

Spis treści

I.	ZAGOSPODAROWANIE TERENU	7
1.	Przedmiot inwestycji	7
2.	Istniejący stan zagospodarowania działki.	7
3.	Projektowane zagospodarowanie działki.....	7
4.	Ochrona konserwatorska	7
5.	Wpływ eksploatacji górniczej.....	7
6.	Zagrożenia dla środowiska oraz higiena i zdrowie użytkowników.	7
7.	Obszar oddziaływania obiektu	7
II.	PROJEKT ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY	8
1.	Cel i podstawa opracowania	8
1.1	Podstawa opracowania	8
1.2	Cel opracowania	8
1.3	Przedmiot opracowania	8
2.	Rozwiązania architektoniczno – budowlane	8
2.1	Forma architektoniczna i funkcja obiektu	8
2.1.1	Stan istniejący.....	8
2.1.2	Funkcja budynku	9
3.	Układ konstrukcyjny budynku	9
4.	Stan projektowany	9
5.	Opis rozwiązań technicznych dotyczących remontu budynku stołówki	9
5.1	Biuro Centrum Rekrutacji Studentów (rzut parteru).....	9
5.2	Biuro Centrum Pomocy Materialnej dla Studentów i Doktorantów (rzut parteru).....	9
5.3	Sala konsumpcyjna, Klub Absolwenta (rzut parteru)	9
5.4	Zaplecze kuchenne	10
5.5	Sala imprez	18
5.6	Pracownia Studenckiego Koła Naukowego PRz „Formuła Student” (rzut piwnicy)	18
5.7	Sanitariaty	19
5.8	Wentylacja mechaniczna	19
5.9	Remont elewacji budynku Stołówki	19
6.	Dostosowanie obiektu do korzystania przez osoby niepełnosprawne	20
7.	Aranżacja wnętrz pomieszczeń remontowanych.....	20
8.	Wymiana stolarki okiennej i drzwiowej	20
9.	Remont schodów zewnętrznych	20
10.	Pomieszczenie wentylatorowni i hydrofornii.....	21

11.	Ochrona przeciwpożarowa	21
12.	Uwagi ogólne	25
III.	CZĘŚĆ RYSUNKOWA.....	26

I. ZAGOSPODAROWANIE TERENU

1. Przedmiot inwestycji.

Przedmiotem inwestycji jest opracowanie dokumentacji technicznej w celu realizacji zadań związanych z przebudową wybranych pomieszczeń budynku Stołówki Studenckiej Politechniki Rzeszowskiej.

Adres inwestycji: **ul. Akademicka 8, 35-084 Rzeszów**

dz. nr ewid. 1775/91, obręb 0207, jednostka ewid. 186301_1

2. Istniejący stan zagospodarowania działki.

Działka w kształcie wielokąta.

Nawierzchnia na większości powierzchni działki utwardzona.

Wjazd na teren działki od strony południowej.

3. Projektowane zagospodarowanie działki.

Na działce nie projektuje się zmiany istniejącego zagospodarowania terenu. Projektuje się remont schodów zewnętrznych oraz dostosowanie ich do obowiązujących przepisów.

4. Ochrona konserwatorska

Budynek objęty opracowaniem nie podlega ochronie konserwatorskiej.

5. Wpływ eksploatacji górniczej

Opracowywany budynek nie znajduje się na terenie objętym eksploatacją górnictwem.

6. Zagrożenia dla środowiska oraz higiena i zdrowie użytkowników.

- Przedmiot inwestycji nie stanowi zagrożenia dla środowiska.
- Przedmiot inwestycji nie stanowi zagrożenia dla higieny i zdrowia ludzi.

7. Obszar oddziaływania obiektu

1. Podstawa opracowania

Prawo budowlanego DZ.U. poz. 1935 z 2018 oraz Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

2. Analiza oddziaływania obiektu kubaturowego obejmuje:

Oddziaływanie obiektu kubaturowego w zakresie bryły (formy), które dotyczy:

2.1 Przesłanianie – nie dotyczy 2.2 Zacienianie – nie dotyczy

3. Analiza innych uwarunkowań formalno-prawnych:

3.1 Usytuowanie budynku – z zachowaniem normowych odległości od granicy działki.

3.2 Miejsca postojowe dla samochodów osobowych – bez zmian.

3.3 Miejsca gromadzenia odpadów stałych – bez zmian.

3.4 Studnie – brak zabudowy.

3.5 Osadnik bezodpływowy – brak zabudowy

3.6 Zieleń i urządzenia rekreacyjne - usytuowanie zgodne z zachowaniem warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

3.7 Warunki ochrony ppoż – prawidłowe usytuowanie budynku na działce - brak ograniczeń w zabudowie sąsiednich działek.

3.8 Warunki oddziaływania z punktu widzenia ochrony środowiska – brak wpływu hałasu itp.

4. W wyniku analizy określono następujące strefy oddziaływania:

Oddziaływanie tylko w zakresie działki Inwestora o numerze ewidencyjnym 1775/91 - nie ma wpływu na sąsiednie działki.

II. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY

1. Cel i podstawa opracowania

1.1 Podstawa opracowania

Opracowanie zostało wykonane na podstawie:

- Wizji lokalnych
- Inwentaryzacji budowlanej sporządzonej do celów projektowych
- Materiałów dostarczonych przez Inwestora
- Uzgodnień z Inwestorem
- Umowy z Inwestorem
- Oceny technicznej stanu istniejącego budynku

1.2 Cel opracowania.

Celem opracowania jest przebudowa wybranych pomieszczeń Stołówki Studenckiej Politechniki

Rzeszowskiej dla aktualnych potrzeb.

1.3 Przedmiot opracowania

Przedmiot opracowania dotyczy prac budowlanych związanych z remontem wybranych pomieszczeń i obejmuje:

- ❖ Biuro Centrum Rekrutacji Studentów
- ❖ Biuro Centrum Pomocy Materialnej dla Studentów i Doktorantów
- ❖ Sala konsumpcyjna, Klub Absolwenta
- ❖ Zaplecze kuchenne
- ❖ Pracownię Studenckiego Koła Naukowego PRz „Formuła Student”
- ❖ Wentylację mechaniczną
- ❖ Remont elewacji budynku Stołówki

2. Rozwiązania architektoniczno – budowlane

2.1 Forma architektoniczna i funkcja obiektu

2.1.1 Stan istniejący

Budynek Stołówki Studenckiej jest obiektem wolnostojącym, dwukondygnacyjnym, w całości podpiwniczonym, wybudowanym na planie kwadratu. Jest to obiekt użyteczności publicznej wykonany z elementów prefabrykowanych, dachy płaskie żelbetowe, w środkowej części z dachem podniesionym względem pozostałej części budynku (nad salą dydaktyczną – aulą).

Konstrukcję nośną wykonano w układzie ramowym słupowo-ryglowym oraz słupowo-kratownicowym (nad aulą).

Elewacja budynku wykonana z blachy trapezowej (górna część) oraz część cokołowa z piaskowca.

