

<b>PROJEKT BUDOWLANY</b>
<b>Projekt technologiczny</b>
<p><b>NAZWA OBIEKTU : BUDOWA SALI SPORTOWEJ Z ZAPLECZEM I JADALNIĄ, DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH W TYM DZIECI I MŁODZIERZY DO REHABILITACJI I REKREACJI</b></p> <p><b>JEDNOSTKA EWIDENCYJNA: Gmina Kisielice</b></p> <p><b>OBREB: Goryń-5</b></p> <p><b>Gm. Kisielice</b></p> <p><b>Dz. nr 472/1</b></p> <p><b>Kategoria obiektu XV,VIII</b></p> <p><b>INWESTOR : GMINA KISIELICE</b></p> <p><b>ADRES : 14-220 Kisielice ul. Daszyńskiego 5</b></p>
<i>imię i nazwisko lub nazwa inwestora oraz jego adres</i>
<i>opracował</i>
<p><i>Zawartość opracowania :</i></p> <p>Opis ogólny</p> <p>Opis technologiczny</p> <p>Rysunki technologiczne</p>

# **OPIS DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO**

## **1. PODSTAWA OPRACOWANIA**

- uzgodnienie ustne z inwestorem ;
- inwentaryzacja pomieszczeń;

## **2. DANE BUDOWLANO – INSTALACYJNE OBIEKTÓW**

W ramach budowy sali sportowej i zaplecza będą realizowane zajęcia wychowania fizycznego w sposób zapewniający bezpieczeństwo oraz podstawowe wymogi sanitarne. Sala gimnastyczna o wymiarach 9x18m i minimalna wysokość w 6m spełnia wymogi sanitarne oraz wymogi dla szkół. Sala jest dostosowana dla osób niepełnosprawnych i poza godzinami pracy szkoły odbywać się będą zajęcia rehabilitacyjne i rekreacyjne dla osób niepełnosprawnych- nie związane z działalnością szpitalna.

-Ustawa z 7 lipca 1994 Prawo budowlane (Dz. U. z 2013 r. poz. 1409) - art. 5.

-Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002 r. Nr 75, poz. 690 ze zm.) - § 44

Maksymalna ilość osób przebywających jednocześnie w pomieszczeniu podczas zajęć wychowania fizycznego do 20 osób. Dla rehabilitacji 6 osób po dwie dla jednego opiekuna zajęć.

Projektuje się również część przeznaczona na jadalnię z częścią przygotowalni i wydawalni posiłków dowożonych z cateringu.

Pomieszczenia do spożywania posiłków nie są połączone funkcjonalnie z częścią sali gimnastycznej. Z jadalni będą korzystały dzieci w 3 turach po 25 dzieci jednocześnie. W pomieszczeniu jadalni zapewniono stoliki ,krzesła oraz pojemnik na odpady. Dania wydawane będą na talerzach jednorazowych papierowych. Zapas talerzy magazynowany w części wejścia.

Układ komunikacyjny jako połączenie z istniejącą szkołą poprzez wykonanie łącznika. Oddzielenie od części istniejącej drzwiami EI30.

Układ ewakuacji pokazano na rzucie parteru.

Zakres robót:

- 1.roboty rozbiórkowe
2. roboty murowe
3. roboty wykończeniowe
4. roboty sanitarne i elektryczne

Obiekt posiadać będzie następujące instalacje;

- elektryczną
- wodno – kanalizacyjną

- wody ciepłej,
- wentylację grawitacyjną i mechaniczną,

Opis do działalności części jadalni:

Dania dowożone będą z cateringu, wyklucza się gotowanie posiłków w budynku. Wydawalnia posiłków będzie wyposażona z blat rozpakowywania posiłków, stanowisko nakładania dań, umywalką 45x50 cm, zlew jednokomorowy z ociekaczem do mycia sprzętu, taboret elektryczny do ewentualnego podgrzania dań oraz czajnik i szafka na herbatę. Dania wydawane będą przez osobę zatrudnioną w Szkole na etacie, nie przewiduje się zatrudnienia osoby dodatkowo. Osoba wydająca dania będzie posiadała aktualne badania lekarskie i laboratoryjne upoważniające do pracy przy żywności. Dla wydającej przewidziano szafkę na biały fartuch roboczy oraz nakrycie głowy. Dania wydawane będą na talerzach papierowych jednorazowych. Zużyte talerze trafią do pojemnika na odpady oraz wywożone będą na bieżąco z pomieszczenia jadalni- bez magazynowania. W wydawalni i przygotowni nie będzie magazynowania termosów, Puste termosy będą zabierane przez osobę dowożącą do firmy cateringowej. Mycie termosów zapewni firma cateringowa.

