



STRONA TYTUŁOWA PROJEKTU ZAGOSPODAROWANIA TERENU

PRZEBUDOWA BUDYNKU DAWNEJ WOZOWNI Z PRZYSTOSOWANIEM DO FUNKCJI
GASTRONOMICZNEJ - RESTAURACJI

Kategoria obiektu: XVII k=15,0, w = 1,0

57-200 ZĄBKOWICE ŚLĄSKIE, OBRĘB 0010 SIEROSZÓW, identyfikator działki: 022405_5,
działka nr 369/2

INWESTOR: FUNDACJA REZYDENCJA OPATÓW HENRYKOWSKICH
W SIEROSZOWIE

ADRES: 57-200 ZĄBKOWICE ŚLĄSKIE, BOBOLICE 33

ZESPÓŁ PROJEKTOWY:

ZAKRES OPRACOWANIA:	IMIĘ I NAZWISKO + UPRAWNIENIA + SPECJALNOŚĆ	PODPIS
<i>Architektura/główny projektant:</i>	mgr inż. arch. Marta Miernik 71/DSOKK/2015 <i>uprawnienia do projektowania bez ograniczeń w specjalności architektonicznej</i>	
<i>konstrukcje:</i>	mgr inż. Piotr Miernik 208/DOŚ/08 <i>inżynier budownictwa w specjalności konstrukcyjno-budowlanej</i>	
<i>instalacje sanitarne:</i>	mgr inż. Anna Stelmach 132/DOŚ/11 <i>w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń ciepłych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych</i>	

SPIS ZAWARTOŚCI:

Strona tytułowa	1
Spis zawartości	2
Oświadczenie	3
Część opisowa	
1. Przedmiot zamierzenia budowlanego	4
2. Opis stanu istniejącego w tym informacja o obiektach przeznaczonych do rozbiórki	4
3. Projektowane zagospodarowanie terenu	4
4. Zestawienie powierzchni poszczególnych części zagospodarowanej nieruchomości	4
5. Informacje i dane	5
6. Dane dotyczące warunków ochrony przeciwpożarowej	5
7. Inne dane wynikające ze specyfiki, charakteru i stopnia skomplikowania obiektu	5
8. Obszar oddziaływania obiektu	5
Część rysunkowa	
• Projekt zagospodarowania terenu	6

O Ś W I A D C Z E N I E

Na podstawie art. 34 ust 3d pkt 3 Prawa budowlanego *ustawa z dnia 07.07.1994 r* oświadczam, że projekt zagospodarowania terenu przebudowy budynku dawnej wozowni z przystosowaniem do funkcji gastronomicznej – restauracji znajdującej się na terenie działki nr 369/2 w miejscowości Sieroszów - sporządzony został zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

ZAKRES OPRACOWANIA:	IMIĘ I NAZWISKO + UPRAWNIENIA + SPECJALNOŚĆ	PODPIS
Architektura/główny projektant:	mgr inż. arch. Marta Miernik 71/DSOKK/2015 <i>uprawnienia do projektowania bez ograniczeń w specjalności architektonicznej</i>	
konstrukcje:	mgr inż. Piotr Miernik 208/DOS/08 <i>inżynier budownictwa w specjalności konstrukcyjno-budowlanej</i>	
instalacje sanitarne:	mgr inż. Anna Stelmach 132/DOS/11 <i>w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych</i>	

1. PRZEDMIOT ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO

Obiekt: budynek dawnej wozowni
Adres: 57-200 Ząbkowice Śląskie, Obręb 0010 Sieroszów, działka nr 369/2
Inwestor: Fundacja Rezydencja Opatów Henrykowskich w Sieroszowie

2. OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO W TYM INFORMACJE O OBIEKTACH PRZEZNACZONYCH DO ROZBIÓRKI

Nieruchomość w stanie istniejącym zabudowa jest budynkiem pałacowym, budynkiem objętym opracowaniem oraz innymi budynkami gospodarczymi i ruinami. Budynek położony jest w sąsiedztwie zabudowy mieszkalnej jednorodzinnej, gospodarczej oraz garażowej. Na terenie nie występują obiekty przeznaczone do rozbiórki.

3. PROJEKTOWANE ZAGOSPODAROWANIE TERENU

Działka ma istniejący dostęp do drogi publicznej (dz. nr 83). Wjazd na posesję oznaczony na projekcie zagospodarowania terenu zieloną strzałką – istniejący. Dojazdy, a także ciągi piesze wykonane są z elementów drobnowymiarowych. Pozostała część działki wykorzystana jest jako zieleń towarzysząca - drzewa ozdobne i krzewy. Zagospodarowanie zieleni pozostawia się w gestii Inwestora.

ZEWNĘTRZNA INSTALACJA WODOCIĄGOWA

Bez zmian – nie dotyczy.

ZEWNĘTRZNA INSTALACJA KANALIZACJI SANITARNEJ

Zewnętrzną kanalizację sanitarną zaprojektowano z rur PVC-U o średnicy 160. Projektuje się odprowadzenie ścieków do szczelnego zbiornika na ścieki (zbiornik żelbetowy, dostarczany na budowę jako gotowy). Rury PVC będą opuszczane do wykopu ręcznie. Układanie odcinka przewodu odbywać się będzie na przygotowanym podłożu. Podłoże profiluje się w miarę układania przewodu, a grunt z podłoża wykorzystuje się do stabilizacji ułożonej już części przewodu poprzez zagęszczenie po jego obu stronach. Rurociągi układać na podsypce piaskowej 15cm i obsypać 15cm warstwą piasku.

Położenie rurociągów musi być tak dobrane, aby układ jego linii nie powodował żadnych szkód w innych systemach, fundamentach i strukturach łącznie z systemami dróg. Z drugiej strony te systemy nie powinny uszkodzić układanych rurociągów tworzywowych. Odległość od innych systemów musi być wystarczająca dla przeprowadzenia prac remontowych. Jeżeli rurociąg jest wystawiony na działanie temperatury wyższej niż 20°C, musi być oceniany wpływ temperatury na właściwości materiału. Należy również zwrócić uwagę na to, aby osie łączonych odcinków przewodu pokrywały się, zaś przy połączeniu kielichowym bosi koniec rury wszedł do miejsca oznaczonego na niej. Przewód po ułożeniu powinien ściśle przylegać do podłoża na całej swej długości w co najmniej $\frac{1}{4}$ jego obwodu. Złącza powinny pozostać odsłonięte, a pozostawieniem wystarczającej wolnej przestrzeni po obu stronach połączenia aż do czasu przeprowadzenia, próby na szczelność przewodu. Przewody kanalizacyjne powinny być układane ze spadkami min.2%. Po ułożeniu rurociągu, a przed zasypką należy poddać go próbie szczelności zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nad przewodem 0,5 m należy ułożyć taśmę koloru niebieskiego z wkładką metalową.

Instalacja zbiornika

1. Zmontować zbiornik z dostarczonych prefabrykowanych elementów betonowych d120cm typu BS łączonych na uszczelki
2. Przystąpić do obsypywania zbiornika warstwą mieszanki stabilizującej o szerokości 20-30cm. Prace te prowadzić warstwami po ok. 50 cm.
3. Wykonać połączenie zewnętrznej instalacji kanalizacji
4. Wykonać wentylację niską dla zbiornika d110PVC-U wys. $h_{min}=0,5m$ powyżej terenu
5. Wykonać próbę szczelności zbiornika poprzez napełnienie wodą
6. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku dopuścić zbiornik na ścieki do eksploatacji

ZASILANIE ELEKTROENERGETYCZNE

Bez zmian – nie dotyczy.

4. ZESTAWIENIE POWIERZCHNI POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI ZAGOSPODAROWANEJ NIERUCHOMOŚCI

Nie wprowadza się zmian w istniejącym naziemnym zagospodarowaniu terenu – opracowanie dotyczy wyłącznie budowy zbiornika bezodpływowego na nieczystości ciekłe.

