

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

I.	Część opisowa	
I.	OPIS TECHNICZNY	3
1.	METRYKA OPRACOWANIA	3
2.	CEL I ZAKRES OPRACOWANIA	4
3.	CHARAKTERYSTYKA OBIEKTU	4
3.1	Położenie i opis ogólny	4
3.2	Instalacje istniejące w budynku	4
3.3	Wielkości charakterystyczne	4
4.	FORMA I FUNKCJA	5
4.1	Zakres zmian układu funkcjonalnego	5
4.2	Program funkcjonalny	5
5.	ROZWIĄZANIA KONSTRUKCYJNE	7
6.	ROZWIĄZANIA TECHNOLOGICZNE	7
6.1	Zakres usług gastronomicznych	7
6.2	Ilość pracowników	7
6.3	Pomieszczenia przeznaczone na pobyt ludzi i/lub jako miejsca pracy	7
6.4	Zaplecze socjalne	8
6.5	Wytyczne na czas rygoru epidemiologicznego	9
6.6	Wytyczne dla branż / zapewnienia	10
7.	ROZWIĄZANIA BUDOWLANO - REMONTOWE	11
7.1	Prace rozbiórkowe	11
7.2	Wymurowania, montaż	11
7.3	Stolarka	11
7.4	Okladziny ścian	11
7.5	Okladziny sufitów	12
7.6	Podłogi	12
7.7	Izolacje, zabezpieczenia	12
7.8	Materiały wykończeniowe	13
8.	ROZWIĄZANIA INSTALACYJNE	13
8.1	Instalacja sanitarna i grzewcza	13
8.2	Instalacja elektryczna	13
8.3	Instalacja wentylacyjna	13
9.	CHARAKTERYSTYKA ENERGETYCZNA	14
10.	OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA	14
10.1	Charakterystyka budynku	14
10.2	Warunki ochrony przeciwpożarowej strefy	14
10.3	Parametry pożarowe występujących substancji palnych i ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych	15
10.4	Gęstość obciążenia ogniowego	15
10.5	Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych	15
10.6	Informacje o usytuowaniu z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe, w tym o odległości od obiektów sąsiadujących	15
10.7	Warunki ewakuacji	15
10.8	Dobór urządzeń przeciwpożarowych dostosowany do wymagań wynikających z przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej i z przyjętego scenariusza rozwoju zdarzeń w czasie pożaru	15
10.9	Wypożyczenie obiektu w gaśnice	16
10.10	Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru	16
10.11	Droga pożarowa	16
11.	UWAGI I WYTICZNE WYKONAWCZE	16
II.	ZAŁĄCZNIKI	17
III.	CZĘŚĆ RYSUNKOWA	19

Spis rysunków:

L.p.	Nazwa rysunku	Skala	Nr rys.
1	Plan sytuacyjny	1: 100	1
2	Inwentaryzacja – rzut parteru część A	1: 50	2
3	Inwentaryzacja – rzut parter część B	1: 50	3
4	Projekt remontu – rzut część A	1: 50	4
5	Projekt remontu – rzut część B	1: 50	5
6	Zestawienie stolarki	1: ---	6

Spis załączników:

- Kopie uprawnień projektanta i sprawdzającego:
 - Zaświadczenie o przynależności do Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów
 - Decyzja o stwierdzeniu przygotowania zawodowego
- Projekt technologiczny zaplecza kuchennego, wykonany przez technolog Ewę Kleine, sierpień 2020
- Odstępstwo z Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej dotyczące wysokości pomieszczeń przeznaczonych na stałe miejsca pracy.

I. OPIS TECHNICZNY

Do projektu remontu pomieszczeń w budynku nr 7 (budynek stołówki i kuchni) KW 6068 Siemirowice. Opis rozpatrywać łącznie z rysunkami technicznymi, ekspertyzą konstrukcyjną, projektem technologicznym oraz projektami branżowymi instalacji elektrycznych, sanitarnych oraz wentylacji, stanowiącymi integralną część niniejszego opracowania.

Uwaga:

Prace Projektowe objęte niniejszą dokumentacją zostały wykonane w trakcie obowiązujących przepisów o zaostrzonym rygorze epidemiologicznym związanych z epidemią wirusa SARS-Cov-2, który wywołuje chorobę o nazwie COVID-19. Jako wytyczne do projektowania przyjęto zalecenia i rekomendacje Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska Polskiego, zamieszczone na stronie internetowej <http://dwszdr.wp.mil.pl/pl/161.html>, w tym w szczególności **Zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska Polskiego z dnia 24 sierpnia 2020 roku dotyczące ochrony zdrowia konsumentów w wojskowych obiektach żywienia zbiorowego.**

1. METRYKA OPRACOWANIA

1. Inwestycja: Remont pomieszczeń w budynku nr 7 (budynek stołówki i kuchni) w Kompleksie Wojskowym 6068 Siemirowice
2. Adres inwestycji: KW 6068 Siemirowice, budynek nr 7
3. Inwestor: Skarb Państwa – 18 Wojskowy Oddział Gospodarczy
84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 277
4. Stadium opracowania: dokumentacja projektowa
5. Branża: architektoniczna
6. Biuro projektowe: Grupa Malaga Pracownia Architektoniczna
80-234 Gdańsk, ul. Wróblewskiego 25
7. Data opracowania: grudzień 2020
8. Materiały wyjściowe do projektowania:
 - a) Dokumentacje archiwalne otrzymane od Inwestora
 - b) Wizje lokalne i pomiary własne
 - c) Ustalenia z Inwestorem
 - d) Ustalenia z Inspektorami Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej
 - e) Obowiązujące w trakcie opracowywania przedmiotowej dokumentacji projektowej zalecenia i rekomendacje Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska Polskiego dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce, w tym w szczególności Zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska Polskiego z dnia 24 sierpnia 2020 roku dotyczące ochrony zdrowia konsumentów w wojskowych obiektach żywienia zbiorowego.
 - f) Obowiązujące przepisy prawne, w tym Prawo Budowlane, Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 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.) i inne

2. CEL I ZAKRES OPRACOWANIA

Celem opracowania jest dokumentacja projektowa remontu pomieszczeń w budynku nr 7 KW 6068 Siemirowice (budynek stołówki i kuchni) w części A oraz usprawnienie technologii istniejącej kuchni – część B.

