

I. SPIS TREŚCI

I.	SPIS TREŚCI	1
II.	PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY – część opisowa.....	2
1.	Dane ogólne	2
2.	Inwestor	2
3.	Rodzaj i kategoria obiektów budowlanych	2
4.	Rozbiórki	2
5.	Sposób użytkowania oraz program użytkowy	9
6.	Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektów budowlanych.....	9
7.	Charakterystyczne parametry obiektów budowlanych	10
8.	Zestawienie pomieszczeń	10
9.	Opinia geotechniczna oraz informacje o sposobie posadowienia obiektów budowlanych	12
10.	Warunki korzystania z obiektu przez osoby niepełnosprawne.....	13
11.	Dane charakteryzujące wpływ obiektu budowlanego na środowisko.....	13
12.	Analiza racjonalnego wykorzystania odnawialnych źródeł energii	14
13.	Analiza możliwości zastosowania automatycznej strefowej regulacji temperatury	15
14.	Zasadnicze elementy wyposażenia budowlano-instalacyjnego	16
15.	Warunki ochrony przeciwpożarowej	16
III.	ROZWIĄZANIA TECHNICZNE I MATERIAŁOWE	18
1.	Rozwiązania konstrukcyjne	18
2.	Elewacje	19
„		
4.	Izolacje termiczne	19
5.	Izolacje przeciwilgociowe.....	19
6.	Izolacje akustyczne.....	19
7.	Izolacje przeciwwodna i odwodnienie dachów.....	19
8.	Wykończenia	20
9.	Elementy zewnętrzne budynku.....	22
10.	Stolarka i ślusarka drzwiowa i okienna	23
11.	Wyposażenie	23
12.	Monitoring i system dostępowy	27
13.	Technologia kuchenna	27
IV.	Część rysunkowa	28
1.	Spis rysunków	28
V.	DOKUMENTY FORMALNE I ZAŁĄCZNIKI	29
1.	Spis załączników	29

II. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY – część opisowa

1. Dane ogólne

1.1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem inwestycji jest „Budowa budynku kuchni centralnej i budynku techniczno-gospodarczego oraz zbiornika retencyjnego” na terenie Szpitala Wojewódzkiego w Poznaniu. Zamierzenie budowlane obejmuje budowę: budynku kuchni centralnej, trafostacji z pomieszczeniem na odpady, podziemnego zbiornika retencyjnego oraz jezdni i utwardzeń.

1.2. Podstawa opracowania

- Umowa z Zamawiającym
- Zapisy notatek ze spotkań koordynacyjnych z udziałem Zamawiającego oraz wymiana mailowa z Zamawiającym
- Dokumentacja Badań Podłoża Gruntowego Wraz Z Opinią Geotechniczną
- Wytyczne branżowe i technologiczne
- Mapa do celów projektowych
- Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 11.09.2020r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego
- Ustawa z dnia 07.07.1994r. Prawo budowlane
- Decyzja Lokalizacji Celu Publicznego nr 117/2021 z dnia 1 stycznia 2021

2. Inwestor

Szpital Wojewódzki w Poznaniu, ul. Juraszów 7-19, 60-479 Poznań

2.1. Lokalizacja inwestycji

Projektowana inwestycja znajduje się w Poznaniu na obszarze działki nr 2/21 (obręb Gołęcin) przy ul. Juraszów 7-19.

3. Rodzaj i kategoria obiektów budowlanych

Budynek kuchni centralnej- XVII

Budynek techniczno-gospodarczy- VIII

4. Rozbiórki

4.1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania są wytyczne rozbiórki budynku gospodarczego wraz z utwardzeniem terenu zlokalizowanych w Poznaniu na terenie szpitala przy ul. Juraszów 7/19 na dz. nr ew. 2/21 (ob. 0020 Gołęcin).

4.2. Zakres i cel opracowania

Niniejszy projekt obejmuje rozbiórkę obiektów budowlanych wraz z fundamentami w zakresie uwidocznionym graficznie na mapie zasadniczej terenu działki. Rozbiórce podlega obiekt znajdujący się na przedmiotowej działce i oznaczony na planie oraz utwardzenia powierzchni wokół obiektu, ogrodzenia. Drogi wewnętrzne oraz utwardzenia zostaną rozebrane w ramach prac rozbiórkowych obiektów kubaturowych lub pozostawione jako tymczasowe elementy zagospodarowania placu budowy i rozebrane podczas prowadzenia prac budowlanych przyszłej inwestycji. Zakres opracowania nie obejmuje projektów przekładek sieci mediów. Decyzję o terminie rozbiórki tych elementów podejmie Inwestor.

Celem opracowania jest:

- przedstawienie bezpiecznej technologii rozbiórki obiektów,
- określenie warunków bezpieczeństwa dla zatrudnionych przy rozbiórce osób oraz obiektów znajdujących się w pobliżu rozbieranego obiektu,
- określenie wytycznych do ustalenia organizacji i technologii robót rozbiórkowych,

- przedstawienie rodzajów odpadów przewidywanych do wytworzenia w wyniku rozbiórki wraz z przewidywanymi sposobami ich zagospodarowania w miejscu wytwarzania lub poza nim.

Na podstawie projektu oraz załączonej „Informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia” kierownik budowy (rozbiórki) sporządza plan bioz (bezpieczeństwa i ochrony zdrowia).

Rozbiórka wszystkich obiektów wynika z planowanych na tym terenie przedsięwzięć inwestycyjnych.

4.3. Podstawa opracowania

Podstawy formalno–prawne:

- Uzgodnienie zakresu robót z inwestorem
- Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane Dz. U. 1994 r. Nr 89, poz. 414 z późniejszymi zmianami.
- Obowiązujące przepisy, normy, literatura przedmiotu.
- Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 6 lutego 2003 r. (Dz. U. z dnia 19 marca 2003 r.) w ``
- Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 23 czerwca 2003 r. (Dz. U. Nr 120, poz. 1126) w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia
- Polskie Normy

Inne:

- Przeprowadzona przez opracowującego wizja w terenie.
- Mapa zasadnicza.

4.4. Charakterystyka obiektu - stan istniejący

Dane ogólne, opis budynku przeznaczonego do rozbiórki:

Budynek gospodarczy

Dane liczbowe:

- powierzchnia zabudowy 395,0 m²
- kubatura 1970,0 m³
- wysokość budynku 5,2 m

Budynek wolnostojący wzniesiony z dachem płaskim o konstrukcji żelbetowej kryty papą. Ściany budynku wykonano jako murowane z cegły pełnej.

Budynek posadowiony jest w sposób bezpośredni na żelbetowych ławach fundamentowych. Poniżej pokazano na fotografiach rozbierany budynek.





4.5. Technologia i etapowanie rozbiórki

Technologię i kolejność prac rozbiórkowych wyznacza kierownik rozbiórki korzystając ze swoich doświadczeń przy prowadzeniu dotychczasowych prowadzonych przez siebie prac rozbiórkowych. Przewiduje się prowadzenie prac rozbiórkowych przy zastosowaniu ciężkiego sprzętu budowlanego. Należy dopasować technologię prowadzenia prac w zależności od zasobów sprzętowych jakimi dysponuje firma rozbiórkowa prowadząca rozbiórkę.

Etapowanie i kolejność wyburzania obiektów należy dopasować do przebiegu planowanych prac inwestycyjnych.

4.6. Oddziaływanie robót rozbiórkowych na sąsiednie obiekty. Środki ostrożności.

Obiekt jest budynkiem wolnostojącym. Rozbiórka nie oddziałuje na inne obiekty. Każdorazowo zasięg strefy niebezpiecznej w czasie wyburzania obiektów ustala kierownik budowy (rozbiórki). Strefa niebezpieczna wynosi min. 6,0 m. Prace rozbiórkowe w pobliżu funkcjonujących odcinków sieci należy prowadzić z należytą starannością by nie dopuścić do ich rozszczelnienia.

Niedopuszczalne jest prowadzenie robót przygotowawczych i przebywanie jakichkolwiek pracowników w przyległych częściach budynku aktualnie rozbieranego.

4.7. Zastosowanie maszyn i urządzeń

Większość użytych materiałów obiektów przeznaczonych do rozbiórki to elementy stalowe, żelbetowe i murowe. Prace rozbiórkowe należy prowadzić przy pomocy odpowiedniego osprzętu zamocowanego do ramienia koparki. Większość prac można wykonać przy użyciu szczęki krusząco-burzącej. Konstrukcję dachów i ścian masywnych należy rozebrać szczęką. Ściany murowane masywne i fundamenty po odkopaniu rozbijać za pomocą młotów hydraulicznych mocowanych także jako osprzęt do ramienia koparki. Materiały izolacyjne separować od obiektów przy pomocy łyżki lub chwytaka.

4.8. Zagospodarowanie materiałów po rozbiórce.

Materiały rozbiórkowe uzyskane z rozbiórki będą sortowane i wywożone. Dotyczy to zalegających śmieci materiałów izolacyjnych i pozyskanej stali. Przekruszony kruszarką gruz betonowy, betonowo-ceglany może pozostać na placu budowy. Do decyzji Inwestora pozostawia się możliwość wykorzystania gruzu przy realizacji planowanej inwestycji, np. na podbudowy w projektowanych budynkach, dróg komunikacyjnych.

Przewidywane do wytworzenia odpady:

- odpady betonu oraz gruz betonowy z rozbiórek
- gruz ceglany
- odpady innych materiałów ceramicznych i elementów wyposażenia,
- odpady drewna, szkła i tworzyw sztucznych,
- zmieszane odpady z betonu, gruzu ceglanego, odpadowych materiałów ceramicznych i elementów wyposażenia
- odpadowa papa
- żelazo i stal,
- mieszaniny metali,
- odpady materiałów izolacyjnych
- materiały budowlane zawierające azbest
- Gruz ceglany i betonowy będzie dowożony na wytypowany fragment placu budowy i następnie rozdrabniany na miejscu za pomocą kruszarki.
- Rozbierane elementy metalowe gromadzone w podstawionych kontenerach będą wywożone na składowisko złomu.

Papa oraz inne, nie wymienione odpady zostaną wywiezione na miejsce utylizacji.

Powstające odpady podczas przetwarzania betonów i cegieł (złom zbrojenia, okablowania czy tworzywa sztuczne) będą przekazywane uprawnionym podmiotom prowadzącym gospodarowanie odpadami. Przed rozpoczęciem robót wyburzeniowych z obiektu zostaną zebrane i usunięte do utylizacji odpady- śmieci zalegające w obiekcie do czasu rozbiórki.

