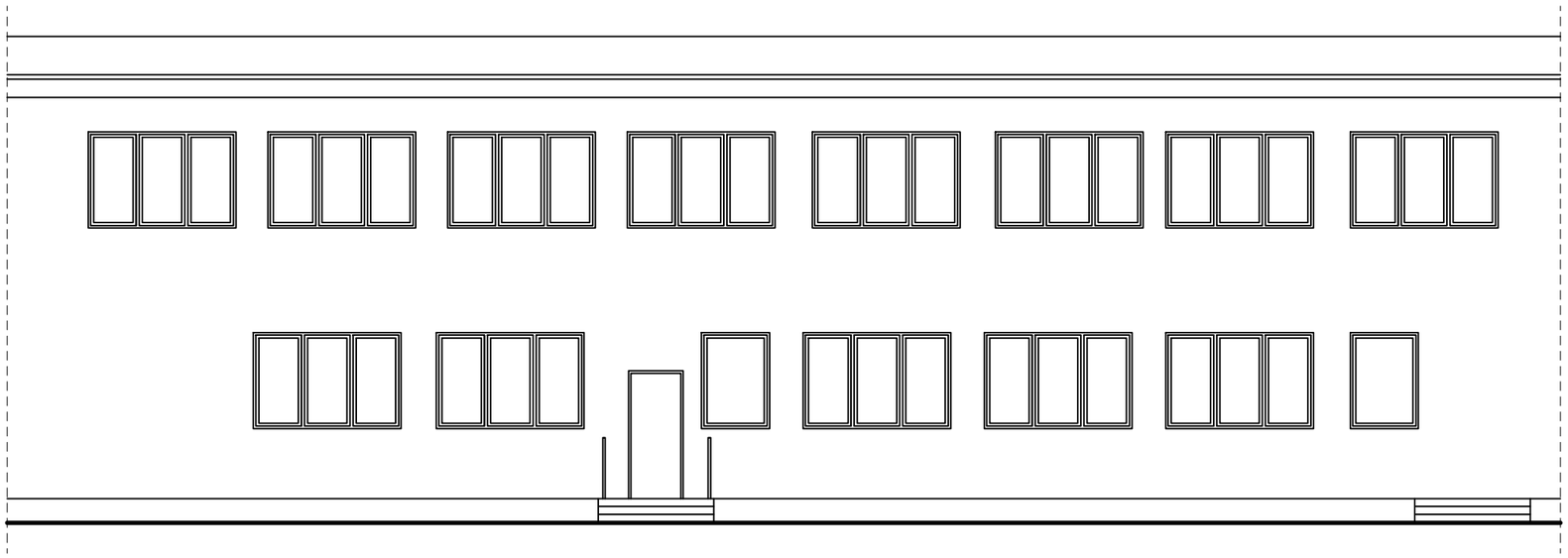
NAZWA RYSUNKU

RZUT PARTERU - TECHNOLOGIA

ETAP	SKALA	NR RYSUNKU
PROJEKT BUDOWLANY	1:100	6
BRANŻA	**DATA**	
TECHNOLOGIA	06.2018	

ELEWACJE 1:100

ELEWACJA ZACHODNIA



ELEWACJA WSCHODNIA

INWESTYCJA		
Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń parteru Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Adamowie na zakład aktywności zawodowej Lokalizacja: Adamów, gm. Promna, dz. nr ewid. 297/1 - 305/1		
JEDNOSTKA PROJEKTOWA		
ARCHITEKTOR PRACOWNIA PROJEKTOWA	669 325 671 architektura@onet.pl 26-800 BIAŁOBRZEGI UL. TARGOWICKA 44	
PROJEKTANT	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Wiesława Kostrzewa	UAN-II-K-8386/155/86	
SPRAWDZAJĄCY	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
inż. Edmund Mucha	WBP-II-K-8386/RA154/81	
OPRACOWANIE	NR UPRAWNIEŃ	PODPIS
Jan Mucha		
NAZWA RYSUNKU		
ELEWACJE		
ETAP	SKALA	NR RYSUNKU
PROJEKT BUDOWLANY	1:100	7
BRANŻA	DATA	
ARCHITEKTURA	06.2018	