Prace Projektowe wykonywane są w oparciu o umowę nr 176/Z/2020 z dnia 26.10.2020 wraz z aneksem z dnia 09.12.2020 zawarte pomiędzy 18 Wojskowym Oddziałem Gospodarczym w Wejherowie a firmą Grupa Malaga Marta Wróbel.

- Zakres opracowania obejmuje:
 - Dokumentację projektową remontu całkowitego południowego skrzydła budynku – część A
 - Dokumentację projektową remontu w zakresie niezbędnym do usprawnienia technologii kuchni w północnym skrzydle budynku – część B
- Opracowanie w całości składa się z następujących dokumentacji:
 - Część architektoniczną - rysunki techniczne oraz opis techniczny
 - Projekt technologiczny – załącznik nr 2
 - Projekt branży konstrukcyjnej wraz z ekspertyzą techniczną
 - Projekt branży elektrycznej
 - Projekt branży sanitarnej
 - Projekt branży wentylacyjnej

3. CHARAKTERYSTYKA OBIEKTU

3.1 Położenie i opis ogólny

Przedmiotowy budynek znajduje się w kompleksie wojskowym 6068 Siemirowice, koło Lęborka i pełni funkcję gastronomiczną – stołówka i kuchnia wraz z zapleczem.

Obiekt jest budynkiem wolnostojącym, parterowym na planie litery „U”, podpiwniczenie znajduje się wyłącznie w północnym narożniku, gdzie umieszczono kotłownię obsługującą obiekt. Konstrukcja budynku tradycyjna, ściany murowane, stropodach płaski, wentylowany.

Elewacja frontowa z centralnie zlokalizowanym wejściem głównym do budynku znajdują się od strony zachodniej. Dodatkowe wejścia rozmieszczone są również od strony wschodnie na końcu każdego ze skrzydeł oraz na skrzydle łączącym. Otwory okienne, rytmicznie rozstawione, znajdują się na każdej elewacji.

3.2 Instalacje istniejące w budynku:

- wodno-kanalizacyjna
- grzewcza
- energetyczna
- wentylacyjna
- gazowa
- teletechniczna
- odgromowa

3.3 Wielkości charakterystyczne

- Długość elewacji frontowej: 41,2 m
- Długość elewacji bocznych: 40,8 m
- Powierzchnia zabudowy: 1189,5 m²
- Kubatura: 5090 m³
- Wysokość: 5,35 m

4. FORMA I FUNKCJA

Obecnie budynek pełni funkcję gastronomiczną (kuchnia i stołówka). Skrzydło północne (część „B”) oraz zachodnie są użytkowane. Projektuje się generalny remont pomieszczeń budynku stołówki i kuchni w skrzydle południowym (część „A”) oraz częściowy remont w pozostałych częściach. Prace budowlano-remontowe dotyczą wyłącznie zakresu wewnątrz obiektu. Obiekt nie zmienia ani funkcji ani formy.

4.1 Zakres zmian układu funkcjonalnego

Projektuje się następujące zmiany w układzie funkcjonalnym:

Skrzydło południowe (część „A”):

- usprawnienie węzłów sanitarnych z wydzieleniem pomieszczeń WC, przedsionka i natrysku osobno dla kobiet (pom. nr 43, 47, 48) oraz osobno dla mężczyzn (pom. nr 44, 45, 46)
- połączeniu dwóch mniejszych pomieszczeń w jedno pomieszczenie o przeznaczeniu biurowym (pom. nr 42)
- Podział pomieszczenia nr 0.33 na dwa mniejsze
- Wydzielenie dodatkowego wiatrołapu (pom. nr 0.36) przy wejściu bocznym przy pom. nr 0.35
- Adaptacja reszty pomieszczeń na pomieszczenia zaplecza kuchni i obsługi administracyjnej.

Skrzydło północne (część „B”):

- Wydzielenie szatni dla mężczyzn wraz z połączeniem i usprawnieniem węzła sanitarnego, w tym wydzielenie miejsca na natrysk (pom. nr 0.21, 0.22, 0.22a)
- powiększenie szatni dla kobiet (pom. nr 0.18 i 0.19)
- połączenie dwóch mniejszych pomieszczeń w jedno z przeznaczeniem na pokój socjalny pracowników (pom. nr 0.5)
- zmiany w umiejscowieniu poszczególnych pomieszczeń zaplecza kuchennego
- wykonanie nowego wejścia na salę konsumencką (pom. nr 0.24)
- wydzielenie „czystego” przejścia z sali konsumenckiej (pom. 0.26) do sali konsumenckiej w południowym skrzydle budynku (pom. nr. 0.32)

Szczegółowy układ funkcjonalny przedstawiają rysunki nr 4 i 5.

