

SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU

Część I – Inwentaryzacja pomieszczeń budynków OSP.

I.	Opis techniczny – opis stanu istniejącego.
1.	Dane ogólne
2.	Podstawa opracowania
3.	Zakres opracowania
4.	Lokalizacja
5.	Przeznaczenie i opis pomieszczeń wchodzących w skład budynków OSP – opis stanu istniejącego.
6.	Zestawienie powierzchni
7.	Wypożyczenie budynku w instalacje
II.	Rysunki K.1 - K.4

Część II – Projekt architektoniczno-budowlany.

I.	Opis techniczny – opis stanu projektowanego.
1.	Opis robót budowlanych.
2.	Przeznaczenie i opis pomieszczeń dobudowanych i przebudowanych – opis stanu projektowanego.
3.	Aktualne parametry izolacyjne przegród budowlanych.
4.	Zestawienie powierzchni
5.	Uwagi końcowe.
II.	Opis technologiczny.
1.	Zakres opracowania
2.	Krótki opis procesu przygotowania posiłków
2.1	Dostawa i magazynowanie surowców
2.2	Przygotowanie surowców.
2.3	Obróbka termiczna
2.4	Wydawanie posiłków i zwrot brudnych naczyń
2.5	Zmywanie naczyń stołowych.
2.6	Zmywanie naczyń kuchennych
2.7	Utrzymywanie czystości na zapleczu
3.	Organizacja pracy i zatrudnienie

III.	Zagadnienia ochrony przeciwpożarowej.
	1. Opis zespołu obiektów
	2. Kwalifikacja pożarowa obiektu – kategoria zagrożenia ludzi i obciążenie ogniowe.
	3. Klasa odporności ogniowej elementów konstrukcyjnych budynku, elementów obudowy, ślusarki.
	4. Warunki ewakuacji, oświetlenie awaryjne
	5. Zabezpieczenie przeciwpożarowe instalacji użytkowych
	6. Wyposażenie w podręczny sprzęt gaśniczy i urządzenia ratownicze.
	7. Drogi pożarowe
	8. Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru.
	9. Wymagania dodatkowe
IV.	Rysunki K.5 - K.13
V.	Informacja BIOZ.

Część III – Instalacje sanitarne

I.	Opis techniczny.
	1. Dane ogólne
	2. Materiały wyjściowe
	3. Przedmiot i zakres opracowania
	4. Założone parametry
	5. Opis projektowanych rozwiązań
	5.1. Wewnętrzna instalacja wody
	5.2. Wewnętrzna instalacja kanalizacji sanitarnej
	5.3. Instalacja centralnego ogrzewania
	5.4. Dobór naczynia wzbiorniczego
	6. Kotłownia
	7. Instalacja wentylacji
	8. Uwagi końcowe
II.	Rysunki S.01 - S.06
III.	Informacja BIOZ.

Część IV – Instalacje elektryczne

I.	Opis techniczny.
	1.1. Założenia
	1.2. Instalacja zasilająca
	1.2.1. Główny wyłącznik prądu
	1.3. Instalacja elektryczna
	1.3.1. Instalacja oświetleniowa.
	1.3.2. Instalacja gniazd wtykowych 230/400V.
	1.4. Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym
	1.5. Ochrona przeciwprzepięciowa.
	2. Instalacja odgromowa.
	3. Stosowane Normy i Przepisy
II.	Rysunki E1-01 – E1-04.
III.	Informacja BIOZ.

Część I – Inwentaryzacja pomieszczeń budynków OSP w Pożdżenicach gm. Żelów.

I. OPIS TECHNICZNY- opis stanu istniejącego.

1. Dane ogólne.

Inwestor: GMINA ŻELÓW,
Urząd Miejski w Żelowie
Ul. Żeromskiego 23
97-425 Żelów

2. Podstawa opracowania.

- zlecenie inwestora,
- inwentaryzacja pomieszczeń budynków nr 1, nr 2 i nr 3 OSP,
- UCHWAŁA NR XXII/142/2004 RADY MIEJSKIEJ W ŻELOWIE z dnia 20 maja 2004 roku w sprawie uchwalenia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Miasta i Gminy Żelów obejmującego cały obszar miasta i gminy
- mapa sytuacyjno wysokościowa dla celów projektowych w skali 1:500
- obowiązujące normy i przepisy w zakresie warunków sanitarno-higienicznych i BHP.

3. Zakres opracowania.

Niniejszy projekt obejmuje część opisową istniejącego stanu pomieszczeń zespołu budynków OSP oraz część rysunkową. Na terenie objętym opracowaniem znajduje się zespół budynków OSP. W budynku nr 1 mieści się sala wraz z dwoma magazynami, kuchnią oraz dwoma pomieszczeniami gospodarczymi. W budynku nr 2 znajdują się dwa magazyny i wc, natomiast w budynku nr 3 mieszczą się dwa garaże i magazyn.

4. Lokalizacja.

Ochotnicza Straż Pożarna, dz. nr 561/8, obręb Pożdżenice, gm. Żelów.