4.9. Strefy składowania materiałów

Z uwagi na możliwość wydzielenia miejsca składowania materiałów z rozbiórki należy, w ramach organizacji placu budowy, przewidzieć konieczność ich składowania w tym miejscu. Dopuszcza się możliwość czasowego postawienia pojemników na odpady przeznaczone do późniejszej utylizacji.

4.10. Transport

Transport wewnętrzny odbywać się będzie po istniejącym utwardzeniu terenu. Transport zewnętrzny odbywać się będzie po drogach wewnętrznych i publicznych.

Uwaga:

Kierownik rozbiórki na bieżąco kontroluje postęp i zakres robót, zwłaszcza w sąsiedztwie pozostawianych budynków. Należy na bieżąco obserwować stan techniczny i przewidzieć zachowanie pozostawionej części obiektu do dnia następnego prowadzenia prac.

Niedopuszczalne jest przerwanie prac w danym dniu z możliwością samoczynnego przewrócenia się jakichkolwiek elementów konstrukcji pozostawionego fragmentu rozbieranego budynku.

4.11. Czynności przygotowawcze.

Kierownik robót sporządza „Zagospodarowanie terenu budowy (rozbiórki)” w zakresie:

- sprawdzenia ogrodzenia terenu prowadzonych prac
- wyznaczenia stref niebezpiecznych przy kolejnych rozbieranych obiektach
- doprowadzenia energii elektrycznej, wody dla potrzeb prowadzonych prac
- urządzenia pomieszczeń higieniczno-sanitarnych i socjalnych dla pracowników,

- uzgodnienia lokalizacji tymczasowych składowisk materiałów.

Inwestor zobowiązany jest przed przekazaniem obiektów do rozbiórki:

- usunąć ewentualnie urządzenia znajdujące się dotychczas w obiektach, które nie podlegają utylizacji w trakcie prowadzenia prac rozbiórkowych.
- wskazać przebieg istniejących czynnych sieci przebiegających przez teren rozbiórki
- wskazać miejsce, z którego można korzystać z en. elektrycznej i wody

Wykonawca zabezpiecza teren przez oznakowanie tablicami ostrzegawczymi przed osobami postronnymi

W celu umożliwienia rozpoczęcia robót rozbiórkowych należy obiekty odłączyć od wszystkich czynnych sieci zaopatrujących budynek.

4.12. Wymagania szczegółowe dla demontażu i rozbiórek instalacji i sieci

Instalacje elektryczne

Do rozbiórki (demontażu) urządzeń i instalacji elektrycznej można przystąpić dopiero po odłączeniu zasilania wszystkich wewnętrznych linii kablowych i wszystkich obwodów zasilanych z rozdzielnic obiektowych. Fakt odłączenia należy potwierdzić odpowiednim wpisem w dzienniku rozbiórki. Używane do prac rozbiórkowych narzędzia elektryczne należy zasiląć z przenośnej rozdzielnicy budowlanej. Nie dopuszcza się zasilania narzędzi z instalacji rozbieranych obiektów.

Wymagania szczegółowe dla demontażu instalacji gazowej, wod.-kan., wentylacji

Przed przystąpieniem do demontażu instalacji bezwzględnie należy wystąpić do gestorów sieci o odcięcie wszystkich czynnych mediów (tj. wodę, energię elektryczną i gaz miejski). Wykonawca robót rozbiórkowych przed przystąpieniem do prac rozbiórkowych zobowiązany jest do uzyskania pisemnych zaświadczeń o odcięciu mediów od ich dostawców.

Instalacja oraz sieć gazowa

Przed przystąpieniem do rozbiórki instalacji gazowej, tzn. od kurka głównego do ostatniego odbiornika; należy zgłosić do gestora sieci gazowej odcięcie instalacji gazowej. Ponadto, trzeba zawiadomić dostawcę o konieczności demontażu lub przebudowy sieci gazowej w zakresie niezbędnym do wykonania rozbiórki obiektu.

Instalacja wentylacji i klimatyzacji

Przed przystąpieniem do demontażu urządzeń/instalacji należy odłączyć zasilanie elektryczne urządzeń przez uprawnioną osobę oraz odłączyć instalację ciepła technologicznego do nagrzewnic oraz chłodziń i spuścić wodę z wymienników wodnych.

Zakres prac rozbiórkowych:

- Demontaż wszystkich urządzeń wentylacyjnych i klimatyzacyjnych znajdujących się w obiektach.
- Demontaż instalacji chłodniczej wraz z utylizacją czynnika chłodniczego i przepracowanego oleju

Instalacja wod-kan

Należy odłączyć wszystkie instalacje obiektowe od czynnych przyłączy. Z gestorem sieci należy uzgodnić ewentualne wykorzystanie przyłącza wody i kanalizacji do celów zasilania placu budowy przyszłej inwestycji.

4.13. Metodologia rozbiórki obiektów kubaturowych

Rozbiórkę przewiduje się realizować metodą wyburzeniową – „element po elemencie”, z użyciem ciężkiego sprzętu specjalistycznego z odpowiednim osprzętem, lokalnie wykorzystując metodę przewracania konstrukcji. W obrębie obszaru robót rozbiórkowych kolejność wyburzania z reguły jest odwrotna niż kolejność budowania i schematycznie można ją przedstawić następująco: stropy (stropodachy), podciągi, ściany, słupy, fundamenty.

Uwaga:

- Usuwanie jednego elementu nie może powodować nieprzewidzianego spadania lub zawalenia innego elementu. Wyburzenie przy pomocy ciężkiego sprzętu budowlanego należy prowadzić przy udziale osób posiadających doświadczenie przy tego rodzaju robotach.
- Należy zawsze analizować na bieżąco możliwość niekontrolowanego zachowania się konstrukcji jak i wypełnień ścian w trakcie jej wyburzania i odpowiednio przewidywać dalsze zachowania konstrukcji obiektu.

4.14. Wykaz potrzebnego sprzętu

Proponowany niżej wykaz jest wykazem ogólnym może być zmodyfikowany przez kierownika rozbiórki, w zależności od potrzeb, zakresu pozyskiwanych materiałów do ponownego użytku, przy zachowaniu wymaganych bezpiecznych parametrów sprzętu:

- | | |
|--|--------|
| – - koparka, np. „Caterpillar” 330 LN do wyburzeń o zasięgu roboczym 13 m, do pracy z osprzętem (nożyce, młot hydrauliczny, chwytak, szczęka) | 2 szt. |
| – - żuraw samojezdny o udźwigu 16 t | 1 szt. |
| – - nożyce do cięcia stali montowane na wysięgniku koparki | 1 szt. |
| – - młot hydrauliczny montowany do ramienia do koparki | 1 szt. |
| – - szczęka burząco krusząca do betonu | 1 szt. |
| – - samochód samowyładowczy | 3 szt. |
| – - młoty ręczne o napędzie elektrycznym typu lekkiego | 2 szt. |
| – - młoty ręczne do rozbiórek murów masywnych i żelbetu | 2 szt. |
| – - ładowarka kołowa o poj. łyżki 1,0 lub więcej m sześć. | 1 szt. |
| – - palniki gazowe do cięcia elementów stalowych | 1 szt. |

4.15. Podstawowe warunki bhp

Wykonawca przed przystąpieniem do robót budowlanych- rozbiórkowych opracowuje instrukcję bezpieczeństwa ich wykonywania, zaznajamiając z nią pracowników, odpowiednio do zakresu wykonywanych przez nich robót.

Wykonawcę obowiązują wytyczne zawarte w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 6 lutego 2003 r. (Dz. U. z dnia 19 marca 2003 r.) w *sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania robót budowlanych*.

Roboty rozbiórkowe należy wykonywać zgodnie z warunkami bhp, a w szczególności:

- roboty rozbiórkowe powinny być wykonywane stosując zalecenia zawarte w dokumentacji projektowej,
- prowadzenie robót rozbiórkowych, jeżeli zachodzi możliwość przewrócenia części konstrukcji przez wiatr, jest zabronione,
- każdorazowo w przypadku podnoszenia demontowanych dużych gabarytowo elementów, sprawdzać ich masę, mnożąc objętość przez gęstość.
- wstrzymać roboty rozbiórkowe w przypadku, gdy prędkość wiatru przekracza 10 m/s,
- prowadzenie ręcznych robót rozbiórkowych jak i przebywanie, podczas rozbiórki sąsiadujących obiektów, w wykopach niezabezpieczonych jest zabronione – istnieje na skutek drgań możliwość osunięcia się gruntu.
- w miejscach niebezpiecznych należy umieścić znaki informujące o rodzaju zagrożenia oraz stosować inne środki zabezpieczające przed skutkami zagrożeń (siatki, bariery itp.)
- w czasie wykonywania robót rozbiórkowych sposobem przewracania długość umocowanych lin powinna być trzykrotnie większa od wysokości obiektu, a ich umocowanie powinno być niezawodne,
- nie wolno przewracać ścian lub innych części obiektu przez podkopywanie i podcinanie ręcznym sprzętem wyburzeniowym,
- w czasie wykonywania robót rozbiórkowych sposobem zmechanizowanym wszystkie osoby pracujące przy rozbiórce powinny znajdować się poza strefą niebezpieczną,
- usuwanie jednego elementu nie może powodować nieprzewidzianego spadania lub zawalenia innego elementu,

- terminowo dokonywać przeglądu i kontroli zastosowanych urządzeń i zabezpieczeń,
- przestrzegać, aby pracownicy zatrudnieni bezpośrednio przy demontażu posiadali odpowiedni ubiór, stosowali pasy bezpieczeństwa przy pracach na wysokościach i hełmy ochronne,
- nie wolno przebywać pod demontowanym elementem w trakcie jego podnoszenia i podawania,
- w czasie prowadzenia robót rozbiórkowych przebywanie ludzi na niżej położonych kondygnacjach jest zabronione,
- stosować na rusztowaniach ochrony zabezpieczające przed upadkiem (bariery, bortnice),
- w czasie demontażu, w szczególności słupów i belek o ostrych krawędziach należy stosować podkładki pod liny zawiesi, zapobiegające przetarciu i załamaniu lin,
- podnoszenie i przemieszczanie na elementach prefabrykowanych osób, przedmiotów, materiałów lub wyrobów jest zabronione,
- nie dopuścić do przebywania w strefach ochronnych osób niezwiązanych bezpośrednio z rozbiórką,
- zabezpieczyć teren rozbiórki, sprawdzając na bieżąco szczelność ogrodzenia
- strefy rozbiórki, właściwie do przebiegu prac, oznakować,
- na terenie budowy (rozbiórki) powinny być wyznaczone miejsca składowania materiałów porozbiórkowych. Składowiska należy wykonać w sposób wykluczający możliwość wywrócenia, zsunienia, rozsunięcia się lub spadnięcia składowanych materiałów,
- odległość stosów przy składowaniu materiałów nie powinna być mniejsza niż: 0,75 m - od ogrodzenia lub zabudowań, 5,00 m - od stałego stanowiska pracy,
- opieranie składowanych materiałów o płoty, słupy napowietrznych linii elektroenergetycznych, konstrukcje wsporcze sieci trakcyjnej lub ściany obiektu budowlanego jest zabronione,
- wchodzenie i schodzenie ze stosu utworzonego ze składowanych materiałów lub wyrobów jest dopuszczalne przy użyciu drabiny lub schodów,
- teren budowy powinien być wyposażony w sprzęt niezbędny do gaszenia pożarów, który powinien być regularnie sprawdzany, konserwowany i uzupełniany, zgodnie z wymaganiami producentów i przepisów przeciwpożarowych. Ilość i rozmieszczenie gaśnic przenośnych powinno być zgodne z wymaganiami przepisów przeciwpożarowych,
- prowadzenie prac rozbiórkowych po zmroku jest zabronione
- na miejscu rozbiórki powinna znajdować się cały czas apteczka z niezbędnymi medykamentami.

5. Sposób użytkowania oraz program użytkowy

Projektowany obiekt stanowić będzie zaplecze gastronomiczno-produkcyjne dla Szpitala Wojewódzkiego w Poznaniu oraz innych placówek. Budynek zaprojektowano jako dwu kondygnacyjny. Część parterową budynku stanowi kuchnia z częścią przygotowawczą i magazynową (w tym chłodnię i komory mroźnicze). Dodatkowe na parterze budynku znajduje strefa ekspedycji zapakowanych posiłków oraz zwrotu naczyń i zmywalnia oraz strefa przyjmowania towaru. Na kondygnacji +1 przewidziano część socjalną z szatniami pracowników oraz biurową. Dodatkowo na obu kondygnacjach przewidziano pomieszczenia techniczne takie jak węzeł cieplny, rozdzielnia i pomieszczenie teletechniczne i elektryczne.

Dodatkowo zaprojektowano budynek techniczno-gospodarczy w którym znajdują się pomieszczenia trafostacji z pomieszczeniami pomocniczymi oraz pomieszczenie na odpady.

W budynku przewiduje się zatrudnienie 35 osób.

6. Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektów budowlanych

Budynek kuchni zaprojektowano jako dwukondygnacyjny niepodpiwniczony. Plan parteru stanowi prostokąt o wymiarach 15,1x 29,7 wraz przybudówką o wymiarach 13x8x3,2 mieszczącą klatkę schodową, pomieszczenia techniczne i socjalne. Kondygnacja +1 jest częściowo cofnięta w stosunku do kondygnacji parteru. Ściany zewnętrzne wykończone są wyprawą tynkarską w kolorze szarym na parterze oraz szarym i białym na kondygnacji +1 (zgodnie z rysunkami elewacji). Stolarka drzwiowa i okienna, obróbki blacharskie oraz orynnowanie wykonane w kolorze szarym.

Budynek techniczno-gospodarczy zaprojektowano jako jedno kondygnacyjny na planie prostokąta o wymiarach 8,5x8,1. Ściany zewnętrzne wykończone są wyprawą tynkarską w kolorze szarym (zgodnie z rysunkami elewacji). Stolarka drzwiowa i okienna, obróbki blacharskie oraz orynnowanie wykonane w kolorze szarym.

7. Charakterystyczne parametry obiektów budowlanych

7.1. Budynek kuchni

Opis	Wartość
Kubatura	5100 m ³
Powierzchnia planowanej zabudowy	679,64 m ²
Powierzchnia użytkowa	596,77 m ²
Powierzchnia usługowo-techniczna	113,68 m ²
Powierzchnia ruchu	151,51 m ²
Wysokość attyki	8,90 m
Długość	32,99 m
Szerokość	13,84 m
Ilość kondygnacji nadziemnych	2
Ilość kondygnacji podziemnych	0

7.2. Budynek techniczno-gospodarczy

Opis	Wartość
Kubatura	250 m ³
Powierzchnia planowanej zabudowy	60,01 m ²
Powierzchnia użytkowa	55,19 m ²
Wysokość attyki	3,50 m
Długość	8,50 m
Szerokość	8,10 m
Ilość kondygnacji nadziemnych	1
Ilość kondygnacji podziemnych	0

8. Zestawienie pomieszczeń

8.1. Budynek kuchni

Kondygnacja parteru

Nr	Nazwa pomieszczenia	Rodzaj powierzchni	Pow.
1/1	Rozdzielnia elektryczna	pow. usługowo- tech.	6.41 m ²
1/2	Strefa dostaw	pow. użytkowa	11.48 m ²
1/3	Komunikacja	pow. ruchu	9.94 m ²
1/4	Magazyn pieczywa	pow. użytkowa	6.39 m ²

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

Kondygnacja +1

2/1	Pom. ele/tele	pow. usługowo- tech.	5.78 m ²
2/2	Pom. techniczna	pow. usługowo- tech.	4.20 m ²
2/3	Pok. referenta	pow. użytkowa	10.83 m ²
2/4	Pok. dietetyczek	pow. użytkowa	12.64 m ²

2/5	Pom. porządkowe	pow. użytkowa	4.93 m ²
2/6	Komunikacja	pow.ruchu	52.15 m ²
2/7	Szatnia damska	pow. użytkowa	21.28 m ²
2/8	Umywalnia damska	pow. użytkowa	20.45 m ²
2/9	Umywalnia męska	pow. użytkowa	16.68 m ²
2/10	WC damskie	pow. użytkowa	1.37 m ²
2/11	WC damskie	pow. użytkowa	1.39 m ²
2/13	WC męskie	pow. użytkowa	1.37 m ²
2/14	WC męskie	pow. użytkowa	1.39 m ²
2/15	Szatnia męska	pow. użytkowa	13.25 m ²
2/16	Wentylatornia	pow. usługowo- tech.	69.83 m ²
2/17	Jadalnia	pow. użytkowa	30.14 m ²
2/18	Klatka schodowa	pow.ruchu	18.63 m ²
2/19	Szacht 1	pow. usługowo- tech.	2.87 m ²
2/20	Szacht 2	pow. usługowo- tech.	0.65 m ²
Suma kondygnacji +1			289.82m ²
Suma			861.40 m²

8.1. Budynek techniczno-gospodarczy

Nr	Nazwa	Rodzaj powierzchni	Pow.
1/1	Pomieszczenie na odpady	pow. użytkowa	24.44 m ²
1/2	Pom. trafo	pow. użytkowa	7.35 m ²
1/3	Rozdzielnia Sn	pow. użytkowa	5.72 m ²
1/4	Rozdzielnia Nn	pow. użytkowa	9.87 m ²
1/5	Pom. pomocnicze	pow. użytkowa	7.82 m ²
Suma			55.19 m ²

9. Opinia geotechniczna oraz informacje o sposobie posadowienia obiektów budowlanych

9.1. Informacje ogólne

Podstawę stanowi opracowanie geotechniczne zamieszczone w rozdziale dot. załączników.

9.2. Warunki gruntowe i posadowienia budynku

Przypowierzchniową warstwę na całym analizowanym terenie stanowi warstwa nasypów niekontrolowanych, składający się z piasku drobnego próchniczego, gliny piaszczystej, cegieł i kamieni o miąższości 0,4-1,0 m.

Osady niespoiste reprezentowane są przez lodowcowe piaski drobne, jasnobrązowe w stanie średnio zagęszczonym ($I_b=0,45$) o miąższości 0,2-0,5 m. Utwory spoiste wykształcone są w postaci gliny zwałowej. Reprezentuje ją półzwarta glina piaszczysta ($I_L=0,00$), twardoplastyczna glina piaszczysta na pograniczu piasku gliniastego ($I_{Lsr}=0,15$, stopień plastyczności dla tej warstwy występuje w przedziale 0,10-0,20) oraz gliny piaszczystej na pograniczu piasku gliniastego w stanie twardoplastycznym na pograniczu stanu plastycznego ($I_L=0,25$). Półzwarta glina piaszczysta została nawiercona w otworze numer 1 na głębokości 1,4 m p.p.t. Bezpośrednio pod warstwą piasków drobnych zalega twardoplastyczna glina zwałowa. Natomiast strop gliny o $I_L=0,25$ zalega na głębokościach 3,5-4,0 m p.p.t. w otworach numer 2 i 4. Gruntom spoistym przypisano typ konsolidacji „B”. Spąg utworów spoistych nie został przewiercony do głębokości rozpoznania, tj. 6,0 m p.p.t. Na omawianym obszarze stwierdzono obecność wody gruntowej pod postacią sączeń na głębokości 5,5-6,0 m.

Kategoria geotechniczna:

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 25 kwietnia 2012 r. „w sprawie ustalania geotechnicznych warunków posadowienia obiektów budowlanych”, Dz. U. z 2012 r., poz. 463) warunki gruntowe pod planowaną budowę są proste. Obiekt budowlany kwalifikuje się do II kategorii geotechnicznej w prostych warunkach gruntowych.

Projektuje się bezpośrednie posadowienie budynku na ławach i stopach fundamentowych. Pod fundamentami ułożona zostanie warstwa chudego betonu grubości min. 10 cm.

9.3. Opis konstrukcji budynku kuchni

Projektuje się budynek dwukondygnacyjny, niepodpiwniczony o mieszanym układzie konstrukcyjnym. Ściany nośne wykonane zostaną jako murowane z bloków silikatowych na zaprawie cementowo-wapiennej usztywnione rdzeniami i wieńcami. Lokalnie ściany wykonane zostaną jako żelbetowe monolityczne. Stropy projektuje się jako żelbetowe w technologii filigran. Nadproża wykonane zostaną jako prefabrykowane typu L19 oraz monolityczne żelbetowe. Schody żelbetowe, płytowe.

9.4. Opis konstrukcji budynku techniczno-gospodarczego

Projektuje się budynek jednokondygnacyjny, niepodpiwniczony o mieszanym układzie konstrukcyjnym. Ściany nośne wykonane zostaną jako murowane z bloków silikatowych na zaprawie cementowo-wapiennej usztywnione rdzeniami i wieńcami. Lokalnie ściany wykonane zostaną jako żelbetowe monolityczne. Stropy projektuje się jako gęstożebrowe. Nadproża wykonane zostaną jako prefabrykowane typu L19 oraz monolityczne żelbetowe.

9.5. Opis konstrukcji zbiornika retencyjnego

Projektuje się zbiornik retencyjny jak prefabrykowany podziemny. Montaż i sposób posadowienia przewiduje się zgodnie z wytycznymi producenta.

10. Warunki korzystania z obiektu przez osoby niepełnosprawne

Ze względu na charakter prowadzonej działalności, ze względów bezpieczeństwa nie przewiduje się zatrudniania osób niepełnosprawnych. Pomieszczenie kuchni jest wyposażone w wiele urządzeń grzewczych oraz jest tam wykonywana praca uciążliwa ze względu na wysokie temperatury oraz dużą wilgotność. Przygotowywane potrawy mają również wysoką temperaturę. Wszystko to wymaga od pracownika zdrowia i pełnej sprawności przy przygotowywaniu potraw. Nie jest możliwe zatrudnienie osoby niepełnosprawnej niezależnie od stopnia i rodzaju niepełnosprawności. Zatrudnienie takiej osoby wiązałoby się z narażeniem jego życia i zdrowia.

11. Dane charakteryzujące wpływ obiektu budowlanego na środowisko

11.1. Instalacje wodociągowe

Budynek zasilany będzie z istniejącej sieci wodociągowej znajdującej się w na terenie szpitala.

Bilans wody dla budynku kuchni:

$Q_{d\acute{s}r}=52,10 \text{ m}^3/\text{d}$

$Q_{dmax}=62,52 \text{ m}^3/\text{d}$

$Q_{h\acute{s}r}=4,54 \text{ m}^3/\text{h}$

$Q_{hmax}=8,17 \text{ m}^3/\text{h}$

11.2. Instalacje kanalizacji sanitarnej

Ścieki sanitarne z budynku zostaną odprowadzone do istniejącej zewnętrznej sieci znajdującej się na terenie szpitala.

Ścieki tłuszczowe będą odprowadzane do zewnętrznego separatora tłuszczu o przepływie 10l/s, a następnie grawitacyjnie do nowoprojektowanego odcinka kanalizacji sanitarnej

Bilans ścieków dla budynku kuchni:

$Q_{d\acute{s}r}=51,06 \text{ m}^3/\text{d}$

$Q_{dmax}=61,27 \text{ m}^3/\text{d}$

$Q_{h\acute{s}r}=4,45 \text{ m}^3/\text{h}$

$Q_{hmax}=8,00 \text{ m}^3/\text{h}$

11.3. Instalacje c.o.

Głównym źródłem ciepła dla budynku będzie węzeł cieplny, zasilany w ciepło z miejskiej sieci ciepłowniczej, poprzez projektowane przyłącze ciepłownicze, zapewniające dostawę ciepła do budynku. Wielofunkcyjny węzeł cieplny wykorzystywany będzie do przygotowywania czynnika grzewczego na potrzeby instalacji centralnego ogrzewania, ciepła technologicznego i przygotowania ciepłej wody użytkowej. Węzeł będzie zasilany w/w instalacje wewnętrzne, poprzez indywidualne obiegi sterowane bezpośrednio z węzła.

Bilans mocy węzła:

- centralnego ogrzewania $Q_{co}=70 \text{ kW}$
- ciepłej wody użytkowej $Q_{cw}^{max}=39 \text{ kW}$
- ciepła technologicznego $Q_{ct}=70 \text{ kW}$

11.4. Instalacje elektryczne

Parametry energii elektrycznej dla budynku:

Parametr	Wartość
Ilość przyłączy (zasilaczy)	1
Przyłącze podstawowe	0,4kV
Przyłącze rezerwowe	-
Wymagany współczynnik mocy	0,93
Czasy przerw na zasileniach	standardowe
Moc szczytowa budynku	450kW
Moc zasilacza I	585kW

11.1. Wytwarzane odpady

Zaprojektowano pomieszczenie gromadzenia odpadów zlokalizowane w budynku techniczno- gospodarczym. Przewiduje się przechowywanie odpadów w standardowych pojemnikach i odbiór w godzinach ustalonych z operatorem odbierającym odpady z budynku. Lokalizacja pomieszczenia na odpady zapewnia spełnienie wymagań par. 23 ust. 5 warunków technicznych (odległość od wejścia do budynku do miejsca gromadzenia odpadów stałych nie większa niż 80 m). Przewiduje się selektywną zbiórkę odpadów. Odbiorcami odpadów będą wyłącznie podmioty posiadające wymagane uprawnienia w zakresie gospodarki odpadami. Odpady będą wywożone środkami transportu firm uprawnionych do ich odbioru i transportu.

Biorąc pod uwagę opisany powyżej planowany sposób magazynowania i dalszego zagospodarowania poszczególnych rodzajów odpadów planowanych do wytworzenia w fazie eksploatacji przedsięwzięcia, nie przewiduje się negatywnego oddziaływania analizowanych odpadów na środowisko, tj. glebę i ziemię, wody powierzchniowe i podziemne, powietrze, zdrowie ludzi oraz zwierzęta. Gospodarka odpadami w fazie eksploatacji projektowanego przedsięwzięcia, prowadzona z zachowaniem wymagań obowiązującego prawa, nie będzie wywierała odczuwalnego wpływu na stan środowiska. Nie przewiduje się również powstania nadzwyczajnych zagrożeń dla środowiska, których źródłem byłoby gospodarowanie omawianymi odpadami.

12. Analiza racjonalnego wykorzystania odnawialnych źródeł energii

Energia wiatru

Wykorzystanie energii wiatrowej jest możliwe tylko na obszarach charakteryzujących się wysoką wietrznością. Warunek ten jest konieczny do uzyskania opłacalności inwestycji w elektrownie wiatrowe.

Szacuje się, że produkcja prądu w tej technologii jest opłacalna, gdy wiatr wieje z minimalną prędkością 5 m/s. Według pomiarów meteorologicznych średnia prędkości wiatrów w Polsce wynosi 2,8 m/s w porze letniej i 3,8 m/s zimą, (dlatego też wiatraki stawiamy w miejscach

najbardziej wietrznych czyli nad Bałtykiem i na Suwalszczyźnie) lecz są to wartości ogólne dla całego obszaru Polski.

Wykorzystanie energii wiatru można rozpatrywać indywidualnie dla danego regionu, biorąc pod uwagę następujące parametry:

- swobodny dostęp wiatru do śmigła
- brak zawirowań powietrza przed śmigłem, które mogłoby spowodować zmniejszenie siły wiatru.
- zależność pomiędzy wysokością najbliższego budynku i jego dopuszczalną odległością od wieży elektrowni.
- zachowanie odpowiedniej odległość wieży od najbliższych budynków mieszkalnych, dróg, linii kolejowej, telefonicznej lub elektroenergetycznej.
- lokalizowane z dala od terenów gęsto zaludnionych.
- ciągłe zmiany kierunku i prędkości wiatru, który powodujące konieczność instalowania systemów stabilizacji mocy i częstotliwości oraz systemu orientacji turbiny względem wiatru.

Biorąc pod uwagę przedstawione w/w parametry dla rozpatrywanego budynku energia wiatrowa jest nieopłacalna. Ponadto koszty elektrowni wiatrowych są niewspółmiernie wysokie do uzyskiwanej mocy.

Energia słoneczna

Pozyskanie energii słonecznej możemy podzielić na dwa sposoby, poprzez:

- kolektory słoneczne (ogrzewanie budynków)
- fotoogniwa woltaiczne (energia elektryczna)

W budynkach do pozyskania energii elektrycznej możliwe jest zastosowanie instalacji fotoogniw umieszczonych na dachu lub elewacji budynku od strony południowej, przy czym istotny jest kąt padania promieni słonecznych na daną płaszczyznę. Najkorzystniejsze położenie płaszczyzny baterii jest prostopadłe do promieni słonecznych.

Sprawność systemu fotowoltaicznego jest iloczynem poszczególnych składowych systemu takich jak:

- baterie słoneczne
- układy energoelektroniczne
- zachmurzenie
- pora dnia, pora roku
- położenie,

Według dostępnych publikacji, oszacowano sprawność systemu fotowoltaicznego na terenie Polski na poziomie 5-8%.

Koszt instalacji jest niewspółmiernie wysoki do zysków energii elektrycznej dlatego nie została zastosowana w projektowanym projekcie.

13. Analiza możliwości zastosowania automatycznej strefowej regulacji temperatury

Projektowana instalacja ciepła technologicznego będzie usługowa w stosunku do instalacji wentylacji mechanicznej. Doprowadzone zostanie ciepło z węzła cieplnego do nagrzewnic wodnych poszczególnych zespołów wentylacyjnych.

Każda nagrzewnica w centrali będzie posiadała własny węzeł regulacji wydajności składający się z zaworu regulacyjnego trójdrogowego z siłownikiem, pompy „małego obiegu” (nagrzewnica–zawór). Regulację jakościową wydajności nagrzewnicy zapewni zawór regulacyjny sterowany temperaturą powietrza nawiewanego.

Z instalacji ciepła technologicznego zasilane będą także kurtyny powietrzne. Zlokalizowane nad drzwiami przy wejściach głównych do budynku. Kurtyna powietrzna w obiekcie ma za zadanie utrzymanie bariery ochronnej przy wejściu do obiektu. Pracująca kurtyna zabezpiecza przestrzeń użytkową przed niekontrolowanym napływem powietrza zimnego lub ciepłego, a także przed kurzem czy owadami.

Kurtyny powietrzne zostaną dobrane do szerokości otworu drzwiowego i do jego wysokości. Praca kurtyny będzie sterowana czujnikiem kontaktronowym, wyłączającym kurtynę w przypadku zamknięcia drzwi lub załączającym jej pracę w przypadku otwarcia drzwi. Regulacja przepływu czynnika przez wymiennik wodny kurtyny będzie regulowana przez zawór regulacyjny z siłownikiem, zamontowany na powrocie.

14. Zasadnicze elementy wyposażenia budowlano-instalacyjnego

- Instalacja elektryczna
- Instalacja teletechniczna
- Instalacja c.o.
- Instalacje wentylacji i klimatyzacji
- Instalacja kanalizacji sanitarnej i deszczowej
- Instalacja wodociągowa
- Instalacja odgromowa

15. Warunki ochrony przeciwpożarowej

15.1. Informacja o powierzchni, wysokości i liczbie kondygnacji

Budynek kuchni:

powierzchnia wewnętrzna budynku	954,55 m ²
wysokość budynku	8,90 m
liczba kondygnacji nadziemnych	2 kondygnacje
Liczba kondygnacji podziemnych	0
grupa wysokości	niski
powierzchnia zabudowy	679,64 m ²
kategoria zagrożenia ludzi	ZL III
odległość od obiektów sąsiadujących	11,5m; 21,5m;
przewidywana maksymalna liczba użytkowników	35 osób
wymagana klasa odporności pożarowej budynku	C

Budynek techniczno-gospodarczy

powierzchnia wewnętrzna budynku	58,40m ²
wysokość budynku	8,90 m
liczba kondygnacji nadziemnych	1 kondygnacje
Liczba kondygnacji podziemnych	0
grupa wysokości	niski
powierzchnia zabudowy	60,01 m ²
kategoria zagrożenia ludzi	PM 500 <Q<1000MJ/m ²
odległość od obiektów sąsiadujących	10,8m; 5,3m;
przewidywana maksymalna liczba użytkowników	brak ludzi na stały pobyt
wymagana klasa odporności pożarowej budynku	D

15.2. Charakterystyka zagrożenia pożarowego, w tym parametry pożarowe materiałów niebezpiecznych pożarowo, zagrożenia wynikające z procesów technologicznych oraz w zależności od potrzeb charakterystykę pożarów przyjętych do celów projektowych

W budynku nie przewiduje się użytkowania większych ilości materiałów palnych, za wyjątkiem elementów wyposażenia i wystroju wnętrz.

15.3. Przewidywanej gęstości obciążenia ogniowego

Dla pomieszczeń technicznych, gospodarczych zaprojektowanych w budynku kuchni przyjmuje się obciążenie ogniowe do 500MJ/m². Dla budynku techniczno-gospodarczego przewidziano gęstość obciążenia ogniowego

15.4. Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych

W budynkach nie będą prowadzone procesy technologiczne z użyciem materiałów mogących wytworzyć mieszaniny wybuchowe, jak również nie będą w nim lub ich obrębie magazynowane tego typu materiały. W budynkach oraz w przestrzeni zewnętrznej w granicach opracowania nie występuje zagrożenie wybuchem.

15.5. Informacje o klasie odporności pożarowej oraz klasie odporności ogniowej i stopniu rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych

Dla projektowanych budynków przyjęto klasy odporności C i D

UWAGA: Klasa odporności ogniowej dotyczy elementów wraz z uszczelnieniami złączy i dylatacjami

Klasa odporności pożarowej budynku	Klasa odporności ogniowej elementów budynku ⁵					
	główna konstrukcja nośna	konstrukcja dachu	strop ¹⁾	ściana zewnętrzna ^{1), 2)}	ściana wewnętrzna ¹⁾	przekrycie dachu ³⁾
I	2	3	4	5	6	7
"C"	R 60	R 15	R E I 60	E I 30 (o ↔ i)	E I 15 ⁴⁾	R E 15
"D"	R 30	(-)	R E I 30	E I 30 (o ↔ i)	(-)	(-)

*) klasa odporności ogniowej dotyczy pasa między kondygnacyjnego wraz z połączeniem ze stropem. Zapewniono pasy między kondygnacyjne o klasie odporności ogniowej EI 30 i wysokości 0,8 m.

15.6. Informacje o podziale na strefy pożarowe oraz strefy dymowe

Budynek kuchni znajduje się w jednej strefie pożarowej o wielkości. Nie występuje podział na strefy pożarowe. Budynek techniczno-gospodarczy znajduje się w jednej strefie pożarowej.

15.7. Informacje o usytuowaniu z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe, w tym o odległości od obiektów sąsiadujących

Budynek kuchni oddalony jest od:

- najbliższego budynku o 11,3 m
- od strony południowo-wschodniej o 4m od granicy działki
- od strony południowo-zachodniej o 3 m (ściana spełnia warunki dla ściany oddzielenia pożarowego)

Pozostałe granice działki w odległości większej niż 8 m

Budynek trafostacji oddalony jest od:

- najbliższych budynków o 5,3 m i 10,8 m (wszystkie budynki znajdują się na jednej działce)

Wszystkie granice działki znajdują się w odległości powyżej 8 m od budynku trafostacji

15.8. Informacje o warunkach i strategii ewakuacji ludzi

Ewakuacja z kondygnacji parteru odbywa się bezpośrednio na zewnątrz budynku przez dwa wyjścia ewakuacyjne. Ewakuacja z pomieszczeń na piętrze budynku odbywa się przez dwie klatki schodowe bezpośrednio na zewnątrz budynku. Szerokość biegów schodowych wynosi nie mniej niż 120 cm a spoczników

nie mniej niż 150 cm. Długości przejść ewakuacyjnych w żadnym przypadku nie przekraczają 40 m. Długości dojść ewakuacyjnych przy jednym dojściu nie przekraczają 20 m, oraz 60 m przy co najmniej dwóch dojściach. W budynku może przebywać do 35 osób. Wyjścia i drogi ewakuacyjne będą odpowiednio do wymagań oznakowane ewakuacyjnymi znakami bezpieczeństwa zgodnie z normą międzynarodową

15.9. Informacje o sposobie zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych, a w szczególności wentylacyjnej, ogrzewczej, gazowej, elektrycznej, teletechnicznej i piorunochronnej

W miejscu przekraczania kanałów wentylacyjnych przez oddzielenia pożarowe planuje się zastosować zabudowane klapy odcinające przeciwpożarowe. Przewiduje się przeciwpożarowe klapy odcinające o odporności ogniowej EI120 z siłownikiem, wskaźnikiem położenia krańcowego.

Obiekt zostanie wyposażony w przeciwpożarowe wyłączniki prądu, które będą miały za zadanie odciąć zasilanie do wszystkich urządzeń w budynku z wyjątkiem odbiorników pracujących w czasie pożaru. Wyłączniki zlokalizowane zostaną w rozdzielniczy głównej budynku. Dodatkowo przy wejściu do budynku Kuchni Centralnej znajdowały się będą wyniesione przyciski przeciwpożarowych wyłączników prądu:

- PWP - Przycisk głównego przeciwpożarowego wyłącznika prądu budynku

Budynek wyposażony będzie w instalację piorunochronną

15.10. Informacje o doborze urządzeń przeciwpożarowych i innych urządzeń służących bezpieczeństwu pożarowemu, dostosowanym do wymagań wynikających z przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej i przyjętych scenariuszy pożarowych, z podstawową charakterystyką tych urządzeń;

Nie wymagane

15.11. Informacje o wyposażeniu w gaśnice

Budynek wyposażony jest w trzy szafki hydrantowe HP25 z gaśnicą. Dwie szafki usytuowano na parterze i jedna na piętrze budynku. Dodatkowo w pomieszczeniu kuchni przewidziano gaśnicę do gaszenia tłuszczu

15.12. Informacje o drogach pożarowych

Droga pożarowa nie jest wymagana dla projektowanych obiektów. Dojazd możliwy poprzez istniejące drogi wewnętrzne na terenie szpitala.

III. ROZWIĄZANIA TECHNICZNE I MATERIAŁOWE

1. Rozwiązania konstrukcyjne

1.1. Fundamenty

Przyjęto posadowienie bezpośrednie na stopach i ławach żelbetowych.

Wszystkie przejścia mediów należy uszczelnić i wywinąć izolację min 30 cm ponad powierzchnię terenu. Szczegółowe dane dotyczące posadowienia, rodzaju betonu i stali zbrojeniowej wg. projektu konstrukcji.

1.2. Ściany fundamentowe

Przyjęto ściany fundamentowe betonowe murowane. Grubości oraz szczegółowe rozwiązania wg. projektu konstrukcji.

1.3. Słupy i ściany konstrukcyjne

Przyjęto słupy żelbetowe oraz ściany murowane. Szczegółowe rozwiązania wg. projektu konstrukcji, stanowiącego część niniejszego opracowania.

1.4. Stropy

Przyjęto stropy żelbetowe. Szczegółowe rozwiązania wg. projektu konstrukcji.

1.5. Schody

Żelbetowe, monolityczne (szczegóły w projekcie konstrukcji). Wykończenie powierzchni stopni i spoczników: płytki gresowe antypoślizgowe. Balustrady i poręcze z profili i płaskowników ze stali zabezpieczonej antykorozyjnej malowanej na kolor RAL 7024. Początkowe i końcowe stopnie w biegach schodów oznaczyć w sposób kontrastowy

1.6. Stropodach

Przyjęto stropodachy żelbetowe dla budynku kuchni. Stropodach budynku gospodarczo-technicznego zaprojektowany jako gęstożebrowy. Szczegóły rozwiązań wg. projektu konstrukcji.

2. Elewacje

Ściany zewnętrzne murowane z bloczków wapienno-piaskowych. Wykończenie w technologii lekkiej mokrej, tynkiem silikonowym barwionym w masie zbrojonym siatką z włókna szklanego, zgodnie z technologią producenta. Izolacja wełną mineralną o grubości 20 cm i 8 cm (budynek gospodarczo-techniczny) i współczynnika $\lambda=0,035$ W/mK. Wełna układana na aluminiowej listwie startowej. Od poziomu terenu na wysokość 30 cm wykonać cokół ze styropianu hydrofobizowanego EPS $\lambda\leq 0,031$ W/(mK) gr. 15cm. Wykończenie cokołu tynkiem mozaikowym cienkowarstwowym zbrojonym siatką.

3. Przegrody wewnętrzne pionowe

Ściany murowane

Ściany należy ustawiać bezpośrednio na stropach konstrukcyjnych, na przekładkach izolacyjnych, połączyć od góry ze stropem żelbetowym zapewniając połączenie elastyczne poprzez wprowadzenie szczeliny dylatacyjnej odpowiadającej oczekiwany odkształceniom stropu. Należy stosować wymagane rozwiązania systemowe minimalizujące powstawanie rys w ścianach i uwzględniające ugięcia stropów. Połączenia ścian we wszystkich pomieszczeniach należy wykonać w sposób utrzymujący parametry izolacyjności akustycznej i ogniowej przegrody. Posadzki należy oddylać od ścian działowych, zgodnie z wytycznymi producentów oraz zgodnie z wiedzą techniczną.

Ściany g-k

Ściany działowe i zabudowy gipsowo-kartonowe na konstrukcji z profili stalowych z wypełnieniem wełną mineralną o gęstości 14-60 kg/m³ (mocowana w sposób uniemożliwiający obsunięcie). Płyty w pomieszczeniach WC i umywalni wodoodporne. Pod instalacje „białego montażu” należy zastosować stelaże systemowe. Ściany stawiane na stawiane na wylewkach tak, aby nie uszkodzić warstw izolacyjnych.

4. Izolacje termiczne

- podłoga na gruncie- styropian podłogowy EPS min. $\lambda=0,036$ W/mK, gr. 10 cm w budynku kuchni (5 cm w budynku tech.-gosp.)
- fundamenty- styropian hydrofobizowany EPS min. $\lambda=0,036$ W/mK, gr 12 cm
- ściany- wełna mineralna $\lambda=0,035$ W/mK , 20cm (8 cm w budynku tech.-gosp.)
- stropodach- wełna mineralna $\lambda=0,035$ W/mK , 25 cm (8 cm w budynku tech.-gosp.)

Mocowanie warstw izolacji termicznej wykonać zgodnie z wytycznymi producenta

5. Izolacje przeciwilgociowe

Podłogę na gruncie i ściany fundamentowe zabezpieczyć przeciw wilgociową za pomocą papy lub bitumicznej masy dyspersyjnej. Izolacje pionowe i poziome wykonać w jednym systemie zgodnie z wytycznymi producenta.

W pomieszczeniach umywalni w pomieszczeniach umywalni (w pomieszczeniu z prysznicami również na ścianach), węzła c.o., wentylatorni i w pomieszczeniach gospodarczych na posadzkach wykonać izolację folią w płynie z wywinięciem na ścianę. Wpusty podłogowe zaizolować za pomocą dedykowanych kołnierzy.

6. Izolacje akustyczne

Na stropach piętra warstwy podposadzkowe wykonać ze styropianu podłogowego akustycznego. Ściany w pomieszczeniu wentylatorni wyłożyć wełną mineralną akustyczną. Centrale wentylacyjne ustawić na podkładkach antywibracyjnych.

7. Izolacje przeciwwodna i odwodnienie dachów

Dach zaprojektowany jako dach płaski izolowany papą z wywinięciem na attyki. Wykonać zgodnie z wytycznymi producenta. Połacie odwadniane grawitacyjnie za pomocą podgrzewanych wpustów dachowych, następnie rurami spustowymi do kanalizacji deszczowej. Daszki na wejściach odwadniane na teren.

Odwodnienie awaryjne wykonane za pomocą systemowych przelewów awaryjnych o przekroju okrągłym \varnothing 100 umieszczonych na wysokości ok. 8 cm powyżej najniższego poziomu izolacji. Krawędź przelewu wystawiona poza lico ściany.

Dach wykonać w całości jako NRO (nierozprzestrzeniający ognia)

8. Wykończenia

Wykończenia pomieszczeń wykonać zgodnie z zestawieniami na rysunkach. Należy zastosować materiały posiadające atest higieniczny a w pomieszczeniach produkcyjnych atest pozwalający na kontakt z żywnością.

8.1. Ściany

S1-tynk cementowo-wapienny

Tynk cementowo-wapienny, grubość min. 1,5 cm, kat. IV, do malowany farbą akrylową zmywalną na kolor biały matowy, charakteryzująca się bardzo wysoką odpornością na szorowanie na mokro. Ściany tynkowe do wysokości 10 cm powyżej sufitu podwieszanego. W pomieszczeniach bez sufitu podwieszanego ściany tynkowane do pełnej wysokości

S2-płytki ceramiczne

Płytki gresowe szkliwione do wysokości sufitu podwieszanego (w pomieszczeniach kuchni zimnej i ciepłej do wysokości 2,80 m, powyżej tynk cementowo wapienny kat. IV malowany białą farbą akrylową zmywalną). Przejścia między tynkiem a płytami wykonać tak aby zachować jedną płaszczyznę bez możliwości osiadania kurzu. Grubość płytki min. 8 mm, wymiar min. 30x30, odporne na ścieranie, płamienie i dezynfekcję.

S3-okładzina akustyczna

Płyty z prasowanej wełny kamiennej bez dodatków organicznych w module 1200x600mm, grubość 50 mm, współczynnik pochłaniania dźwięku $\alpha_w=0,95$, reakcja na ogień zgodnie z EN 13501-1 - Euro klasa A1, uwalnianie formaldehydu - Klasa E1. Płyty zabezpieczone obustronnie welonem z włókna szklanego, strona widoczna malowana w kolorze ciemno szarym, powierzchnia przeznaczona do czyszczenia na sucho. Odporne do 100% wilgotności względnej powietrza. Krawędzie boczne płyt wzmocnione i malowane, odporne na uszkodzenia. Wykonać jako klejone bezpośrednio do wyrównanego podłoża zgodnie z wytycznymi producenta.

S4-płytki ceramiczne do pełnej wysokości pomieszczenia

płytki gresowe szkliwione do wysokości sufitu podwieszanego lub sufitu tynkowanego. Grubość płytki min. 8 mm, wymiar min. 30x30, odporne na ścieranie, płamienie i dezynfekcję.

Podłoże pod płytki ceramiczne wykonać z tynku cementowo wapiennego kat. III. Ściany i stropy powyżej sufitów podwieszanych zabezpieczone przeciw pyleniu.

Wypełnienie między płytkami z fugi epoksydowej, antygrzybiczej i antybakteryjnej odpornej na zmywanie na mokro i oddziaływanie pary.

8.2. Sufity

SF1-sufit tynkowany (pomieszczenia techniczne, spód biegów schodowych, pom. porządkowe, wentylatornia, pom. na odpady)

Tynk cementowo wapienny, kat. IV, gr 1,5 cm, malowany farbą akrylową zmywalną na kolor biały matowy

SF2-sufit modułowy, zmywalny (kuchnia, pomieszczenia produkcyjne)

Płyty wypełniające z prasowanej wełny kamiennej bez dodatków organicznych w module 600x600mm, grubość 20 mm, współczynnik pochłaniania dźwięku $\alpha_w=1,00$, reakcja na ogień zgodnie z EN 13501-1 - Euro klasa A1, uwalnianie formaldehydu - Klasa E1. Płyty zabezpieczone obustronnie welonem z włókna szklanego, strona widoczna malowana w kolorze białym, powierzchnia przeznaczona do czyszczenia na sucho i mokro oraz dezynfekcji o zwiększonej trwałości i odporności na wilgoć, odporna na działanie roztworów chloru,

amoniaku i nadtlenu wodoru. Krawędzie boczne płyt wzmocnione i malowane, odporne na uszkodzenia. Płyty odporne na działanie mikroorganizmów: bakterii, grzybów i pleśni. Odporne do 100% wilgotności względnej powietrza.

SF3-sufit modułowy do pomieszczeń mokrych (WC, umywalnie)

Płyty wypełniające z prasowanej wełny kamiennej bez dodatków organicznych w module 600x600mm, grubość 20 mm, współczynnik pochłaniania dźwięku $\alpha_w=0,95$, reakcja na ogień zgodnie z EN 13501-1 - Euro klasa A1, uwalnianie formaldehydu - Klasa E1. Płyty zabezpieczone obustronnie welonem z włókna szklanego, strona widoczna malowana w kolorze białym, powierzchnia przeznaczona do czyszczenia na sucho i mokro oraz dezynfekcji o zwiększonej trwałości, odporna na działanie roztworów chloru, amoniaku i nadtlenu wodoru. Krawędzie boczne płyt wzmocnione i malowane, odporne na uszkodzenia. Płyty odporne na działanie mikroorganizmów: bakterii, grzybów i pleśni. Odporne do 100% wilgotności względnej powietrza.

SF4-sufit modułowy (komunikacja)

Płyty z prasowanej wełny kamiennej bez dodatków organicznych w module 600x600mm, grubość min. 15 mm, współczynnik pochłaniania dźwięku $\alpha_w=0,95$, reakcja na ogień zgodnie z EN 13501-1 - Euro klasa A1, uwalnianie formaldehydu - Klasa E1. Płyty zabezpieczone obustronnie welonem z włókna szklanego, strona widoczna malowana w kolorze białym, powierzchnia przeznaczona do czyszczenia na sucho. Odporne do 100% wilgotności względnej powietrza.

SF5-sufit modułowy o wysokim współczynniku pochłaniania dźwięku (pomieszczenia biurowe)

Płyty z prasowanej wełny kamiennej bez dodatków organicznych w module 600x600mm, grubość min. 15 mm, współczynnik pochłaniania dźwięku $\alpha_w=0,95$, reakcja na ogień zgodnie z EN 13501-1 - Euro klasa A1, uwalnianie formaldehydu - Klasa E1. Płyty zabezpieczone obustronnie welonem z włókna szklanego, strona widoczna malowana w kolorze białym, powierzchnia przeznaczona do czyszczenia na sucho. Odporne do 100% wilgotności względnej powietrza.

SF6-sufit modułowy (pomieszczenia magazynowe, szatnie, jadalnia)

Płyty z prasowanej wełny kamiennej bez dodatków organicznych w module 600x600mm, grubość min. 15 mm, współczynnik pochłaniania dźwięku $\alpha_w=0,95$, reakcja na ogień zgodnie z EN 13501-1 - Euro klasa A1, uwalnianie formaldehydu - Klasa E1. Płyty zabezpieczone obustronnie welonem z włókna szklanego, strona widoczna malowana w kolorze białym, powierzchnia przeznaczona do czyszczenia na sucho. Odporne do 100% wilgotności względnej powietrza.

SF7-sufit modułowy+sufit komór mroźniczych i chłodniczych. Sufity komór wykonane jako systemowe sufity z płyt zimnochłonnych stanowiące systemową część komór. Ponad komorami wykonać sufit modułowy przypisany do danego pomieszczenia

Konstrukcja dla wszystkich rodzajów sufitów podwieszanych systemowa, widoczna, składająca się z profili T24, nośnych oraz poprzecznych o pełnej wys. 38mm, wykonanych z blachy stalowej ocynkowanej ze stopką pokrytą blachą z powłoką lakierniczą w kolorze białym. Rozwiązanie o gwarantowanych i deklarowanych w ramach Deklaracji Właściwości Użytkowych (DoP) parametrach:

- reakcja na ogień zgodnie z EN 13501-1 - Euro klasa A1,
- odporności na korozję - Klasa trwałości B,

Dopuszczalne obciążenie konstrukcji 16,5 kg/m² przy rozstawie wieszaków 120x120cm. Wykończenie przy ścianie w postaci kątownika przyściennego prostego z płytą dociętą do wymiaru.

Pionowe załamania wynikające z różnicy wysokości sufitów wykonać w systemie gk. Wszystkie urządzenia i osprzęt instalowane w sufitach, których ciężar i wielkość może spowodować uszkodzenie lub wypaczenie płyt kasetonowych, zainstalować na niezależnych wieszakach.

Stropy nad sufitami podwieszanymi pomalować przeciwpłyłowo na kolor biały.

8.3. Posadzki

Wykończenie posadzek należy wykonać z materiałów trwałych, o powierzchniach zmywalnych i łatwo czyszczących, antypoślizgowych, nienasiąkliwych, odpornych na działanie środków myjąco dezynfekcyjnych z uwzględnieniem sposobu użytkowania różnych pomieszczeń. We wszystkich pomieszczeniach ze ścianami malowanymi wykonać cokoły z płytek jak posadzki o wysokości 15 cm

P1-posadzka z żywicy-(wentylatornia, hydrofornia, pomieszczenie na odpady)

Dwukomponentowa szybkowiążąca żywica PMMA z warstwą hydroizolacyjną wyrównująco-kompensującą i warstwą antypoślizgową z kruszywa kwarcowego, odporna na promieniowanie UV, kolor szary

Uwaga: wszystkie posadzki żywiczne wywinięte na ściany na 15 cm. Cokolik od posadzki wykonuje się na tynku cementowo- wapiennym bądź bezpośrednio na materiale konstrukcyjnym ściany oddzielając taśmą linie styku z wyprawą tynkarską powyżej. Wykonanie zgodnie z wytycznymi producenta posadzek.

P2-płytki gresowe-(pomieszczenia techniczne, porządkowe)

Płytki gresowe techniczne, barwione w masie, wymiar mon. 40x40 cm, min. 8 mm, kolor jasnoszary, antypoślizgowość minimum R9, odporność na plamienie, odporność na ścieranie, odporność na środki czystości.

P3-płytki gresowe-(komunikacja, magazyny)

Płytki gresowe szklowane, wymiar min. 40x40 cm, gr. min. 8 mm, kolor jasnoszary, antypoślizgowość minimum R9, odporność na plamienie, odporność na środki czystości. Płytki na krawędziach stopni wykonać z płytek ryflowanych.

P4-płytki gresowe antypoślizgowe-(pomieszczenia kuchenne i produkcyjne)

Płytki gresowe szklowane, wymiar min. 40x40 cm, gr. min. 8 mm, kolor jasnoszary, antypoślizgowość minimum R11 odporność na plamienie, odporność na środki czystości i dezynfekcyjne, styki ścian i podłóg wykonać, jako zaokrąglone (z płytek wyoblających lub wykonać w inny sposób ułatwiający utrzymanie czystości), łatwe do utrzymania w czystości.

P5-płytki gresowe antypoślizgowe-(szatnie, umywalnie)

Płytki gresowe szklowane, wymiar 40x40cm, gr. min. 8 mm, kolor jasnoszary, antypoślizgowość minimum R10B odporność na plamienie, odporność na środki czystości i dezynfekcyjne.

P6-wykładzina PVC-(pomieszczenia kierownika kuchni, szefa kuchni, dietetyczek, referenta)

wykładzina PVC heterogeniczna z wywinięciem na ścianę do wysokości 10 cm. Kolor szary.

P7-podłogi podniesione (rozdzielnie w budynku gospodarczo-technicznym)

Podłoga podniesiona z płyt gipsowo-włóknowych o wymiarach min. 600x600 mm, grubość min. 28 mm. Płyty przeznaczone do pomieszczeń technicznych nieogrzewanych demontowalne. Konstrukcja na słupkach regulowanych ze stali ocynkowanej klejonych do podłoża.

8.4. Odbojnice i osłony

Narożniki osłonowe wykonać z kątowników 20x20 mm na wysokość płytek ściennych. Kątowniki zlicować z płytkami ściennymi. Odboje ściennie ze stali nierdzewnej o szerokości minimalnej 25 cm mocowane. Górna krawędź odbojnic na wysokości 100 cm. Mocowanie osłon i kątowników w sposób zapewniający odporność na uderzenia wózków transportowych.

9. Elementy zewnętrzne budynku

9.1. Barrierki ochronne

Na najniższej części dachu zaprojektowano balustrady ochronne mocowane do attyki. Pochwyt na wysokości min. 110 cm mierzonych od najwyższego punktu izolacji dachowej. Wszystkie profile ze stali ocynkowanej malowanej na kolor RAL 7024

9.2. Zadaszenia nad wejściami

Nad wejściem dla personelu oraz strefami dostaw i odbioru zaprojektowano zadaszenie. Wykonane w konstrukcji żelbetowej wg projektu konstrukcji, montowane do budynku na kotwach termicznych. Zadaszenie

nad wejściem do pomieszczenia na odpady (w budynku techniczno-gospodarczym) wykonać jako zadanie systemowe z płyty poliwęglanowej mocowane zgodnie z wytycznymi producenta.

9.3. Wycieraczki zewnętrzne

Wycieraczki zewnętrzne systemowe przystosowane do intensywnego natężenia ruchu (w tym ruchu ręcznych wózków transportowych). Montowane we wnęce na ramie aluminiowej. Zastosować wkład z naprzemiennym wypełnieniem czyszczącym gumowym i szczotkowym. Wycieraczki odwadniane podłączone do systemu kanalizacji deszczowej.

9.4. Drabiny

Wyjście na dach niższy odbywa się poprzez drzwi techniczne na poziomie +1. Dostęp do wyższej części dachu realizowany jest za pomocą drabiny zewnętrznej.

9.5. Obróbki blacharskie dachu

Obróbki blacharskie wykonać z blachy stalowej ocynkowanej powlekanej (lub aluminiowej malowanej proszkowo) gr min. 0,5 mm. Blachy łączyć na zakład. Kolorystyka zgodnie z rysunkami elewacji

10. Stolarka i ślusarka drzwiowa i okienna

10.1. Stolarka i ślusarka drzwiowa

Drzwi stalowe jednoskrzydłowe i dwuskrzydłowe

Skrzydło z trójsronną grubą przylgą, wykonane z blachy stalowej, ocynkowanej gr. 0,55 mm, 0,75 mm lub 1,0 mm (w zależności od typu), wypełnione panelem sandwichowym, klejonym obustronnie do blach na całej płaszczyźnie lub wypełnieniem typu „plaster miodu” (dla drzwi bez odporności ogniowej). Drzwi akustyczne z dodatkowym wypełnieniem. Drzwi zewnętrzne z izolacją termiczną. W pomieszczeniach oznaczonych na rysunkach i zestawieniach zastosować drzwi przeciwpożarowe. Malowane proszkowo.

Drzwi jednoskrzydłowe z laminatu

Skrzydło wykonane laminatem HPL, płyty HDF, wypełnienie z płyty wiórowej. Malowane proszkowo.

Wszystkie ościeżnice stalowe: kątowe, blokowe lub obejmujące z wpustem pod uszczelkę PVC, ocynkowane, lakierowane proszkowo. Okucia, zawiasy, klamki i szyldy zgodnie ze standardem producenta. Wszystkie drzwi bezprogowe. W miejscach narażonych na uszkodzenie zainstalować odboje ściennie lub podłogowe. Wszystkie przystosowane do czyszczenia i dezynfekcji. W pomieszczeniach mokrych zastosować drzwi odporne na działanie wilgoci. Przeszklenia wykonane ze szkła bezpiecznego. Kolorystyka, wyposażenie, szklenie i parametry wg zestawienia stolarki i rysunków. W drzwiach zewnętrznych zewnętrzne części otworów ocieplić wełną mineralną.

10.2. Stolarka i ślusarka okienna

Okna z profili aluminiowych izolowanych termicznie, skrzydła otwierane tylko do mycia na zewnątrz budynku. Od strony zewnętrznej klamka na klucz.

Okna zewnętrzne do pomieszczeń dyżurki projektuje się jako nieotwierane, ogrzewane, aluminiowe, antywłamaniowe w odporności ogniowej zgodnie z opisem rzutów. Kolor profili antracytowy wg karty kolorów.

Kolorystyka, wyposażenie, szklenie i parametry wg zestawienia stolarki i rysunków. Zewnętrzne części otworów ocieplić wełną mineralną

10.3. Parapety

Parapety zewnętrzne ze stali ocynkowanej malowanej proszkowo pod kolor stolarki okiennej. Mocowane na wspornikach stalowych. Parapety wewnętrzne z konglomeratu w kolorze białym, min. gr. 2,5 cm z atestem higienicznym.

11. Wyposażenie

Wyposażenie zastosowane w obiekcie powinno posiadać atest higieniczny, dodatkowe wyposażenie części produkcyjnej kuchni musi posiadać atesty zezwalające na kontakt z żywnością.

11.1. Wyposażenie, armatura i biały montaż

Wytyczne do armatury i białego montażu:			Lokalizacja	Liczba [szt.]
1.	Miska ustępowa	Stelaż podtynkowy oraz miska wc , podwieszana, bezkołnierzowa montaż na stelażu do ściany z deską wolnoopadającą z funkcją szybkiego demontażu. Miska ustępowa pokryta powłoką zapewniającą łatwiejsze utrzymanie czystości i poziomu higieny. Wyposażona w podwójny przycisk spłukujący z tworzywa sztucznego, chromowany.	Toalety, umywalnie	5
2.	Umywalka naścienna	Umywalka, ceramiczna, wisząca, w kolorze białym, mocowana systemowo do ściany, z syfonem stalowy chromowanym, z otworem na baterię, z przelewem	Toalety, umywalnie, jadalnia	9
3.	Bateria umywalkowa	Bateria umywalkowa jednouchwytowa sztorcowa głowica ceramiczna, wykończenie chromowane, montaż jednootworowy na ceramice, wyposażona w zintegrowany perlator.	Toalety, umywalnie, jadalnia	9
4.	Pojemnik na papier toaletowy	Pojemnik na papier toaletowy, wyposażony w okienko do kontroli ilości papieru, zamykane zamkiem, montaż naścienny, zawiasy niewidoczne, obudowa i tylna ścianka wykonane ze stali nierdzewnej, od zewnątrz ze stali matowej.	Toalety, umywalnie	5
5.	Dozownik mydła w płynie	Dozownik mydła w płynie, wykonany ze stali nierdzewnej, szczotkowanej (matowej), zabezpieczony zamkiem, montaż naścienny, zawiasy niewidoczne, pojemnik powinien umożliwić łatwy demontaż pompki i zbiornik na mydło w celu umycia.	Toalety, umywalnie, jadalnia	9
6.	Pojemnik na ręczniki papierowe pojedyncze	Pojemnik na ręczniki papierowe pojedyncze, wykonany ze stali nierdzewnej, szczotkowanej (matowej), zabezpieczony zamkiem, montaż naścienny, zawiasy niewidoczne.	Toalety, umywalnie, jadalnia	5
7.	Kosz z uchylną pokrywą	Kosz z uchylną pokrywą, wykonany ze stali matowej, wyposażony w zdejmowaną pokrywę z uchylnym wiekiem, domykany sprężyną, montaż do ściany zabezpieczony stalowym zamkiem.	Toalety, umywalnie, jadalnia	5
8.	Zlew jednokomorowy z ociekaczem	Zlew jednokomorowy z ociekaczem ze stali nierdzewnej, montowany na blacie kuchennym, odporny na powstawanie plam i przebarwień, odporny na promieniowanie UV, odporny na gwałtowne zmiany temperatur, z otworem na baterie kuchenną.	Jadalnia	1

9.	Bateria kuchenna	Bateria kuchenna jednouchwytowa z wylewką zwykłą, głowica ceramiczna, ruchoma bez korka, wyposażona w zintegrowany perlator, chromowana.	Jadalnia	1
10.	Zlew gospodarczy	Zlew gospodarczy z komorą do mycia mopa, ze stali szlachetnej, powierzchnia szlifowana matowa, przeciwbryzgowa ścianka tylna, odchylany ruszt ze stali szlachetnej na wiadro. Zatyczkowy zestaw odpływowo-przelewowy.	Pomieszczenie gospodarcze	1
11.	Bateria nad zlewem gospodarczym	Bateria nad zlewem gospodarczym, z mieszaczem wody, naścienna z wyciągana wylewką lub baterią prysznicową, jednouchwytowa, ruchoma, chromowana.	Pomieszczenie gospodarcze	1
12.	Zawór naścienny czerpalny	Zawór naścienny czerpalny odporny na wyrwanie z pokrętle odcinającym, umożliwiający gwintowanie węża, chromowany.	Toalety, pomieszczenie gospodarcze	3
13.	Zabudowa meblowa kuchenna	Zabudowa meblowa kuchenna, wykonana z materiałów odpornych na wilgoć w systemie zabudowy dolnej. Montaż wyposażenia AGD zgodnie z wytycznymi producenta. Fronty szafek uchylne na zawiasach systemowych metalowe, fronty wykonane z płyty MDF lakierowane lakierem akrylowym, korpusy z płyty wiórowej laminowanej o klasie higienicznej, wykończone obrzeżem melaminowanym, uchwyty metalowe	Jadalnia	1
14.	Wyposażenie AGD pomieszczenia jadalni	Jadalnia wyposażona w: płytę grzewczą elektryczną indukcyjną (4 pola grzewcze), zmywarkę, kuchenkę mikrofalową (moc min. 900 W, lodówkę (pojemność chłodziarki, min. 200 l)	Jadalnia	1
15.	Pisuar	Pisuar ceramiczny pokryty powłoką zapewniającą łatwiejsze utrzymanie czystości i poziomu higieny.	Toalety	2
16.	Drążek prysznicowy z zasłoną	Drążek prysznicowy stalowy powlekany poliamidem, mocowany do ściany. Zasłona prysznicowa, antystatyczna, odporna na pleśń i grzyby, obciążona na dole, pozwalająca na dezynfekcję i pranie, oczka wzmocnione stalą nierdzewną.	Umywalnie	5
17.	Bateria prysznicowa ze słuchawką i uchwytem	Bateria prysznicowa jednouchwytowa sztorcowa głowica ceramiczna, wykończenie chromowane, montaż na ścianie, wyposażona w zintegrowaną słuchawkę prysznicową z wężem, mocowana na uchwycie regulowanym	Umywalnie	5

18.	Biurko z krzesłem biurowym	biurko o wymiarach np. 150x60 z blatem z wytrzymałej płyty np. z melaminowanej dodatkowo zabezpieczonej przed obiciem za pomocą trwałego obrzeża ABS, na stelażu z metalu malowanego proszkowo, pod blatem metalowa belka wzmacniająca konstrukcję. Krzesło biurowe na kółkach, umożliwiające regulację wysokości w kolorze czarnym	Pokoje dietetyczek, referenta, kierownika kuchni, szefa kuchni	7
19.	Zestaw komputerowy	Zestaw komputerowy typu desktop z monitorem, klawiaturą i myszką komputerową	Pokoje dietetyczek, referenta, kierownika kuchni, szefa kuchni	7
20.	Szafa biurowa	Szafa na dokumenty stalowa, o wymiarach 40x80 cm i wysokość min. 180 cm, przystosowana do przechowywania dokumentów, zamykane na klucz.	Pokoje dietetyczek, referenta, kierownika kuchni, szefa kuchni	12
21.	Stoły	Stoły z blatem laminowanym, odpornym na zmywanie na mokro, wymiar 140x60	Jadalnia	8
22.	Krzesła	Krzesła metalowe z siedziskiem i oparciem drewnianym, odporne na zmywanie na mokro, przeznaczone do stołów jadalnych	Jadalnia	16
23.	Szafka ubraniowa	Metalowa szafka ubraniowa z ławką, z półką, drążkiem i haczykami, malowana proszkowo, otwory wentylacyjne, zamykana na klucz, otwory montażowe do skręcania między sobą i przykręcania do ściany	Szatnie	37
24.	Schładowarka na odpady	Schładowarka na odpady bio o pojemności dwóch kubłów 240 l	Pomieszczenie na odpady w budynku techniczno gospodarczym	1

Pozostałe wyposażenie zgodnie z projektem technologii kuchennej

11.2. Komory chłodnicze i mroźnicze

Komory wykonane z płyt zimnochronnych. Płyty z rdzeniem z samogasnącej pianki poliizocyjanurowej PIR-N EI15 (panele poliuretanowe). O gr. 80 mm obustronnie osłonięte blachą ocynkowaną lakierowaną, łączone na podwójny zamek typu „wcisk-pióro”. Zewnętrzne narożniki wykończone kątownikiem z blachy ocynkowanej lakierowanej w tym samym kolorze co panele, wewnętrzne połączenia narożne wykończone kątownikiem półokrągłym pcv. Komory instalowane bezpośrednio na posadzce wykończonej płytkami i zaizolowanej przeciwilgociowo. Drzwi o wymiarach w świetle 90x200 cm, izolowane pianką poliuretanową, z zamkiem bezpiecznym i zamknięciem na klucz. W komorach zainstalować alarm obecności człowieka w komorze i oświetlenie. Podłączenia elektryczne, sanitarne i chłodnicze zgodnie z projektami branżowymi. Ściany komór chłodniczych instalowane bezpośrednio na wykończonej posadzki. Podłogę komór mroźniczej wykonać z płyt systemowych zimnochronnych (pod płytami komór mroźniczych zainstalować maty grzejne).

11.3. Okapy i nawiewniki

Okapy i nawiewniki dobrać zgodnie z dokumentacją wentylacji. Nawiewniki należy zawiesić na stalowych zawieszach systemowych odpornych na wilgoć. Okapy kuchenne mocowane na podkonstrukcji stalowej obudowanej wodoodporną płytą gk. Punkty mocowania okapów wykonać zgodnie z wytycznymi dostawcy okapów. Podkonstrukcję należy skoordynować z instalacjami wentylacyjnymi, sanitarnymi, elektrycznymi i teletechnicznymi. Okapy powinny posiadać zintegrowany system oświetlenia pozwalający właściwie oświetlić pole robocze. Urządzenia powinny posiadać atest higieniczny, dopuszczający do kontaktu z żywnością i inne wymagane przepisami.

12. Monitoring i system dostępowy

Szczegóły wg opracowania instalacji elektrycznych i teletechnicznych

13. Technologia kuchenna

Zgodnie z projektem technologii kuchennej

IV. Część rysunkowa

1. Spis rysunków

Budynek kuchni									
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	GF	02001	Rzut parteru	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	01	02002	Rzut piętra	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	RF	02003	Rzut dachu	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	04001	Przekrój A-A	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	04002	Przekrój B-B	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	04003	Przekrój C-C	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	04004	Przekrój D-D	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	04005	Przekrój E-E	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	05001	Elewacje wschodnia i zachodnia	1:50
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	05002	Elewacja północna i południowa	1:50
21009	PW	GIT	AR	SH	ZA	LX	31001	Zestawienie balustrad, odbojnic, narożników ochronnych	1:50
21009	PW	GIT	AR	SH	ZA	LX	31002	Zestawienie stolarki i ślusarki okiennej	1:50
21009	PW	GIT	AR	SH	ZA	LX	32001	Zestawienie stolarki i ślusarki drzwiowej	-
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	GF	35001	Rzut sufitów - parter	-
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	01	35002	Rzut sufitów - kondygnacja +1	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44001	Detal klatki schodowe A i B	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44002	Detal balustrady schodowej klatki A	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44003	Detal balustrady schodowej klatki A	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44004	Detal balustrady spocznikowej klatki A	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44005	Detal pochwyty ściennego klatki A	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44007	Detal balustrady schodowej klatki B	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44008	Detal balustrady spocznikowej klatki B	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44009	Detal pochwyty ściennego klatki B	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44010	Detal balustrad ochronnych na dachu	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44011	Detal balustrady ochronnej na dachu	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44012	Detal drabiny technicznej na dach	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44013	Detal zadaszenia nad wejściem-zestawienia	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44014	Detal zadaszenia nad wejściem	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44015	Detal Izolacji fundamentu	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	44016	Detal obróbki attyki	-
21009	PW	GIT	AR	DR	ZA	LX	48014	Podkonstrukcja i detal zabudowy okapów	-
Budynek gospodarczo-techniczny									
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	02001	Budynek gospodarczo-techniczny- rzuty, przekroje	1:100
21009	PW	GIT	AR	DW	ZA	LX	05001	Budynek gospodarczo-techniczny-elewacje	1:100
21009	PW	GIT	AR	SH	ZA	LX	32001	Zestawienie ślusarki drzwiowej	-

V. DOKUMENTY FORMALNE I ZAŁĄCZNIKI

1. Spis załączników

- Oświadczenia projektantów