4.2 Program funkcjonalny

Nr pom.	Pomieszczenie	Powierzchnia [m ²]	Wysokość [m]
0.1	Wiatrołap	2.57	2.73
0.2	Komunikacja	28.83	2.72
0.3	Pomieszczenie magazynowe	4.22	2.72
0.4	Pomieszczenie magazynowe	9.15	2.72
0.5	Jadalnia pracownicza	16.05	2.72
0.6	Pomieszczenie pomocnicze	3.39	2.72
0.7	Pomieszczenie z komorami chłodniczymi	17.85	2.93
0.8	Pomieszczenie z komorami chłodniczymi	18.45	2.93
0.9	Pomieszczenie magazynowe	9.83	2.70
0.10	Kuchnia	85.64	2.94 ⁵
0.11	Pomieszczenie przygotowania cateringu	18.71	2.92
0.12	Zmywalnia	19.22	2.92
0.13	Przedsionek	2.55	2.92
0.14	Magazyn pieczywa	6.39	2.90

0.15	Obieralnia warzyw	13.20	2.89
0.16	Przedśionek	2.10	2.94
0.17	Magazyn warzyw	7.63	2.91
0.18	Szatnia damska	7.94	2.72
0.19	Szatnia damska	7.82	2.72
0.20	Pomieszczenia higieniczno-sanitarne kobiet	7.41	2.70
0.21	Szatnia męska	3.75	2.70
0.22	Pomieszczenia higieniczno-sanitarne WC mężczyzn	3.02	2.70
0.22a	Pomieszczenia higieniczno-sanitarne mężczyzn przedśionek z natryskiem	3.50	2.70
0.23	Pomieszczenia higieniczno-sanitarne WC kobiet	1.79	2.70
0.24	Sala konsumencka (do 50 osób)	113.04	3.10
0.25	Hol z szatnią	47.76	3.10
0.26	Komunikacja	50.74	3.10
0.27	Przedśionek	4.84	3.05 ⁵
0.28	Pomieszczenie higieniczno-sanitarne kobiet WC z przedśionkiem	4.54	3.10
0.29	Pomieszczenie higieniczno-sanitarne kobiet WC z przedśionkiem	4.75	3.10
0.30	Pomieszczenie pomocnicze	1.45	3.10
0.31	Pomieszczenie higieniczno-sanitarne mężczyzn	9.70	3.10
0.32	Sala konsumencka (do 50 osób)	110.16	3.11
0.33	Rozdzielnia kelnerska	10.36	2.70
0.34	Zmywalnia	9.06	2.70
0.35	Szatnia	19.19	3.00
0.36	Wiatrołap	4.00	3.00
0.37	Sala (do 20 osób)	88.41	3.00
0.38	Pomieszczenie magazynowe (obrusy)	6.79	3.00
0.39	Pomieszczenie magazynowe (sprzęt kuchenny)	9.75	3.00
0.40	Komunikacja	6.20	3.00
0.41	Pomieszczenie magazynowe (sprzęt polowy)	8.36	3.00
0.42	Biuro kierownika	15.69	3.00
0.43	Pomieszczenie higieniczno-sanitarne kobiet	4.40	2.70
0.44	Pomieszczenie higieniczno-sanitarne mężczyzn	5.45	2.70
0.45	Przedśionek do pom. higieniczno-sanitarnego mężczyzn	2.23	2.70
0.46	Pomieszczenie higieniczno-sanitarne WC mężczyzn	3.41	2.70
0.47	Przedśionek do pom. higieniczno-sanitarnego kobiet	2.65	2.70
0.48	Pomieszczenie higieniczno-sanitarne WC kobiet	2.57	2.70
0.49	Wiatrołap	2.62	3.00
0.50	Biuro	24.81	3.00
0.51	Pomieszczenie magazynowe (sprzęt stołowy)	25.94	3.00
0.52	Pomieszczenie magazynowe (odzież brudna)	9.96	3.00
0.53	Pomieszczenie pomocnicze	1.12	3.00
0.54	Pomieszczenie magazynowe (sprzęt jednorazowy)	10.55	3.00
0.55	Pomieszczenie magazynowe (środki czystości)	8.89	3.00
0.56	Komunikacja	25.41	3.00
	Suma powierzchni	955,81	

5. ROZWIĄZANIA KONSTRUKCYJNE

Projektuje się następujące zmiany konstrukcyjne:

- Wykonanie nowych otworów drzwiowych wraz z nadprożami stalowymi w ścianach nośnych
- Wykonanie podciągu wraz z wyburzeniem komina i słupa w sali nr 0.37
- Wykonanie nowych ścian
- wykonanie stóp fundamentowych

Szczegóły rozwiązań konstrukcyjnych znajdują się w projekcie konstrukcji, będącym integralną częścią przedmiotowej dokumentacji

6. ROZWIĄZANIA TECHNOLOGICZNE

W ramach dokumentacji projektowej remontu budynku nr 7 w KW 6068 Siemirowice sporządzono projekt technologiczny, który stanowi integralną część niniejszej dokumentacji (załącznik nr 2). Szczegóły dotyczące rozwiązań, procesu oraz wyposażenia technologicznego przedstawiono w powyższym opracowaniu.

Poniżej przedstawiono najważniejsze zagadnienia związane z pomieszczeniami pracy, warunkami socjalnymi dla pracowników oraz wytyczne dla branż.

6.1 Zakres usług gastronomicznych

Istniejąca stołówka oraz kuchnia z zapleczem są samodzielnym zakładem, nie kooperującym z innym zakładem w celu otrzymywania gotowych półfabrykatów, prowadzącym produkcję i serwującym konsumentom wybrane zestawy obiadowe. Dziennie przygotowywanych ma być od 100 do 400 porcji, dla konsumentów na miejscu oraz w ramach cateringu na wynos. Kompleks dysponuje dwoma salami konsumenckimi, każda z nich przewidziana na maksymalnie 50 osób.