5. Przeznaczenie i opis pomieszczeń wchodzących w skład budynków OSP – opis stanu istniejącego.

BUDYNEK NR 1.

W skład pomieszczeń budynku nr 1 wchodzi: sala, magazynek, magazyn, kuchnia oraz dwa pomieszczenia gospodarcze.

5.1. Sala:

Powierzchnia – 167,20m², wysokość – 3,24m. Oświetlenie naturalne – cztery okna w elewacji budynku (180x150). Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer./panele. Sufit podwieszany z płyt kasetonowych.

5.2. Magazynek:

Powierzchnia – 6,05m², wysokość – 3,24m. Oświetlenie sztuczne.
Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer.

5.3. Magazyn:

Powierzchnia – 24,58m², wysokość – 3,15m. Oświetlenie naturalne – jedno okno w elewacji budynku (210x150). Wykończenie ścian – farba emulsyjna.
Podłoga – płytki cer.

5.4. Kuchnia:

Powierzchnia – 15,97m², wysokość – 3,20m. Oświetlenie naturalne – jedno okno w elewacji budynku (90x120). Wykończenie ścian – płytki ceramiczne do wys. 2 metrów, powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer.

5.5. Pomieszczenie gospodarcze 1.

Powierzchnia – 38,27m², wysokość – 3,20m. Oświetlenie naturalne – jedno okno w elewacji budynku (90x120). Podłoga – posadzka betonowa. Brak dachu i więzby dachowej – uległa zniszczeniu (należy odbudować).

5.6. Pomieszczenie gospodarcze 2.

Powierzchnia – 22,33m², wysokość – 3,20m. Oświetlenie naturalne – jedno okno w elewacji budynku (90x120). Podłoga – posadzka betonowa. Brak dachu i więzby dachowej – uległa zniszczeniu (należy odbudować).

BUDYNEK NR 2 i 3

5.7. Magazyn:

Powierzchnia – 3,97m², wysokość – 2,52m. Oświetlenie sztuczne.
Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – posadzka betonowa.

5.8. WC:

Powierzchnia – 3,96m², wysokość – 2,52m. Oświetlenie sztuczne.
Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – posadzka betonowa.

5.9. Magazyn:

Powierzchnia – 7,00m², wysokość – 2,52m. Oświetlenie sztuczne.
Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – posadzka betonowa.

5.10. Garaż:

Powierzchnia – 39,86m², wysokość – 3,50m. Oświetlenie sztuczne.
Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – posadzka betonowa.

5.11. Garaż:

Powierzchnia – 26,36m², wysokość – 3,30m. Oświetlenie sztuczne. Ściany zewnętrzne wykonane z płyt systemowych. Wykończenie ścian wewn. – farba emulsyjna. Podłoga – posadzka betonowa.

5.12. Magazyn:

Powierzchnia – 7,60m², wysokość – 3,30m. Oświetlenie sztuczne. Ściany zewnętrzne wykonane z płyt systemowych. Wykończenie ścian wewn. – farba emulsyjna. Podłoga – posadzka betonowa.

6. Zestawienie powierzchni

WYKAZ POMIESZCZEŃ BUDYNEK NR 1

Lp.	<i>nazwa pomieszczenia</i>	<i>pow. [m²]</i>	<i>rodzaj wykoń. podłogi</i>
1	SALA	167,20m ²	terakota/panele
2	MAGAZYNEK	6,05m ²	terakota
3	MAGAZYN	24,58m ²	terakota
4	KUCHNIA	15,97m ²	terakota
5	POM. GOSPOD.	38,27m ²	terakota
6	POM. GOSPOD.	22,33m ²	terakota
RAZEM		274,40m ²	

WYKAZ POMIESZCZEŃ BUDYNEK NR 2 i 3

Lp.	<i>nazwa pomieszczenia</i>	<i>pow. [m²]</i>	<i>rodzaj wykoń. podłogi</i>
7	MAGAZYN	3,97m ²	posadzka bet.
8	WC	3,96m ²	posadzka bet.
9	MAGAZYN	7,00m ²	posadzka bet.
10	GARAŻ	39,86m ²	posadzka bet.
11	GARAŻ	26,36m ²	posadzka beton.
12	MAGAZYN	7,60m ²	posadzka beton.
RAZEM		88,75m ²	

7. Wyposażenie budynku w instalacje.

Budynki wyposażone są w instalacje:

- wodociągową,
- elektryczną,
- kanalizacja sanitarna,
- wentylacji grawitacyjnej.

Część II – Projekt architektoniczno-budowlany

I. OPIS TECHNICZNY – opis stanu projektowanego.

1. Opis robót budowlanych.

W opracowaniu zakłada się wykonanie rozbudowy, przebudowy i termomodernizacji zespołu budynków OSP.