▪ powierzchnia działki	72100,0 m ²	100%
▪ powierzchnia zabudowy istniejących budynków kubaturowych na działce	~1159,17 m ²	1,61 %
▪ istniejąca powierzchnia utwardzona (w tym tarasów)	~3835 m ²	5,32%
▪ powierzchnia biologicznie czynna	67105,83 m ²	93,07 %

5. INFORMACJE I DANE

a) Rodzaj ograniczeń lub zakazów w zabudowie i zagospodarowaniu terenu

- o Działka objęta jest miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego - UCHWAŁA NR XXX/197/2016 RADY MIEJSKIEJ ZĄBKOWIC ŚLĄSKICH z dnia 2016-07-08
- o Jednostka planistyczna dla działki nr 369/2 (w miejscu, gdzie znajduje się budynek objęty opracowaniem) – **6.M/U–tereny zabudowy mieszkaniowo-usługowej**,
- o Wskaźnik zabudowy nie przekracza 0,9 (wynosi 0.07)
- o Wskaźnik intensywności zabudowy mieści się w przedziale 0.01 – 2.0 (wynosi 0.1)
- o Powierzchnia biologicznie czynna jest większa 5% powierzchni działki (wynosi 93,07%)
- o W budynkach istniejących dopuszcza się przebudowy z zachowaniem dotychczasowych parametrów,
- o Na terenie działki została zapewniona odpowiednia liczba miejsc postojowych
- o Wody opadowe i roztopowe odprowadzone na teren własny nieutwardzony

b) Informacja o formach ochrony

Działka znajduje się w granicach strefy ochrony konserwatorskiej i strefy ochrony archeologicznej, ponadto budynek położony jest w granicach zespołu pałacowo-parkowego wpisanego do rejestru zabytków. Sam budynek wpisany jest do rejestru zabytków.

c) Dane określające wpływ eksploatacji górniczej na teren zamierzenia budowlanego

Działka objęta opracowaniem nie znajduje się w rejonie eksploatacji górniczej.

d) Informacje i dane o charakterze i cechach istniejących i przewidywanych zagrożeń dla środowiska oraz higieny i zdrowia użytkowników projektowanych obiektów budowlanych i ich otoczenia

Projektowana inwestycja zarówno ze względu na przyjęte rozwiązania funkcjonalno-przestrzenne, ekologiczne, zastosowane materiały budowlane i wykończeniowe jak i na planowaną eksploatację nie będzie wywierała negatywnego wpływu na środowisko przyrodnicze, zdrowie ludzi i obiekty sąsiadujące. Z obiektu nie będą usuwane ani emitowane agresywne ścieki, płyny, gazy, wibracje, odpady stałe, promieniowanie jonizujące i zakłócenia elektromagnetyczne.

Ochrona środowiska.

-ochrona powietrza – inwestycja nie będzie powodować uciążliwości zapachowych i zanieczyszczeń powietrza ponad poziomy dopuszczalne,

-ochrona wód – inwestycja nie spowoduje skażenia wód, w tym zachwiania poziomu ilości wody zapewniającego ochronę równowagi biologicznej,

-ochrona gleby – inwestycja nie spowoduje zanieczyszczenia gleby i ziemi,

-ochrona przed hałasem, wibracjami i polami elektromagnetycznymi – inwestycja nie będzie powodować ponadnormatywnego promieniowania elektromagnetycznego niejonizującego, brak jest oddziaływania w zakresie wibracji i hałasu ponad poziomy dopuszczalne

6. DANE DOTYCZĄCE WARUNKÓW OCHRONY PRZECIWOŻAROWEJ

Woda do zewnętrznego gaszenia pożaru zapewniana jest w ramach ilości wody przewidywanych dla jednostek osadniczych nie mniej jednak niż 5 dm³/s.

7. INNE DANE WYNIKAJĄCE ZE SPECYFIKI, CHARAKTERU I STOPNIA SKOMPLIKOWANIA OBIEKTU BUDOWLANEGO

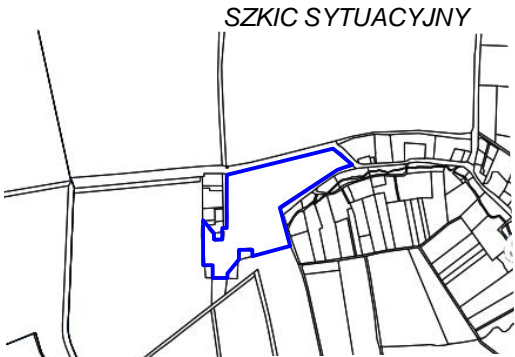
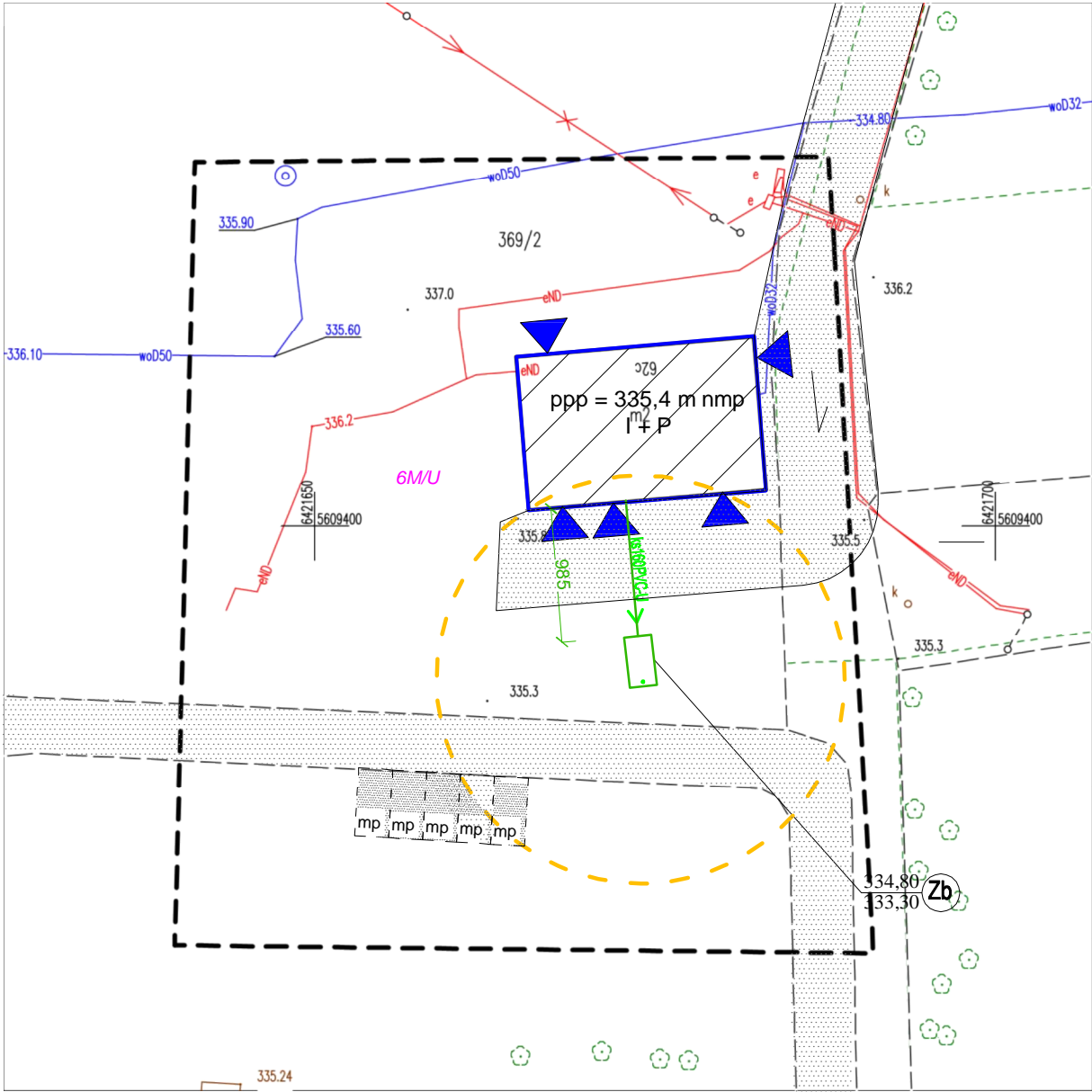
Nie dotyczy.