Wskaźniki budynku:

Powierzchnia zabudowy : 1730,6 m²

Długość całkowita budynku: 41,6m

Szerokość budynku: 41,6m

Wysokość budynku: 10m

Kubatura: 10168 m³

2.1.2 Funkcja budynku

Funkcja budynku pozostaje bez zmian. Obiekt częściowo przeznaczony na stołówkę studencką, a w części na pomieszczenia biurowe i dydaktyczne.

3. Układ konstrukcyjny budynku

Układ konstrukcyjny budynku nie ulega zmianie. Zostanie zmieniony układ ścian działowych, część z nich zostanie usunięta, a następnie zostaną wymurowane nowe ścianki działowe z betonu komórkowego gr. 12cm.

4. Stan projektowany

5. Opis rozwiązań technicznych dotyczących remontu budynku stołówki

5.1 Biuro Centrum Rekrutacji Studentów (rzut parteru)

Pomieszczenia wyremontowane. Projektuje się:

- wentylację mechaniczną wg części sanitarnej opracowania,
- projektuje się ściankę działową odporności ogniowej EI15,
- po wykonaniu wentylacji planuje się malowanie ścian farbą emulsyjną, kolor biały.

5.2 Biuro Centrum Pomocy Materialnej dla Studentów i Doktorantów (rzut parteru)

Pomieszczenia wyremontowane. Projektuje się wentylację mechaniczną wg części sanitarnej opracowania. Po wykonaniu wentylacji planuje się malowanie ścian farbą emulsyjną, kolor biały.

Wymianę rolet na rolety odporności ogniowej EI15.

5.3 Sala konsumpcyjna, Klub Absolwenta (rzut parteru)

Sala konsumpcyjna

Sala konsumpcyjna zostanie utworzona poprzez połączenie istniejącej sali dydaktycznej oraz części zaplecza kuchennego. Będzie obsługiwała około 150 osób i pełniła 3 funkcje, możliwość uruchomienia:

- baru szybkiej obsługi
- bufetu szwedzkiego
- zaplecza imprezy tanecznej

Zakres prac:

- Usunięcie ścian działowych, usunięcie istniejących urządzeń, powiększenie sali konsumpcyjnej do możliwości obsługi 150 osób (nowy układ pomieszczenia wg części rysunkowej opracowania),

Zakres prac:

- wyrównanie, gipsowanie ścian, malowanie ścian farbą emulsyjną,
- skucie istniejących posadzek i wymianę na nowe – wylewka betonowa 4cm, nowa wykładzina z płytek gresowych, kolor RAL7035, spełniające następujące parametry techniczne: nasiąkliwość <0,1%, wytrzymałość na zginanie min. 45N/mm², klasa ścieralności V, odporne na plamienie, antypoślizgowe.
- montaż sufitów podwieszanych wg rys. przekroju B-B stan docelowy
- projektowane ściany działowe oddzielające sale konsumpcyjną od sali imprez z betonu komórkowego gr. 12cm,
 - wykończenie ścian tynkami cementowo – wapiennymi kategorii IV.
- wstawienie nowych drzwi pomiędzy salą konsumpcyjną a salą imprez wg części graficznej opracowania,

- wymianę przeszkleń do klasy odporności ogniowej EI15,
- aranżacja wnętrza pomieszczenia: rozstaw stołów i krzeseł

Klub absolwenta

Pomieszczenie obecnej zmywalni zostaje przekształcone w Klub absolwenta.

Projektuje się nowe pomieszczenia wewnątrz Klubu Absolwenta – zostanie wydzielona toaleta dla osób niepełnosprawnych. Ścianki działowe należy wymurować z betonu komórkowego gr. 12cm, wykończenie ścian tynkami cementowo – wapiennymi kategorii IV.

Nowy układ pomieszczenia wg części rysunkowej opracowania.

Zakres prac:

- Usunięcie ścian działowych,
- usunięcie istniejących urządzeń zmywalni,
- skucie istniejących posadzek i wymianę na nowe – wylewka betonowa 4cm, nowa wykładzina z płytek gresowych, kolor RAL9001, spełniające następujące parametry techniczne: nasiąkliwość <0,1%, wytrzymałość na zginanie min. 45N/mm², klasa ścieralności V, odporne na plamienie, antypoślizgowe.
- wyrównanie, gipsowanie ścian, malowanie ścian farbą emulsyjną,
- montaż sufitów podwieszanych wg rys. przekroju B-B stan docelowy
- aranżacja wnętrza pomieszczenia: rozstaw umeblowania wg części rysunkowej opracowania.

5.4 Zaplecze kuchenne

Projektuje się w całości remont zaplecza kuchennego do obsługi potrzeb sali konsumpcyjnej. Istniejące ścianki działowe i urządzenia należy usunąć, skuć posadzki, a następnie zgodnie z częścią rysunkową opracowania wykonać nowy podział oraz wydzielenie (aranżację) pomieszczeń, poprzez wykonanie nowych ścian działowych - ścianki należy wymurować z betonu komórkowego gr. 12cm, wykończenie ścian tynkami cementowo – wapiennymi kategorii IV.

Zostaje zaprojektowana nowa technologia kuchni wraz ze wszystkimi urządzeniami wg części rysunkowej oraz opisu technologicznego.

- Projektuje się usunięcie istniejących stromych schodów prowadzących na dach, a w ich miejsce projektuje się drabinę wyłazową ze stali ocynkowanej wewnątrz budynku, bezpieczną (z koszem ochronnym).

Zakres prac:

- Usunięcie ścian działowych,
- usunięcie istniejących urządzeń kuchennych,
- skucie istniejących posadzek i wymianę na nowe – wylewka betonowa 4cm, nowa wykładzina z płytek gresowych, kolor RAL7035, spełniające następujące parametry techniczne: nasiąkliwość <0,1%, wytrzymałość na zginanie min. 45N/mm², klasa ścieralności V, odporne na plamienie, antypoślizgowe.
- wyrównanie, gipsowanie ścian, wyłożenie ścian płytkami ceramicznymi do wys. 2 m, powyżej malowanie ścian farbą emulsyjną,
- montaż sufitów podwieszanych wg rys. przekroju B-B stan docelowy
- aranżacja wnętrza pomieszczenia: rozstaw umeblowania i urządzeń wg części rysunkowej opracowania.

PROJEKT TECHNOLOGII ZAPLECZA KUCHENNEGO

1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt techniczny technologii zaplecza gastronomicznego stołówki studenckiej Politechniki Rzeszowskiej. Zaplecze gastronomiczne, po przebudowie zlokalizowane będzie na dwóch poziomach: parteru oraz piwnicy.