Przewidywane prace do wykonania:

- BUDYNEK NR 1:
 - rozbudowa od strony północnej o szatnię i wiatrołap;
 - przebudowa pomieszczeń gospodarczych od strony południowej – jedno z przeznaczeniem na zaplecze kuchni, drugie na toaletę i WC, oraz odbudowa dachu w/w pomieszczeń;
 - termomodernizację budynku;
 - docieplenie ścian, fundamentów i dachu oraz wykonanie opaski z kostki wokół budynku,
- BUDYNEK NR 2 i 3:
 - rozbudowa budynku nr 2 o magazyn od strony zachodniej,
 - termomodernizację budynków;
 - przebudowa pomieszczeń 7, 8 i 9 (rys. K.1) na kotłownię z wydzielonym miejscem na składowanie opału, wc i aneks kuchenny (rys. K.6);
 - zaprojektowanie ciepłociągu łączącego kotłownię z budynkami oraz wewnętrzną instalację CO (wg odrębnego opracowania).

Zakres prac obejmuje wykonanie fundamentów pod nowe ściany, remont ścian, posadzek, wymianę stolarki drzwiowej, wykonanie nowych ścian działowych, wykucie otworów w ścianach, wykonanie więźby dachowej i wykończenie dachu nad nowo projektowanymi częściami budynków, docieplenie ścian metodą lekką-mokrą, roboty instalacji wod-kan oraz elektrycznej (wg odrębnego opracowania).

1.1. Fundamenty i ściany zewnętrzne.

BUDYNEK NR 1:

Projektuje się rozbudowę budynku nr 1 o szatnię i wiatrołap od strony północnej. W tym celu należy wykonać fundamenty zgodnie z rys. K.5, a następnie wymurować na nich ściany zewnętrzne zgodnie z rys. K.6. Ściany zewnętrzne ocieplić styropianem a następnie wykonać tynki cienkowarstwowe systemowe silikatowe.

BUDYNEK NR 2:

Przewiduje się rozbudowę budynku o magazyn. W tym celu należy wykonać fundamenty zgodnie z rys. K.5, a następnie wymurować ściany zewnętrzne zgodnie z rys. K.6. Ściany zewnętrzne ocieplić styropianem a następnie wykonać tynki cienkowarstwowe systemowe silikatowe.

Ściany zewnętrzne zwieńczyć wieńcem. W budynku nr 1 i 2 wykonać elementy żelbetowe zgodnie z rysunkami wykonawczymi.

1.2. Ściany wewnętrzne.

BUDYNEK NR 1:

W pomieszczeniu kuchni należy zdemontować okno, powiększyć otwór o 10 cm i wstawić drzwi. W tej samej ścianie należy wykuć otwór pod szafę przelotową. W Sali przy kuchni należy wykuć otwór na okno na brudne naczynia. W pomieszczeniu gospodarczym 1 należy wymurować ścianki (pustaki typu porotherm 11,5cm) wydzielające nowe pomieszczenia zaplecza kuchni (wg rys. K.6). W pomieszczeniu gospodarczym 2 należy wydzielić pomieszczenie wc i łazienki.

Przewiduje się wymianę drzwi w kuchni, wc i łazience.

BUDYNEK NR 2:

Przewiduje się wyburzenie ścianki między wc a magazynem. W drugim magazynie należy wydzielić dwa pomieszczenia z przeznaczeniem na aneks kuchenny i łazienkę (zgodnie z rys. K.6).

Przewiduje się wymianę drzwi w magazynach.

Wszystkie ściany działowe zwieńczyć wieńcem wspólnym dla ścian wewnętrznych i zewnętrznych.

1.3. Podłogi i posadzki.

BUDYNEK NR 1:

W pomieszczeniu kuchni przewiduje się wymianę posadzki. W tym celu należy rozebrać 15,97m² posadzki z płytek ceramicznych. W pomieszczeniach zaplecza kuchni należy wykonać nową posadzkę z warstwami jak na rysunku K.12 – pow. 34,89m². W dobudowanych pomieszczeniach należy wykonać nową posadzkę z warstwami jak na rysunku K.12.

Wylewki 5cm należy zazbroić siatkami stalowymi zgrzewanymi o oczkach 10x10 cm, z wytworzeniem otuliny gr. 2 cm, poprzez podłożenie pod pręty siatki miejscowo podkładek betonowych.

BUDYNEK NR 2:

W pom. 20, 21, 22 należy wylać samopoziomującą wylewkę i ułożyć płytki gresowe – pow. 15m². W dobudowanym pomieszczeniu magazynu należy wykonać nową posadzkę z warstwami jak na rysunku K.12.

Nową posadzkę należy oddylać od ścian wkładkami styropianowymi gr. 2cm.

W budynku nr 3 w garażu stanowiskowym ciężkiego wozu bojowego należy dokonać wymiany posadzki betonowej dostosowując poziom do progu bramy segmentowej. Nowa posadzka powinna spełniać wymogi wytrzymałościowe dla przewidywanych obciążeń. Projektuje się wykonanie płyty betonowej gr. 15cm z betonu C20/25 zbrojonej siatką górą i dołem prętami fi 10 co 15cm.

