

OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU BUDOWLANEGO

SPIS TREŚCI:

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | DANE OGÓLNE | 5 |
| 1.1 | Temat..... | 5 |
| 1.2 | Adres Inwestycji | 5 |
| 1.3 | Inwestor..... | 5 |
| 1.4 | Jednostka Projektowa..... | 5 |
| 2 | PODSTAWA OPRACOWANIA..... | 5 |
| 2.1 | Umowa z Inwestorem..... | 5 |
| 2.2 | Koncepcja architektoniczna przekazana Inwestorowi | 5 |
| 2.3 | Aktualne Rozporządzenie ministra infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.... | 5 |
| 2.4 | Inne rozporządzenia i normy | 5 |
| 3 | CEL I ZAKRES OPRACOWANIA..... | 5 |
| 3.1 | Cel opracowania | 5 |
| 3.2 | Zakres opracowania | 6 |
| 4 | ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ | 6 |
| 5 | STAN ISTNIEJĄCY | 6 |
| 6 | ZAŁOŻENIA PROJEKTOWE..... | 6 |
| 7 | RODZAJE PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH..... | 7 |
| 8 | OPIS POMIESZCZEŃ I PROCESY TECHNOLOGICZNE. | 8 |
| 9 | INFRASTRUKTURA..... | 9 |
| 10 | STAN WŁASNOŚCI | 9 |
| 11 | KOMUNIKACJA | 10 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 12 | OCHRONA PRZED DRGANIAMI I HAŁASEM | 10 |
| 13 | OCHRONA TERMICZNA BUDYNKÓW | 10 |
| 14 | DOSTĘP DO OBIEKTU DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH. | 10 |
| 15 | DANE LICZBOWE..... | 10 |
| 16 | PROGRAM FUNKCJONALNY OBIEKTU | 10 |
| 16.1 | Układ wejść | 11 |
| 16.2 | Dane o ilościach osób przebywających w kuchni przy maksymalnym natężeniu ruchu na jednej zmianie. | 11 |
| 17 | WYTYCZNE BRANŻOWE. | 11 |
| 17.1 | Instalacje wod-kan..... | 11 |
| 17.2 | Instalacje elektryczne..... | 12 |
| 17.3 | Wentylacja mechaniczna | 12 |
| 17.4 | Wytyczne architektoniczno budowlane..... | 12 |
| 18 | OPIS ROZWIĄZAŃ MATERIAŁOWYCH..... | 13 |
| 18.1 | Uwagi wstępne - stan surowy i prace wykończeniowe | 13 |
| 18.2 | Ściany wewnętrzne i nadproża..... | 13 |
| 18.3 | Drzwi wewnętrzne..... | 13 |
| 18.4 | Stolarka okienna..... | 13 |
| 18.5 | Posadzki..... | 13 |
| 18.6 | Okładziny ścian | 14 |
| 18.7 | Izolacja przeciwwilgociowa i inne zabezpieczenia | 14 |
| 18.8 | Okładziny sufitów | 14 |
| 18.9 | Otoczenie terenu | 15 |
| 18.10 | Wyposażenie w instalacje wewnętrzne | 15 |
| 18.10.1 | Instalacje wod.-kan. | 15 |
| 18.10.2 | Instalacje elektryczne i niskoprądowe | 15 |
| 18.10.3 | Instalacje c.o. i c.w.u. | 15 |
| 18.10.4 | Wentylacja | 15 |
| 19 | ZABEZPIECZENIA PRZECIWPOŻAROWE | 16 |
| 20 | BEZPIECZEŃSTWO I OCHRONA ZDROWIA | 20 |



architekt Paweł Spędzia
Wioletta Spędzia

39-200 Dębica, ul. Powstania Styczniowego 4
tel.fax 014 681 35 65 tel.kom. 0602 75 49 27

biuro projektowe s.c. email:artfactory@tel.dębica.pl

| | | |
|----|---------------------|----|
| 21 | UWAGI KOŃCOWE | 20 |
|----|---------------------|----|



architekt Paweł Spędzia
Wioletta Spędzia

39-200 Dębica, ul. Powstania Styczniowego 4
tel.fax 014 681 35 65 tel.kom. 0602 75 49 27

biuro projektowe s.c. email:artfactory@tel.dębica.pl

CZĘŚĆ RYSUNKOWA

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Z-1 Plan Sytuacyjny | skala 1:500 |
| AB-1 Rzut parteru – Kuchnia Szpitalna | skala 1:50 |
| AB-2 Technologia kuchni | skala 1:50 |
| AB-3 Przekroje | skala 1:50 |
| AB-4 Zestawienie stolarki | skala 1:100 |

1 Dane ogólne

1.1 Temat

Projekt obejmuje Dostosowanie pomieszczeń Kuchni Głównej Szpitalnej do obowiązujących przepisów na parterze Pierwszego Pawilonu Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli.

1.2 Adres Inwestycji

37-450 Stalowa Wola, ul. Staszica 4 dz. nr 2294/6 obr. 3.

1.3 Inwestor

Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli
37-450 Stalowa Wola, ul. Staszica 4

1.4 Jednostka Projektowa

Biuro Projektowe „Art.-Faktory”, s.c. arch. Paweł Spędzia, Wioletta Spędzia,
39-200 Dębica, ul. Powstania Styczniowego 4

2 Podstawa opracowania

2.1 Umowa z Inwestorem.

2.2 Koncepcja architektoniczna przekazana Inwestorowi

2.3 Aktualne Rozporządzenie ministra infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

2.4 Inne rozporządzenia i normy

3 Cel i Zakres opracowania

3.1 Cel opracowania

Projekt budowlany służy uzyskaniu pozwolenia na budowę inwestycji pn.: „Dostosowanie pomieszczeń Kuchni Głównej Szpitalnej do obowiązujących przepisów na parterze Pierwszego Pawilonu Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli”.