6.2 Ilość pracowników

W remontowanym zapleczu gastronomicznym zatrudnienie wyniesie jak dotychczas 14 osób - 3 mężczyzn i 11 kobiet. Projektuje się modernizację szatni dla pracowników. Zmiany przedstawiono w części rysunkowej – rys. nr 4 i rys. nr 5

6.3 Pomieszczenia przeznaczone na pobyt ludzi i/lub jako miejsca pracy

W obiekcie następujące pomieszczenia przeznaczone są na stały pobyt ludzi (stałe miejsca pracy od 4 do 8 godzin na dobę):

I.p.	Pomieszczenie	Ilość osób	Powierzchnia [m ²]	Wysokość [m]
0.10	Kuchnia	6	85.64	2.94 ⁵
0.42	Biuro kierownika	1	15.69	3.00
0.50	Biuro (administracja)	2	24.81	3.00

Uwaga:

Dla pomieszczenia kuchni wystąpiono do Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej o odstępstwo od warunków technicznych¹. Powyższe odstępstwo stanowi integralną część niniejszej dokumentacji (zał. Nr. 3)

¹ Na podstawie § 72 ust. 2, § 73 ust. 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2015 r., poz. 1422 z późn. zm.) oraz § 20 ust. 2 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650, z późn. zm.)

W obiekcie następujące pomieszczenia przeznaczone są na czasowy pobyt ludzi (czasowe miejsce pracy od 2 do 4 godzin na dobę):

I.p.	Pomieszczenie	Ilość osób	Powierzchnia [m ²]	Wysokość [m]
0.15	Obierania warzyw	2	13.20	2.89
0.14	Magazyn pieczywa	1	6.39	3.90
0.11	Pomieszczenie przygotowania cateringu	2	18.71	2.92
0.12	Zmywalnia naczyń	2	19.22	2.92
0.24	Sala konsumencka	3	113.04	3.10
0.33	Rozdzielnia kelnerska	2	10.36	2.70
0.34	Zmywalnia	2	9.06	2.70

6.4 Zaplecze socjalne

Szatnie dla personelu

- Projektuje się powiększenie szatni dla kobiet o pomieszczenie sąsiednie (11 kobiet), oraz wydzielenie szatni dla mężczyzn (3 pracowników)
- Szatnie ogrzewane, o wys. 272 cm,
- W szatni dla kobiet znajdują się obszerne okna (światło dzienne), szatnie dla mężczyzn oświetlona światłem sztucznym
- Szatnie projektuje się jako szatnie podstawowe, na odzież własną pracowników oraz odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.
- Szatnie wyposażone w szafy podwójne, spełniające wymagania Polskiej Normy, z osobnymi zamykanymi częściami na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej oraz na odzież własną pracowników.
- W szatniach zapewniono miejsca siedzące dla 50 % zatrudnionych na najliczniejszej zmianie
- W szatniach zapewniono co najmniej 0,5 m² wolnej powierzchni podłogi na każdego pracownika korzystającego z danej szatni:
 - Powierzchnia szatni dla kobiet wynosi po obrysie podłogi łącznie 15,76 m² (7,94+7,82); Powierzchnia pomieszczeń po odjęciu powierzchni szaf wynosi 12,13 m² (5,56 + 6,57) na 11 pracownic - na jedną pracownicę przypada 1,10 m².
 - Powierzchnia szatni dla mężczyzn wynosi po obrysie podłogi 3,75 m²; Powierzchnia pomieszczenia po odjęciu powierzchni szaf wynosi 2,93 m² na 3 pracowników, czyli na jednego pracownika przypada 0,98 m².
- Szatnie mają bezpośrednie połączenie z węzłami sanitarnymi (pomieszczenia higieniczno-sanitarne).
- Węzły sanitarne składają się z przedsionka, pomieszczenia WC oraz pomieszczenia z natryskiem. We wszystkich pomieszczeniach zapewniona wentylacja (nawiew-wywiej). Wysokość przedsionków, pomieszczeń z natryskiem, oraz pomieszczeń WC 2,70 i 2,72 m.
- Ściany pomieszczeń higieniczno-sanitarnych do wysokości minimum 2 m pokryte płytkami ceramicznymi - materiał gładki nienasiąkliwy oraz odporny na działanie wilgoci.
- Drzwi do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych zamykane rozetą od wewnątrz oraz wyposażone w samozamykacze

Pomieszczenia higieniczno-sanitarne

W obiekcie występują następujące węzły sanitarne:

- w szatni dla kobiet: przedsionek, pomieszczenie WC, pomieszczenie z natryskiem (dla pracowników)
- w szatni dla mężczyzn: przedsionek, pomieszczenie WC, pomieszczenie z natryskiem (dla pracowników)

- ogólnodostępny dla Klientów w holu: dwa niezależne pomieszczenia WC (po jednej kabinie WC) z przedsionkami dla kobiet, jedno pomieszczenie z dwoma kabinami oraz dwoma pisuarami dla mężczyzn
- dla kobiet w skrzydle południowym (część „A”): przedsionek, pomieszczenie WC, pomieszczenie z natryskiem (dla pracowników)
- dla mężczyzn w skrzydle południowym (część „A”): przedsionek, pomieszczenie WC, pomieszczenie z natryskiem (dla pracowników)

Wszystkie pomieszczenia higieniczno-sanitarne wyposażać w:

- Pojemnik na ręczniki papierowe - 500 odcinków inox
- Dozownik do mydła w płynie 1 litr inox
- Pojemnik na odpady 25 litrów inox
- Uchwyt na papier toaletowy z klapką ze stali nierdzewnej (pomieszczenia WC)
- Szczotka do mycia WC ze stali nierdzewnej (pomieszczenia WC)
- Zasłonka prysznicowa (natryski)
- Wycieraczki do obuwia

Pomieszczenie socjalne

- Projektuje się powiększenie powierzchni pomieszczenia socjalnego dla pracowników (pom. nr 0.5)
- Wyposażenie :
 - Miejsca do siedzenia oraz stół do spożywania posiłków dla 12 osób
 - Umywalka zaopatrzona w ciepłą i zimną wodę
 - Kosze na segregowane odpady
 - Wycieraczki do obuwia
- Oświetlenie światłem naturalnym – okna oraz światłem sztucznym.
- Pomieszczenie ogrzewane – grzejnik.

Wszystkie pomieszczenia higieniczno-sanitarne oraz pokój socjalny należy zaopatrzyć w środki higieny osobistej, dezynfektory oraz jednorazowe ręczniki papierowe.

Wszystkie drzwi do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych należy wyposażać w samozamykacze.

6.5 Wytyczne na czas rygoru epidemiologicznego

Pracownicy muszą przestrzegać następujących wytycznych:

- utrzymywanie wysokiego poziomu higieny osobistej i czystej odzieży roboczej w trakcie całego czasu pracy, w tym mycie rąk jest obowiązkowe po każdej czynności związanej z obróbką surowców, po skorzystaniu z toalety, po kontakcie z inną osobą, po dotknięciu brudnych powierzchni czy przedmiotów.
- Przychodzić do pracy zdrowym, bez żadnych objawów przeziębienia czy innych oznak świadczących o obniżonym stanie zdrowia.
- W miejscu pracy, w miarę możliwości, zachowywać odległość 1,5 m od innych osób, w tym współpracowników.
- Osoba pełniąca funkcję kierowniczą powinna w miarę możliwości ustalić stałe, jak najmniej liczne zmiany pracowników – pojedyncze przerwy na posiłki, zmianę itp.
- Pracownicy muszą mieć zapewnione środki ochrony osobistej i czystą odzież roboczą.

Klientom należy zapewnić:

- Wskazówki graficzne (naklejki, stojące znaki graficzne) informujące o konieczności przestrzegania w kolejce 1,5 metra odległości od innych osób
- Możliwość dezynfekcji rąk przed wejściem na teren budynku, w Sali spożywania posiłków oraz przy wyjściu z toalet.

- Środki higieniczne: mdło w płynie oraz jednorazowe ręczniki papierowe, zaleca się podajniki bezdotykowe
- Stoliki w salach spożywania posiłków należy ustawić w odległości 150 cm od siebie (od krawędzie blatów) i zapewnić ułożenie siedzisk tak, aby konsumenci nie siedzieli vis a cis siebie
- Dezynfekowane stoliki i siedziska – wymagana jest dezynfekcja stolika każdorazowo po zakończeniu posiłku oraz oznaczenie go napisem „dezynfekowano”
- Czyste powierzchnie wspólne – dezynfekcja minimum co 15 minut
- W toaletach instrukcję dotyczącą mycia rąk, dezynfekcji rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek i maseczek

6.6 Wytyczne dla branż / zapewnienia

- Do wykonania podłóg należy użyć materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych, nietoksycznych i niepalnych
- Podłogi w szatniach wykonać jako „ciepłe”
- Powierzchnie ścian w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynach, zmywalni oraz w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych do wysokości co najmniej 2m, mierząc od poziomu podłogi, wykonać z materiałów łatwych do czyszczenia; należy użyć materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych, nietoksycznych i trudno zapalnych. Powyżej stosować mleko wapienne lub dedykowane farby.
- W całym zapleczu gastronomicznym sufit szczelny, malowany przepuszczalną farbą emulsyjną;
- Narożniki ścian zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi kątownikami ze stali nierdzewnej
- Spadki 1,5% w kierunku kratki ściekowych wyrobów w posadzkach
- Nowo montowane drzwi o gładkiej i nienasiąkliwej powierzchni, łatwej do czyszczenia
- Zainstalować zlewy do mycia sprzętu roboczego z materiału odpornego na korozję, łatwego do czyszczenia oraz odpowiednio zasilanego w gorącą i zimną wodę; utrzymywać w czystości
- szafy przelotowe na naczynia czyste między zmywalnią a wydawalnią - otwór uszczelnić, a szafę zamontować na cokół
- Powierzchnie wyposażenia (blaty, szafki, itp.) z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, nietoksycznych, nienasiąkliwych; należy utrzymywać w dobrym stanie i czystości
- Okna w pomieszczeniach produkcyjnych technologicznych zabezpieczyć siatką ochronną przeciw insektom
- Okna w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych oraz szatniach osłonić przed możliwością zaglądnienia do wewnątrz pomieszczeń, np. folią matową przepuszczającą światło
- Przejścia instalacyjne należy uszczelnić i zabezpieczyć przed inwazją insektów
- Oświetlenie naturalne (okna w ścianach zewnętrznych) oraz dodatkowe oświetlenie sztuczne
- W obiekcie przewidziane są procedury utrzymania czystości wg standardów HACCP/GHP (prowadzenie zapisów ze sprzątnięcia, kontroli sprzętu, kontroli temperatur)
- Dodatkowo zaleca się stosowanie bezdotykowej armatury sanitarnej oraz bezdotykowych urządzeń do dezynfekcji rąk.
- Instalacje sanitarne wykonać jako obudowane albo wbudowane w ściany
- Piony wodne i kanalizacyjne, instalacje elektryczne w pom. produkcyjnych należy prowadzić w brzdach, lub obudować
- Pozostałe wytyczne dla branż ujęte są w projekcie technologicznym, stanowiącym integralną część niniejszej dokumentacji (załącznik nr 2)

7. ROZWIĄZANIA BUDOWLANO - REMONTOWE

7.1 Prace rozbiórkowe

Projektuje się następujące prace rozbiórkowe:

- Wyburzenia fragmentów ścian działowych
- Przebicia w ścianach nośnych i działowych
- Rozbiórka trzech kominów
- Miejscowa rozbiórka dachu (w miejscu przebić instalacji wentylacyjnej)
- Demontaż stolarki drzwiowej
- Demontaż nieużytkowanych elementów instalacyjnych
- Demontaż zabudów trwałych, armatury itp. i innych elementów wyposażenia
- Skuwanie tynków
- Demontaż/skuwanie posadzek, w tym cementowych
- Skuwanie okładzin ściennych typu płytki ceramiczne
- Usuwanie farb ściennych

Zakres wyburzeń i demontaży przedstawiono na rys. nr 4 i 5

Wszelkie zagadnienia związane z konstrukcją i wyburzeniami elementów konstrukcyjnych znajdują się w projekcie konstrukcyjnym, będącym integralną częścią niniejszej dokumentacji.

7.2 Wymurowania, montaż

Projektuje się następujące wymurowania i montaż:

- Wykonanie nowych ścian działowych, gr. 12,5 cm, cegła
- Tynkowanie
- Zamurowanie otworów drzwiowych i okienek na ścianach wewnętrznych – materiał jak ściana rodzima
- Wykonanie stóp fundamentowych;
- Wykonanie nowych nadproży i podciągów stalowych
- Miejscowe odtworzenie warstw pokrycia dachu w miejscach podkonstrukcji
- Montaż stolarki drzwiowej, grzejników i innych elementów wyposażenia
- Montaż systemowych ścianek i drzwi typu HPL do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych
- Wykonanie podestu z kostki brukowej betonowej o grubości 6 cm, prostokątnej 20x10 cm na podsypce cementowo-piaskowej przy nowoprojektowanym wyjściu z pomieszczenia nr. 0.11

Zakres wymurowań i montaż przedstawiono na rys. nr 4 i 5

7.3 Stolarka

Projektuje się łącznie nową stolarkę drzwiową – łącznie 19 sztuk, w tym jedno drzwi zewnętrzne, 9 drzwi łazienkowych.

Wszystkie drzwi łazienkowe oraz znajdujące się na drogach ewakuacyjnych należy wyposażyć w samozamykacze.

Zestawienie projektowanej stolarki wraz ze szczegółami przedstawia rys. nr 6. „Zestawienie stolarki”.

Stolarkę okienną pozostawia się istniejącą. Ponadto w pomieszczeniach magazynowych i zaplecza kuchennego w skrzydle południowym istniejące okna należy wyposażyć w nawiewniki.

7.4 Okładziny ścian

Projektuje się następujące wykończenia i okładziny ścienne:

- Tynki wewnętrzne wykonać jako cementowo-wapienne

- Na ścianach z elementów prefabrykowanych i betonowych wylewanych wykonać wewnętrzne gładzie gipsowe dwuwarstwowe
- Malowanie dwukrotne farbami powierzchni wewnętrznych, dla podłogi gipsowych należy wykonać również gruntowanie, 1x farba grzybobójcza, 1x farba dedykowana:
 - Farba emulsyjna – w pomieszczeniach poza zapleczem kuchennym oraz w ciągach komunikacyjnych
 - Farba zmywalna lub olejną do wys. 120 cm – w ciągach komunikacyjnych; kolor do wyboru w trakcie realizacji prac
 - Farba łazienkowa w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych powyżej 2 m
- Płytki ceramiczne – w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych do wys. co najmniej 2 m mierząc od poziomu podłogi ; rodzaj, forma, kolor oraz wielkości płytek do wyboru w trakcie realizacji prac
- Płytki ceramiczne – w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynach, zmywalni do wysokości co najmniej 2 m mierząc od poziomu podłogi. Powyżej stosować mleko wapienne lub dedykowane farby.

7.5 Okładziny sufitów

Projektuje się sufity podwieszane w systemie gips-kartonowym - kasetonowe z wypełnieniem płytami sufitowymi w wybranych pomieszczeniach.

Wszystkie sufity malowane na biało farbą przeznaczoną do pomieszczeń gastronomicznych i higieniczno-sanitarnych. Zakres zaznaczono na rys. nr 4 i 5.

7.6 Podłogi

Wykończenie podłóg w skrzydle południowym objętym remontem kapitalnym (część „A”) projektuje się wariantowo:

Wersja podstawowa:

- Wyrównanie istniejącej posadzki poprzez szlifowanie wierzchniej warstwy
- Wyrównanie wylewka samopoziomującą (jeśli zajdzie konieczność)
- Płytki ceramiczne podłogowe układane na klej – forma, kolor oraz wielkości płytek do wyboru w trakcie realizacji prac
- Cokoły na wys. 10 cm

W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zastosować folię w płynie

Zalecana opcja - izolacja termiczna podłóg:

Jako opcję proponuje się wykonanie dodatkowej izolacji termicznej podłóg:

- Skucie istniejącej warstwy posadzki cementowej
- Usunięcie warstw istniejącej izolacji termicznej i hydroizolacji
- Wyrównanie podłoża podkładu betonowego (warstwa istniejąca)
- Wykonanie nowych hydroizolacji z wywinieciem na ściany
- Położenie termoizolacji – styropian podłogowy, min. 10 cm
- Warstwa rozdzielająca – 2 x folia
- wylewka samopoziomująca betonowa 3-4 cm
- Płytki podłogowe ceramiczne układane na klej

W skrzydle północnym (część „B”) uzupełnić warstwy podłóg w miejscach po wyburzonych ścianach i trwałych elementach wyposażenia - analogicznie do istniejących.

7.7 Izolacje, zabezpieczenia

Projektuje się:

- We wszystkich pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych izolację przeciwwodną w postaci ciekłej folii (podłogi i ściany)
- We wszystkich wylewkach wielkopowierzchniowych stosować dylatacje, zgodnie ze sztuką budowlaną

- W miejscach odtworzenia warstw pokrycia dachu izolacje termiczne, hydroizolacje, paraizolacje, analogicznie do istniejących

Zaleca się wykonanie izolacji termicznej podłóg w skrzydle południowym (część „A”) objętym remontem kapitalnym, jak w punkcie 7.6. Podłogi.

W skrzydle południowym objętym remontem kapitalnym (część „A”) po zeszlifowaniu posadzek, usunięciu tynków, farb itp. należy osuszyć pomieszczenia. W razie konieczności należy zastosować środek grzybobójczy na oczyszczone ściany, sufity i podłogi.

7.8 Materiały wykończeniowe

- Parapety: wszystkie okna w części objętej remontem kapitalnym: konglomerat, gr. 2-3 cm.
- Oprawy okien w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych i szatniach pracowników wyłożyć folią matową światłoprzepuszczalną
- Okna w pomieszczeniach produkcyjnych technologicznych zabezpieczyć siatką ochronną przeciw insektom
- Okna w pomieszczeniach biurowych i sali 0.31, magazynie 0.51 i 0.52 wyposażyć w rolety / żaluzje.
- Wycieraczki wgłębne – 2 sztuki
- Uszczelnienia / Wzmocnienia:

Należy wykończyć silikonem:

- styk listew ościeżnicowych i ścian,
- styk parapetów wewnętrznych i ścian podokiennych,
- w pomieszczeniach sanitarnych: styk między płytkami oraz ścian z podłogą, styk płytek i trwale montowanego wyposażenia sanitarnego
- inne styki materiałów wymagające uszczelnienia

Należy wykończyć wzmacniającą listwą stalową narożnikową:

- narożniki w korytarzach piwnic

8. ROZWIĄZANIA INSTALACYJNE

8.1 Instalacja sanitarna i grzewcza

W obiekcie projektuje się remont części instalacji sanitarnych – wod-kan oraz kanalizacyjnej oraz centralnego ogrzewania. Dodatkowo projektuje się wyposażenie pomieszczeń w skrzydle południowym w grzejniki.

Szczegóły znajdują się w projekcie branżowym instalacji sanitarnych, będącym integralną częścią niniejszego opracowania.

8.2 Instalacja elektryczna

W skrzydle południowym (część „A”) projektuje się nowe instalacje elektryczne (oświetlenie, gniazda wtykowe, rozdzielnia elektryczna, oświetlenie awaryjne), wymianę przeciwpożarowego wyłącznika prądu. W skrzydle północnym (część „B”) projektuje się zmiany w istniejącej instalacji elektrycznej.

Szczegóły znajdują się w projekcie branżowym instalacji elektrycznych, będącym integralną częścią niniejszego opracowania.

8.3 Instalacja wentylacyjna

W skrzydle południowym (część „A”) projektuje się nowe instalacje wentylacji wywiewnej i nawiewnej. W skrzydle północnym (część „B”) projektuje się niewielkie zmiany w istniejącej instalacji wentylacyjnej w węzłach sanitarnych w szatniach pracowników.

Szczegóły znajdują się w projekcie branżowym instalacji wentylacyjnej i klimatyzacji, będącym integralną częścią niniejszego opracowania.

9. CHARAKTERYSTYKA ENERGETYCZNA

Projektowane prace remontowe pozytywnie wpłyną na zmianę parametrów istniejącej charakterystyki energetycznej obiektu, przyczyniając się do podwyższenia komfortu cieplnego osób przebywających w budynku.

Dla polepszenia warunków energetycznych projektuje się:

- Izolację termiczną posadzek
- Dodatkowe grzejniki

10. OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA

10.1 Charakterystyka budynku

- Budynek o funkcji gastronomicznej, bryła na planie litery „U”
- Obiekt zalicza się do budynków niskich
- Wielkości charakterystyczne:
 - Łączna liczba kondygnacji użytkowanych – parter, podpiwniczenie tylko dla kotłowni (jedno pomieszczenie)
 - Liczba kondygnacji podziemnych: 1
 - Liczba kondygnacji nadziemnych: 1
 - Powierzchnia zabudowy = 1189,5 m²
 - Powierzchnia użytkowa = 955,81 m²
 - Kubatura = 5090 m³
 - Wysokość = do 5,35 m

10.2 Warunki ochrony przeciwpożarowej strefy

- Przedmiotowy budynek stanowi jedną strefę pożarową o pow. 955,81 m²
- Strefa zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL III
 - W obrębie strefy przewidywana liczba ludzi wynosi: do 135 osób
- Klasa odporności pożarowej budynku – „D”
- Elementy budowlane strefy dla klasy odporności pożarowej „D” ZL powinny spełniać następujące wymagania²
 - główna konstrukcja nośna co najmniej R 30
 - konstrukcja dachu – nie stawia się wymagań
 - strop jako element oddzielenia przeciwpożarowego REI 30
 - ściany zewnętrzne co najmniej EI 30
 - ściany wewnętrzne – nie stawia się wymagań
 - przykrycie dachu – nie stawia się wymagań
- Elementy oddzielenia przeciwpożarowego dla klasy odporności pożarowej budynku „D” ZL powinny spełniać następujące wymagania dotyczące odporności ogniowej³
 - ściany jako element oddzielenia przeciwpożarowego – REI 60
 - strop jako element oddzielenia przeciwpożarowego – REI 30
 - drzwi przeciwpożarowe – EI 30 (nie występują)
 - drzwi z przedsionka przeciwpożarowego na korytarz i do pomieszczenia EI 15 (nie występują)
 - drzwi z przedsionka przeciwpożarowego na klatkę schodową EI 15 (nie występują)

² Zgodnie z § 216 Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002 r. Nr 75, poz. 690, z późn. zm.),

³ Zgodnie z § 232 Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002 r. Nr 75, poz. 690, z późn. zm.),

- Powyższe elementy budynku powinny być nierozprzestrzeniające ognia (NRO)

10.3 Parametry pożarowe występujących substancji palnych i ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych

Nie dotyczy – W budynku nie zakłada się magazynowania lub przerobu materiałów niebezpiecznych pożarowo. Przyjęta funkcja przedmiotowego lokalu nie przewiduje użytkowania substancji mogących powodować występowanie stref zagrożenia wybuchem.

10.4 Gęstość obciążenia ogniowego

Budynek stanowi jedną strefę pożarową i zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL I.

Dla pomieszczeń technicznych, gospodarczych oraz magazynowych obciążenie ogniowego przewiduje się poniżej 500 MJ/m².

10.5 Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych

Nie dotyczy – brak pomieszczeń lub przestrzeni zewnętrznych zagrożonych wybuchem.

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

Obiekt jest budynkiem wolnostojącym w zamkniętym kompleksie wojskowym.

- Od strony wschodniej obiekt graniczy, poprzez pas zieleni i chodnik z parkingiem naziemnym, odległość do granicy kompleksu wynosi 20,5 m
- Od strony zachodniej (frontowej) teren otacza obszerny trawnik
- Od narożnika północno-zachodniego najbliższy budynek (nr 8) znajduje się w odległości 20 m
- Od narożnika południowo-zachodniego najbliższy budynek (nr 6) znajduje się w odległości 20 m

Lokalizację poszczególnych budynków względem przedmiotowego obiektu obrazuje rys. nr 1. Plan sytuacyjny

10.7 Warunki ewakuacji

- W budynku znajdują się łącznie 9 wyjść, w tym 4 ewakuacyjne:
 - Na elewacji zachodniej (frontowej) – 1 wyjście (ewakuacyjne)
 - Na elewacji północnej skrzydła północnego – 2 wyjścia (wyjścia boczne)
 - Na elewacji południowej skrzydła północnego – 1 wyjście (wyjście boczne)
 - Na elewacji południowej skrzydła południowego – 2 wyjścia (w tym 1 ewakuacyjne)
 - Na elewacjach wschodnich – po jednym wyjściu w każdym skrzydle, (2 wyjścia ewakuacyjne)
 - Na elewacji wschodniej środkowej części budynku – 1 wyjście
- Drzwi wszystkich wyjść otwierają się na zewnątrz, wyjścia ewakuacyjne należy zapewnić szerokość minimum 90 cm w świetle przejścia.
- Dla budynku zapewniono awaryjne oświetlenie ewakuacyjne.
- Zapewnione są dojścia ewakuacyjne nie przekraczające 30 m.

10.8 Dobór urządzeń przeciwpożarowych dostosowany do wymagań wynikających z przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej i z przyjętego scenariusza rozwoju zdarzeń w czasie pożaru

W przedmiotowym budynku projektuje się:

- Przeciwpożarowy wyłącznik prądu całej instalacji
- Instalację wodociagową przeciwpożarową – 3 hydranty 25
- Awaryjne oświetlenie ewakuacyjne o zwiększonym natężeniu oświetlenia 5 lx

10.9 Wyposażenie obiektu w gaśnice

Budynek stanowi jedną strefę pożarową o powierzchni 955,81 m² i zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL I. Obiekt należy wyposażyć co najmniej w 5 sztuk gaśnic typu GP-4x ABC oraz 1 gaśnicę typu F do gaszenia tłuszczu (w kuchni)

10.10 Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru

Budynek jest zaopatrzony w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru – 2 hydranty zewnętrzne zlokalizowane w odległości:

- Od strony północnej - 20,5 m
- Od strony południowej 50,5 m.

10.11 Droga pożarowa

Do budynku zapewniony jest dojazd utwardzoną drogą wewnętrzną.

11. UWAGI I WYTYCZNE WYKONAWCZE:

- Roboty budowlane i remontowe ujęte w niniejszym projekcie należy prowadzić zgodnie ze sztuką budowlaną, obowiązującymi przepisami i normami oraz zgodnie z niniejszym projektem.
- W czasie prac należy stosować się do obowiązujących przepisów BHP.
- Zastosowane materiały budowlane muszą posiadać atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania na terenie RP.
- Przy stosowaniu wybranych środków gotowych, postępować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Przed wykonaniem prac budowlanych należy sprawdzić wielkości projektowe na miejscu a jakiegokolwiek niezgodności części rysunkowej ze stanem faktycznym należy zweryfikować w porozumieniu z osobami pełniącymi nadzór autorski.
- O wszelkich zmianach oraz nieprzewidzianych okolicznościach należy informować na bieżąco autorów niniejszego projektu.

Autorzy :

mgr inż. arch. Marta Wróbel, dypl. konserwator Marta Wróbel

mgr inż. arch. Marta Kodrzycka

mgr inż. arch. Bogusława Kapica, upr. bud. 110/POOKK/IV/2016

mgr inż. arch. Piotr Ołdziej, upr. bud. PO/KK/107/05

Gdańsk, grudzień 2020

II. ZAŁĄCZNIKI

1. Kopie uprawnień projektanta i sprawdzającego:
 - a) Zaświadczenie o przynależności do Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów
 - b) Decyzja o stwierdzeniu przygotowania zawodowego
2. Projekt technologiczny zaplecza kuchennego, wykonany przez technolog Ewę Kleine, sierpień 2020
3. Odstępstwo z Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej dotyczące wysokości pomieszczeń przeznaczonych na stałe miejsca pracy.

**PROJEKT TECHNOLOGICZNY DO
REMONTU POMIESZCZEŃ W BUDYNKU NR 7
W KOMPLEKSIE WOJSKOWYM 6068 SIEMIROWICE**

AUTORZY:	
technologia	mgr inż. Ewa Chłodzińska-Kleine

III. CZĘŚĆ RYSUNKOWA