8. OBSZAR ODDZIAŁYWANIA OBIEKTU BUDOWLANEGO

Obszar oddziaływania obiektu zamyka się w granicach nieruchomości nr 369/2 biorąc pod uwagę ograniczenia wywołane przepisami §12, §13, §60 i §271-273 rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie – zgodnie z art. 34 ust. 3 pkt 5 ustawy Prawo budowlane.

MAPA DO CELÓW PROJEKTOWYCH		
Identyfikator ewidencyjny materiału zasobu		6640.314.2025
Nazwa miejscowości		Sieroszów
Jednostka ewidencyjna	022405_5, Ząbkowice Śląskie – obszar wiejski	
Obręb ewidencyjny	0010, Sieroszów	
Skala mapy 1:500		
Nazwa układu współrzędnych	prostokątnych płaskich	układ 2000
	układu wysokości	PL-EVRF2007NH
Oznaczenie granic obszaru, który był przedmiotem aktualizacji		- - - - -
Informacje o służebnościach gruntowych mających wpływ na zagospodarowanie gruntów, zlokalizowanych w granicach projektowanej inwestycji		brak
Granice ewidencyjne działek są zgodne z bazą danych EGİB.		
Data opracowania mapy	marzec 2025	
NIE WYKLUCZA SIĘ ISTNIENIA W TERENIE INNYCH NIE WYKAZANYCH NA NINIEJSZEJ MAPIE URZĄDZEŃ PODZIEMNYCH, KTÓRE NIE BYŁY ZGŁOSZONE DO INWENTARYZACJI LUB KTÓRYCH BRAK INFORMACJI W INSTYTUCJACH BRANŻOWYCH		

Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywych oświadczeń. Oświadczam, że operat techniczny zawierający rezultaty prac geodezyjnych, w wyniku których powstał niniejszy dokument, uzyskał pozytywny wynik weryfikacji.	
Identyfikator zgłoszenia prac geodezyjnych	6640.314.2025
Organ służby geodezyjnej, który otrzymał zgłoszenie	Starosta Ząbkowicki
Nr oraz data sporządzenia dokumentu zawierającego wynik pozytywnej weryfikacji	PODGiK.6640.314.2025_13243 z dnia 19.03.2025
Wykonawca prac geodezyjnych	Cardo Szymon Hudy Olbrachcice Wielkie 9a 57-200 Ząbkowice Śląskie
Imię i nazwisko oraz nr uprawnień zawodowych kierownika prac	Przemysław Hudy nr uprawnień 21256



6M/U jednostka planistyczna zgodnie z zapisami MPZP (uchwaja nr XXX/197/2016 z dnia 2016-07-08)

ZA ZGODNO MAPY DCP Z ORYGINAŁEM

LEGENDA :	
	budynek obj ty opracowaniem
	pozostałe budynki kubaturowe na działce
	granica działki - obszar oddziaływania obiektu budowlanego
	wej cie do budynku
	zjazd z drogi publicznej - istniejący
	istniejąca utwardzenie terenu z kierunkiem spływu wód opadowych
	powierzchnia biologicznie czynna
	miejsce postojowe (2,5 x 5,0m)

PROJEKTOWANE INSTALACJE:	
	zewn trzna instalacja kan. sanitarnej 160PCV-U
S1	- studzienka rewizyjna DN400
Zb	- szczelny zbiornik na nieczysto ci cieki preabrykowany 10m³

INWESTOR:	Fundacja Rezydencja Opatów Henrykowskich w Sieroszowie 57-200 Z bkowice lskie, Bobolice 33	DATA:	03-2025
TYTUŁ OPRAWOW.:	Przebudowa budynku dawnej wozowni z przystosowaniem do funkcji gastronomicznej - restauracji		
ARCHITEKTURA:	mgr in . arch. Marta Miernik	NR UPRAWNIEN:	71/DSOKK/2015
INSTALACJE SANITARNE:	mgr in . Anna Stelmach	NR UPRAWNIEN:	132/DOŚ/11
NAZWA RYSUNKU: PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU			
		FORMAT:	A4
57-200 Z bkowice l. ul. Zi bicka 27 email: marta.miernik@op.pl, tel. 607 272 271		PODZIAŁKA:	1:1000
STADIUM: PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU		NR RYS.:	A/1
DATA OPRAWOWANIA: 03-2025		STRONA:	6



**STRONA TYTUŁOWA
PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANEGO**

**PRZEBUDOWA BUDYNKU DAWNEJ WOZOWNI Z PRZYSTOSOWANIEM DO FUNKCJI
GASTRONOMICZNEJ - RESTAURACJI**

Kategoria obiektu: XVII k=15,0, w = 1,0

**57-200 ZĄBKOWICE ŚLĄSKIE, OBRĘB 0010 SIEROSZÓW, identyfikator działki: 022405_5,
działka nr 369/2**

INWESTOR: **FUNDACJA REZYDENCJA OPATÓW HENRYKOWSKICH
W SIEROSZOWIE**

ADRES: **57-200 ZĄBKOWICE ŚLĄSKIE, BOBOLICE 33**

ZESPÓŁ PROJEKTOWY:

ZAKRES OPRACOWANIA:	IMIĘ I NAZWISKO + UPRAWNIENIA + SPECJALNOŚĆ	PODPIS
Architektura/główny projektant:	mgr inż. arch. Marta Miernik 71/DSOKK/2015 <i>uprawnienia do projektowania bez ograniczeń w specjalności architektonicznej</i>	
konstrukcje:	mgr inż. Piotr Miernik 208/DOŚ/08 <i>inżynier budownictwa w specjalności konstrukcyjno-budowlanej</i>	
instalacje sanitarne:	mgr inż. Anna Stelmach 132/DOŚ/11 <i>w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych</i>	

SPIS ZAWARTOŚCI:

Strona tytułowa	1
Spis zawartości	2
Oświadczenie	3
Część opisowa	
1. Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego	4
2. Sposób użytkowania i program użytkowy	4
3. Układ przestrzenny i forma obiektu	4
4. Charakterystyczne parametry obiektu	4
5. Opinia geotechniczna i informacja o sposobie posadowienia obiektu	4
6. Liczba lokali mieszkalnych i użytkowych	4
7. Liczba lokali dostępnych dla osób niepełnosprawnych	4
8. Opis zapewnienia dostępu dla niepełnosprawnych	4
9. Parametry techniczne obiektu	5
10. Analiza	5
11. Analiza	5
12. Informacja o wyposażeniu budowlano-instalacyjnym	5
13. Ochrona p/poż	5-6
14. Podstawowe dane technologiczne	6-8
15. Ocena stanu technicznego	8-9
16. Obszar oddziaływania	9
17. Cel oraz założenia opracowania	10
18. Zakres projektowanych prac remontowych	10
Część rysunkowa	
• Rzut przyziemia	11
• Rzut poddasza	12
• Technologia	13-14

O Ś W I A D C Z E N I E

Na podstawie art. 34 ust 3d pkt 3 Prawa budowlanego *ustawa z dnia 07.07.1994 r* oświadczam, że projekt architektoniczno-budowlany przebudowy budynku dawnej wozowni z przystosowaniem do funkcji gastronomicznej – restauracji znajdującej się na terenie działki nr 369/2 w miejscowości Sieroszów - sporządzony został zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

ZAKRES OPRACOWANIA:	IMIĘ I NAZWISKO + UPRAWNIENIA + SPECJALNOŚĆ	PODPIS
<i>Architektura/główny projektant:</i>	mgr inż. arch. Marta Miernik 71/DSOKK/2015 <i>uprawnienia do projektowania bez ograniczeń w specjalności architektonicznej</i>	
<i>konstrukcje:</i>	mgr inż. Piotr Miernik 208/DOS/08 <i>inżynier budownictwa w specjalności konstrukcyjno-budowlanej</i>	
<i>instalacje sanitarne:</i>	mgr inż. Anna Stelmach 132/DOS/11 <i>w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych</i>	

1. Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego

Rodzaj obiektu – budynek gastronomiczny - restauracja

Kategoria obiektu – XVII – budynki handlu, gastronomii i usług

2. Sposób użytkowania i program użytkowy

Planuje się przystosowanie budynku do nowej funkcji – gastronomicznej (restauracji).

Program użytkowy:

PARTER

sala konsumpcyjna	- 57,86 m ²
przedsionek	- 5,55 m ²
toaleta damska+ niepełnosprawni	- 5,96 m ²
toaleta męska	- 3,60 m ²
pomieszczenie gospodarcze	- 4,64 m ²
zmywalnia 1	- 4,30 m ²
zmywalnia 2	- 3,51 m ²
magazyn	- 2,67 m ²
obróbka warzywa i jaj	- 3,76 m ²
kuchnia	- 39,14 m ²
komunikacja	- 11,20 m ²
SUMA	- 142,19 m²

PODDASZE

komunikacja	- 14,63 m ²
pomieszczenie socjalne	- 13,99 m ²
przedsionek 1	- 4,43 m ²
toaleta 1	- 2,56 m ²
biuro	- 2,25 m ²
przedsionek 2	- 2,88 m ²
toaleta 2	- 2,12 m ²
pomieszczenie porządkowe	- 2,05 m ²
SUMA	- 70,91 m²

3. Układ przestrzenny i forma obiektu

Zasadnicza bryła oparta na kształcie prostokąta o wymiarach po zewnętrznym obrysie ścian około 17,82 x 11,23 m nakryta dachem dwuspadowym krytym dachówką ceramiczną w kolorze czerwonym. Budynek wykonany tradycyjnymi metodami wykorzystując powszechnie stosowane materiały budowlane. Planowana kolorystyka elewacji – kolory pastelowe, beże (realizowane wg odrębnego pozwolenia na budowę). Przyjęte rozwiązania przestrzenne, funkcjonalne i techniczne nie pogarszają wpływu obiektu na środowisko przyrodnicze, zdrowie ludzi i inne sąsiadujące obiekty. Forma architektoniczna dostosowana jest do krajobrazu i sąsiedniej zabudowy.

Budynek wpisany jest do rejestru zabytków pod numerem A/6272 z dnia 08.08.2024 r. stąd wszystkie prace dotyczące budynku wymagają uzyskania decyzji Wojewódzkiego Urzędu Ochrony Zabytków.

4. Charakterystyczne parametry obiektu

Parametry obiektu budowlanego:

- Powierzchnia zabudowy – **bez zmian, ok. 198,0 m²**
- Powierzchnia użytkowa – **213,10 m²**
- Kubatura obiektu – **bez zmian, 1477,50 m³**
- Wysokość maksymalna budynku – **ok. 9,76 m**
- Długość – **~17,82 m**
- Szerokość – **~11,23 m**
- Liczba kondygnacji – **parter + poddasze**

5. Opinia geotechniczna i informacja o sposobie posadowienia obiektu

Nie dotyczy.

6. Liczba lokali mieszkalnych i użytkowych

Budynek nie posiada lokali mieszkalnych. W budynku znajdować się będzie jeden lokal użytkowy.

7. Liczba lokali dostępnych dla niepełnosprawnych

Budynek w poziomie przyziemia jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

8. Opis zapewnienia dostępu dla niepełnosprawnych

W budynku zaprojektowano odpowiedniej szerokości przejścia bez progów, przestrzeń manewrową dla osób poruszających się na wózku inwalidzkim oraz toaletę odpowiednich wymiarów i wyposażoną w odpowiednie uchwyty. Do pokonania ewentualnych różnic w poziomach terenu zastosowany zostanie podjazd dla osób niepełnosprawnych.

9. Parametry techniczne obiektu

Obiekt nie jest źródłem emisji hałasu wibracji ani szkodliwego promieniowania ani innych zakłóceń. Nie będzie występować żadna emisja zanieczyszczeń gazowych w tym zapachów pyłowych i płynnych. Inwestycja nie wpływa negatywnie na środowisko.

Powstające w trakcie robót budowlanych odpady należy segregować i można składować w ograniczonym zakresie na obszarze placu budowy w sposób wykluczający możliwość negatywnego wpływu na środowisko przez stosowanie odpowiednich, przeznaczonych na ten cel pojemników oraz w zwartych przymach. Wykonywanie robót i tymczasowe składowanie odpadów winno być zabezpieczone przed nadmiernym pyleniem, ograniczając negatywny wpływ na środowisko glebowo – wodne poprzez stosowanie odpowiednich przegród, ogrodzeń i szczelnych membran.

Pogorszenie klimatu akustycznego występować będzie głównie na etapie realizacji przedsięwzięcia. Hałas występować będzie na terenie inwestycji i terenach bezpośrednio sąsiadujących i związany będzie z ruchem kołowym podczas eksploatacji dróg i krótkotrwałym użytkowaniem maszyn i urządzeń budowlanych.

Na etapie użytkowania inwestycja nie będzie powodowała nadmiernej uciążliwości związanej z hałasem.

Charakter, wielkość obiektu oraz sposób jego posadowienia nie wpływa negatywnie na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi, głębokość wody powierzchniowej i podziemnej, jak również na zdrowie ludzi i inne obiekty budowlane. Przedmiotowa inwestycja nie przewiduje prowadzenia działań mogących prowadzić do zanieczyszczenia wód. Inwestycja nie będzie szkodliwa dla środowiska i zdrowia ludzi. Projektowany obiekt budowlany nie wymusza konieczności wyburzeń istniejących zabudowań mieszkalnych i gospodarczych, obiekt jest zaprojektowany przy założeniu minimalizacji ingerencji w tereny przyległe, w tym środowisko przyrodnicze, zdrowie ludzi i inne obiekty budowlane. Zachowano obowiązujące przepisy dotyczące minimalnych odległości od granic działki, istniejącej zabudowy i infrastruktury technicznej. Przewidziano utylizację odpadów powstających w trakcie realizacji inwestycji. Zaprojektowane rozwiązania pozwalają na utrzymanie wybudowanego obiektu w należytym stanie bez negatywnego wpływu na zdrowie i życie ludzi i inne obiekty budowlane.

Odprowadzenie wód opadowych – jak dotychczas, na teren własny nieutwardzony.

10. Analiza technicznych, środowiskowych i ekonomicznych możliwości realizacji wysoce wydajnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło

Nie dotyczy.

11. Analiza technicznych i ekonomicznych możliwości wykorzystania urządzeń, które automatycznie regulują temperaturę

Projektowane pomieszczenia wyposaża się w regulatory z czujnikami temperatury współpracujące z regulatorem centralnym. System sterowania wyposażony jest dodatkowo w automatykę pogodową kształtującą temperaturę w zależności od aktualnej temperatury zewnętrznej. Taki układ pozwala na maksymalne zoptymalizowanie ogrzewania i niskie koszty ogrzewania. Sprzyja też energooszczędności ponieważ regulator pogodowy utrzymuje temperaturę wykorzystując do tego minimalną moc.

12. Informacja o wyposażeniu budowlano-instalacyjnym

- Instalacja wentylacyjna – w budynku zaprojektowano wentylację grawitacyjną oraz grawitacyjną wspomaganą mechanicznie.
- Instalacja wodna- woda dostarczona do budynku z sieci wodociągowej.
- Kanalizacja sanitarna - projektuje się odprowadzenie ścieków sanitarnych do szczelnego zbiornika na nieczystości ciekłe Instalacja centralnego ogrzewania - źródło ciepła na potrzeby instalacji centralnego ogrzewania i cwu dla budynku stanowi energia elektryczna wspomaganą energią słoneczną. Jako elementy grzejne przewiduje się głównie ogrzewanie podłogowe oraz drabinki łazienkowe.
- Instalacja elektryczna – budynek podłączony jest do sieci elektroenergetycznej.

13. Ochrona p/poż

Usytuowanie budynku i wymiary. [1]

Budynek usytuowany na własnej działce nr 369/2. Działka zabudowana jest budynkiem objętym opracowaniem oraz pozostałymi budynkami kubaturowymi (pałacem, budynkami gospodarczymi), w części teren jest utwardzony, w części pozostawiony jako biologicznie czynny. Budynek położony jest w sąsiedztwie zabudowy usługowo-handlowej, mieszkalnej i garażowej.

Odległości budynku od granic działki i innych budynków są następujące:

- od strony północnej – min. 67,90 m
- od strony zachodniej – min. 78,0 m
- od strony południowej – min. 17950 m
- od strony wschodniej – min. 7,85 m (pałac)

Wymiary budynku:

- Powierzchnia zabudowy – **bez zmian, ok. 198,0 m²**
- Kubatura obiektu – **bez zmian, 1477,50 m³**
- Wysokość maksymalna budynku – **ok. 9,76 m** (budynek niski)

Parametry pożarowe występujących substancji palnych.

W budynku będą występowały:

- stałe materiały palne drewnopochodne – wyposażenie lokalu oraz materiały pomocnicze - papier itp.

Kategoria zagrożenia ludzi, liczba osób w obiekcie [1]

Funkcja:

budynek mieszkalny zakwalifikowany do kategorii zagrożenia ludzi **ZL III** / ilość osób przebywających w budynku i pomieszczeniach < 50.

Ocena zagrożenia wybuchem. [1 i 2]

Zagrożenie wybuchem nie występuje.

Klasa odporności pożarowej budynku i klasa odporności ogniowej jego elementów. [1]

Biorąc pod uwagę wysokość, ilość kondygnacji, kategorię zagrożenia ludzi, budynek zakwalifikowany do **klasy D odporności pożarowej - z par. 212 ust. 3 [1]**. Elementy budowlane odpowiadają n/w w tabeli klasom odporności ogniowej tj.:

Klasa odporności pożarowej budynku	Klasa odporności ogniowej elementów budynku ^{5) *)}					
	główna konstrukcja nośna	konstrukcja dachu	strop ¹⁾	ściana zewnątrzna ^{1),2)}	ściana wewnętrzna ^{1),4)}	przekrycie dachu ³⁾
1	2	3	4	5	6	7
D	R 30	(-)	REI 30	EI 30 (o↔i)	(-)	(-)

Oznaczenia w tabeli:

R — nośność ogniowa (w min), określona zgodnie z PN dotyczącą zasad ustalania klas odporności ogniowej elem. budowlanych

E — szczelność ogniowa (w min.), określona jw.,

I — izolacyjność ogniowa (w min.), określona jw.,

(-) — nie stawia się wymagań.

¹⁾ Jeżeli przegroda jest częścią głównej konstrukcji nośnej, powinna spełniać także kryteria nośności ogniowej (R) odpowiednio do wymagań zawartych w kol. 2 i 3 dla danej klasy odporności pożarowej budynku.

²⁾ Klasa odporn. ogn dot. pasa międzykondygnacyjnego wraz z połączeniem ze stropem-min.0,8m w ZL.

³⁾ Wymagania nie dotyczą naswietli dachowych, świetlików, lukarn i okien połaciowych (z zastrzeżeniem § 218), jeśli otwory w połaci dachowej nie zajmują więcej niż 20% jej powierzchni; nie dotyczą także budynku, w którym nad najwyższą kondygnacją znajduje się strop albo inna przegroda, spełniająca kryteria określone w kol. 4.

Dokumentacja nie wymaga uzgodnienia z rzeczoznawcą do spraw przeciwpożarowych.

14. Podstawowe dane technologiczne

Restauracja produkować będzie potrawy w pełnym zakresie: potrawy mięsne, warzywne - przygotowywane na miejscu od surowca do produktu. Przygotowywane będą również desery i podwieczorki oraz ciepłe napoje. Zaopatrzenie kuchni w surowce i półprodukty odbywa się transportem dostawców w opakowaniach fabrycznych do odbioru hurtowego. Jarzyny liściaste, niektóre warzywa a także owoce, mięso dostarczane będą w skrzyniach, kartonach lub pojemnikach metalowych. Produkty po przyjęciu są dostarczane do magazynu na odpowiednie regały i chłodnie. Zaopatrzenie w jaja odbywa się okresowo i jaja dostarczane są w opakowaniach dostawcy.

W lokalu wprowadzona jest rozdzielność czasowa:

1. Dostawa towaru odbywać się będzie poza godzinami otwarcia i pracy restauracji
2. Wstępna obróbka warzyw i jaj przed otwarciem restauracji

OPIS PRACY KUCHNI:

Dostawa i magazynowanie surowca.

Wielkość i częstotliwość dostaw realizowana będzie w oparciu o harmonogram, sporządzany okresowo na potrzeby żywienia. Produkty po przyjęciu są rozprowadzane do magazynu. Przewiduje się, że produkty łatwopsujące się przechowywane będą w szafach chłodniczych i mroźniczych dostosowanych do asortymentu i odpowiednich warunków przechowywania. Dobowa porcja produktów żywnościowych wydawana będzie do produkcji szefowi kuchni bezpośrednio z magazynu i chłodni. Warzywa i owoce dostarczane i składowane są w skrzyniach odpowiedniej wielkości dla każdego gatunku. Kiszonki dostarczane i przechowywane są w słojach i puszkach ustawionych następnie w magazynie na regałach.

Mięso, drób, dostarczane są wstępnie oczyszczone i podzielone na gatunki konsumenckie. Wędliny dostarczane są w pojemnikach metalowych. Produkty suche dostarczane w opakowaniach fabrycznych do obrotu hurtowego; w kartonach, workach, paczkach i lekkich opakowaniach drewnianych. Woda mineralna, soki, niektóre przyprawy płynne dostarczane są w transportach zwrotnych.

Przygotowanie surowców.

Warzywa i owoce poddawane są obróbce wstępnej w przygotowali wstępnej warzyw i jaj, gdzie po umyciu i obraniu warzywa zostają przenoszone do kuchni głównej do obróbki termicznej lub na wydzielonym stanowisku przygotowywane są surowki. Mięso po wyjęciu z chłodni przewożone jest do wydzielonego aneksu na kuchni głównej, gdzie odbywać się będzie ostateczna obróbka. Artykuły suche i nie wymagające obróbki wstępnej dostarczane są do odpowiednich aneksów na kuchni głównej bezpośrednio z magazynu.

Obróbka termiczna.

W pomieszczeniu kuchni głównej znajdują się stanowiska pracy związane z obróbką właściwą (czystą) surowców, taką jak: porcjowanie, panierowanie mięsa, formowanie potraw mącznych oraz stanowiska obróbki termicznej związanej z produkcją zup, ziemniaków i warzyw, herbaty i kompotów, zup i napojów mlecznych, mięsa oraz wyrobów mącznych.

Przygotowanie potraw zimnych.

W wyodrębnionej części kuchni na oddzielnych stanowiskach-stołach wykonywane będą wszelkie czynności związane z przygotowaniem śniadań, kolacji czy czynności pomocnicze przy przygotowaniu obiadów.

Zmywalnia naczyń kuchennych.

Zmywanie naczyń i przyborów kuchennych odbywać się będzie w pomieszczeniu zmywania naczyń kuchennych usytuowanym przy wejściu do kuchni. Zmywalnia naczyń kuchennych wyposażona będzie w stół z basenem do mycia sprzętu kuchennego i regał ociekowy na naczynia kuchenne oraz zmywarkę. Pomieszczenie zlokalizowane jest tak, aby dostęp do niego był możliwie najdogodniejszy i jednocześnie nie stanowił przeszkody w ciągu technologicznym.

Ekspedycja posiłków.

Wyprodukowane wyroby trafiają bezpośrednio na sale konsumpcyjną.

Mycie naczyń stołowych.

Brudne naczynia stołowe znoszone są poprzez okno podawcze „zwrot naczyń” na blat odkładczy w zmywalni naczyń stołowych, gdzie po usunięciu resztek i spłukaniu będą myte i wyparzane (minimalna temperatura wyparzania 85°C) w zmywarko-wyparzarce. Po umyciu naczynia podawane będą przez regał przelotowy do kuchni. Tu naczynia będą też przechowywane.

Usuwanie odpadów konsumenckich.

Największa ilość odpadków kuchennych usuwana jest w postaci resztek pokonsumpcyjnych w zmywalni naczyń stołowych a także wytwarzana podczas obróbki wstępnej ziemniaków i warzyw. Odpadki te umieszczane w zamkniętych pojemnikach należy wynieść do wydzielonego miejsca gromadzenia odpadów stałych (poza godzinami pracy restauracji). Czas wynoszenia odpadków nie może kolidować z czasem dostaw towarów. Gospodarka odpadami winna być podporządkowana wymaganiom obowiązującej ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.

Utrzymanie czystości.

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

Do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego przewidziano szafki porządkowe pomieszczeniu porządkowym. Dodatkowo w pomieszczeniu porządkowym zamontowana będzie złączka z węzłem półsztywnym do nabierania wody do wiader.

USTALENIA TECHNOLOGICZNE:

Czas pracy kuchni

Przewiduje się system pracy jednozmianowej w godz. 10-18.

Ilość klientów:

Przewiduje się maksymalnie 27 klientów.

Pracownicy

W kuchni j zatrudnione będą 2-3 osoby: kucharz oraz pomoce kuchenne. Pomieszczenie socjalne oraz pomieszczenia sanitarne dla pracowników znajdować się będą na piętrze budynku. Pracownicy mają dostęp do toalet (ustęp spłukiwany wodą, podłączony do sprawnego systemu kanalizacyjnego). Umywalki do mycia rąk mają ciepłą i zimną bieżącą wodę oraz są zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Miejsce na odzież wierzchnią pracowników zapewniono w pomieszczeniu socjalnym. Miejsce na odzież ochronną pracownika zlokalizowane będzie przy wejściu do kuchni, każdego dnia będzie to świeża odzież (pranie odbywać się będzie poza budynkiem).

Pracownicy powinni posiadać:

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością ,
- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej (ochronnej) odpowiedniej do stanowiska pracy, przechowywanej w odpowiednich szafach zlokalizowanych w szatni.

WYTYCZNE BRANŻOWE:

Wytyczne budowlane.

Do wykończenia wnętrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyki i wymogą przeciwpożarowym. Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,

- ściany pomieszczeń należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć i dezynfekcję do wysokości min. 2,1m;
- narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- drzwi do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych winny być do dołu zabezpieczone przed gryzoniami do wysokości 400mm
- okna powinny być otwierane do wewnątrz a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone siatką przed owadami,
- posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być łatwowymyalne, nienasiąkliwe, odporne na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,
- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie i zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu

Wytyczne dla wentylacji i CO.

W okresie grzewczym w pomieszczeniach zaplecza kuchennego, tak jak w całym obiekcie należy zapewnić temperatury zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. Temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z normą PN-82-B-02402 Ogrzewnictwo - Temperatury ogrzewanych pomieszczeń w budynkach. W pomieszczeniach składowania ziemniaków, warzyw i owoców temperatury winny wynosić od 6 do 10°C. Wszystkie pomieszczenia powinny mieć sprawną wentylację. Wentylacja mechaniczna kuchni powinna być oddzielna od wentylacji innych pomieszczeń. Nad takimi urządzeniami jak: patelnie, trzony kuchenne, taboret gazowy itp. przewidziano okap o konstrukcji zapewniającej jak najmniejsze osadzania się kurzu i tłuszczu. Okap podłączony jest do mechanicznej instalacji wywiewnej. W pomieszczeniu kuchni przewidziano ponadto klimatyzację.

Wytyczne dla instalacji wod kan.

Woda w obiekcie zużywana jest do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu. W pomieszczeniu z umywalką (toaleta) należy doprowadzić wodę zimną (kran czerpalny) do nabierania wody. Woda doprowadzona jest z istniejącej sieć wodociągowej. Ciepła woda przygotowywana jest w elektrycznym przepływowym podgrzewaczu wody. Kanalizację technologiczną należy oddzielić od wewnętrznej kanalizacji sanitarnej. Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej powinny przejść przez separator tłuszczów.

Wytyczne dla instalacji elektrycznej.

Zasadniczymi mediami energetycznymi jest energia elektryczna. Wszystkie pomieszczenia działu produkcyjnego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowo – elektryczne (ogólne i miejscowe), żeby miejsca pracy jak stoły, zmywaki, urządzenia kuchenne nie były zaciemnione. Usytuowanie gniazd instalacji jedno i trójfazowej oraz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR (Dokumentacja techniczno-ruchowa) urządzeń. Wszystkie odbiorniki energii elektrycznej powinny być zabezpieczone przed porażeniem prądem. Dla urządzeń gastronomicznych należy przewidzieć osobne centralnie zgrupowane wyłączniki zasilania.

15. Ocena stanu technicznego

Budynek konstrukcji tradycyjnej z dachem drewnianym dwuspadowym. Budynek wolnostojący. Przebudowa budynku nie wpłynie negatywnie na konstrukcję budynku ani na stan bezpieczeństwa podłoża gruntowego – dlatego też odstępuje się od oceny aktualnych warunków geologiczno-inżynierskich i stanu posadowienia obiektu budowlanego. Inwestycja nie stwarza żadnych zagrożeń dla bezpieczeństwa konstrukcji i funkcjonowania obiektu. Podczas prac polegających na przebudowie ze zmianą sposobu użytkowania planuje się wykonanie nowych schodów, nowych otworów w ścianach nośnych budynku, wykonanie nowych ścianek działowych, nowych warstw podłóg, tynkowanie, malowanie ścian, układanie płytek ceramicznych na ścianach i podłogach, biały montaż.

Dokonane oględziny i ocena techniczna poszczególnych elementów konstrukcyjnych budynku pozwalają na stwierdzenie, że obiekt znajduje się w ogólnym stanie technicznym średnim i nadaje się w pełni do wykonania projektowanej inwestycji. Obiekt budowlany wraz ze związanymi z nim urządzeniami budowlanymi zapewnia:

- spełnienie wymagań podstawowych dotyczących:
 - bezpieczeństwa konstrukcji,
 - bezpieczeństwa pożarowego,
 - bezpieczeństwa użytkowania,
 - odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych oraz ochrony środowiska,
 - ochrony przed hałasem i drganiami,
 - oszczędności energii i odpowiedniej izolacyjności cieplnej przegród;
- warunki użytkowe zgodne z przeznaczeniem obiektu, w szczególności w zakresie:
 - zaopatrzenia w wodę i energię elektryczną oraz w energię ciepłą i paliwa, przy założeniu efektywnego wykorzystania tych czynników,
 - usuwania ścieków, wody opadowej i odpadów;
- możliwość utrzymania właściwego stanu technicznego;
- poszanowanie występujących w obszarze oddziaływania obiektu, uzasadnionych interesów osób trzecich, w tym zapewnienie dostępu do drogi publicznej;

Kryterium oceny wydzielonego elementu konstrukcji oraz klasyfikacja jego stanu technicznego przyjęta została według danych przytoczonych w tablicy:

Lp.	Klasyfikacja technicznego stanu zachowania elementu	% zużycia elementu	Kryterium oceny elementu
1	Dobry	0-15	Element jest dobrze utrzymany, konserwowany, nie wykazuje zużycia i uszkodzeń. Cechy i właściwości wbudowanych materiałów odpowiadają wymaganiom normowym. Wymagana jest konserwacja lub naprawa powłok malarskich podkładowych i nawierzchniowych.
2	Zadowalający	16-30	Element utrzymany jest należycie. Celowy jest remont bieżący polegający na drobnych naprawach, uzupełnieniach i konserwacji.
3	Średni	31-50	W elementach występują uszkodzenia i ubytki nie zagrażające bezpieczeństwu publicznemu. Celowy jest częściowy remont kapitalny.
4	Niżej średniego (liczy)	51-70	W elementach występują ubytki z rozluźnieniem poszczególnych elementów (np. prefabrykatów). Cechy i właściwości wbudowanych materiałów mają ponadto obniżoną klasę. Wymagany jest kompleksowy remont kapitalny lub wymiana elementu.
5	zły	71-100	W elementach występują duże uszkodzenia i ubytki, które mogą zagrażać lub zagrażają dalszemu użytkowaniu. Zahamowanie zagrożenia wymaga rozbiórki i wykonania nowego elementu lub całego obiektu.

Nie dokonano odkrywek fundamentów. Przypuszczalnie fundamenty kamienne, posadowione poniżej strefy przemarzania. Nie stwierdzono widocznych uszkodzeń ścian nośnych mogących wskazywać na nieprawidłową pracę fundamentów.

Ściany murowane z cegły ceramicznej pełnej na zaprawie cementowo-wapiennej otynkowane tynkiem cementowo-wapiennym. W większości elewacje pozbawione są tynków. Pozostałe tynki przeznacza się do zbitcia z uwagi na zły stan techniczny. Na skutek nieszczelności pokrycia dachowego i uszkodzonych rur spustowych i rynien nastąpiła penetracja wody w głąb murów ceglanych, transport rozpuszczalnych soli w materiale ceramicznym powodujący wysolenia, kruszenie cegieł i spoin, a także całkowite wypadanie całych cegieł w wielu miejscach. Pozbawiona lica cegła niesie oznaki osłabienia, skutkiem czego jest pudrowanie, kruszenie i pękanie materiału ceramicznego. Brak cokołu i dekoracji architektonicznych – jedynie na elewacji południowej i wschodniej pozostały w części opaski okienne. Na ścianie elewacji wschodniej i południowej stwierdzono zarysowania o charakterze konstrukcyjnym.

Stolarka okienna i drzwiowa drewniana w kolorze brązowym – całkowicie zniszczona.

Dach konstrukcji drewnianej, dwuspadowy, o kącie nachylenia połaci 38°, pokryty dachówką ceramiczną karpiówką w koronkę, kolor czerwony. Połacie dachu niesymetryczne. W miejscach nieszczelności dachu elementy więźby dachowej są zniszczone. Pokrycie dachowe nieszczelne, z licznymi ubytkami. Brak rynien i rur spustowych. Komin murowany z cegły pełnej na zaprawie cementowo-wapiennej w stanie technicznym średnim. Nie stwierdzono widocznych ugięć i pęknięć elementów konstrukcyjnych mogących stwarzać zagrożenie konstrukcji.

Ogólnie stan techniczny konstrukcji budynku określa się jako - **średni**.

Budynek w pełni nadaje się do planowanej przebudowy – remont elewacji i dachu budynku realizowany jest wg odrębnego opracowania.

16. Obszar oddziaływania obiektu

Obszar oddziaływania obiektu zamyka się w granicach nieruchomości nr 369/2 biorąc pod uwagę ograniczenia wywołane przepisami §12, §13, §31, §60 i §271-273 rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie – zgodnie z art. 34 ust. 3 pkt 5 ustawy Prawo budowlane.

17. Cel oraz założenia opracowania

Głównym założeniem i celem planowanych prac dotyczących przebudowy budynku dawnej wozowni z przystosowaniem do funkcji gastronomicznej w miejscowości Sieroszów jest zabezpieczenie obiektu przed dalszym niszczeniem, przywrócenie go do użytku i dalszego funkcjonowania przez nadanie mu nowej funkcji z maksymalnym poszanowaniem tkanki zabytkowej.

Podany program prac jest programem ramowym, opartym przede wszystkim na analizie wizualnej obiektu, stąd pewne założenia mogą podczas wykonywania prac ulec zmianie (np. wysokości stopni).

18. Zakres projektowanych prac remontowych

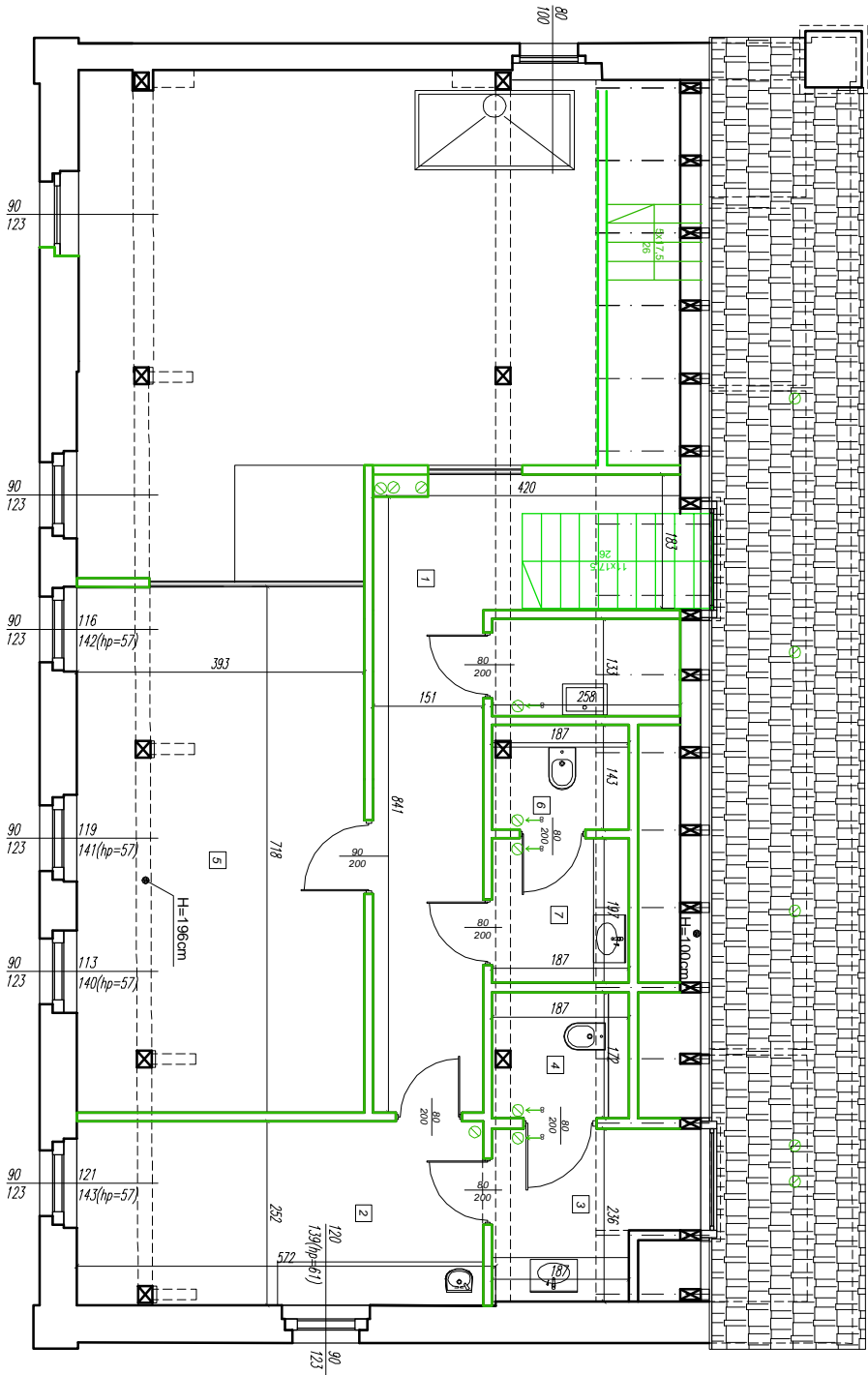
Podczas prac polegających na przebudowie budynku planuje się wykonanie nowych posadzek, ścian działowych, otworów w ścianach nośnych, nowych schodów, nowej instalacji elektroenergetycznej, wodno-kanalizacyjnej – wraz ze wszystkimi pracami towarzyszącymi związanymi z przystosowaniem budynku do nowej funkcji. Planuje się zabicie pozostałości po tynkach na ścianach i w części na sufitach oraz uzupełnienie tkanki, oczyszczenie powierzchni ścian, nałożenie preparatów odgrzybiających na miejsca zaatakowane przez grzyby i wilgoć – w razie potrzeby, likwidacja pęknięć na ścianach (siatka). Wykonanie instalacji ee oraz wod-kan. Wykonanie tynków lekkich cementowo-wapiennych, ukrycie w tynku wszelkich kabli i przewodów, proponuje się wykonanie tynków renowacyjnych w części parteru do wysokości ok. 2,0 m. Wykonanie nowych warstw podłogi na parterze i piętrze budynku, ułożenie płytek ceramicznych, wykonanie nowej klatki schodowej. Malowanie ścian farbami do wnętrz (kolorystyka w tonacji jasnej, pastelowej), ułożenie płytek ceramicznych na ścianach w pomieszczeniach sanitarnych i kuchni, biały montaż.

Wszystkie prace remontowe prowadzić ze szczególną starannością, biorąc pod uwagę konieczność zachowania walorów historycznych budynku oraz jego otoczenia. Prace wykonać zgodnie z zakresem i technologią uzgodnioną w zezwoleniu przez Dolnośląskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Wałbrzychu. Wszelkie odstępstwa od projektu wynikające z zastosowania innych materiałów lub technologii nie mogą wpłynąć na obniżenie jakości prac. Ewentualne zmiany w projekcie na wniosek inwestora lub wykonawcy są możliwe wyłącznie po zaakceptowaniu przez projektanta i pod warunkiem, że nie zmieniają kształtu projektu w świetle uzyskanej decyzji o pozwoleniu na budowę.

Wszystkie roboty budowlane winny być prowadzone zgodnie z przepisami techniczno – budowlanymi, obowiązującymi Polskimi Normami oraz zasadami wiedzy technicznej i przepisami BHP oraz pod nadzorem osoby do tego uprawnionej, przy użyciu wyrobów budowlanych dopuszczonych do obrotu i powszechnego stosowania w budownictwie. Roboty nie ujęte niniejszym opisem a niezbędne do wykonania obiektu należy wykonać zgodnie z wymogami sztuki budowlanej. W przypadkach wątpliwych należy skonsultować się z autorem projektu.

! Należy stosować materiały posiadające stosowne atesty i świadczenia, materiały dopuszczane do stosowania w obrocie publicznym na terenie Polski.!

NR	FUNKCJA POMIESZCZENIA	POWERZCHOŃIA [m²]
1	komunikacja	14,63
2	pomieszczenie socjalne	13,99
3	przedsiönek 1	4,43
4	toaleta 1	2,56
5	biuro	28,25
6	przedsiönek 2	2,88
7	toaleta 2	2,12
8	pomieszczenie porz dkowe	2,05
RAZEM		70.91

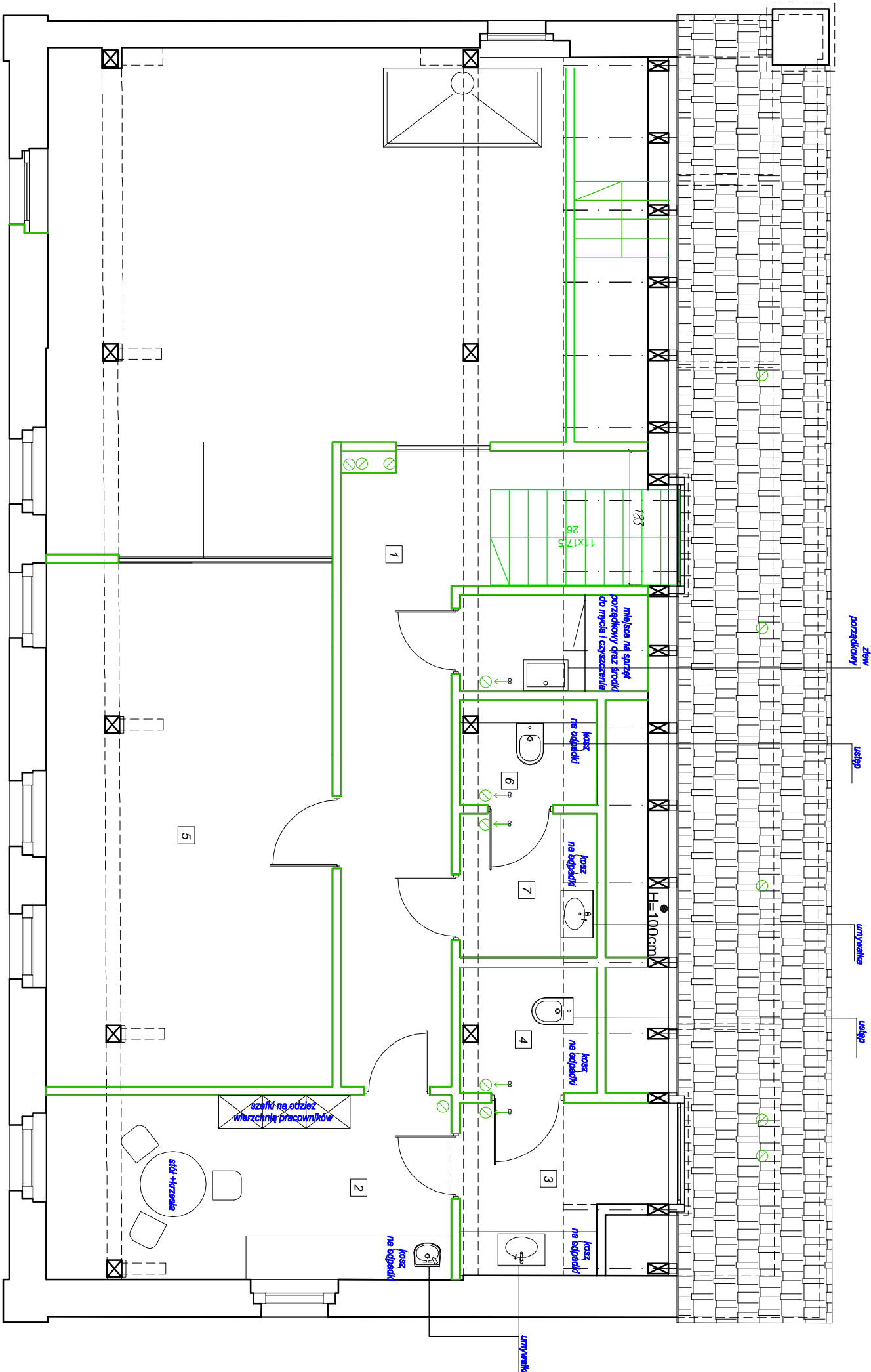


- ciány istniej ce
- elementy projektowane/
zamurowania
- wyburzenia

INWESTOR:	Fundacja Rezydencja Opatów Henrykowskich w Sieroszowie	DATA:
TYTUŁ OPACOW.:	57-200 Z. Bkowiec. I skie. Bobolice 33 Przebudowa budynku dawnej wozowni z przystosowaniem do funkcji gastronomicznej - restauracji	06-2024
ADRES:	57-200 Z. Bkowiec, Sierosze, Odr 4b 1010 Sierosze, działka nr 389/2	
INSTRUKCJA:	mgr in . arch. Maria Miernik	NR. DOKUMENT 71/DSOK/2015

RZUT Poddasza

FORMAT:	A3	PODZIAK:	1:100	NR KYS:	A/3
PRACOWNIA PROJEKTOWA	STADIUM	PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-AUDOWANY	DATA OPACOWANIA:	STADIUM:	12
57-200 Z. Bkowiec, 1.11.21, 10.11.21	06-2024				



INWESTOR:		Fundacja Rezydencja Opactw Henrykowskich w Sieroszowie		DATA:	
TYTUŁ OPRAWY:		57-200 Z. białowice 1 skł. Bobolice 33		06-2024	
ADRES:		Przebudowa budynku dawnej wozowni z przystosowaniem do funkcji gastronomicznej - restauracji			
AUTOR:		mgr in . arch. Marta Miernik			
NAZWA RYSUNKU:		57-200 Z. białowice 1 skł. Bobolice 33			
FORMA:		A3		NR RYS:	
STADIUM:		PROJEKT ARCHITEKTOWNICZO-BUDOWLANY		A/5	
DATA OPRACOWANIA:		06-2024			
NR DOKUMENTU:		71/DSOKK/2016			
NR DOKUMENTU:		71/DSOKK/2016			