1.2. Materiały wyjściowe.

Materiałami wyjściowymi do opracowania są:

- inwentaryzacje budowlano – architektoniczne, - obowiązujące przepisy SAN.-EPID., BHP i P.Poż.
- obowiązujące przepisy SAN.-EPID., BHP i P.Poż.:
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. 11.2015 poz.1422)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 29 września 2003r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. 11.2003 Nr 169 poz.1650).
- Rozporządzenie Unii Europejskiej UE 178/02 ustanawiającym ogólne zasady prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- Rozporządzenie nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 9 maja 2018 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków z późniejszymi zmianami
- Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (tekst jednolity) Dz. U. 2006 r. Nr 156 poz. 1118, rozdział 2 art.14.
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545).
- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Dz. U. 11.2018 poz. 151
- katalogi wyposażenia gastronomicznego, - ramowe wytyczne Inwestora.

2. Program użytkowy.

Po przebudowie i uzyskaniu nowej powierzchni sala konsumpcyjna będzie pełniła 3 funkcje:

- baru szybkiej obsługi (posiłki a la carte i abonamentowe): ok. 150 posiłków/godz.,
- bufetu szwedzkiego (do 800 osób),
- zaplecza imprezy tanecznej (dla ok. 300 osób).

Do obliczenia wydajności zaplecza gastronomicznego oraz zapotrzebowania na media instalacyjne przyjęto 800 żywionych w ciągu każdego dnia.

3. Zatrudnienie i czas pracy.

Przewiduje się pracę w systemie zmianowym wg łamanego harmonogramu pracy. Maksymalna ilość zatrudnionych na jednej zmianie to 16 osób. Dla personelu gastronomii przewidziano zaplecze socjalne składające się z szatni wraz z pełnym węzłem sanitarnym na poziomie piwnicy. Pomieszczenie socjalne wyposażono w szafki dwudzielne. Ponadto na poziomie parteru zaprojektowano pokój socjalny wyposażony w aneks kuchenny oraz stół z krzesłami.

4. Układ funkcjonalny.

4.1

- a)** Zaplecze gastronomiczne stołówki studenckiej z całym zapleczem magazynowoprodukcyjnym oraz socjalnym gastronomii zlokalizowane będzie na poziomie parteru oraz piwnicy.
- b)** Dostawa surowców odbywać się będzie z poziomu piwnicy, osobnym wejściem bezpośrednio na zaplecze gastronomii. Tą samą drogę na zaplecze dostawać się będzie personel gastronomii.
- c)** Za pomocą istniejącego dźwigu transportowego osobowo-towarowego towary transportowane będą do magazynów zlokalizowanych na poziomie parteru.
- d)** Dostawy towarów, surowców oraz półproduktów gotowych do obróbki właściwej odbywać się będą w zależności od potrzeb wg harmonogramu opracowanego przez operatora stołówki. Na poziomie piwnicy produkty będą trafiać do magazynu ziemniaków, warzyw, napojów, baru, przechowalni jaj oraz zespołu komór chłodniczych i mroźniczych (zespół komór poza zakresem niniejszego opracowania). W strefie magazynowej na poziomie parteru zaprojektowano magazyn produktów suchych, magazyn baru oraz magazyn napojów.
- e)** W pobliżu magazynu warzyw oraz magazynu ziemniaków zlokalizowano przygotowalnię wstępną warzyw, którą wyposażono w stół z basenem 2-komorowym, centralny stół do oczyszczania, stół ze zlewem 1 komorowym, baseny jezdne do płukania, umywalkę oraz obieraczki do ziemniaków. Półprodukty z obieralni warzyw transportowane będą za pomocą dźwigu na poziom parteru do pomieszczenia przygotowalni czystej warzyw. Pomieszczenie przygotowalni czystej warzyw wyposażone zostało w stół chłodniczy z wbudowanym zlewem, stół ze zlewem i deską do krojenia, szatkownicę z podstawą, półkę wiszącą oraz umywalkę.
- f)** Jaja dostarczane będą bezpośrednio do szafy chłodniczej zlokalizowanej w pomieszczeniu przechowywania i dezynfekcji jaj. Pomieszczenie wyposażono w stół ze zlewem 2 komorowym, stół roboczy, oraz naświetlacze UV do dezynfekcji jaj oraz umywalkę.
- g)** Ryby przychodzą w postaci filetów, po obróbce wstępnej. Pomieszczenie przygotowalni ryb wyposażone zostało w stół chłodniczy z wbudowanym zlewem, stół ze zlewem i deską, stół roboczy z blokiem szuflad, półkę wiszącą oraz umywalkę.
- h)** Przy kuchni głównej zaprojektowano przygotowalnię mięsa i drobiu, połączoną bezpośrednio z pomieszczeniem kuchni głównej. Pomieszczenie to wyposażono w stół chłodniczy, stół roboczy z blokiem szuflad, stoły robocze, pień do mięsa, stół ze zlewem 2 komorowym, wilk do mięsa oraz umywalkę.
- i)** Kuchnia będzie się składać z szeregu stanowisk roboczych wyposażonych w stoły ze zlewami, stoły robocze, stoły chłodnicze oraz umywalki. Na terenie kuchni zaprojektowano dwa bloki urządzeń grzewczych. Pierwszy, wyposażony został w dwa piece konwekcyjno-parowe (20x1/1GN + zestaw CombiDuo 6+10x1/1GN) oraz dwa kotły warzelne 200l. Drugi, wyposażony został w taborety gazowe, kotły warzelne 50l, podgrzewacz płytowy z dwoma palnikami, frytownicę, kuchnię gazową 6 palnikową, oraz patelnie przechyłne. Powyżej części urządzeń zaprojektowano centralną półkę. Nad urządzeniami grzewczymi przewidziano okapy wentylacyjne z oświetleniem.

Ponadto na terenie kuchni wydzielono pomieszczenia/aneksy:

- Aneks mycia sprzętu kuchennego, wyposażony w stoły sortownicze, stół z basenem, zmywarkę do mycia naczyń kuchennych oraz regały ociekowe.
- Pomieszczenie deserowni, wyposażone w stoły chłodnicze, stół ze zlewem 1 komorowym, stół roboczy, regał, półkę wiszącą, mikser oraz umywalkę do mycia rąk. - Pomieszczenie kuchni zimnej wyposażone w stoły chłodnicze, stół ze zlewem 2 komorowym, stół roboczy, półki wiszące, krawalnicę oraz umywalkę do mycia rąk.
- Komorę chłodniczą wyrobów gotowych

- j)** Kuchnia główna łączy się bezpośrednio ze strefą ciągu wydawczego (system tacowy). Na tylnej ścianie ciągu przewidziano stoły chłodnicze, stoły robocze, stół ze zlewem oraz umywalki. W skład ciągu wydawczego wchodzi: barm 4x1/1GN z nadstawką grzewczą, barm 3x1/1GN z nadstawką grzewczą, barm 2x1/1GN z nadstawką grzewczą, lada sałatkowa z nadstawką neutralną, witryna chłodnicza kanapkowo-sałatkowa (2szt.), mobilny dystrybutor podgrzewaczy talerzy (3szt.), mobilny dystrybutor neutralny talerzy, stanowisko kasowe oraz pomocniki kelnerskie.
- k)** Ponadto na sali konsumenckiej zaprojektowano ciąg do serwowania napojów gorących i zimnych w formie bufetów samoobsługowych wyposażony w ekspres automatyczny i wernik do wody oraz podblatowe chłodziarki na napoje.
- l)** Ciągi wydawcze zostały wyposażone w prowadnice na tace. Ponadto na sali przewidziano parking dla wózków na brudne tace, które w sukcesywnie będą transportowane do zmywalni.
- m)** Zmywalnia naczyń wyposażona będzie w dwa profesjonalne ciągi do zmywania.