Roboty instalacyjne polegać będą na wykonaniu nowych instalacji sanitarnych z nowymi podejściami. Istnieje podejście instalacji c.o.

Instalację elektryczną projektuje się jako nową, wykorzystuje się przyłącze istniejące. Zaprojektowano nową rozdzielnię dla części rozbudowanej.

Pobór energii elektrycznej-zostanie określony w projekcie instalacji elektrycznych.

Teren wokół obiektu jest terenem utwardzonym kostką betonową oraz betonem asfaltowym .

Przed obiektem od strony frontu znajduje się mały plac manewrowy utwardzony.

W bliskim sąsiedztwie obiektu usytuowane są parkingi ogólnodostępne.

Aktualnie budynek nie posiada sali sportowej.

Wykaz pomieszczeń:

1. HOL-ŁĄCZNIK	20,62m <sup>2</sup>
2. WC "M" -	3,27m <sup>2</sup>
3. PRZEBIERALNIA "M" -	16,08m <sup>2</sup>
4. NATRYSKI "M" -	8,93m <sup>2</sup>
5. WC DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH -	4,61m <sup>2</sup>
6. NATRYSKI "D" -	9,03m <sup>2</sup>
7. PRZEBIERALNIA "D" -	16,25m <sup>2</sup>
8. WC "D" -	2,88m <sup>2</sup>
9. SALA GIMNASTYCZNA -	162m <sup>2</sup>
10. MAGAZYN SPRZĘTU -	14,20m <sup>2</sup>

11. JADALNIA	34,45 m <sup>2</sup>
12. PRZYGOTOWALNIA/JADALNIA	8,66 m <sup>2</sup>
13. PRZEDSIONEK	4,39 m <sup>2</sup>
CAŁA POWIERZCHNIA -	305,37m <sup>2</sup>

## **DANE TECHNOLOGICZNE OGÓLNE-**

W obiekcie jest zapewniona odpowiednia do potrzeb ilość bieżącej wody zimnej i ciepłej.

Aktualnie woda do obiektu doprowadzana jest z istniejącego przyłącza sieci wodociągowej.

Przydatność wody używanej w obiekcie do produkcji po przeprowadzonych robotach instalacyjnych, będzie potwierdzona wynikami badań laboratoryjnych.

Przyłącza do budynku takie jak;

- energia elektryczna,
- przyłącze kanalizacyjne,
- przyłącze wody zimnej,

Urządzenia technologiczne zasilane energią elektryczną jw.

## **1. ZAKRES PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI**

W obiekcie zarządca zamierza zaspakajać potrzeby młodzieży w ramach zajęć wychowania fizycznego.

W obiekcie wydzielono jadalnię z przygotowalnią i wydawalnią dla zapewnienia ciepłych posiłków dzieciom.

Obiekt dostosowany dla prowadzenia zajęć rehabilitacyjnych i rekreacyjnych dla niepełnosprawnych. Prowadzone zajęć nie będą związane z działalnością leczniczą szpitalną a polegały będą na ćwiczeniach ruchowych, rozciągających prowadzonych przez nauczyciela wf.

## **6. ZATRUDNIENIE**

W obiekcie zatrudnionych jest ok 10 nauczycieli w tym 2 to nauczyciele wychowania fizycznego. Pokój nauczyciela WF znajduje się na terenie szkoły w którym znajduje się kozetka oraz apteczka pierwszej pomocy.

Osoba wydająca dania będzie posiadała aktualne badania lekarskie i laboratoryjne upoważniające do pracy przy żywności.

Osoba prowadząca zajęcia z niepełnosprawnymi posiadać będzie zaświadczenia o przygotowaniu zawodowym do prowadzenia zajęć rehabilitacyjnych.

## **1. DANE BUDOWLANO- INSTALACYJNE**

Budynek jest zasilany energią elektryczną –przyłącze istniejące

Woda zimna- z wodociągu wiejskiego

Woda ciepła-z własnego źródła ciepła

Nieczystości ciekłe - odprowadzenie do kanalizacji wiejskiej

Wywóz nieczystości stałych komunalnych- wywóz umowa z Zakładem jw.

Ogrzewanie- z własnego źródła ciepła

Wentylacja -grawitacyjna oraz mechaniczna nawiewno- wywiewna.

Wyposażenie typu ;regały, podesty można wykonać wg. indywidualnego zamówienia stosując w/w wytyczne.

Po wykonaniu robót adaptacyjnych należy zgłosić obiekt do odbioru Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu.

Należy wykonać badania laboratoryjne wody w celu określenia jej przydatności do celów konsumpcyjnych.

# WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE BRANŻOWE DO ROBÓT REMONTOWYCH

## I. Wentylacja:

1. W każdym pomieszczeniu należy zapewnić wentylację zapewniającą 5 kr. wymian powietrza na godzinę.
2. W przypadku zainstalowania central nawiewno-wyciągowych głośność ich nie powinna przekraczać 40dB/A/ w dzień i 30dB/A/ w nocy.
3. W układzie wentylacji nawiewnej prędkości napływu powietrza przez nawiewniki w strefie przebywania ludzi/  $h=1,5-2,0m$ / nie może być większa niż 0,2-0,3m/s.
4. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą się łączyć we wspólne układy wentylacji mechanicznej.
5. Strumień powietrza powinien eliminować przestrzenie martwe nie zapewniające skutecznej wentylacji

Minimalne krotności wymian:

1. Pom. WC-50m<sup>3</sup>/1 oczko x n
2. Pozostałe pomieszczenia -5 wym/h

We wlotach wentylacji należy osadzić wentylatory wyciągowe o wydajności od 200-300m<sup>3</sup>/h.

Wentylatory powinny być sprzężone z oświetleniem wc.

**W obiekcie przewiduje się wentylację mechaniczną, zrównoważoną.**

Wszystkie uciążliwości związane z działalnością należy ograniczyć do kubatury pomieszczeń.

Hałas powodowany przez instalację nie powinien być większy niż 50dB(A).

## II. Instalacja wodno- kanalizacyjna, ciepła woda użytkowa

Zapotrzebowanie na wodę:

- przyjęto jak dla barów  $Q=200l/1m.k./24 h$

- na cele porządkowe  $Q=1,5l/m^2$  pow.

W bilansie wody ciepłej, użytkowej należy przyjąć 50% zapotrzebowania na wodę przedstawionego powyżej.

Temperatura wody ciepłej w instalacji nie może przekraczać 55st C/rury stalowe/ i 60st.C/ dla instalacji z rur miedzianych i polipropylenowych/.

Przygotowanie ciepłej wody przy umywalkach i zlewozmywakach powinno gwarantować natychmiastowe osiągnięcie temp. 45st.C.

Przy umywalkach należy zainstalować suszarkę do rąk lub ręczniki jednorazowe, a oprócz tego zawieszamy pojemnik na mydło w płynie.

Przy określaniu ilości ścieków przyjmujemy wsk. 95% zapotrzebowania na wodę zimną.

1. Podejścia do pionu kanalizacji do syfonu zlewu, zlewozmywaka, umywalki lub wpustu podłogowego/ w poziomie/ w każdym przypadku nie powinno przekraczać 3,0m dla podejścia  $d=40-50\text{mm}$  a 5m dla  $d=70\text{mm}$ , natomiast podejście do miski ustępowej nie powinno przekraczać 1m.
2. Odgałęzienia wodociągowe skierowane do pomieszczeń usługowych należy zaopatrzyć w zawory odcinające / za wyjątkiem hydrantu p.poż/
3. Należy przewidzieć instalację cyrkulacyjną ciepłej wody/ zaleca się okresową dezynfekcję przewodów podnosząc temp. obiegu do  $70^{\circ}\text{C}$ /
4. Przewody odpływowe i podejścia wodociągowe należy prowadzić:
  - w pom. produkcyjnych/ obieralni, pomieszczeniu wstępnej obróbki mięsa, zmywalni, kuchni, bufecie/- pod tynkiem,
  - w pom. pomocniczych komunikacji/dopuszczalne/-na tynku, jeżeli będą zabezpieczone przed roszaniem
5. W rejonie wpustów podłogowych należy instalować zawory czerpalne ze złączką do węża
6. Wpusty podłogowe należy projektować:
  - - fi 100mm
7. Nie wolno montować rewizji na przewodach kanalizacyjnych w pomieszczeniach magazynowych i produkcyjnych.
- 8.

Instalację wodociągową należy wyposażyć na „wejściu” do zakładu w zawór antyskażeniowy zgodnie z wymaganiami PN.

### **III. Instalacja grzewcza:**

1. Grzejniki powinny być gładkie i łatwe do utrzymania porządku. Ze względów higienicznych zaleca się grzejniki stalowe płytowe.

### **IV. Instalacja elektryczna.**

Prowadzona pod tynkiem lub w obudowach łatwo- zmywalnych, nienasiąkliwych.

Instalacja oświetleniowa- natężenie oświetlenia jak w wytycznych ogólnych. Oświetlenie światłem dziennym- stosunek pow. okien do pow. podłogi w pomieszczeniach pracy do 8 godzin 1:5.

W przypadku niedostatecznego oświetlenia światłem naturalnym należy oświetlenie pomieszczeń zrekomensować światłem sztucznym, nie zmieniającym barw.