

PROJEKT TECHNICZNY ARCHITEKTURA

Inwestycja : Rozbudowa, zmiana konstrukcji dachu, wraz z niezbędną nadbudową budynku usługowego (restauracja).

Adres obiektu : ul. Śląska 16, Częstochowa,
Działka nr ewid. 7/17, obr. 182

Inwestor: Anna Kliszewska
ul. Śląska 16,
42-200 Częstochowa

Kategoria: obiekt kategorii **XVII**

Zgodnie z art. 34, ust.3d Prawa Budowlanego oświadczamy, że niniejszy projekt został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami, oraz zasadami wiedzy technicznej :

ZESPÓŁ PROJEKTOWY	
ARCHITEKTURA	
Projektant :	mgr inż. arch. Leszek Żołnowski upr.proj. nr Bł-12/87
Sprawdzający :	mgr inż. arch. Agnieszka Wereszczyńska upr.proj. nr 40/10/SLOKK/II

SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU TECHNICZNEGO

ARCHITEKTURA

- opis techniczny	
- rzut parteru	rys. nr 01
- rzut parteru – technologia	rys. nr 01/T
- rzut parteru - posadzki	rys. nr 01/P
- rzut więźby dachowej	rys. nr 02
- rzut dachu	rys. nr 03
- przekrój A-A	rys. nr 04
- przekrój B-B	rys. nr 05
- przekrój C-C	rys. nr 06
- elewacja południowa i zachodnia	rys. nr 07
- elewacja północna i wschodnia	rys. nr 08

PROJEKT TECHNICZNY - ARCHITEKTURA

2.1. DANE OGÓLNE

Jak wcześniej nadmieniono w opisie projektu zagospodarowania, w ramach planowanej inwestycji przewiduje się rozbudowę budynku o funkcji usługi oświatowe (restauracja), wraz ze zmianą konstrukcji dachu i niezbędną nadbudową.

W wyniku rozbudowy istniejącego budynku powstanie obiekt o powierzchni około 70% większej od dotychczasowego, nadal parterowy i niepodpiwniczony.

Całość zostanie przekryta płaskim nowym dachem, w większości z minimalnym spadkiem w kierunku północnym. Jedynie nowa część od strony południowej będzie miała spadek dachu w kierunku południowym.

2.2. Wielkości charakterystyczne rozbudowy:

	budynek istniejący	rozbudowa	po rozbudowie
długość (równoległe do ulicy Mikołaja Kopernika)	17,20 m	1,08 m	18,28 m
szerokość (równoległe do ulicy Śląskiej)	10,50 m	2,98 m	13,48 m
wysokość (do kalenicy)	4,42 m	0,02 m	4,44 m
powierzchnia zabudowy	128,00 m ²	84,50 m ²	212,50 m ²
powierzchnia netto	110,30 m²	59,90 m²	170,20 m²
powierzchnia użytkowa	110,30 m ²	59,90 m ²	170,20 m ²
powierzchnia całkowita	128,00 m²	84,50 m²	212,50 m²
powierzchnia wewnętrzna	119,20 m ²	78,40 m ²	197,60 m ²
kubatura	384,30 m ³	442,50 m ³	826,80 m ³

2.3. Funkcja i forma budynku.

Projektowany obiekt zachowuje dotychczasową funkcję, tj usługi gastronomiczne – restauracja.

Przewiduje się rozbudowę istniejącego budynku w dwu etapach;

- 1 etap to rozbudowa od strony północnej zaplecza kuchennego, wraz z przebudową istniejącego dachu poprzez nadbudowę,
- 2 etap rozbudowy to realizacja dodatkowej sali konsumpcyjnej od południa.

Pierwszy etap rozbudowy przewiduje powiększenie pomieszczenia kuchni, zwiększenia powierzchni magazynowej i pomieszczeń socjalnych.

Nad istniejącym budynkiem i częścią dobudowaną, zostanie wykonana nowa konstrukcja dachu, o jednolitym spadku w kierunku północnym.

Drugi etap rozbudowy przewiduje realizację od południa budynku nowej sali konsumpcyjnej o powierzchni 34 m², przekrytej nowym płaskim stropodachem.

Główne wejście do budynku nadal prowadzi od południa bezpośrednio do nowej sali konsumpcyjnej. Wejście gospodarcze i dostawy półproduktów do kuchni, zlokalizowano na północno-wschodnim narożniku budynku.

Powiększone pomieszczenie kuchni, zostanie doświetlone z góry naturalnym światłem, za pomocą okien dachowych do dachów płaskich.