Pierwszy, wyposażony został w stół sortowniczy, nadstawkę, stół załadowczy ze zlewem dwukomorowym, baterie prysznicową, zmywarkę tunelową z okapem kondensacyjnym oraz stół wyładowczy na kosze. Drugi, wyposażony został w stół sortowniczy, stół załadowczy ze zlewem dwukomorowym, baterie prysznicową, zmywarkę kapturową z okapem kondensacyjnym oraz stół wyładowczy na kosze z miejscem na zmywarkę podblatową. Czyste naczynia przechowywane będą w szafie przelotowej, która będzie łączyć się bezpośrednio ze strefą ciągu wydawczego oraz kuchnią. Zmywarki będą posiadać funkcję wyparzania. Ponadto pomieszczenie to wyposażono w umywalkę. Przed pomieszczeniem zmywalni przewidziano również miejsce do mycia wózków do transportu tac. Na terenie zmywalni zakłada się pracę czasową – do 4h dziennie.
- n)** Odpadki ze zmywalni będą wynoszone w szczelnie zamkniętych workach po zakończonej pracy do specjalnie do tych celów zaprojektowanego pomieszczenia na odpadki. Zgodnie z przepisami pomieszczenie na odpadki będzie posiadało jedyne wejście z zewnątrz budynku. Pomieszczenie to będzie chłodzone i wentylowane.
- o)** Na potrzeby organizacji imprez bankietowych zaprojektowano pomieszczenia do magazynowania oraz mycia szaf bankietowych.
- p)** Na zapleczu zaprojektowano na każdej kondygnacji aneks na sprzęt porządkowy wyposażony w zlew porządkowy oraz regał na środki czystości.
- r)** Na potrzeby personelu gastronomii na poziomie parteru zaprojektowano dodatkowe WC personelu.
- s)** Na poziomie parteru zaprojektowano pokój socjalny wyposażony w aneks kuchenny, umywalkę oraz stół z krzesłami.
- t)** Ponadto w skład zaplecza wchodzi pokój biurowy kierownika gastronomii.

4.2. Asortyment dań.

- 1) Zupy
- 2) Sałatki, kanapki
- 3) Dania mięsne, drobiowe oraz rybne
- 4) Wyroby mączne (pierogi, naleśniki),
- 5) Desery, owoce
- 6) Napoje – napoje gazowane, soki, kawa, herbata.

5. Program powierzchniowy.

Poziom piwnicy	m ²
Komunikacja	72,3
Dostawa surowców	12
Magazyn odpadów	8,3
Pomieszczenie mycia wózków	3,5
Magazyn ziemniaków	10,7
Obieralnia warzyw	21,6
Przechowywanie, mycie i dezynfekcja jaj	7,3
Dyżurka	5
Magazyn opakowań zwrotnych	6,6
Magazyn warzyw	15,8
Magazyn napojów	16
Magazyn baru	16
Magazyn porcelany	20,2
Pomieszczenie gospodarcze	5,7
Szatnia personelu (pom. istniejące)	60,2
Węzeł sanitarny personelu (Natryski, umywalnia, WC - pom. istniejące)	32
Poziom parteru	
Komunikacja	57,1
WC personelu	2,7
WC personelu	2,7
Sprzęt porządkowy	2
Pokój personelu	8,3
Magazyn szaf bankietowych	9,7
Przygotownia czysta warzyw	7,6
Przygotownia mięsa i drobiu	13,6
Przygotownia ryb	7,4
Magazyn baru	5,7
Magazyn napojów	5,6
Pokój kierownika gastronomi	7,5
Magazyn produktów suchych	13,7
Zmywalnia naczyń stołowych	20,5
Kuchnia główna w tym: - kuchnia zimna - deserownia - aneks mycia naczyń kuchennych	107,2

Komora chłodnicza wyrobów gotowych	9,4
Wydawalnia dań gotowych	38,1
Rozdzielnia kelnerska	24,9
Mycie wózków i szaf	3,7
SUMA	661m²

6. Wytyczne technologiczne dla branż projektowych.

6.1. Wytyczne architektoniczne - budowlane.

Ściany i sufity

- We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m (płytki ceramiczne).
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego
- W pomieszczeniach produkcyjnych i socjalnych oraz korytarzach powyżej okładzin malowane emulsyjnie
- Korytarz malowany farbą emulsyjną, narożniki ścian przy traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Połączenie podłóg ze ścianami powinno być zaokrąglone w celu ułatwienia czyszczenia i mycia.
- Wymagana wysokość kuchni wynosi średnio $h = 3,30$ m, pozostałych pomieszczeń stałej pracy bez występowania czynników szkodliwych dla zdrowia 3,0 m, pomieszczenia magazynowe 2,5m.
- Piony kanalizacyjne w pomieszczeniach gastronomii należy obudować.

Podłogi

- Podłoga w sali konsumentów powinna być nieścieralna łatwa do utrzymania w czystości, a w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, sanitarnych i komunikacji szczelna, nie nasiąkliwa, trwała, łatwo zmywalna i nie powodująca poślizgów.

Drzwi

- Minimalna szerokość drzwi do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych 90 cm.
- Drzwi zewnętrzne do zaplecza produkcyjnego oraz drzwi do magazynów należy osadzić na niepalnej futrynie.

Okna

- Okna powinny być wykonane z materiałów odpornych na wilgoć.
- W przypadku zastosowania okien nie otwieranych, należy przewidzieć odpowiednią wentylację / klimatyzację zapewniającą prawidłową wymianę powietrza w pomieszczeniach.

Oświetlenie

- Oświetlenie naturalne należy zapewnić w sali konsumentów, pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca przebiega przez całą zmianę.
- Oświetlenie naturalne pośrednie lub sztuczne dopuszcza się w takich pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca jest krótkotrwała lub okresowa (nie przekraczająca czterech godzin).
- W pomieszczeniach produkcyjnych oprócz oświetlenia ogólnego należy instalować nad stanowiskami pracy oświetlenie miejscowe.

6.2. Wytyczne instalacji elektrycznej.

W wykazie wyposażenia zamieszczonym w projekcie podano zapotrzebowanie energii elektrycznej dla potrzeb zainstalowanych urządzeń technologicznych.

Współczynnik jednoczesności poboru mocy 0,8.

6.3. Wytyczne instalacji gazowej.

W wykazie wyposażenia zamieszczonym w projekcie podano zapotrzebowanie na gaz dla potrzeb zainstalowanych urządzeń technologicznych.