1.4. Stolarka drzwiowa i okienna.

BUDYNEK NR 1:

Przewiduje się wymianę drzwi w kuchni, łazience wraz z ościeżnicami. W pomieszczeniu kuchni należy zdemontować okno, powiększyć otwór o 10cm i wstawić drzwi (zgodnie z rys. K.6). Na ścianie zewnętrznej od strony południowej należy zdemontować okno, część otworu zamurować oraz powiększyć pod drzwi. Drzwi wejściowe od strony południowej powinny być o odporności ogniowej EI30. (rys. K.6)

Przewiduje się montaż nowych okien w wiatrołapie i pomieszczeniu szatni (wg rys. K.6) oraz w pomieszczeniu wc (pom. nr 18 wg rys. K.6). Należy zamontować parapety wewnętrzne postformingowe w kolorze jasnym oraz zewnętrzne z blachy stalowej powlekanej.

BUDYNEK NR 2:

Przewiduje się demontaż wszystkich drzwi zewnętrznych wraz z ościeżnicami. Dwa otwory należy powiększyć w celu wstawienia większych drzwi. Trzeci otwór należy zamurować (wg rys. K.6). W pomieszczeniu kotłowni należy wstawić drzwi o odporności ogniowej EIC60.

Przewiduje się montaż okna w dobudowanym pomieszczeniu magazynu (pom. nr 19 wg rys. K.6). Należy zamontować parapety wewnętrzne postformingowe w kolorze jasnym oraz zewnętrzne z blachy stalowej powlekanej.

1.5. Więźba dachowa i dach.

BUDYNEK NR 1:

Nad pomieszczeniami zaplecza kuchni, wc i łazienki należy odbudować więźbę dachową, która uległa zniszczeniu (rys. K.8) oraz wykończyć warstwy dachu wg warstw przedstawionych na rys. K.12.

Nad nowymi pomieszczeniami należy wykonać nową więźbę i wykończyć dach j.w.

BUDYNEK NR 2:

Należy wykonać więźbę nad budynkiem nr 2 wg rys. K.08 oraz wykończyć dach wg rys. K.12.

W budynku nr 3 należy usunąć okap od strony budynku nr 2.

1.6. Roboty wykończeniowe.

BUDYNEK NR 1:

W pomieszczeniu kuchni należy wymienić płytki na podłodze i ścianach.

Na ścianach murowanych projektowanych w pomieszczeniach suchych zastosować tynki gipsowe 15mm, maszynowe. W pomieszczeniach mokrych zastosować tynki cementowe lub gipsowe zabezpieczone np. płynną folią budowlaną.

W kuchni na ścianach ułożyć płytki do wysokości 2 metrów od posadzki, pozostałą część pomalować dwukrotnie farbą emulsyjną białą.

W pomieszczeniach zaplecza kuchni nr 8,9,10,15,16 oraz pomieszczeniu wc i łazienki wykończyć ściany j.w.

W pozostałych pomieszczeniach dwukrotnie pomalować ściany farbą emulsyjną (kolor wg wymagań inwestora).

Istniejące uszkodzenia sufitu w pomieszczeniu kuchni należy naprawić w ramach robót przygotowawczych przed malowaniem. Sufit należy pomalować dwukrotnie farbą emulsyjną. W nowo projektowanych pomieszczeniach zastosować sufity podwieszane kasetonowe.

W pomieszczeniach malowanych farbą emulsyjną należy wyłożyć cokolik z płytek gresowych o wysokości 15cm.

BUDYNEK NR 2:

W pomieszczeniach 20,21,22 należy ułożyć płytki na podłodze.

W pomieszczeniach suchych na ścianach murowanych zastosować tynki gipsowe 15mm, maszynowe. W pomieszczeniach mokrych zastosować tynki cementowe lub gipsowe zabezpieczone np. płynną folią budowlaną. W pomieszczeniu kotłowni ściany pomalować farbą zmywalną. W pomieszczeniach kuchni i łazienki ściany wyłożyć płytkami do wysokości 2 metrów, pozostałą część pomalować farbą emulsyjną. W pomieszczeniu magazynu podłogi wykończyć wg pkt. 1.3, ściany pomalować farbą zmywalną oraz ułożyć cokół z płytek na wys. 15cm.

1.7. Roboty instalacyjne.

Demontaż i montaż nowych instalacji i urządzeń wg odrębnego opracowania.

2. Przeznaczenie i opis pomieszczeń dobudowanych i przebudowanych – opis stanu projektowanego.

Budynek nr 1 zostanie rozbudowany i niektóre pomieszczenia zostaną przebudowane. Budynek nr 2 zostanie rozbudowany o magazyn. Budynek nr 3 pozostaje bez zmian. Wszelkie urządzenia w kuchni zostaną wymienione na nowe oraz zostaną zakupione nowe urządzenia w celu wyposażenia zaplecza kuchni.

2.1. Wiatrołap:

Powierzchnia – 7,94m², wysokość – 3,00m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer.

2.2. Szatnia:

Powierzchnia – 5,00m², wysokość – 3,00m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer.