3.2 Zakres opracowania

Przedmiotem opracowania jest dostosowanie istniejących pomieszczeń Głównej Kuchni Szpitalnej do obowiązujących przepisów oraz potrzeb użytkownika.

W zakres prac wchodzi pomieszczenia produkcyjne, magazynowe i socjalne kuchni szpitalnej. Zakres opracowania pokrywa się z obszarem określonym na rzucie parteru jako obszar strefy pożarowej.

4 Zestawienie pomieszczeń

Zestawienia pomieszczeń znajdują się na rysunkach rzutów kondygnacji dla poszczególnych obiektów.

5 Stan istniejący

Przedmiotowy budynek zlokalizowany jest w centralnej części działki na terenie Powiatowego Szpitala Specjalistycznego w Stalowej Woli.

Obiekt wybudowano w 1953 r. Jest to budynek 5-cio kondygnacyjny z podpiwniczeniem. Od strony zachodniej jest połączony z budynkiem przychodni. Od strony wschodniej z drugim pawilonem szpitalnym. Po stronie południowej znajduje się pawilon diagnostyczno zabiegowy wybudowany kilka lat temu. Po stronie północnej znajduje się podjazd dla karettek pod którym znajdują się między innymi pomieszczenia magazynowe wchodzące w skład kuchni szpitalnej.

Budynek kuchni był już przebudowywany. Na dzień dzisiejszy pomieszczenia kuchni nie spełniają wymogów sanitarnych oraz są wyposażone w przestarzałe instalacje wentylacji. Również pozostałe instalacje są zmodernizowane w niewielkim stopniu. Stan przegród oraz podłoga w kuchni wymaga remontu.

6 Założenia projektowe

Projektuje się wykonanie prac budowlanych mających na celu dostosowanie istniejących pomieszczeń Głównej Kuchni Szpitalnej do obowiązujących przepisów sanitarnych i ochrony pożarowej budynków.

Układ żywieniowy Szpitala opiera się na Głównej Kuchni Szpitalnej (będącej przedmiotem opracowania) oraz stołówkach zależnych na poszczególnych oddziałach. Na oddziałach odbywa się dystrybucja potraw oraz mycie talerzy, pojemników GN i wózków. Wózki z pojemnikami GN są załadowywane w części Kuchni Głównej i transportowane na poszczególne oddziały.

W związku z niniejszym projektuje się dodatkowe przejścia i otwory drzwiowe pozwalające na bezkolizyjne przemieszczanie produktów drogą czystą i brudną. Projektuje się dodatkową zmywalnię dla sali konsumpcyjnej lekarzy a także projektuje się wydawalnię potraw na salę konsumpcyjną przez dodatkowe przebicie w ścianie nośnej. W ramach projektu modernizuje się układy instalacji i projektuje się całkiem nowy układ wentylacji mechanicznej. Modernizuje się pomieszczenia sanitarne oraz szatnie personelu. Zakłada się spożywanie posiłków

przez personel w wydzielonej przestrzeni szatni (kącik śniadalni) lub przeznaczenie dla personelu jednego stolika w salce konsumpcyjnej. Odpadki z niewielkiej zmywalni do salki konsumpcyjnej będą wynoszone po godzinach pracy kuchni w zamkniętych pojemnikach do znajdującego się na zewnątrz budynku pomieszczenia na odpadki.

Niniejszy projekt nie zmienia w sposób zasadniczy działania kuchni. Podstawowe urządzenia ze względu na wiek eksploatacyjny mogą zostać wymienione jakkolwiek ich lokalizacja oraz parametry eksploatacyjne nie powinny być zmienione. Również zasady pracy, pobieranie próbek itp. pozostają bez zmian.

Założenia Podstawowe:

- Kuchnia zapewniająca docelowo całodienne wyżywienie dla oddziałów szpitala wyposażonych w stołówki zależne i zmywalnie.
- Godziny pracy: 07 – 20.00 (13 godzin)
- Rodzaj serwowanych potraw : śniadania, obiady i kolacje
- Sposób obsługi – rozwożenie potraw na oddziały do stołówek zależnych oraz wydawanie na salkę konsumencką przy kuchni.
- Stosowane naczynia: pojemniki GN i talerze wielokrotnego użytku.
- ilość osób zatrudnionych: około 10 osób. Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i badania lekarskie aktualne. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej i nosić czystą właściwą odzież oraz obuwie robocze. Muszą także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

7 Rodzaje procesów technologicznych

W zakładzie należy zapewnić urządzenia i sprzęt do przyjęcia środków spożywczych ich transportu wewnętrznego, przechowywania, porcjowania, ważenia i pakowania z uwzględnieniem zachowania wymagań w zakresie temperatury przechowywania właściwego dla każdego środka spożywczego. Dla każdego rodzaju środków spożywczych wydziela się sprzęt i narzędzia takie jak:

- noże, deski, szufle, łyżki, szczypce, naczynia przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Środki spożywcze magazynowane w obiekcie przechowuje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie.

Łatwo psujące się środki spożywcze należy przechowywać we właściwej dla danych środków spożywczych temperaturze kontrolowanej, monitorowanej i rejestrowanej.

Zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub towarami nie będącymi żywnością oraz z takimi artykułami, które mogą na siebie oddziaływać powodując zmianę zapachu lub smaku.

W kuchni nie przewiduje się przechowywania lub wydawania w obniżonych temperaturach potraw, po etapie przetworzenia lub przygotowania końcowego lub przygotowania końcowego w podwyższonej temperaturze.

Żywność jest przetwarzana zgodnie z wymogami producenta żywności.

Osoby prowadzące zakład gastronomiczny są zobowiązane do prowadzenia i przechowywania dokumentacji na podstawie których będzie możliwa identyfikacja dostawców surowców oraz artykułów spożywczych.

8 Opis pomieszczeń i procesy technologiczne.

Pomieszczenia pracy i ich wyposażenie powinny zapewniać pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy. W szczególności zapewniono w pomieszczeniach właściwe oświetlenie, temperaturę, wymianę powietrza i zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami cieplnymi, nasłonecznieniem oraz innymi szkodliwymi czynnikami.

Kuchnia znajduje się na dwóch poziomach parteru (różnica poziomów około 65 cm)

Wejście do kuchni z terenu przez istniejącą klatkę schodową (pom nr 1), do komunikacji (pom nr 15) oraz do pom nr 29 (część magazynowa)

Dostawa towaru odbywa się przez wejście do pom nr 29. Pozostałe wejścia są wykorzystane do wynoszenia odpadków i będą nimi wchodzić pracownicy.

Czynności te będą miały się w czasie.

Pomieszczenie nr 24 to szatnia pracowników z wydzielonym zapleczem sanitarnym oraz kątem śniadalnym (możliwe jest także wydzielenie dla pracowników stolika w części salki konsumpcyjnej) Zakłada się pracę w układzie zmianowym kobiet. Nie przewiduje się zatrudnienia mężczyzn stąd jedna szatnia. Po obu stronach szatni zaproponowano (zgodnie z obecnym stanem kuchni) zespół pomieszczeń magazynowych na przechowywanie produktów oraz zespół chłodni. W sąsiedztwie znajduje się także chłodnia do przechowywania mleka. W dalszej części korytarza bezpośrednio przy miejscu dostaw znajdują się pomieszczenia na warzywa, ziemniaki i kiszonki.

Stanowisko przyjmowania dostaw stanowi element pomieszczenia komunikacji.

Wszystkie produkty żywnościowe oraz towary handlowe będą dostarczane w szczelnych opakowaniach zbiorczych zapobiegających zanieczyszczeniu żywności i dróg komunikacyjnych. Częstotliwość dostaw będzie zależała od możliwości magazynowania, tempa dystrybucji i dopuszczalnych stanów magazynowych. Bezpośrednio po dostarczeniu towary będą kierowane bezpośrednio do magazynów lub też bezpośrednio do obróbki. Dostawa towarów będzie się odbywać zgodnie z bieżącymi potrzebami. Zbiorcze opakowania wielokrotnego użytku będą zwracane dostawcom bezpośrednio przy dostawach. W ramach prac projektowych wydzielono pomieszczenie do przechowywania, mycia i dezynfekcji jaj. Zaprojektowano także nowe pomieszczenie na sprzęt porządkowy. Zmniejszono magazyn produktów mącznych umożliwiając bezkolizyjną komunikację z kuchnią. Pomieszczenie obierania warzyw

pozostawiono bez zmian przy założeniu, że pracownicy będą tu pracować zmianowo nie dłużej jednorazowo niż cztery godziny. Również w zmywalni i wydawalni potraw dla salki konsumpcyjnej pracownicy będą pracować na tej samej zasadzie. Sala kuchni posiada pełne oświetlenie dzienne i praca może odbywać się bez ograniczeń związanych z brakiem oświetlenia.

Kuchnia znajduje się na końcu ciągu komunikacji i łączy się z działem porcjowania.

W kuchni wydzielono stanowiska

- a. Przygotowanie mięsa
- b. Przygotowanie produktów mącznych
- c. Przygotowanie warzyw
- d. Kuchnia zimna
- e. Do obróbki termicznej. Zaproponowano kuchnię czteropalnikową i sześciopalnikową, 6 kotłów warzelnych, dwie patelnie przechylne, patelnie elektryczną. Dodatkowo zaprojektowano stanowisko z piecem konwekcyjnym.
- f. Mycie naczyń kuchennych (basen i regał ociekowy)

Potrawy będą wydawane w pojemnikach typu GN. Stoły wydawalni umieszczono zgodnie z obecnym układem kuchni w sąsiedztwie schodów pomiędzy poziomem kuchni a komunikacją wewnętrzną szpitala. Pojemniki będą napełniane żywnością i wózkami będą wywożone na teren oddziałów szpitalnych wózkami i tam po opróżnieniu myte i składowane.

Zmywalnia naczyń stołowych została zaprojektowana dla niewielkiej salki konsumpcyjnej dla lekarzy i pracowników szpitala. Również wydawalnia z bemarem (ewentualnie dyspenserem talerzy) jest przeznaczona tylko dla tej salki konsumpcyjnej.

Pracownik zmywalni i osoba wydająca posiłki będą przebierali się razem z pozostałymi pracownikami stołówki. Na czas przejścia komunikacją ogólnodostępną oraz przez salkę konsumpcyjną będą zakładali dodatkową odzież wierzchnią (fartuch). Po przejściu na wydzielony teren zaplecza fartuch będzie zdejmowany i wieszany w szafce ustawionej w przestrzeni wydawalni i zmywalni.