6.4. Wytyczne instalacji wodno - kanalizacyjnej.

➤ Zapotrzebowanie wody technologicznej:

Przyjęto 50 litrów / osobę Liczba żywnionych – 800 osób.

$x = 800 \text{ żyw.} \times 50 \text{ l / osobę} = \underline{40\,000 \text{ l / dobę.}}$

w tym 50% woda ciepła o temp. +45 °C tj. 20 000 l / dobę.

➤ Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe:

Powierzchnia wymagająca mycia: ~661 m²

Ilość zmywań na dobę: 2

Zużycie wody: 2 l / m²

2

$x = 661 \times 2 \text{ l / m} \times 2 = \underline{2644 \text{ l / dobę.}}$

w tym 50% woda ciepła o temp. +45 °C tj. 1322 l / dobę.

➤ Razem zapotrzebowanie wody wyniesie: woda

technologiczna 40 000 l / dobę woda

porządkowa 2644 l / dobę

RAZEM 42 644 l / dobę

w tym 50% woda ciepła o temp. +45 °C tj. 21 322 l / dobę.

UWAGA !!!

Zapotrzebowanie wody na cele sanitarne personelu i konsumentów określi projekt branżowy. Przewidzieć „piony” kanalizacyjne min. $\square$ 100 mm (piony – obudowane).

Należy przewidzieć separator tłuszczu wg obowiązujących przepisów - lokalizacja na zewnątrz budynku. Rewizje należy przewidzieć poza pomieszczeniami produkcyjnymi.

➤ *Ścieki:*

Ścieki technologiczne stanowią 95% zużytej wody

Ścieki porządkowe stanowią 100%

$40\,000\text{ l} \times 0,95 = 38\,000\text{ l}$

$2644\text{ l} \times 1,0 = 2644\text{ l}$

RAZEM 40 644 l / dobę

UWAGA !!!

Ścieki sanitarne personelu i konsumentów określi projekt branżowy.

6.4. Wytyczne wentylacyjne

Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski ciepła od zainstalowanych urządzeń, przebywających ludzi, nasłonecznienia i oświetlenia.

Poniżej podano orientacyjne ilości wymian powietrza na godzinę.

Nazwa pomieszczenia	wym./h.
Piwnica	
Komunikacja + dostawa surowców	4
Magazyn odpadków	4-6
Pomieszczenie mycia wózków	4-6
Magazyn ziemniaków	4
Obieralnia warzyw	5-8
Przechowywanie, mycie i dezynfekcja jaj	4-6 Wielkość zysków ciepła od szafy chłodniczej – 1,1kW
Dyżurka	4
Magazyn opakowań zwrotnych	4
Magazyn warzyw	4
Magazyn napojów	4
Magazyn baru	4 Wielkość zysków ciepła od szafy chłodniczej – 1,1kW
Magazyn porcelany	4
Pomieszczenie gospodarcze	4
Szatnia personelu (pom. istniejące)	4
Węzeł sanitarny personelu (pom. istniejące)	4
Parter	

Komunikacja	4
WC personelu	4
Sprzęt porządkowy	4
Pokój socjalny personelu	4
Magazyn szaf bankietowych	4-6
Przygotownia czysta warzyw	5-8
Przygotownia mięsa i drobiu	5-8
Przygotownia ryb	5-8
Magazyn baru	4
Magazyn napojów	4
Pokój kierownika gastronomi	4
Magazyn produktów suchych	4
Zmywalnia naczyń stołowych	10-15
Kuchnia główna	15-30
Wydawalnia dań gotowych	wg zysków sali
Rozdzielnia kelnerska	4-6
Mycie wózków i szaf	5-8

Nad urządzeniami grzewczymi przewiduje się okapy wentylacyjny z filtrami i oświetleniem wykonane ze stali nierdzewnej.

Dla pomieszczeń kuchennych, w których będą pracować urządzenia gastronomiczne należy koniecznie przewidzieć system wentylacji mający zapewnić utrzymanie w tych pomieszczeniach temperatury na poziomie max 25°C oraz wilgotności max 60%.

5.5 Sala imprez

W pomieszczeniu sali imprez projektuje się:

- zabudowę projektowanych kanałów wentylacyjnych wg części sanitarnej opracowania
- malowanie ścian farbą emulsyjną – kolor biały,
- przełożenie dwóch istniejących napisów umieszczonych na ścianach pomieszczenia, poniżej zabudowanych kanałów wentylacyjnych,
- wymianę drzwi na nowe drzwi klasy odporności ogniowej EI 30
- wymianę przeszkleń do klasy odporności ogniowej EI15
- wymiana rolet oddzielających salę imprez od pomieszczeń biurowych do klasy odporności ogniowej EI15.
- montaż sufitów podwieszanych wg rys. przekroju B-B stan docelowy

5.6 Pracownia Studenckiego Koła Naukowego PRz „Formuła Student” (rzut piwnicy)

Projektuje się powiększenie istniejącego koła naukowego znajdującego się w piwnicy o dodatkowe pomieszczenia takie jak: strefę socjalną oraz wc, (poprzez włączenie do niego części pomieszczenia będącego obecnie przygotowalnią), a także wydzielenie dodatkowych pomieszczeń: symulatora oraz

magazynu części, w istniejącym już pomieszczeniu warsztatowym (*wg części rysunkowej opracowania*).

Zakres prac remontowych:

- Usunięcie ścian działowych, usunięcie istniejących urządzeń,
- skucie istniejących posadzek i wymianę na nowe – nowa posadzka betonowa żywiczna,
- powiększenie powierzchni koła naukowego poprzez montaż nowych ścian działowych, ścianki należy wymurować z betonu komórkowego gr. 12cm, wykończenie ścian tynkami cementowo – wapiennymi kategorii IV.
- malowanie ścian oraz sufitu farbą emulsyjną,
- wymianę okien oraz drzwi zewnętrznych na nowe wg zestawienia stolarki,
- zamurowanie okna na elewacji – szerokość zamurowania 2m, pomiędzy pomieszczeniem strefy socjalnej a wentylatorownią.

5.7 Sanitariaty

Projektowane sanitariaty należy wyposażyć w niezbędne przyrządy sanitarne wg części rysunkowej opracowania. Wykończenie ścian płytki ceramiczne do wys. 2 m (kolor RAL9003)powyżej malowanie farbą emulsyjną kolor biały, wykończenie posadzki płytkami gresowymi, kolor RAL7035, spełniające następujące parametry techniczne: nasiąkliwość <0,1%, wytrzymałość na zginanie min. 45N/mm², klasa ścieralności V, odporne na plamienie, antypoślizgowe.

5.8 Wentylacja mechaniczna

Opis rozwiązań według odrębnego opracowania branży sanitarnej.

5.9 Remont elewacji budynku Stołówki

W ramach remontu elewacji budynku zaprojektowano: malowanie elewacji z blachy falistej (parter) oraz czyszczenie/renowację elewacji przyziemia (mur z piaskowca).