2.3. Magazynek – wg stanu istniejącego.

2.4. Sala – wg stanu istniejącego.

2.5. Magazyn – wg stanu istniejącego.

2.6. Kuchnia:

Powierzchnia – 16,09m², wysokość – 3,20m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – płytki ceramiczne do wys. 2 metrów, powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

1. Lodówka	- 1 szt.
2. Stół przyścienny z półką 70x100x85	- 2 szt.
3. Stół ze zlewem jednokomorowym 70x100x85	- 2 szt.
4. Stół ze zlewem jednokomorowym 70x120x85	- 1 szt.
5. Stół z basenem jednokomorowym 60x100	- 1 szt.
6. Kuchnia gazowa	- 1 szt.
7. Kuchnia elektryczna	- 1 szt.
8. Okap 130x90	- 1 szt.

2.7. Magazyn na środki czystości.

Powierzchnia – 2,36m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

1. Szafa	- 2 szt.
2. Zlew głęboki niski	- 1 szt.

2.8. WC.

Powierzchnia – 1,04m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – płytki cer. Do wysokości 2 metrów, powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|---------------------|----------|
| 1. Miska kompaktowa | - 1 szt. |
|---------------------|----------|

2.9. Łazienka:

Powierzchnia – 1,10m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – płytki cer. do wys. 2 m. powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|-------------|----------|
| 1. Umywalka | - 1 szt. |
|-------------|----------|

2.10. Przygotownia:

Powierzchnia – 5,80m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – płytki cer. do wys. 2 m. powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|--|----------|
| 1. Umywalka | - 1 szt. |
| 2. Stół przyścienny 70x120x85 | - 1 szt. |
| 3. Stół z basenem jednokomorowym 70x100x85 | - 1 szt. |
| 4. Obieraczka do warzyw | - 1 szt. |
| 5. Szatkownica do warzyw | - 1 szt. |

2.11. Komora Chłodnicza:

Powierzchnia – 2,78m². Wykonać wg zaleceń producenta.

2.12. Korytarz:

Powierzchnia – 9,98m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer, cokół z płytek 15cm.

2.13. Pom. socjalne:

Powierzchnia – 2,01m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer, cokół z płytek 15cm. Wyposażenie:

- | | |
|--------------------------|----------|
| 1. Umywalka | - 1 szt. |
| 2. Szafa odzieżowa 3 os. | - 1 szt. |

2.14. Magazynek:

Powierzchnia – 2,00m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne. Wykończenie ścian – farba emulsyjna zmywalna (wokół zlewu wykonać opaskę z płytek cer.). Podłoga – płytki cer, cokół z płytek 15cm. Wyposażenie:

- | | |
|----------|----------|
| 1. Szafa | - 2 szt. |
|----------|----------|

2.15. Pom. przechowywania jaj:

Powierzchnia – 3,05m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne.
Wykończenie ścian – płytki cer. do wys. 2 m. powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Umywalka | - 1 szt. |
| 2. Stół przyścienny 60x70x85 | - 1 szt. |
| 3. Lodówka na jajka podblatowa | - 1 szt. |
| 4. Naświetlacz do jaj | - 1 szt. |
| 5. Zlewozmywak jednokom. | - 1 szt. |

2.16. Zmywalnia:

Powierzchnia – 4,77m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne.
Wykończenie ścian – płytki cer. do wys. 2 m. powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|-------------------------------|----------|
| 1. Stół przyścienny 70x90x85 | - 1 szt. |
| 2. Zmywarka | - 1 szt. |
| 3. Zlewozmywak dwukomorowy | - 1 szt. |
| 4. Szafa przelotowa 60x70x180 | - 1 szt. |

2.17. Łazienka:

Powierzchnia – 7,41m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie sztuczne.
Wykończenie ścian – płytki cer. do wys. 2 m. powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|-------------------|----------|
| 1. Umywalka | - 4 szt. |
| 2. Suszarka | - 1 szt. |
| 3. Kosz na śmieci | - 1 szt. |

2.18. WC:

Powierzchnia – 14,69m², wysokość – 2,60m. Oświetlenie naturalne – jedno okno 90x60cm. Wykończenie ścian – płytki cer. do wys. 2 m. powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|---------------------|----------|
| 1. Miska kompaktowa | - 5 szt. |
|---------------------|----------|

BUDYNEK NR 2

2.19. Magazyn:

Powierzchnia – 19,04m², wysokość – 2,50m. Oświetlenie naturalne – jedno okno w elewacji (90x120cm). Wykończenie ścian – farba zmywalna. Podłoga – płytki ceramiczne.

2.20. Kotłownia:

Powierzchnia – 8,13m², wysokość – 2,50m. Oświetlenie sztuczne.

Wykończenie ścian – farba zmywalna. Podłoga – płytki ceramiczne.

2.21. Aneks kuchenny:

Powierzchnia – 3,50m², wysokość – 2,50m. Oświetlenie sztuczne.