9 Infrastruktura

Teren znajduje się w zasięgu sieci wodociągowej, kanalizacyjnej, elektrycznej, telefonicznej i gazowej.

Do budynku doprowadzone są wszystkie media i nie przewiduje się przebudowy istniejących przyłączy – wykorzystuje się istniejące.

10 Stan własności

Przedmiotowa działka 2294/6 obr. 3 jest własnością Powiatu Stalowowolskiego i jest użytkowana przez Inwestora tj. Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów

Opieki Zdrowotnej - Powiatowy Szpital Specjalistyczny w Stalowej Woli oraz Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa z siedzibą w Rzeszowie.

11 Komunikacja

Komunikacja odbywa się na dotychczasowych zasadach. Dojazd do istniejącego budynku od ulicy Staszica oraz od ulicy Mickiewicza.

12 Ochrona przed drganiami i hałasem

Projektowana inwestycja nie spowoduje zwiększenia poziomu hałasu i drgań. Poziom hałasu i drgań nie przekroczy dopuszczalnych norm.

13 Ochrona termiczna budynków

Przegrody wg opisu zgodnie z PN 91/B-02020
 $U = 0,26 \text{ W/m}^2 \text{ K}$ – ściany zewnętrzne
wskaźnik cieplny budynków: $= 13,80 \text{ W/m}^3$

14 Dostęp do obiektu dla osób niepełnosprawnych

Generalnie nie przewiduje się zatrudnienia w kuchni osób niepełnosprawnych jednak poziom kuchni jest dostępny dla osób niepełnosprawnych bezpośrednio z poziomu terenu, natomiast jadalnia i pomieszczenia zmywalni i wydawania posiłków są dostępne z poziomu korytarza po stronie wschodniej.

15 Dane liczbowe

Dane dotyczące modernizowanych pomieszczeń

| | | |
|---|---|----------------------|
| Powierzchnia netto | - | 567,8 m ² |
| Powierzchnia użytkowa | - | 425,9 m ² |
| Powierzchnia wewnętrzna w tym: | - | 658,6 m ² |
| Wysokość pomieszczeń w świetle konstrukcji | - | ok. 2,60 / 3,24 m |

16 Program funkcjonalny obiektu

16.1 Układ wejść

Na poziom parteru mieszczącego przedmiotową kuchnię szpitalną można dostać się bezpośrednio z poziomu terenu wejściem przez klatkę schodową lub wejściem służącym do dostawy towaru.

Do Kuchni oraz jadalni prowadzi wejście z korytarza od strony wschodniej.

16.2 Dane o ilościach osób przebywających w kuchni przy maksymalnym natężeniu ruchu na jednej zmianie.

| | |
|------------------|---------|
| Parter - Kuchnia | 12 osób |
| - Jadalnia | 12 osób |

17 Wytyczne branżowe.

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze. Instalacje prowadzić podtynkowo lub obudować szczelnie osłonami.

17.1 Instalacje wod-kan

Kuchnia musi używać do celów produkcyjnych i gospodarczych wody przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentach zakładu. Do wszystkich zlewów i umywalek należy doprowadzić bieżącą wodę ciepłą i zimną. Kanalizacyjne wpusty powinny być zabezpieczone kratkami ze stali kwasoodpornej i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki. Wszystkie wpusty podłogowe należy zaopatrzyć we wstępne łapacze odpadków.

Ścieki z urządzeń technologicznych (wyjątek to zlewy i umywalki) muszą być odprowadzane do kanalizacji przez przerwę powietrzną t.j. końcówka przewodu odprowadzającego musi znajdować się nad kratką ściekową.

W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych, oraz innych „czystych” nie należy projektować studzienek rewizyjnych ani rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Ścieki z pomieszczenia obieralni ziemniaków i warzyw powinny przepływać przez osadniki piasku i miazgi a w przygotowni mięsa, kuchni, zmywalni naczyń i innych produkcyjnych przez osadnik tłuszczu.

17.2 Instalacje elektryczne

Pomieszczenia muszą być wyposażone w naturalne lub sztuczne oświetlenie dostosowane do wykonywanych w nich czynnościach, odpowiadające wymogom w zakresie BHP.

Punkty oświetlenia elektrycznego muszą być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy, oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.

Pobór mocy urządzeń zawarto w tabeli z wykazem wyposażenia.

Punkty oświetlenia powinny prawidłowo oświetlać stanowisko pracy. Światło nie powinno zmieniać barwy a jego natężenie nie może być mniejsze niż:

- 500 luksów stanowisko kontroli
- 300 luksów pomieszczenia robocze
- 200 luksów pozostałe pomieszczenia

17.3 Wentylacja mechaniczna

W pomieszczeniach powinna być wentylacja mechaniczna zgodna z wymogami BHP. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.

W pomieszczeniach pracy powinna być zapewniona wymiana powietrza wynikająca z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń, bilansu ciepła, wilgotności oraz zanieczyszczeń stałych i gazowych.

Przewidywane temperatury w pomieszczeniach według obowiązujących norm.

W przewidywanych okapach wydajność strumienia jest określana na podstawie projektu wentylacji. W okapach należy zastosować łapacze tłuszczu. Należy uwzględnić opory przepływu przez łapacze dla wyciągów. Rozmieszczenie wyciągów według projektu wentylacji mechanicznej.

17.4 Wytyczne architektoniczno budowlane

Podłogi należy wykonać tak by były łatwe do utrzymania i czyszczenia oraz dezynfekcji. Do wykonania podłóg użyć materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych. Podłogi wykonać tak aby umożliwić odpowiedni spływ wody z ich powierzchni. Połączenia podłóg i ścian powinny być zaokrąglone.

Sufity i mocowane na górze elementy powinny być wykonane w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu oraz ograniczać kondensację pary i wzrost pleśni.

Okna i inne otwory muszą mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiające stałe wietrzenie pomieszczeń. W oknach zamontować siatki przeciwko owadom.

Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia, dezynfekcji. Powierzchnia drzwi gładka i nienasiąkliwa.

18 Opis rozwiązań materiałowych.

18.1 Uwagi wstępne - stan surowy i prace wykończeniowe

Dopuszcza się zastosowanie materiałów innych firm niż wymienione w opisie pod warunkiem zachowania identycznych (lub lepszych) parametrów, a w przypadku materiałów wykończeniowych po uzyskaniu zgody projektanta.

Projektując obiekt projektanci przewidywali wykonanie obiektu w standardowych warunkach meteorologicznych przewidywanych do wykonywania prac budowlanych zgodnie z normami budowlanymi.

18.2 Ściany wewnętrzne i nadproża

Ściany działowe z cegły kratówki gr. 12 cm i 6,5 cm na zaprawie M10. Ściany oddzielenia pożarowego z cegły pełnej obustronnie tynkowane tynkiem cementowo-wapiennym gr. 2 cm. Nadproża w ścianach istniejących i projektowanych stalowe. Tynki wykonać w klasie IVF.

18.3 Drzwi wewnętrzne

Projektuje się wymianę drzwi aluminiowe, oraz stalowe – patrz rysunek zestawienia stolarki. Oznaczenia odporności ogniowej znajdują się w części graficznej projektu. Wszystkie drzwi posiadające jakiegokolwiek wymagania w zakresie odporności ogniowej muszą posiadać samozamykacze. Wszystkie przeszklenia wykonać w klasie P2.

18.4 Stolarka okienna

Ze względu na obowiązujące przepisy pożarowe projektuje się wymianę kilku istniejących okien zewnętrznych na okna stalowe o odporności ogniowej EI60. Wymiana polega na wykonaniu identycznego okna jak okno istniejące ale o odpowiednich parametrach odporności ogniowej. Dlatego nie powoduje to zmian elewacji.

18.5 Posadzki

W pomieszczeniach mokrych przewiduje się zastosowanie płytek gresowych z cokolikami na wysokość 10 cm z tego samego materiału. W pomieszczeniach mokrych, gdzie występują kratki odpływowe zastosować kratki chromoniklowe i prawidłowo wyprowadzić w wylewce spadki do kratek. Należy również wykonać nowe warstwy izolacji wodoodpornej z wywinięciem na ściany.

18.6 Okładziny ścian

W większości nowoprojektowanych pomieszczeń przewidziano płytki szklwione (w prysznicach do wysokości sufitu, w kuchni oraz w pomieszczeniach gdzie występują umywalki stosować fartuchy z płytek na wysokość 2,1 m). We wszystkich ścianach należy przewidzieć stalowe kątowniki zabezpieczające krawędzie narażone na uszkodzenie mechaniczne.

18.7 Izolacja przeciwwilgociowa i inne zabezpieczenia

UWAGA! Nazwy podane w tej technologii dotyczą materiałów firmy Sopro. Można zastosować materiały i systemy równoważne po konsultacji z projektantem lub inspektorem nadzoru.

1. Płytki wewnętrzne w pomieszczeniach mokrych:
 - a. preparat gruntujący do podłoża chłonnych **Sopro GD 749** – zużycie 100-200 g/m² (zużycie w zastosowaniu przy koncentracji, zalecane jest rozcieńczanie w stos. 1:1 przy zastosowaniu na podłoża chłonne)
 - b. elastyczna zaprawa uszczelniająca jednoskładnikowa **Sopro DSF 523** zużycie 1,4 kg/m² na 1 mm (wymagane 2 mm), w połączeniu z taśmami uszczelniającymi **Sopro DBF 638** oraz narożnikami **Sopro EDE 018** (wewnętrzny) i **Sopro EDE 019** (zewnętrzny), a także uszczelkami ściennymi **Sopro EDMW 081** (uszczelka ścienna) oraz **Sopro EDMB 082** (uszczelka podłogowa)
 - c. wysoko elastyczna zaprawa klejowa **Sopro No.1 (400)** – zużycie 1,1 kg/m² na 1 mm grubości.
 - d. fuga szeroka elastyczna z trasem **Sopro FL** zużycie 2,0-2,5 kg/m² przy okładzinach 20 x 20 cm i 10 mm szerokości.

Należy we wszystkich pomieszczeniach oddylać posadzkę na warstwie chudego betonu od ścian zewnętrznych taśmą styropianową gr. 0,8 cm.

18.8 Okładziny sufitów

Z uwagi na dużą wilgotność oraz zły stan tynków w pomieszczeniu kuchni projektuje się usunięcie istniejącej warstwy tynku i wykonanie nowych warstw wg technologii firmy STO (lub równoważne).

Wszystkie luźne powłoki malarskie i szpachlowe zerwać, całość zagruntować Sto Plex W i wyszpachlować do równej powierzchni szpachlą Sto Levell In Fein. Następnie całopowierzchniowo przykleić flis malarski Sto Tap Pro 100 S na kleju Sto Tex Coll. Następnie pomalować farbą silikatową do wnętrza Sto Sil In.

18.9 Otoczenie terenu

Nie przewiduje się żadnych prac związanych ze zmianą otoczenia terenu.

18.10 Wyposażenie w instalacje wewnętrzne

Instalacje wewnętrzne według projektów branżowych

Uwaga:

Wszystkie instalacje o średnicy powyżej 4 cm przy przejściu przez przegrody budowlane i przez stropy powinny mieć klasę odporności ogniowej tej przegrody. Należy zastosować Uniwersalny kołnierz ogniochronny PROMASTOP-UniCollar wraz z niezbędnymi akcesoriami lub równoważny.

18.10.1 Instalacje wod.-kan.

Instalacje wody i kanalizacja w toaletach, pom. sanitarnych.

Rury kanalizacyjne PVC.

Woda użytkowa ciepła i zimna z rur z polietylenu sieciowego, wielowarstwowych w systemie KAN -Therm produkcji KAN (lub równoważne).

Woda przeciwpożarowa w rurach stalowych ocynkowanych.

C.w.u z Istniejącego węzła ciepłego, włączenie do istniejącej instalacji

Wykonać zgodnie z wytycznymi technologii

18.10.2 Instalacje elektryczne i niskoprądowe

Projektowane instalacje:

- oświetlenia
- oświetlenia ewakuacyjnego i awaryjnego
- zasilanie technologii kuchni

Instalacje wykonać zgodnie z wytycznymi technologii.

18.10.3 Instalacje c.o. i c.w.u.

Zakłada się, iż wymianie ulegną wszystkie grzejniki nie posiadające atestu do budynków użyteczności publicznej. Proponuje się założenie na grzejnikach zaworów termostatycznych. Grzejniki powinny znajdować się w wymaganych przepisami odległościach oraz powinny zostać odpowiednio zabezpieczone przed uszkodzeniem przez pacjentów jak i przez urazami pacjentów spowodowanymi brakiem zabezpieczenia zaworów, kantów grzejników i innych części metalowych. Pozostałe zgodne z wytycznymi technologii.

18.10.4 Wentylacja

W pomieszczeniach kuchennych zaprojektowano nową wentylację mechaniczną.

Przed rozpoczęciem prac należy zdemontować istniejące kanały wentylacji mechanicznej wraz z obudowami.

19 Zabezpieczenia przeciwpożarowe

Niniejszy opis techniczny warunków ochrony przeciwpożarowej projektowanego budynku stanowi integralną część projektu budowlanego wg § 11, ust.2, pkt 11 rozporządzenia MI z 3.07.2003r w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (Dz.U.nr 120, poz.1133) w związku z § 5 rozporządzenia MSWiA z 16.06.2003r w sprawie uzgadniania projektu budowlanego pod względem ochrony przeciwpożarowej (Dz.U.nr 121, poz. 1137 z późn. zm).

Dla projektowanego obiektu **przyjęto poziom bezpieczeństwa pożarowego** ustalony w art. 5 ustawy prawo budowlane, stanowiący że każdy obiekt budowlany wraz ze związanymi z nim urządzeniami należy projektować, budować i użytkować zgodnie z przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej zapewniając spełnienie wymagań podstawowych dotyczących m.in. bezpieczeństwa pożarowego i poziom bezpieczeństwa wskazany przez § 11 oraz § 207 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z 12.04.2002r w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie nakazujący zaprojektowanie budynku poza zasięgiem zagrożeń oraz tak aby w razie pożaru zapewnić :

- nośność konstrukcji budynku przez założony czas wynikający z przepisów,
- ograniczenie rozprzestrzeniania się pożaru (ognia i dymu) w budynku,
- ograniczenie rozprzestrzeniania się pożaru na sąsiednie budynki,
- bezpieczną ewakuację osób,
- bezpieczeństwo dla ekip ratowniczych i możliwość skutecznej interwencji ratowniczej.

1. Powierzchnia, wysokość i liczba kondygnacji

- powierzchnia wewnętrzna przebudowywanej strefy pożarowej 567,8 m²
- wysokość: średniowysoki,
- liczba kondygnacji nadziemnych: 5
- kondygnacji podziemnych : 1

2. Odległość od obiektów sąsiadujących

Rozpatrywany budynek jest częścią kompleksu budynków Szpitalnych połączonych ze sobą łącznikami. Odległość od najbliższych budynków przekracza 8 metrów. Wymagana odległość od sąsiednich obiektów jest zachowana.

3. Parametry pożarowe występujących substancji palnych.

W budynku nie przewiduje się stosowania i przechowywania substancji niebezpiecznych pożarowo w rozumieniu § 2 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 roku w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. Nr 109, poz. 719) w ilościach przekraczających dopuszczalne wartości.

4. Przewidywana wielkość gęstości obciążenia ogniowego: w części gospodarczej nie przekroczy 500 MJ/m^2

5. Podział obiektu na strefy pożarowe:

Przedmiotem przebudowy budynku jest jedna strefa pożarowa o powierzchni wewnętrznej $567,8 \text{ m}^2$ obejmująca Kuchnię Szpitalną. Na kondygnacji jest możliwość przejścia do drugiej strefy pożarowej posiadającej osobną komunikację pionową, lub bezpośrednio na zewnątrz. Powierzchnie wewnętrzne stref pożarowych nie przekraczają $3 500 \text{ m}^2$.

6. Ocena zagrożenia wybuchem :
zagrożenie wybuchem nie występuje.

7. Kategoria zagrożenia ludzi, maksymalna ilość osób w pomieszczeniu, na kondygnacji, łączna ilość osób w strefie pożarowej

Budynek zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL II, natomiast rozpatrywana strefa pożarowa zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL III. W strefie tej nie przewiduje się pomieszczeń dla ponad 25 osób. Przewidywana ilość osób w strefie pożarowej poniżej 60 osób.

8. Klasa odporności pożarowej budynku: B,

Wszystkie elementy budowlane budynku zaprojektowano jako nierozprzestrzeniające ognia, a odporność ogniowa elementów budowlanych występujących w budynku powinna wynosić:

- główna konstrukcja nośna: R 120,
- ściany zewnętrzne: EI 60
- ściany zewnętrzne u styku ze ścianą oddzielenia ppoż: powinny na całej wysokości posiadać pionowy pas z materiałów nie palnych o szerokości co najmniej 2m w klasie odporności ogniowej co najmniej EI 60,
- ściany wewnętrzne: EI 30,
- stropy REI 60,
- biegi i spoczniki schodów R 60,
- ściany oddzielania ppoż.: REI 120, stropy oddzielenia ppoż. REI 60,
- W ścianie oddzielenia przeciwpożarowego dopuszcza się wypełnienie otworów materiałem przepuszczającym światło, takim jak luksfery, cegła szklana lub inne przeszklenie, jeżeli powierzchnia wypełnionych otworów nie przekracza 10% powierzchni ściany, przy czym klasa odporności ogniowej wypełnień nie powinna być niższa niż:

| | | |
|------------------------|-------------------|---|
| Wymagana odporności | klasa ogniowej | Klasa odporności ogniowej wypełnienia otworu w ścianie |
|------------------------|-------------------|---|

| ściany oddzielenia ppoż. | będącej obudową drogi ewakuacyjnej | innej |
|--------------------------|------------------------------------|-------|
| REI 120 | EI 60 | E 60 |

- ścianę oddzielenia ppoż należy wznosić na własnym fundamencie lub stropie opartym na konstrukcji nośnej o klasie odporności ogniowej nie niższej od odporności ogniowej ściany; należy ją wysunąć co najmniej 0,3m poza lico ściany zewnętrznej lub na całej wysokości ściany zewnętrznej zastosować pionowy **pas z materiału niepalnego** o szerokości co najmniej 2m i klasie odporności ogniowej EI 60
- elementy budowlane wykonywane na budowie muszą spełniać, co najmniej wymagania w zakresie odporności ogniowej określone instrukcją nr 409/2005 Instytutu Techniki Budowlanej projektowanie elementów żelbetowych i murowanych z uwagi na odporność ogniową,
- W ścianach zewnętrznych budynku ZL II dopuszcza się zastosowanie izolacji cieplnej palnej, jeżeli osłaniająca ją od wewnątrz okładzina jest niepalna i ma klasę odporności ogniowej co najmniej EI 30.

9. Warunki ewakuacji:

Minimalna szerokość drzwi ewakuacyjnych prowadzących do klatki schodowej oraz na zewnątrz budynku powinna wynosić w świetle co najmniej 1,4 m, przy czym drzwi wieloskrzydłowe stanowiące wyjście ewakuacyjne z pomieszczenia oraz na drodze ewakuacyjnej, powinny mieć, co najmniej jedno, nie blokowane skrzydło drzwiowe o szerokości nie mniejszej niż 0,9m;
Długość dojścia ewakuacyjnego w strefie ZL III nie przekracza 60m przy dwóch dojściach.

W budynku nie przewiduje się podłóg podniesionych.

W strefach pożarowych ZL III stosowanie do wykończenia wnętrz materiałów i wyrobów łatwo zapalnych, których produkty rozkładu termicznego są bardzo toksyczne lub intensywnie dymiące, jest zabronione.

W pomieszczeniach stref pożarowych ZL III stosowanie wykładzin podłogowych łatwo zapalnych jest zabronione (zostaną zastosowane wykładziny posiadające wymaganą klasyfikację ogniową).

Klatka schodowa jest wyłączona z opracowania. Przedmiotową strefę pożarową wydzielono od klatki schodowej drzwiami o odporności ogniowej EI 60 i ścianami o odległości REI 120.

.

10. Sposób zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych:

- elektrycznej - obiekt ma kubaturę ponad 1000 m³, dlatego posiada przeciwpożarowy wyłącznik prądu elektrycznego umieszczony w pobliżu głównego wejścia do budynku;

- przepusty instalacyjne w elementach oddzielenia przeciwpożarowego powinny mieć klasę odporności ogniowej (EI) wymaganą dla tych elementów,
- przepusty instalacyjne o średnicy większej niż 0,04 m w ścianach i stropach pomieszczenia zamkniętego, dla których wymagana klasa odporności ogniowej jest nie niższa niż EI 60 lub REI 60, a niebędących elementami oddzielenia przeciwpożarowego, powinny mieć klasę odporności ogniowej (EI) ścian i stropów tego pomieszczenia,
- przewody wentylacyjne w miejscu przejścia przez elementy oddzielenia przeciwpożarowego powinny być wyposażone w przeciwpożarowe klapy odcinające o klasie odporności ogniowej równej klasie odporności ogniowej elementu oddzielenia przeciwpożarowego z uwagi na szczelność ogniową, izolacyjność ogniową i dymoszczelność (EIS).
- przewody wentylacyjne, a także zamocowania przewodów do elementów budowlanych powinny być wykonane z materiałów niepalnych.

11. Wyposażenie w podręczny sprzęt gaśniczy:

gaśnice proszkowe ABC, 2 kg na 100 m² z uwzględnieniem odległości 30m (od najdalszego miejsca, w którym może przebywać człowiek do gaśnicy).

12. Urządzenia przeciwpożarowe i ich rozmieszczenie:

- instalacja wodociągowa przeciwpożarowa z hydrantami wewnętrznymi. Hydranty należy zastosować w strefie pożarowej ZL II o powierzchni ponad 200 m². Istniejące hydranty przy klatce schodowej obejmują zasięgiem rozpatrywaną strefę pożarową
- awaryjne oświetlenie ewakuacyjne – wymagane. Dla rozpatrywanej strefy pożarowej w/w oświetlenie zostało zaprojektowane.

13. Przeciwpożarowe zaopatrzenie wodne do zewnętrznego gaszenia pożaru:

Zgodnie z § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz.U. nr 124, poz. 1030) wymagana ilość wody do celów przeciwpożarowych do zewnętrznego gaszenia pożaru dla budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego, służąca do zewnętrznego gaszenia pożaru, wynosi:

1) dla budynku o kubaturze brutto do 5 000 m³ i o powierzchni wewnętrznej do 1 000 m² - 10 dm³/s z co najmniej jednego hydrantu o średnicy 80 mm lub 100 mm³ zapasu wody w przeciwpożarowym zbiorniku wodnym;

2) dla budynków niewymienionych w pkt 1 - 20 dm³/s łącznie z co najmniej dwóch hydrantów o średnicy 80 mm lub 200 mm³ zapasu wody w przeciwpożarowym zbiorniku wodnym;

Najbliższy hydrant zewnętrzny przeciwpożarowy powinien być oddalony od chronionego budynku nie więcej niż 75m i nie bliżej niż 5m. Kolejny hydrant w odległości do 150 m. Zaopatrzenie wodne do zewnętrznego gaszenia pożaru zapewnia istniejąca sieć hydrantów na terenie szpitala.

14. Dojazd pożarowy dla pojazdów straży pożarnej jest obligatoryjny.

Droga pożarowa przebiega w odległości 5-15 m od budynku, umożliwia przejazd bez zawracania.

15. Obiekt należy oznakować znakami bezpieczeństwa wg PN. Dla obiektu należy opracować instrukcję bezpieczeństwa pożarowego.

20 Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia

W celu bezpiecznego wykonywania inwestycji sporządzono „Plan bezpieczeństwa i ochrony zdrowia” zgodnie z art. 20 Prawa Budowlanego, który jest integralną częścią niniejszego opracowania.

21 Uwagi końcowe

1. Przed przystąpieniem do robót należy uzyskać wszystkie wymagane zezwolenia.
2. Roboty prowadzić zgodnie z obowiązującymi polskimi normami i sztuką budowlaną pod nadzorem osób uprawnionych, z zachowaniem przepisów bhp. Oznacza to także, że Wykonawca zobligowany wiedzą inżynierską zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich obowiązujących norm i przepisów prawa także tych nie wymienionych w niniejszej dokumentacji.
3. W przypadku wystąpienia niezgodności dokumentacji ze stanem istniejącym lub robót dodatkowych wynikłych w trakcie budowy z przyczyn niezależnych – należy zaważać projektanta przed rozpoczęciem prac.
4. Wszystkie zastosowane nowe materiały budowlane, instalacyjne i wykończeniowe powinny posiadać aprobaty i kryteria techniczne w zakresie dopuszczenia pod kątem zdrowotnym (Dz. U. Nr 10 poz. 48, z późn. zmianami Dz. U. Nr 8 poz. 71 z 2002r.)
5. Podane w projekcie typy materiałów i nazwy producentów mają stanowić jedynie podstawę do kategoryzacji zastosowanych materiałów pod względem parametrów technicznych, estetycznych i ekonomicznych. Podstawą zamiany materiału będzie protokół równoważności, opinia inspektora nadzoru a w szczególnych przypadkach zgoda projektanta.
6. Prace budowlane powinna wykonać firma posiadająca doświadczenie w pracach na terenie obiektów służby zdrowia.
7. Wykonawcę obowiązuje znajomość przepisów i wykonywanie prac zgodnie z obowiązującymi przepisami.
8. Brak jest możliwości sprawdzenia wszelkich przebiegów i istniejącego biegu instalacji w czasie wykonywania dokumentacji. Obiekt jest na bieżąco eksploatowany i nie ma możliwości wykonywania odkrywek w szachtach w zakrytych instalacjach. Dlatego należy liczyć się z koniecznością niewielkich modyfikacji projektu w czasie prac budowlanych (w zakresie zmian nieistotnych) co może skutkować



architekt Paweł Spędzia
Wioletta Spędzia

39-200 Dębica, ul. Powstania Styczniowego 4
tel.fax 014 681 35 65 tel.kom. 0602 75 49 27

biuro projektowe s.c. email:artfactory@tel.debica.pl

dodatkowymi kosztami inwestycyjnymi. Inwestor jest zobligowany do zabezpieczenia rezerwy finansowej w stosunku do kosztorysu jak i oferty wybranego Wykonawcy.

Luty 2012

mgr inż. architekt
Paweł Spędzia