Ściany cokołowe

Projektuje się czyszczenie/renowację ścian cokołowych z piaskowca metodą niskociśnieniowego piaskowania lub rotacyjnego strumieniowania. Metoda ta polega na zastosowaniu urządzenia, które dzięki specjalnej turbinie wprawia w ruch wirowy suchy granulat lub ścierniwo z wodą. Jeśli wirująca mieszanina powietrza, granulatu i wody trafi na powierzchnię elementu, to powstaje efekt ścierania.

Elewacja z blachy falistej

Projektuje się malowanie całej elewacji pokrytej blachą falistą zgodnie z częścią graficzną opracowania. W miejscach korozji w okolicach dachu oraz uszkodzeń mechanicznych (zagięć) należy miejscowo wymienić blachę na nową.

Uwaga: Na elewacji południowo-wschodniej oraz północno-wschodniej na poziomie piwnic projektuje się murowane pilastry z bloczków Ytong gr. 24cm do wysokości stropu, tynkowane tynkiem cementowo-wapiennym (wysunięte na 30cm poza lico ściany) oddzielające strefy pożarowe.

6. Dostosowanie obiektu do korzystania przez osoby niepełnosprawne

Projektuje się dostosowanie obiektu do korzystania przez osoby niepełnosprawne poprzez montaż platformy przyschodowej przy wejściu głównym do budynku (elewacja południowo-wschodnia).

Wymiary podestu platformy schodowej: 800x1050mm

Udźwig: 250kg, Prędkość jazdy: 0,10 m/s

Sposób składania i rozkładania podestu – ręczny lub automatyczny

Najazd na podest platformy na poziomie dolnego przystanku – najazd na wprost lub najazd boczny

Tor jazdy platformy – prostoliniowy

Obudowa platformy stalowa w kolorze RAL 7030, poręcze bezpieczeństwa systemowe wykonane ze stali nierdzewnej, klapki najazdowe z aluminium.

7. Aranżacja wnętrza pomieszczeń remontowanych

Projektuje się remont pomieszczeń będących przedmiotem opracowania:

Remont ścian, wymianę posadzek, montaż sufitów podwieszanych oraz wyposażenie w sprzęty i urządzenia wg rysunków aranżacji wraz z zestawieniem ilościowym.

8. Wymiana stolarki okiennej i drzwiowej

Projektuje się częściową wymianę stolarki okiennej i drzwiowej w budynku według zestawień stolarki dla poszczególnych pomieszczeń (znajdujących się w części rysunkowej opracowania).

Uwaga: Przed zamówieniem okien i drzwi wymiary sprawdzić na budowie.

9. Remont schodów zewnętrznych

W celu dostosowania do obowiązujących przepisów ppoż. oraz warunków technicznych projektuje się zmianę geometrii schodów zewnętrznych – poprzez dołożenie spocznika oraz jednego schodka u dołu schodów wg części rysunkowej opracowania.

Schody główne wejściowe

Po usunięciu istniejącej okładziny schodów (dwa dolne schody) dołożeniu spocznika oraz jednego schodka projektuje się wykończenie ich płytami granitowymi (kolorystykę należy dobrać do istniejącej okładziny schodów).

Schody zewnętrzne elewacja południowo-zachodnia, północno-wschodnia, północno-zachodnia

Projektuje się usunięcie starej okładziny schodów z płytek ceramicznych, a następnie wykończenie całości schodów płytkami gresowymi, kolor RAL7040, spełniające następujące parametry techniczne: nasiąkliwość <0,1%,

wytrzymałość na zginanie min. 45N/mm², klasa ścieralności V, odporne na płamienie, mrozoodporne, antypoślizgowe.

10. Pomieszczenie wentylatorowni i hydrofornii

Projektuje się wymianę drzwi w pomieszczeniu wentylatorowni i hydrofornii na nowe drzwi EI60, oraz remont schodów betonowych (polegający na wykuciu starych schodów oraz wykonaniu nowych schodów betonowych spełniających obowiązujące przepisy (szerokość spocznika 90cm).

11. Ochrona przeciwpożarowa

1.POWIERZCHNIA, WYSOKOŚĆ, LICZBA KONDYGNACJI

Projektowana przebudowa stanowi przebudowę części kondygnacji piwnicy oraz parter budynku stołówki Politechniki Rzeszowskiej

Budynek o powierzchni zabudowy 1730,60m² i powierzchni użytkowej 2212,80 m² w części objętej opracowaniem.

Budynek dwukondygnacyjny o wysokości 10,20m zaklasyfikowany do grupy niskich.

2.ODLEGŁOŚĆ OD OBIEKTÓW SĄSIADUJĄCYCH

Obiekt posadowiony jest w odległości ponad 4m od granic działki.

Od strony południowej na tej samej działce zlokalizowany jest budynek istniejącego budynku domu studenckiego w odległości 8,5m, który połączony jest z budynkiem stołówki łącznikiem na poziomie parteru.

Budynek stołówki oddzielony będzie od łącznika ścianami o klasie odporności ogniowej REI 120 na całej długości ściany pomiędzy łącznikiem i stołówką z zamknięciem przejścia komunikacyjnego pomiędzy łącznikiem a stołówką drzwiami o klasie odporności ogniowej EI 60 oraz ścianami o klasie odporności ogniowej REI120 w pasach o szerokości 4,0m w ścianach łącznika od strony stołówki .

Dach budynku łącznika stanowi płyta żelbetowa zapewniająca klasę odporności ogniowej EI 30.

Od innych budynków budynek stołówki usytuowany jest w odległości ponad 20m.

3.PARAMETRY POŻAROWE WYSTĘPUJĄCYCH SUBSTANCJI PALNYCH

W obiekcie nie będą stosowane i przetwarzane substancje łatwopalne i pożarowo niebezpieczne oraz łatwopalne materiały wykończenia wnętrz i wystroju dróg ewakuacyjnych (obiekt ZL).

Wyposażenie pomieszczeń stanowiły będą typowe meble dostosowane do funkcji pomieszczeń.

4.PRZEWIDYWANA WIELKOŚĆ OBCIĄŻENIA OGNIOWEGO

W części obejmującej opracowanie nie będą występowały pomieszczenia magazynowe o powierzchni przekraczającej 200m² gęstości obciążenia ogniowego przekraczającej 500MJ/m².

5. KATEGORIA ZAGROŻENIA LUDZI.

Zagospodarowani budynku obejmuje:

- sala imprez o powierzchni 488,4m² przeznaczona na około 400 osób
- stołówka o powierzchni 347,4m² przeznaczona do jednoczesnego pobytu do 150 osób

- pomieszczenia centrum pomocy materialnej dla studentów (bez pomieszczeń przeznaczonych dla ponad 50-ciu osób)
- pomieszczenia klubu absolwenta z możliwością przebywania ok. 50 osób
- pomieszczenia koła naukowego studentów bez pomieszczeń przeznaczonych do jednoczesnego przebywania ponad 50-ciu osób
- zespół pomieszczeń zaplecza kuchennego
- zespół pomieszczeń zaplecza magazynowego

W budynku przebywać może maksymalnie ok. 500 osób. Nie przewiduje się jednoczesnego wykorzystywania pomieszczenia Sali imprez i pomieszczenia jadalni.

Budynek z uwagi na podstawową funkcję zakwalifikowany jest do kategorii zagrożenia ludzi ZL I.

6. OCENA ZAGROŻENIA WYBUCHEM

W obiekcie nie będą występowały pomieszczenia i przestrzenie zagrożone wybuchem.

7. PODZIAŁ NA STREFY POŻAROWE

Budynek w części objętej opracowaniem stanowi część oddzieloną od pozostałej nieobjętej opracowaniem części budynku.

Strefy oddzielone zostały zaprojektowanymi elementami o klasie odporności ogniowej REI 120 dla ścian i stropów, EI 60 dla drzwi stanowiących przejścia komunikacyjne oraz EI 120 dla przepustów instalacyjnych w elementach oddzielenia przeciwpożarowych.

W części objętej opracowaniem wydzielone strefy pożarowe stanowią:

- kondygnacja parteru wraz z częścią kondygnacji piwnicy obejmującą: zespół pomieszczeń koła naukowego studentów, zespół pomieszczeń zaplecza kuchennego,
- pomieszczenie centrali wentylacyjnej w piwnicy
- pomieszczenie hydroforu do podnoszenia ciśnienia w instalacji wodociągowej przeciwpożarowej
- pomieszczenia magazynowe o łącznej powierzchni 68,0m²

Połączenie komunikacyjne między kondygnacjami w budynku stanowi klatka schodowa obudowana ścianami o klasie odporności ogniowej REI 60, zamykana drzwiami o klasie odporności ogniowej EI 30 i wyposażona w urządzenia do usuwania dymu uruchamiana samoczynnie przez urządzenia wykrywania dymu

8. KLASA ODPORNOŚCI POŻAROWEJ BUDYNKU. ODPORNOŚĆ OGNIOWA ELEMENTÓW BUDOWLANYCH.

Konstrukcję budynku stanowią elementy o klasie odporności ogniowej wymaganej dla klasy „C” odporności pożarowej budynku:

- konstrukcja nośna – R 60 (dla elementów oddzielenia przeciwpożarowych w kondygnacji piwnicy R/REI 120)
- stropy – REI 60 oraz REI 120 dla stropów stanowiących element oddzielenia przeciwpożarowego (zgodnie z projektem konstrukcyjnym)
- ściany wewnętrzne – EI 15
- ściany wewnętrzne – REI 120 dla ścian oddzielenia przeciwpożarowego
- ścian wewnętrzne stanowiące obudowę klatki schodowej – REI 60
- ściany zewnętrzne – EI 30 - dla pasa międzykondyngancyjnego
- ściany zewnętrzne – REI 120 dla ścian stanowiących element oddzielenia przeciwpożarowego
- konstrukcja, przekrycie dachu

Dach niski

Należy zabezpieczyć strop do klasy odporności ogniowej REI15.

Należy usunąć warstwy: płyty wiórowo-cementowe oraz płyty styropianowe z przestrzeni dachu, a w ich miejsce zastosować wełnę mineralną granulowaną wdmuchiwaną (25cm). Usunąć ruszt stalowy podwieszany oraz istniejący tynk na siatce Rabitza i zastąpić je systemowym rozwiązaniem sufitem podwieszanym EI 15 (1X12,5 GK na ruszcie z profili CD60) na nim wykonać tynk.

Dach wysoki (nad salą imprez)

Należy zabezpieczyć strop do klasy odporności ogniowej REI15.

Należy usunąć warstwy: płyty wiórowo-cementowe oraz płyty styropianowe z przestrzeni dachu, a w ich miejsce zastosować wełnę mineralną granulowaną wdmuchiwaną (25cm). Usunąć ruszt stalowy podwieszany oraz istniejącą wełnę mineralną oraz sufit podwieszany i zastąpić je systemowym rozwiązaniem sufitem podwieszanym EI 15 (1X12,5 GK na ruszcie z profili CD60) na nim wykonać tynk.

Strop w piwnicy (wentylatorownia, hydrofornia)

Należy zabezpieczyć strop do klasy odporności ogniowej REI120.

Należy usunąć warstwy: sufit podwieszany z płyt wiórowo-cementowych oraz siatkę Rabitza i zastąpić je systemowym rozwiązaniem sufitem podwieszanym EI 120 (2x15 + 2X12,5 GK na ruszcie z profili CD60) na nim wykonać tynk.

Wszystkie zastosowane materiały powinny być nie rozprzestrzeniające ognia i posiadać aktualne aprobaty i dopuszczenia.

9. WARUNKI EWAKUACJI

W pomieszczeniach lub zespołach pomieszczeń długość przejść przez nie więcej niż 3 pomieszczenia nie będzie przekraczała 40m. Z pomieszczeń lub zespołów pomieszczeń zapewnione będą wyjścia prowadzące na zewnątrz budynku lub na poziome i pionowe drogi ewakuacyjne.

Z pomieszczeń przeznaczonych dla ponad 50-ciu osób zaprojektowane zostały co najmniej dwa wyjścia ewakuacyjne.

Szerokość wyjść z pomieszczeń będzie nie mniejsza niż 90cm, a ich łącz szerokość dostosowana jest do ilości osób mogących przebywać w pomieszczeniu.

Szerokość poziomych dróg ewakuacyjnych jest nie mniejsza niż 140cm i dostosowana do ilości osób mogących poruszać się danym odcinkiem poziomej drogi ewakuacyjnej prowadzącej do wyjścia na zewnątrz budynku.

Szerokości wyjść z budynku jest nie mniejsza niż 120cm, w tym skrzydła podstawowego 90cm.

Ewakuacja zapewniona jest do klatki schodowej zlokalizowanej w części objętej opracowaniem oraz do wyjścia na zewnątrz budynku w części północnej.

Długość dojść ewakuacyjnych do wyjść na zewnątrz budynku lub drzwi klatki schodowej (obudowanej ścianami o klasie odporności ogniowej REI 60, zamykanej drzwiami EI 30 i wyposażonej w urządzenia do usuwania dymu z wyjściem bezpośrednio na zewnątrz budynku) nie przekracza 10m

Klatka schodowa zapewnia ewakuację ze wszystkich kondygnacji. Wyjście z klatki o szerokości 120cm, w tym skrzydła podstawowego 90cm prowadzi na zewnątrz budynku.

Szerokość biegu schodów wynosi nie mniej niż 120cm, a spoczników 150cm.

Ściany stanowiące obudowę poziomych dróg ewakuacyjnych posiadają wymaganą klasę odporności ogniowej EI 30.

10. URZĄDZENIA PRZECIWPOŻAROWE

Wypożaenie stanowić będa następujące instalacje i urządzenia przeciwpożarowe:

- oświetlenie ewakuacyjne zapewniające oświetlenie dróg ewakuacyjnych o natężeniu 1 lx oraz 5 luksów przy wyjściach ewakuacyjnych i miejscach usytuowania urządzeń przeciwpożarowych
- przeciwpożarowy wyłącznik prądu wyłączający zasilanie wszystkich obwodów z wyjątkiem obwodów zasilających urządzenia przeciwpożarowych, których działanie jest wymagane w czasie pożaru
- system sygnalizacji pożarowej
- instalacja wodociągowa przeciwpożarowa z hydrantami 25
- hydrofor do podnoszenia ciśnienia w instalacji wodociągowej przeciwpożarowej
- urządzenia do usuwania dymu w klatce schodowej (klap y oddymiające) uruchamianie samoczynnie przez urządzenia wykrywania dymu
- przeciwpożarowe klapy odcinające na przewodach wentylacyjnych uruchamianie przez ssp

Szczegóły rozwiązań technicznych określone zostaną w opracowaniach i projektach branżowych.

11.WYPOSAŻENIE W PODRĘCZNY SPRZĘT GAŚNICZY

Obiekt należy wypożażyć w gaśnice przenośne (A,B,C i F) o ilości środka gaśniczego 2 kg (lub 3 dm³) na każde 100m².

Ilość i miejsca usytuowania sprzętu należy określić w Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego – odrębne opracowanie, którą należy opracować przed oddaniem budynku do eksploatacji.

Stanowiska ze sprzętem gaśniczym oraz usytuowanie przeciwpożarowego wyłącznika prądu należy oznakować zgodnie z PN.

12.ZAOPATRZENIE WODNE DO ZEWNĘTRZNEGO GASZENIA

Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru w wymaganej ilości 20 l/s zrealizowane jest w oparciu o miejską sieć wodociągową . Sieć uzbrojona w jest istniejące hydranty nadziemne DN 80. Najbliższy hydrant zlokalizowany jest w odległości ok. 50m (przy budynku przy ul. Akademickiej 4) a kolejny w odległości do 150m u zbiegu ulic Zawiszy Czarnego i Dąbrowskiego.

13.DROGI POŻAROWE

Drogę pożarową zapewniającą dojazd do budynku stanowią drogi wewnętrzne z dwoma wjazdami – od ulicy Akademickiej i ul. Poznańskiej. Droga ma szerokość nie mniejszą niż 4m przebiega w odległości 5m od budynku. Droga zapewnia dostęp do budynku z dwóch stron.

Wyjścia z budynku połączone z są z drogą pożarową dojściami o szerokości nie mniejszej niż 1,5m i długości nie przekraczającej 50m.

Projektuje się wydzielenie klatki schodowej drzwiami EI 30 (parter) oraz EI60 na poziomie przyziemia (piwnic), klapę oddymiającą klatkę schodową o wymiarach 135x135cm (powierzchnia czynna min. 1m²) oraz nową instalację hydrantową (według części graficznej opracowania).

W sali imprez projektuje się rolety EI 15.

W celu wydzielenia strefy pożarowej, projektuje się murowane pilastry (wysunięte o 30cm) na elewacji oraz zamurowanie jednego okna piwnicznego w pomieszczeniu Koła studenckiego „Formuła” oraz okna w pomieszczeniu hydrofornii.

Budynek łącznika należy oddzielić pożarowo od budynku stołówki poprzez obłożenie całej jego ściany wełną mineralną (elewacja południowo-zachodnia) oraz pasa szerokości 2m od strony elewacji frontowej przylegającej do budynku stołówki, zamurowania okien piwnicznych łącznika.

12. Uwagi ogólne

1. Realizację projektu należy powierzyć uprawnionej firmie, posiadającej stosowne doświadczenie i kwalifikacje. Przy wykonywaniu robót budowlanych wg niniejszego projektu należy przestrzegać: przepisów ustawy prawo budowlane, rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 (Dz. U. 2015 poz. 1422.), obowiązujących norm i przepisów oraz zasad wiedzy technicznej.
2. Projekt należy rozpatrywać całościowo. Wszystkie elementy ujęte w opisie technicznym, a nie ujęte na rysunkach lub ujęte na rysunkach, a nie ujęte w opisie technicznym, a także ujęte w projektach branżowych, specyfikacji materiałowej lub jakiegokolwiek innej części dokumentacji, powinny być traktowane tak, jakby były ujęte we wszystkich częściach dokumentacji projektowej. W przypadku jakichkolwiek rozbieżności, należy zgłosić problem projektantowi, który zobowiązany jest do jego pisemnego rozstrzygnięcia.
3. Zmiany w czasie realizacji projektu są możliwe po uzyskaniu pisemnej zgody autora projektu i inwestora. Na pisemne zapytanie inwestora lub wykonawcy, projektant dokonuje kwalifikacji zamierzonego odstępiania zgodnie z art. 36a ustawy prawo budowlane. W przypadku wprowadzenia istotnej zmiany może być konieczne uzyskanie zmiany decyzji o pozwoleniu na budowę.
4. W przypadku wystąpienia w projekcie rozbieżności materiałowych lub technologicznych, należy zwrócić się do projektanta o ich rozstrzygnięcie.
5. W przypadku braku informacji dotyczących rozwiązań materiałowych należy zwrócić się do projektanta o ich uzupełnienie.
6. Przed zamówieniem materiałów należy sprawdzić aktualność dokumentów dopuszczających do ich stosowania w budownictwie.

Zgodnie z art.10 Prawa budowlanego wszystkie wyroby wytworzone w celu zastosowania w obiekcie budowlanym w sposób trwały można stosować przy wykonywaniu robót budowlanych wyłącznie, jeżeli wyroby te zostały wprowadzone do obrotu zgodnie z odrębnymi przepisami.

III. CZĘŚĆ RYSUNKOWA

Numer rysunku	Nazwa rysunku	Skala
01	Sytuacja, lokalizacja	1:500
02	Rzut piwnicy – przebudowa pomieszczeń	1:100
03	Rzut parteru – przebudowa pomieszczeń	1:100
04	Rzut piwnicy – projektowany układ pomieszczeń	1:100
05	Rzut parteru – projektowany układ pomieszczeń	1:100
05A	Rzut dachu – stan docelowy	1:100
05B	Przekrój B-B – stan docelowy	1:100
06	Rzut piwnicy – technologia zaplecza kuchni	1:100
07	Rzut parteru – technologia zaplecza kuchni	1:100
08	Rzut piwnicy – aranżacja wnętrz	1:100
09	Rzut parteru – aranżacja wnętrz	1:100
10	Elewacja południowo-wschodnia	1:100
11	Elewacja południowo-zachodnia	1:100
12	Elewacja północno-wschodnia	1:100
13	Elewacja północno-zachodnia	1:100
14	Zestawienie stolarki Koło naukowe Formula	1:100
15	Zestawienie stolarki zaplecze kuchenne	1:100
16	Zestawienie stolarki Klub Absolwenta	1:100
17	Karta kolorystyczna	1:100
18	Projektowana drabina	1:50
19	Zestawienie stolarki - witryny	1:100