Wykończenie ścian – płytki ceram. do wysokości 2 metrów, powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|--------------------------|----------|
| 1. Lodówka | - 1 szt. |
| 2. Zlewozmywak jednokom. | - 1 szt. |
| 3. Szafka | - 1 szt. |

2.22. Łazienka z wc:

Powierzchnia – 3,37m², wysokość – 2,50m. Oświetlenie sztuczne.

Wykończenie ścian – płytki ceram. do wysokości 2 metrów, powyżej farba emulsyjna. Podłoga – płytki cer. Wyposażenie:

- | | |
|----------------------|----------|
| 1. Brodzik | - 1 szt. |
| 2. Miska kompaktowa. | - 1 szt. |
| 3. Umywalka | - 1 szt. |

2.23. Garaż - wg stanu istniejącego.

2.24. Garaż - wg stanu istniejącego.

2.25. Magazyn - wg stanu istniejącego.

3. Projektowane parametry izolacyjne przegród budowlanych (termomodernizacja):

BUDYNEK NR 1:

3.1. Ściana istniejąca zewnętrzna gr. 24cm docieplona styropianem 12cm

$U=0,28 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.2. Ściana istniejąca zewnętrzna gr. 18cm docieplona styropianem 12cm

$U=0,26 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.3. Ściana projektowana zewnętrzna POROTHERM 24cm + styropian 12cm

$U=0,25 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.4. Ściana fundamentowa istniejąca gr 31cm docieplona styropianem 8cm

$U= 0,38 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.5. Ściana fundamentowa projektowana z bloczków betonowych gr. 24cm + styropian XPS 8cm

$U= 0,38 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.6. Dach istniejący i projektowany z dociepleniem z wełny mineralnej gr. 14cm

$U=0,25 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

BUDYNEK NR 2:

3.7. Ściana istniejąca zewnętrzna gr. 29cm pustak Max docieplona styropianem 12cm

$U=0,26 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.8. Ściana istniejąca zewnętrzna z płyt betonowych gr. 5cm docieplona styropianem 16cm

$U= 0,24 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.9. Ściana projektowana zewnętrzna POROTHERM 24cm + styropian 12cm

$U= 0,25 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.10. Ściana fundamentowa projektowana z bloczków betonowych gr. 24cm + styropian XPS 8cm

$U= 0,38 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.11. Ściana fundamentowa istniejąca gr. 31cm docieplona styropianem 8cm

$U= 0,38 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.12. Dach istniejący docieplony wełną mineralną 14 cm.

$U= 0,29 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

3.13. Dach projektowany ocieplony wełną mineralną 14 cm.

$U= 0,27 \text{ [W/(m}^2\text{K)]}$

4. Zestawienie powierzchni

WYKAZ POMIESZCZEŃ BUDYNEK NR 1

Lp.	<i>nazwa pomieszczenia</i>	<i>pow. [m²]</i>	<i>rodzaj wykoń. podłogi</i>
1	WIATROŁAP	7,94m ²	terakota
2	SZATNIA	5,00m ²	terakota
3	MAGAZYNEK	6,05m ²	terakota
4	SALA	167,20m ²	terakota/panele
5	MAGAZYN	24,58m ²	terakota
6	KUCHNIA	16,09m ²	terakota
7	MAG. NA ŚR. CZYST.	2,36m ²	terakota
8	WC	1,04m ²	terakota
9	ŁAZIENKA	1,10m ²	terakota
10	PRZYGOTOWALNIA	5,80m ²	terakota
11	KOM. CHŁODNICZA	2,78m ²	terakota
12	KORYTARZ	9,98m ²	terakota
13	POM. SOCJALNE	2,01m ²	terakota
14	MAGAZYNEK	2,00m ²	terakota
15	POM. PRZECH. JAJ	3,05m ²	terakota
16	ZMYWALNIA	4,77m ²	terakota
17	ŁAZIENKA	7,41m ²	terakota
18	WC	14,69m ²	terakota
RAZEM		283,85m ²	

WYKAZ POMIESZCZEŃ BUDYNEK NR 2 i 3

Lp.	<i>nazwa pomieszczenia</i>	<i>pow. [m²]</i>	<i>rodzaj wykoń. podłogi</i>
19	MAGAZYN	19,04m ²	terakota
20	KOTŁOWNIA	8,13m ²	terakota
21	ANEKS KUCHENNY	3,50m ²	terakota
22	ŁAZIENKA Z WC	3,37m ²	terakota
23	GARAŻ	39,86m ²	posadzka bet.
24	GARAŻ	26,36m ²	posadzka beton.
25	MAGAZYN	7,60m ²	posadzka beton.
RAZEM		107,86m ²	

5. Uwagi końcowe.

Wszelkie niejasności i rozbieżności dotyczące niniejszego projektu oraz ewentualne zmiany zastosowanych rozwiązań należy konsultować i uzgadniać z

projektantem.

Prace budowlane można prowadzić wyłącznie w oparciu o kompletną wielobranżową dokumentację projektową.