Pomieszczenia socjalne dla pracowników zostają powiększone.

Osoby o ograniczonej możliwości poruszania się, mają dostęp do wszystkich części budynku, gdyż parter budynku położony jest prawie bezpośrednio na poziomie otaczającego terenu.

2.4. Założenia technologiczne kuchni.

Kuchnia służy do obsługi sal konsumpcyjnych i baru. Gotowe posiłki przygotowane w kuchni, będą dostarczane poprzez okienko podawcze do baru, skąd obsługa kelnerska podaje posiłki do sal konsumpcyjnych.

Niezależne wejście dla personelu kuchennego znajduje się od północnej strony budynku, skąd personel ma dojście do szatni i pomieszczenia socjalnego.

2.4.1. Program usługowy kuchni

typ i kategoria handlowa : restauracja działająca w oparciu o półfabrykaty i wyroby gotowe,

czas pracy: godz. 9⁰⁰ - 22⁰⁰, 2 zmiany

ilość personelu: I zmiana - 2 os. prod. + 1 os. administr.

II zmiana - 2 os. prod. + 1 os. administr.

ilość miejsc konsumpcyjnych /MK/: stałych miejsc siedzących – ok. 60 MK
jedenorazowo

przewidywana średnia rotacja: 4 krotna/dobę

asortyment podstawowy:

śniadania zestawy śniadaniowe przygotowywane z pieczywa, wędlin, nabiału, past, dodatków warzywnych,

dania barowe: sałatki, mięsa zimne, pieczenie z dodatkiem sosów zimnych, a także krótkie dania gorące,

dania obiadowe : zupa, II danie – mięsne, drobiowe, podrobowe, gotowane, smażone, pieczone, również dania bezmięsne, dodatki – w postaci surówek, jarzyn gotowanych, marynat, ziemniaki z wody, frytki, ryż itp.

napoje: napoje alkoholowe, zimne (woda mineralna, coca-cola, piwo)

i napoje gorące (kawa, herbata), oraz pieczywo cukiernicze.

Potrawy przygotowywane są na miejscu z gotowych półfabrykatów i wyrobów chłodniczych dostarczonych z zewnątrz podawane w naczyniach porcelanowych.

2.4.2. Opis procesów technologicznych

W projektowanym obiekcie będą występowały następujące czynności technologiczne:

Przyjęcie i magazynowanie towarów.

Półprodukty i prefabrykaty gastronomiczne będą dostarczane do komory dostaw. Po odbiorze ilościowym i jakościowym towary kierowane będą umieszczane w lodówkach, półkach magazynowych lub przekazywane bezpośrednio do produkcji. Dostawa towarów odbywać się będzie zgodnie z bieżącymi potrzebami.

Obróbka „brudna”

Nie przewiduje się w pomieszczeniach kuchni wykonywania obróbki brudnej.

Obróbka czysta i termiczna

Przygotowanie potraw i obróbka cieplna będzie się odbywać na terenie pomieszczenia kuchennego, w którym przewidziano stanowiska obróbki termicznej.

W tym celu w pomieszczeniu kuchni przewidziano; 2 płyty kuchenne gazowe 4-palnikowe z piekarnikiem, płytę grillową elektryczną, oraz frytownicę gazową.

Mycie sprzętu produkcyjnego przewidziano w obrębie kuchni na wydzielonym stanowisku.

Ekspedycja potraw.

Wydawanie potraw przewiduje się tradycyjnie przez obsługę kelnerską.

Zmywanie naczyń stołowych.

Zmywalnia naczyń jest wydzielonym pomieszczeniem. Zmywalnię naczyń stołowych wyposażono w maszynę do mycia naczyń o wydajności ok. 100 talerzy/h, oddzielnie maszyna do mycia szkła.

Naczynia po przejściu cyklu mycia i suszenia podawane będą do szafy kredensowej przełotowej.

Odpadki stałe będą wynoszone w szczelnych pojemnikach do kontenerów na odpadki (poza budynkiem) przez komorę dostaw, a potem na zewnątrz.

2.5. Wykaz pomieszczeń.

nr pom.	nazwa	pow. użytkowa		nr pom.	nazwa	pow. użytkowa
		m ²				m ²
1	2	3		4	5	6
PARTER						
0.01	Sala konsumpcyjna	34,80		0.08	Kuchnia	10,60
0.02	Bar	13,70		0.09	Zmywalnia	3,70
0.03	Sala konsumpcyjna	34,10		0.10	Komora dostaw	13,20
0.04	Kabina WC istniejąca	2,70		0.11	Szatnia	4,90
0.05	Sala konsumpcyjna	30,50		0.12	Kabina WC istniejąca	1,50
0.06	Pokój właściciela	7,70		0.13	Przedśionek	4,20
0.07	Pomieszc. techniczne	2,80		0.14	Łazienka niepełnospr.	5,80
					RAZEM POW. UŻYTKOWA	170,20
RAZEM : POWIERZCHNIA NETTO						170,20
POWIERZCHNIA UŻYTKOWA						170,20

2.5. Rozwiązania techniczno-materiałowe.

2.5.1. Roboty rozbiórkowe.

W pierwszym etapie inwestycji należy rozebrać część istniejących ścian zewnętrznych od północy, oraz kilka ścianek działowych sąsiadujących z kuchnią.

2.5.2. Dane gruntowe

Według Rozporządzenia MTBiGM z dnia 25 kwietnia 2012 r. w sprawie ustalania geotechnicznych warunków posadowienia obiektów budowlanych, obiekt zaliczono do II kategorii geotechnicznej. W podłożu występują proste warunki gruntowe.

W podłożu gruntowym występują grunty nośne, które umożliwiają bezpośrednie posadowienie.

Szkody górnicze na terenie działki nie występują.

2.5.3. Fundamenty.

Ławy fundamentowe żelbetowe, wylewane grubości 40 cm, zgodnie z przekrojami. Szczegółowe rozwiązanie zostanie zawarte w projekcie technicznym konstrukcji.

2.5.4. Ściany fundamentowe.

Nowe ściany fundamentowe posadzki parteru, wykonać z bloczków betonowych 14x25x38 cm, na zaprawie betonowej.

2.5.5. Ściany parteru.

Ściany zewnętrzne wykonać jako szkieletowe z drewna sosnowego. Ocieplona płytami z wełny mineralnej grubości 18 cm. Warstwa zewnętrzna z płyt wiórowych OSB grub. 20mm. Od strony wnętrza obłożona płytami GK na ruszcie z profili stalowych ocynkowanych.

Ściany działowe wewnętrzne z płyt GK na ruszcie z profili stalowych ocynkowanych.

2.5.6. Stropodach.

W budynku przewiduje się wykonanie nowego stropodachu nad całym budynkiem w oparciu o więzary kratowe z drewna iglastego, łączone na blachy kolciste.

2.5.7. Izolacje.

Izolacje przeciwwilgociowe.

Pod ławami fundamentowymi, na warstwie chudego betonu, oraz izolację pionową ścian fundamentowych wykonać z masy izolacyjnej IZOHAN IZOBUD WM. Izolację również masą IZOHAN IZOBUD WM.

Paroizolacje.

W stropodachu poddasza (pod warstwą izolacji termicznej) układać izolację poziomą z folii PE.

Izolacje termiczne.

Ściany fundamentowe izolować płytami styropianu ekstrudowanego typu AQUA o wytrzymałości minimum 80 kPa, klejonej masą IZOHAN IZOBUD WM.

Ściany zewnętrzne kondygnacji nadziemnych izolować płytami wełny mineralnej, o grubości 18 cm.

Stropodach nad parterem izolować płytami wełny mineralnej o grubości 20 cm.

2.5.8. Elementy wykończenia.

Tynki i okładziny.

Tynki wewnętrzne, z płyt GK.

Ściany pomieszczeń sanitarnych, wyłożyć do wysokości 2,00 m płytkami ceramicznymi glazurowanymi lub okleiną winylową zmywalną.

Ściany malować farbami lateksowymi wewnętrznymi.

Tynki zewnętrzne silikonowe na siatce, faktura baranek 2mm.

Cokół na elewacjach obłożyć płytkami ceramicznymi.

Okna i drzwi.

Okna i drzwi w ścianach zewnętrznych z profili aluminiowych.

Drzwi wewnętrzne drewniane płytowe. W drzwiach do wszystkich pomieszczeń WC i łazienek, wstawić kratki nawiewne przypodłogowe.

Posadzki.

Posadzki pomieszczeń intensywnie użytkowanych; sale konsumpcyjne, bar, kuchnia, magazyny i pomieszczenia sanitarne wykonać z płytek granitowych, lub ceramicznych typu „gres”.

2.5.9. Pokrycie dachu.

Połacie dachowe pokryć papką wierzchniego krycia typu Fire Smart Duo-Top na podkładzie Fire Smart Duo-Baza.

Rynny i rury spustowe zewnętrzne wykonać z blachy powlekanej grubości 0,55 mm.

2.5.10. Wentylacja

Cały budynek zostanie wyposażony w wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną, obsługiwaną przez centralę wentylacyjną umieszczoną pod stropem pomieszczenia 0.10. (komora dostaw).

Zabrania się umieszczania urządzeń technicznych na dachu. Dopuszcza się lokalizację tych urządzeń na ścianie północnej, na wysokość maksymalną do 4,5 metra.

Ogrzewanie

Budynek zostanie wyposażony w instalację centralnego ogrzewania zasilaną z pompy ciepła umieszczonej w pomieszczeniu technicznym (jednostka wewnętrzna). Zakłada się wykonanie ogrzewania ściennego.

Instalacja wodno-kanalizacyjna

Budynek jest podłączony do sieci miejskiej wod.-kan. i istniejąca instalacja wewnętrzna zostanie rozbudowana w oparciu o istniejące przyłącze.

Instalacje elektryczne i teletechniczne

Budynek zostanie wyposażony w instalacje elektryczne, oświetleniową i gniazd wtykowych, w oparciu o istniejące przyłącze.

WARUNKI OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

do Projektu Architektoniczno -Budowlanego „Rozbudowy i nadbudowy budynku usługowego – restauracja przy ul.Śląskiej 16, w Częstochowie, działka nr ewid. 7/17, obr. 182

1.POWIERZCHNIA, WYSOKOŚĆ, LICZBA KONDYGNACJI

Obiekt o powierzchni zabudowy 212,50 m², powierzchni wewnętrznej 197,60 m², powierzchni całkowitej 212,50 m² i kubaturze 826,80 m³.

Budynek parterowy o wysokości 4,44m (ze stropodachem nad parterem przeznaczonym na pobyt ludzi) zaklasyfikowany do grupy niskich (N).

2.ODLEGŁOŚĆ OD OBIEKTÓW SĄSIADUJĄCYCH

Obiekt położony jest na terenie o powierzchni 404,0 m² obejmującym działkę o nr ewid. 7/17, obr. 182, zlokalizowany przy ulicy Śląskiej 16. Budynek stoi samotnie, oddalony znacznie od najbliższej zabudowy.

Od północy i zachodu graniczy z działką o numerze ewid. 7/19, która to działka jest terenem zieleni miejskiej, bez zabudowy. Najbliższy budynek od północy znajduje się w odległości 17,50 metra. Jest to budynek mieszkalno-usługowy, ze ścianą bez okien od strony południowej.

Od wschodu działka graniczy z pasem drogowym ulicy Śląskiej, gdzie po drugiej stronie ulicy znajduje się 3 kondygnacyjny budynek usługowy w odległości 17,80 metra od planowanej inwestycji.

Od południa działka graniczy z terenem parkingu miejskiego na działkach o numerze ewid. 7/16, 83/7.

Od wszystkich zabudowań położonych na działkach sąsiednich, które stanowią – budynki mieszkalne i usługowe zaklasyfikowane do kategorii zagrożenia ludzi, budynek będący przedmiotem inwestycji, usytuowany jest w odległości ponad 8m.

3.PARAMETRY POŻAROWE WYSTĘPUJĄCYCH SUBSTANCJI PALNYCH

W obiekcie nie będą stosowane i przetwarzane substancje łatwopalne i pożarowo niebezpieczne oraz łatwopalne materiały wykończenia wnętrz i wystroju dróg ewakuacyjnych (obiekt ZL).

Wyposażenie pomieszczeń w budynku stanowić będzie typowe wyposażenie dla lokali gastronomicznych.

4.PRZEWIDYWANA WIELKOŚĆ OBCIĄŻENIA OGNIOWEGO

Dla obiektów zaklasyfikowanych do kategorii zagrożenia ludzi nie określa się wielkości gęstości obciążenia ogniowego.

W obiekcie nie będą występowały pomieszczenia techniczne i magazynowe o powierzchni przekraczającej 200m² i gęstości obciążenia ogniowego ponad 500 MJ/m².

5. KATEGORIA ZAGROŻENIA LUDZI.

W budynku o funkcji użyteczności publicznej, usługi gastronomiczne może jednocześnie przebywać ok 100 osób, 95 konsumentów oraz do 5 osób personelu.

Sale konsumpcyjne przeznaczone są dla nie więcej niż 30 osób.

Obiekt w całości zaklasyfikowany jest do kategorii zagrożenia ludzi ZL III.

6.OCENA ZAGROŻENIA WYBUCEM

W obiekcie nie będą występowały pomieszczenia i przestrzenie zagrożone wybuchem.

7.PODZIAŁ NA STREFY POŻAROWE

Budynek stanowi jedną strefę pożarową o 197,60 m²

Powierzchnie strefy pożarowej jest mniejsza od dopuszczalnej dla budynków zaklasyfikowanych do kategorii zagrożeni ludzi ZL III niskich wynoszącej 10.000 m².

8.KLASA ODPORNOŚCI POŻAROWEJ BUDYNKU. ODPORNOŚĆ OGNIOWA ELEMENTÓW BUDOWLANYCH.

Konstrukcję obiektu stanowią :

1. konstrukcja nośna – ściany to szkielet drewniany grubości 18 i 26 cm
2. ściany zewnętrzne – ściany to szkielet drewniany grubości 28 cm
3. ściany wewnętrzne – systemowe z płyt g-k
4. stropodach – więzary kratowe drewniane prefabrykowane, kryty papą termozgrzewalną, z ociepleniem z wełny mineralnej

Odporność ogniowa elementów spełnia wymagania dla klasy „D” odporności pożarowej budynku - wymaganej klasie odporności pożarowej budynku dla budynków kategorii zagrożenia ludzi ZL III niskich , tj.:

- główna konstrukcja nośna - R 30
- konstrukcja dachu – bez wymagań
- stropy – REI 30
- ściany zewnętrzne – EI 30
- ściany wewnętrzne – bez wymagań
- przekrycie dachu – bez wymagań

Wszystkie zastosowane materiały są nierozprzestrzeniające ognia.

9. WARUNKI EWAKUACJI

Warunki ewakuacji w budynku zapewnione są poprzez zaprojektowane wyjścia z pomieszczeń prowadzące na zewnątrz budynku. Dwa wyjścia z sal konsumpcyjnych na południowej stronie budynku i jedno wyjście z części kuchennej na północnej stronie budynku.

Wyjścia z pomieszczeń mają szerokość nie mniejszą niż 90cm.

Szerokość poziomych dróg ewakuacyjnych wynosi nie mniej niż 140cm, a w miejscach przeznaczonych dla nie więcej niż 20 osób nie mniej niż 120cm..

Wysokość poziomych dróg ewakuacyjnych wynosi nie mniej niż 220cm.

Długość dośńć ewakuacyjnych nie przekracza 30 m przy jednym dojściu oraz nie przekracza 60 m przy dwóch dojściach..

10. URZĄDZENIA PRZECIWPOŻAROWE. ZABEZPIECZENIE PRZECIWPOŻAROWE INSTALACJI UŻYTKOWYCH

Budynek wyposażony zostanie w następujące urządzenia przeciwpożarowe:

- oświetlenie ewakuacyjne o natężeniu 5 luksów przy drzwiach ewakuacyjnych.

11. WYPOSAŻENIE W PODRĘCZNY SPRZĘT GAŚNICZY

Obiekt wyposażony zostanie w ponad normatywne ilości gaśnic przeznaczonych do gaszenia pożarów A, B, C i F w ilości po jednej gaśnicy o masie środka 2 kg na każde 100m² strefy.

Ilość i miejsca usytuowania sprzętu należy określić w Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego – odrębne opracowanie, którą należy opracować przed oddaniem budynku do eksploatacji.

Stanowiska ze sprzętem gaśniczym oraz usytuowanie przeciwpożarowego wyłącznika prądu należy oznakować zgodnie z PN.

12. ZAOPATRZENIE WODNE DO ZEWNĘTRZNEGO GASZENIA

Dla przedmiotowego budynku wymagane jest zapewnienie zaopatrzenie w wodę do celów przeciwpożarowych do zewnętrznego gaszenia pożaru w wymaganej ilości 10 l/s, które zapewnione jest z hydrantów DN 80 zabudowanych na istniejącej sieci wodociągowej ø 180 w ulicy Śląskiej.

Najbliższy hydrant znajduje się w odległości do 75m od budynku.

13. DROGI POŻAROWE

Dla przedmiotowego obiektu - budynku zawierającego strefę pożarową zaklasyfikowaną do kategorii zagrożenia ludzi ZL III nie jest wymagane doprowadzenie drogi pożarowej. Swobodny dojazd do budynku zapewnia jezdnia ulicy Śląskiej.

Opracował:
mgr inż. arch. Leszek Żołnowski.