Wszelkie prace budowlane należy wykonywać solidnie, zgodnie z niniejszym, projektem, normami i normatywami PN, wiedzą techniczną pod właściwym kierownictwem osoby uprawnionej oraz z zachowaniem przepisów BHP.

Do prac budowlanych należy używać wyłącznie materiałów i wyrobów posiadających stosowne dopuszczenia i atesty umożliwiające ich stosowanie w Polsce.

II. OPIS TECHNOLOGICZNY

do projektu rozbudowy, przebudowy i termomodernizacji zespołu budynków OSP w Poźdżenicach.

1. Zakres opracowania.

Niniejszy projekt obejmuje część opisową oraz część rysunkową technologii kuchni wraz z zapleczem. Kuchnia wraz z zapleczem wykorzystywana będzie do przygotowania imprez okolicznościowych takich jak np. wesela, komunie, chrzciny.

2. Krótki opis procesu przygotowania posiłków

Proces przygotowywania potraw będzie się składał z następujących elementów czynnościowych:

2.1 Dostawa i magazynowanie surowców

Produkty w stanie surowym będą dostarczane do komory chłodniczej, magazynu okopowych (pom. nr 14) oraz do pomieszczenia do przechowywania jaj, tam składowane i w miarę potrzeb pobierane do produkcji. Dla produktów ulegających szybkiemu zepsuciu przewiduje się lodówki i zamrażarki.

2.2 Przygotowanie surowców.

Produkty surowe będą dostarczane do przygotowalni, gdzie w przewidzianych do tego miejscach poddane będą obróbce wstępnej, jak: mycie, sortowanie, obieranie itp. Artykuły spożywcze składowane w magazynie niewymagające obróbki wstępnej pobierane będą sukcesywnie, bezpośrednio do kuchni.

2.3 Obróbka termiczna

Obróbka termiczna odbywać się będzie w oparciu o takie urządzenia, jak: kuchenka 4-ro płytowa z piekarnikiem i kuchenka gazowa.

2.4 Wydawanie posiłków i zwrot brudnych naczyń.

Wydawanie posiłków z pomieszczenia kuchni. Roznoszenie posiłków na tacach. Zwrot brudnych naczyń bezpośrednio z sali do zmywalni przez okienko na brudne naczynia.

2.5 Zmywanie naczyń stołowych.

Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywalni (pom. nr 16). Zmywarka przystosowana jest do wyparzania naczyń w temp. 85-90°C. Czyste naczynia przechowywane będą w szafie przelotowej.

2.6 Zmywanie naczyń kuchennych.

W kuchni zlokalizowano stanowisko do mycia naczyń kuchennych wyposażone w basen.

2.7 Utrzymywanie czystości na zapleczu.

Zaplecze gastronomiczne sprzątane będzie po każdym dniu pracy, a czynności z tym związane obejmować będą mycie blatów roboczych, półek regałów oraz części ścian pokrytych glazurą.

Do środków myjących należy stosować detergenty o właściwościach

dezynfekujących.

Sprzęt porządkowy używany na zapleczu przechowywany będzie w magazynie (pom. nr 7), gdzie znajduje się głęboki zlew niski.

Przy wszystkich umywalkach przewidzieć mydło w płynie w pojemnikach oraz ręczniki jednorazowego użytku. Przewidzieć też pojemniki na zużyte ręczniki.

3. Organizacja pracy i zatrudnienie

Pomieszczenia kuchni i zaplecza przeznaczone są do pracy czasowej do 4 godzin na dobę. Przewiduje się zatrudnienie personelu na 1 zmianę.

Ilość zatrudnionych w kuchni - 3 osoby.

Personel zatrudniony w kuchni powinien posiadać aktualne badania lekarskie wraz z książeczką zdrowia uprawniającą do kontaktu z żywnością.

Dla potrzeb personelu przewidziano pokój socjalny i węzeł sanitarny.

III. ZAGADNIENIA OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ.

1. Opis zespołu obiektów

Budynek nr 1

Budynek użyteczności publicznej jednokondygnacyjny klasyfikowany jako niski, o wysokości 6,00m, powierzchni zabudowy 323,00m², niepodpiwniczony. Wykonany i projektowany w konstrukcji tradycyjnej murowanej, konstrukcja dachu drewniana, stropy podwieszane kasetonowe typu Armstrong. Pod względem funkcjonalnym obiekt podzielony jest na:

- salę bankietową o powierzchni użytkowej 167,20m², przeznaczoną do jednoczesnego przebywania 120 osób
- zaplecze kuchenne o powierzchni zabudowy użytkowej 73,08m² przeznaczone do przebywania jednocześnie do 8 osób.

Budynek nr 2

Budynek klasyfikowany jako PM jednokondygnacyjny, niski o wysokości 4,50 m, powierzchni zabudowy 40,00m² niepodpiwniczony. Pod względem funkcjonalnym podzielony na:

- kotłownia paliwa stałego o mocy pow. 25 kW o powierzchni użytkowej 8,13m²
- magazyn sprzętu ppoż. z węzłem sanitarnym o powierzchni użytkowej 25,91m²

2. Kwalifikacja pożarowa obiektu – kategoria zagrożenia ludzi i obciążenie ogniowe.

Budynek nr 1

Klasyfikowany w całości jako ZL1

Budynek 2

Klasyfikowany jako w całości jako PM o gęstości do 500 MJ/m² z wydzieloną kotłownią na paliwo stałe o mocy powyżej 25 kW.

W budynkach 1 i 2 nie przewiduje się zagrożenia wybuchem.

3. Klasa odporności ogniowej elementów konstrukcyjnych budynku, elementów obudowy, ślusarki.

Budynek nr 1

Wymaganą dla całego budynku klasą odporności pożarowej jest klasa „D” dla której należy zapewnić:

- główna konstrukcja nośna: R 30
- konstrukcja dachu: (-)

- strop: REI 30
- ściana zewnętrzna niebędąca konstrukcyjną EI 30
- ściana wewnętrzna (za wyjątkiem konstrukcyjnych) (-)
- przekrycie dachu (-)

Budynek nr 2

Wymaganą dla części magazynowej budynku klasą odporności pożarowej jest klasa „E” dla której nie stawia się wymagań.

Wymagania dla wydzielonej kotłowni o łącznej mocy powyżej 25kW

- ściany zewnętrzne: EI 60
- konstrukcja stropu: EI 60
- drzwi EIC 30

Wszystkie przepusty instalacyjne w elementach oddzielenia przeciwpożarowego powinny mieć klasę odporności ogniowej EI wymaganą dla tych oddzielen.

4. Warunki ewakuacji, oświetlenie awaryjne.

Budynek nr 1

Właściwe warunki ewakuacji z pomieszczenia przeznaczonego dla jednoczesnego przebywania 120 osób na zewnątrz budynku zapewniają dwa wyjścia ewakuacyjne o szerokości w świetle ościeżnicy 90 cm oddalone od siebie o 10,5m. Drzwi te otwierają się na zewnątrz. Z każdego miejsca sali bankietowej droga ewakuacji nie przekracza 40 metrów.

Dodatkowe wyjście ewakuacyjne dla obsługi kuchni zapewnione są przez drzwi o szerokości w świetle ościeżnicy 90 cm zlokalizowane od strony zaplecza kuchni. Szerokość drogi ewakuacyjnej - korytarza dla obsługi w ilości osób do 8 wynosi 120 cm.

Wszystkie wyjścia ewakuacyjne należy oznakować zgodnie z PN-92/N-01256/02 i PN-92/N-01256/05.

Budynek należy wyposażyć w oświetlenie awaryjne (bezpieczeństwa, ewakuacyjne) oraz oświetlenie przeszkodowe zgodnie z PN wg branży elektrycznej.

5. Zabezpieczenie przeciwpożarowe instalacji użytkowych.

Instalacja elektryczna wykonana zostanie jak dla pomieszczeń zagrożonych pożarem oraz wyposażona w główny wyłącznik prądu zlokalizowany przy wejściu głównym / wyłącznik pożarowy /.

Instalacja odgromowa wykonana wg zasad ochrony podstawowej wg PN-86/E05003/02 „Ochrona odgromowa obiektów budowlanych. Ochrona podstawowa”.

Wszystkie przepusty instalacyjne w elementach oddzielenia przeciwpożarowego powinny mieć klasę odporności ogniowej EI wymaganą dla tych oddzielen.

6. Wyposażenie w podręczny sprzęt gaśniczy i urządzenia ratownicze.

W budynku nr 1 przewidziano lokalizację dwóch hydrantów ppoż. $\varnothing 25$ zgodnie z rysunkami. Zawory hydrantów lokalizować na wysokości 1,35m od posadzki, minimalne ciśnienie 0,2 MPa, wydatek hydrantów 1 l/s.

Budynek należy wyposażyć w gaśnice proszkowe ABC w ilości 2 kg środka gaśniczego na każde 100 m² powierzchni lub gaśnice śniegowe w ilości 3 kg środka gaśniczego na każde 100 m² powierzchni.

7. Drogi pożarowe.

Drogi pożarowe dla zespołu budynków OSP stanowią:

- droga główna o utwardzonej nawierzchni asfaltowej (działka nr 899) znajdująca się od strony północnej
- droga dojazdowa do posesji o nawierzchni utwardzonej znajdująca się po stronie wschodniej.

8. Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru.

Wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru zapewnia hydrant DN80 znajdujący się na terenie zespołu budynków OSP.

9. Wymagania dodatkowe

W pomieszczeniach, przeznaczonych do jednoczesnego przebywania ponad 50 osób oraz w pomieszczeniach produkcyjnych, stosowanie łatwo zapalnych przegród, stałych elementów wyposażenia i wystroju wnętrz oraz wykładzin podłogowych jest zabronione. Okładziny sufitów oraz sufity podwieszane należy wykonywać z materiałów niepalnych lub niezapalnych, niekapiących i nieodpadających pod wpływem ognia.

Opracował: