

PROJEKT TECHNICZNY

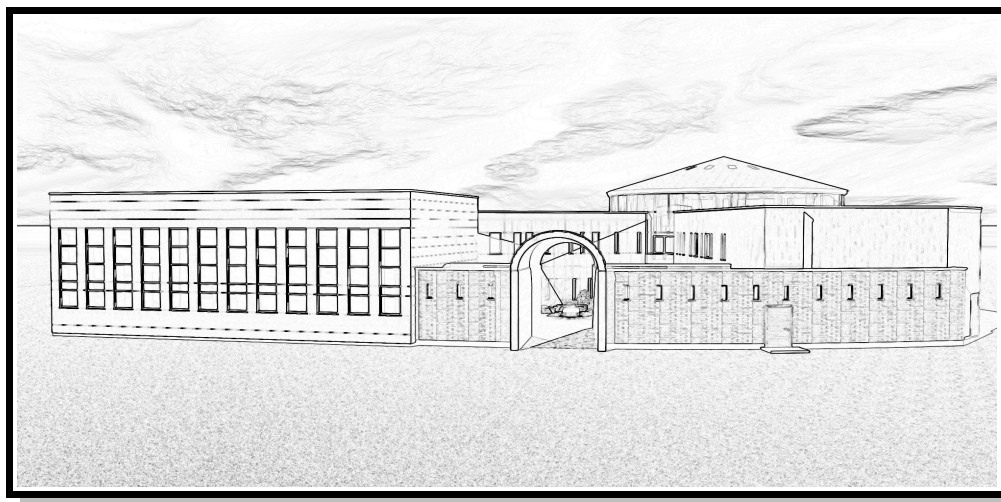
DOTYCZĄCY

BUDOWY BUDYNKU CENTRUM KULTURY I

EDUKACJI ROMÓW

WRAZ Z NIEZBĘDNĄ INFRASTRUKTURĄ

TECHNICZNĄ I PARKINGIEM



LOKALIZACJA

Dz. nr 124/1, Obr.0020-Gołębiów
ul. Kozienicka
26-600 Radom

INWESTOR

Radomskie Stowarzyszenie Romów
"Romano Waść" (Pomocna Dłoń)
ul. Twarda 13 m.1, 26-600 Radom

JEDNOSTKA PROJEKTOWA

MODO design group
ul. Słowackiego 84
26-600 RADOM

PROJEKTANT

mgr inż. arch. Błażej Marchewka

upr. nr: MA/029/09
ewid. nr.: MA-2075

SPRAWDZAJĄCY

mgr inż. arch. Emilia Ryk
upr. nr: MA/121/08
ewid. nr.: MA-2117

RADOM 11-2010

O Ś W I A D C Z E N I E

(wymagane na podstawie art. 20 ust. 4 ustawy z dnia 7 lipca 1994r.
Prawo Budowlane tj. Dz. U. Z 2003r. Nr 207, poz. 2016 z późn. zm.)

OŚWIADCZAMY, ŻE NINIEJSZY PROJEKT ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY
BUDYNKU CENTRUM KULTURY I EDUKACJI ROMÓW Z INFRASTRUKTURĄ TECHNICZNĄ
ZLOKALIZOWANEGO W RADOMIU PRZY ULICY KOZIENICKIEJ, NA DZIAŁCE NR 124/1,
OBR. 0020-GOŁĘBIÓW,
A BĘDĄCY INWESTYCJĄ ZAMIERZONĄ PRZEZ
RADOMSKIE STOWARZYSZENIE ROMÓW "ROMANO WAŚĆ" (POMOCNA DŁOŃ)
Z SIEDZIBĄ NA UL. TWARDEJ 13 m.1, W RADOMIU

ZOSTAŁ SPORZĄDZONY ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI
ORAZ ZASADAMI WIEDZY TECHNICZNEJ.

PROJEKTANT

mgr inż. arch. Błażej Marchewka
upr. nr: MA/029/09
ewid. nr.: MA-2075

SPRAWDZAJĄCY

mgr inż. arch. Emilia Ryk
upr. nr: MA/121/08
ewid. nr.: MA-2117

RADOM 11-2010

PROJEKT TECHNICZNY BUDYNKU CENTRUM KULTURY I EDUKACJI ROMÓW

OPIS DO PROJEKTU ZAGOSPODAROWANIA DZIAŁKI

Działka nr 124/1, obr. 0020-Gołębiów; ul. Kozienicka; 26-600 RADOM

Inwestor:

Radomskie Stowarzyszenie Romów "Romano Waś" (Pomocna Dłoń) z siedzibą na ul. Twardej 13 m.1, w Radomiu

Przedmiot inwestycji:

Przedmiotem inwestycji jest realizacja budynku Centrum Kultury i Edukacji Romów wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną i parkingiem. Ponadto przyłączy technicznych W skład całości inwestycji wchodzi: realizacja budynku projektowanego, realizacja wewnętrznych dróg dojazdowych, parkingów i ciągów pieszych, realizacja niezbędnej infrastruktury technicznej, posadzenie na części działki Inwestora nowej zieleni

Stan istniejący:

Działka na której Inwestor zamierza zrealizować budowę budynku jest: nieogrodzona, niezabudowana, znajduje się na terenie uzbrojonym w sieć elektryczną, wodociagową, kanalizacyjną, oraz telekomunikacyjną. W centralnej części działki zlokalizowana jest studnia kopana (nieczynna) oraz słup energetyczny (nieczynny) Przez działkę przebiegają dwie drogi gruntowe będące pozostałością po jej pierwotnych użytkownikach. Na działce rosną dwa zgrupowania krzewów niskopiennych oraz kilka drzew (są to gatunki niechronione) Wokół działki prowadzą drogi utwardzone oraz gruntowe umożliwiające dogodne skomunikowanie działki z miejskim układem drogowym. Działka od północy sąsiaduje z ulicą Struga, od wschodu z z ulicą Cygańską, od południa z wytwórnią betonów od zachodu z ulicą Towarową.

Projektowane zagospodarowanie działek:

Projektuje się usytuowanie budynku w miejscu jak zaznaczono na projekcie zagospodarowania działki w jej centralnej części. Wzdłuż budynku od strony północnej zlokalizowany jest ciąg pieszo-jezdny pełniący jednocześnie funkcję drogi pożarowej. Ciąg jezdny prowadzony od strony południowej gdzie zlokalizowano wjazd na teren działki - umożliwiający ruch samochodów, wybrukowany. Ciąg jezdny o szerokości 6,00 m ograniczony krawężnikami będzie pełnił rolę dojścia pieszo-jezdnego. Miejsca parkingów ezlokalizowane na działce utwardzone ażurowymi płytami Hauraton "Recyfix" z przerastającą trawą – w liczbie 24 sztuk (przy czym stanowiska nr 1-4 przeznaczone dla osób niepełnosprawnych). Od wschodniej strony budynku (od ulicy Cygańskiej) lokalizowane są jedynie dojścia ewakuacyjne oraz dostawcze do kuchni. Od południa projektowane jest dojście do wejścia na teren dziedzińca budynku, oraz dojście do śmietnika zlokalizowanego wewnątrz budynku. Frontowe wejście do budynku projektowane jako utwardzone kostką betonową lub granitową. Wszystkie dojścia do budynku zaprojektowano jako brukowane

kostką betonową lub granitową. Plac wewnątrz budynku brukowany kostką granitową z centralnie zlokalizowanym paleniskiem. Na placu zlokalizowane zostaną siedziska. Otoczenie budynku należy zagospodarować zielenią wg uznania Inwestora, jak również przez pozostawienie zieleni już istniejącej. W odległości nie większej niż 70 m od budynku są zlokalizowane 2 urządzenie hydrantowe umożliwiające gaszenie pożarów (jedno urządzenie jako istniejące, drugie zostanie zaprojektowane na przyłączy wodnym). Wokół budynku należy wykonać opaskę utwardzoną o szerokości 0,5 m ze spadkiem 2% w kierunku zewnętrznym. Odwodnienie terenu działki powierzchniowe na powierzchnię biologicznie czynną stanowiącą ~39,40 % powierzchni działki. W trakcie prowadzenia prac pozostanie zdemontowana linia energetyczna oraz słup stojący w centralnej części działki (oznaczony na planie nr 7), ponadto zostanie zasypana studnia istniejąca (oznaczona na planie nr 6) na terenie działki. Poza tym zieleń istniejąca na działce, a kolidująca z projektowanym zagospodarowaniem (oznaczona na planie nr 8) zostanie wycięta po uzyskaniu zgody Wydziału Ochrony Środowiska UM w Radomiu (po uzyskaniu prawomocnej Decyzji pozwolenia na budowę)

- Projektowany budynek nie narusza interesu osób trzecich.
- Projektowany budynek nie stwarza uciążliwości dla otoczenia ani dla środowiska.
- Budynek nie znajduje się na terenach objętych ochroną konserwatorską.
- Budynek nie jest zlokalizowany na terenach szkód górniczych, ani na terenach występowania stanowisk archeologicznych.
- Przyjęto I kategorię geotechniczną obiektu wg rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 września 1998 r. opublikowanego w Dzienniku Ustaw nr 126 poz.839 oraz warunki gruntowe złożone
- Obszar oddziaływania obiektu obejmuje tylko działkę należącą do Inwestora.
- Projektowany obiekt spełnia zapisy obowiązującego dla tego terenu Miejscowego Planu Zagospodarowania Przestrzennego
- Projektowana inwestycja otrzymała wszystkie niezbędne zapewnienia od dysponentów sieci na dostarczenie koniecznych mediów (woda, kanalizacja, energia elektryczna)

Bilans powierzchni działki:

	m²	%
1. TEREN	3946,00	100,0
2. ZABUDOWY	1366,00	34,61
3. PARKINGI (HAURATON)	302,00	7,65
4. DROGI	537,00	13,60
5. CHODNIKI	431,00	10,92
6. TRAWNIKI	1310,00	33,20

+ Poz. 3 (80%)**Oznaczenia na planie zagospodarowania działki:****A – F – A - granica terenu objętego zagospodarowaniem****1 - projektowany budynek Centrum Kultury i Edukacji****Romów****2 - lokalizacja projektowanego śmietnika wewnętrznego****3 - wjazd na teren działki Inwestora (uzgodnienie MZDiK)****4 - projektowane miejsca postojowe dla samochodów osób****niepełnosprawnych****5 - projektowane miejsca postojowe dla samochodów****6 - istniejąca studnia kopana (nieczynna) przeznaczona do****likwidacji****7 - istniejący słup energetyczny (nieczynny) przeznaczony****do likwidacji****8 - istniejąca zieleń kolidująca przeznaczona do wycinki****9 - projektowany dziedziniec****10 - projektowane bramne wejście na w/w dziedziniec****170,75 m n.p.m. - projektowana rzędna 0,00 budynku****I ; II - ilość projektowanych kondygnacji nadziemnych****budynku**

Do opisu projektu zagospodarowania działki załącza się plany sytuacyjne:

- Projekt zagospodarowania działki w skali 1:500
- Orientacja w skali 1:10 000

PROJEKTANT

mgr inż. arch. Błażej Marchewka
upr. nr: MA/029/09

ewid. nr.: MA-2075

SPRAWDZAJĄCY

mgr inż. arch. Emilia Ryk

upr. nr: MA/121/08

ewid. nr.: MA-2117

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA ARCHITEKTONICZNEGO PROJEKTU BUDOWLANEGO

1. PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA DZIAŁKI

- Dokumenty formalno – prawne
- Opis do projektu zagospodarowania działki
- Projekt zagospodarowania działki skala 1:500

2. CZĘŚĆ ARCHITEKTONICZNA

- Opis techniczny projektowanego budynku wraz z informacją BiOZ
- Uprawnienia oraz potwierdzenie przynależności do izby zawodowej i ubezpieczenia zawodowego
- Rys. nr A-1 – Rzut piwnic skala 1:100
- Rys. nr A-2 – Rzut parteru skala 1:100
- Rys. nr A-3 – Rzut 1 piętra skala 1:100
- Rys. nr A-4 – Rzut więźby dachowej skala 1:100
- Rys. nr A-5 – Rzut dachu skala 1:100
- Rys. nr A-6 – Przekrój pionowy A-A skala 1:100
- Rys. nr A-7 – Przekrój pionowy B-B skala 1:100
- Rys. nr A-8 – Przekrój pionowy C-C skala 1:100
- Rys. nr A-9 – Przekrój pionowy D-D skala 1:100
- Rys. nr A-10 – Elewacja skala 1:100
- Rys. nr A-11 – Elewacja skala 1:100
- Rys. nr A-12 – Elewacja skala 1:100
- Rys. nr A-13 – Elewacja skala 1:100
- Rys. nr A-14 – Elewacja skala 1:100
- Rys. nr A-14 – Schemat technologii kuchni części gastronomicznej skala ----

OPIS TECHNICZNY

Y

1. Dane ogólne

Opis techniczny został sporządzony według Zarządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 3 lipca 2003 roku w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego Dz. U nr 120, poz 1133 z dnia 10 lipca 2003r i zawiera opis do projektu według kolejności określonej w rozporządzeniu.

1.1 Przedmiot opracowania

Budynek będący przedmiotem opracowania został zaprojektowany na działce zlokalizowanej w Radomiu. Lokalizacja budynku oraz zagospodarowanie działki określono w projekcie jej zagospodarowania. Projektowany budynek to budynek 1 piętrowy częściowo podpiwniczony (tzn. 3 kondygnacyjny). Budynek zaprojektowano w formie nieforemnego wieloboku z wewnętrznym dziedzińcem. Dach na budynku zaprojektowano w przeważającej części jako płaski, nad okrągłą rotundą dach zaprojektowany jako stożkowy. Budynek będzie pełnił rolę siedziby fundacji „Romano Waś” i spełniał zadania podejmowane przez fundację. Będą to:

- edukacja i szkolenia (zaprojektowano sale lekcyjne, pokój dla dzieci oraz nauczycielski)
- sport i rekreacja (zaprojektowano zespół sali sportowej)
- kultura (zaprojektowano salę widowiskową - 180 os. wraz z zapleczem dla artystów występujących)
- szkolenia gastronomiczne oraz żywienie uczestników szkoleń, występów, gości (zaprojektowano restaurację dla ~40 os. wraz z pełnym węzłem kuchennym)
- usługi noclegowe (jako uzupełnienie funkcji kulturowej i szkoleniowej – możliwość przenocowania występujących artystów lub prelegentów prowadzących szkolenia) – nie planuje się prowadzenia działalności o charakterze hotelowym.

Piwnica

Na poziomie piwnicy zaprojektowano pomieszczenia techniczne oraz gospodarcze. Kotłownię, pomieszczenie wodomierza oraz magazyn opału. Do piwnicy prowadzi jedna klatka schodowa. Piwnica zlokalizowana jedynie na małym fragmencie obrysu budynku.

Parter

Na poziomie parteru zlokalizowane są główne wejścia do budynku, hall wejściowy, sala widowiskowa z zapleczem, sala sportowa z zapleczem, zespół sal edukacyjno-szkoleniowych, zespół sanitariatów oraz pomieszczenia gospodarcze obsługujące dziedzińce. Na wyższe kondygnacje budynku prowadzą 3 klatki schodowe dostępne z wewnątrz budynku oraz 2 windy osobowe (jedna w zapleczu kuchni jest windą osobowo-

towarową).

Piętro

1 piętro jest kondygnacją hotelową oraz gastronomiczną. W części noclegowej zlokalizowano 12 pokoi noclegowych z łazienkami (11 pokoi dwuosobowych oraz 1 jednoosobowy dla osoby niepełnosprawnej) Do części noclegowej prowadzi odrębna klatka schodowa oraz winda osobowa. W zespole tym zaprojektowano jednocześnie pomieszczenia gospodarcze i pomocnicze. W części gastronomicznej zaprojektowano węzeł kuchenny oraz antresolę nad hollem wejściowym na której zlokalizowana została część konsumpcyjna. W części zaplecza kuchennego pomieszczenie techniczne wentylatorowni dla sali widowiskowej na parterze.

1.2 Podstawa opracowania

- a) Zlecenie Inwestora
- b) Plan sytuacyjno-wysokościowy
- c) Badania geotechniczne
- d) Oględziny terenu
- e) Wypis i wyrys z planu miejscowego

1.3 Sposób budowy a ochrona interesów osób trzecich

Projektowana konstrukcja budynku nie narusza interesu osób trzecich w rozumieniu przepisów prawa budowlanego a w szczególności:

- zapewnienia dostępu do drogi publicznej
- ochrony przed pozbawieniem możliwości korzystania z wody, kanalizacji, energii elektrycznej i ciepłej oraz ze środków łączności, a także dopływu światła dziennego do pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi,
- ochrony przed uciążliwościami powodowanymi przez hałas, wibracje, zakłócenia elektryczne, promieniowanie oraz
- ochrony przed zanieczyszczeniem powietrza, wody i gleby.

2. Zestawienie powierzchni oraz charakterystyczne dane liczbowe

Powierzchnia zabudowy	1366,00	m²
Powierzchnia całkowita	2856,04	m²
Powierzchnia użytkowa	2088,60	m²
Kubatura	9767,65	m³
Wysokość budynku	9,75	m
Maksymalna wysokość kalenicy	14,89	m

2.1 Zestawienie pomieszczeń w budynku

RZUT PIWNIC

1.1 Korytarz	37,3	
1.2 Warsztat/Konserwator	15,9	
1.3 WC		3,1
1.4 Magazyn	15,9	
1.5 Magazyn	36,4	
1.6 Wodomierz	5,7	
1.7 Skład oleju	25,8	
1.8 Kotłownia		45,6
RZUT PARTERU		
1.1.Mag. mebli ogrodowych	13,5	
1.2.Mag. sprzętu sportowego		14,6
1.3.Sala sportowa	263,6	
1.4.Pom. porządkowe		3,1
1.5.Łazienka	6,7	
1.6.Szatnia	5,3	
1.7.Korytarz	8,1	
1.8.Szatnia	5,4	
1.9.Pom. porządkowe		1,9
1.10.Łazienka		7,0
1.11.Opiekun	5,5	
1.12.Korytarz		22,2
1.13.Maszynownia	5,3	
1.14.Klatka schodowa		11,9
1.15.Sala dydaktyczna		36,4
1.16.Sala dydaktyczna		36,3
1.17.Sala dydaktyczna		36,3
1.18.Pokój nauczycielski		22,2
1.19.Korytarz		45,6
1.20.Mag. podr.		2,3
1.21.Łazienka		6,3
1.22.Sala przedszkolna		26,8
1.23.Sanitariaty		15,7
1.24.WC dla os. niep.		4,5
1.25.Sanitariaty		13,2
1.26.Klatka schodowa		7,4
1.27.Główny hall wejściowy	239,0	
1.28.Sala widowiskowa		188,2
1.29.Scena	51,2	

1.30.Dostawa/personel	3,7
1.31.Zaplecze sceny	5,1
1.32.Korytarz/schody	15,2
1.33.Śmietnik	1,5
1.34.Garderoba	7,5
1.35.Łazienka	8,7
1.36.Łazienka	8,7
1.37.Garderoba	10,4

RZUT PIĘTRA

2.01 Bar	174,9
2.02 Pom. porządkowe	6,5
2.03 WC	4,4
2.04. WC	4,4
2.05. hall	5,5
2.06. Pokój	14,8
2.07. Łazienka	2,7
2.08. Łazienka	2,7
2.09. Pokój	14,4
2.10. POKÓJ	14,8
2.11. Łazienka	2,7
2.12. Łazienka	2,7
2.13. Pokój	14,4
2.14. Pokój	14,6
2.15. Łazienka	2,7
2.16. Łazienka	2,7
2.17. Pokój	14,4
2.18. Klatka schodowa	11,9
2.19. Magazynek	8,7
2.20. Korytarz	53,8
2.21. Pokój	15,3
2.22. Łazienka	6,8
2.23. Socjalny	8,8
2.24. Łazienka	2,7
2.25. Pokój	18,8
2.26. Pokój	14,4
2.27. Łazienka	2,7
2.28. Łazienka	2,7
2.29. Pokój	14,7

2.30. Pokój	14,4
2.31. Łazienka	2,7
2.32. Łazienka	2,7
2.33. Pokój	14,4
2.34. Klatka schodowa	16,3
2.35. Biuro	9,9
2.36. Korytarz	4,4
2.37. Biuro	22,0
2.38. Chłodnia	5,1
2.39. Odkazacz jaj	3,9
2.40. Sypkie	3,8
2.41. Obieralnia warzyw	3,8
2.42. Łazienka	8,3
2.43. Socjalny	9,5
2.44. Śmieci	7,7
2.45. Wentylatornia	27,5
2.46. Dostawa/personel	5,3
2.47. Mięso	8,5
2.48. Pom. porządkowe	3,8
2.49. Kuchnia	24,1
2.50. Korytarz	30,4
2.51. Kuchnia zimna	15,3
2.52. Zmywalnia	6,4
2.53. Rozdzielnia kelnerska	25,5

3. Dane konstrukcyjno - budowlane

3.1 Opis konstrukcji obiektu

Pod względem konstrukcyjnym i funkcjonalnym, projektowany obiekt składa się z następujących części:

- ♦dwukondygnacyjna, jednonawowa sala widowiskowa rozpiętości 14 m z kuchnią, biurami i wentylatornią na piętrze
- ♦sala sportowa jednokondygnacyjna, jednonawowa, rozpiętości 12,60m
- ♦budynek dydaktyczno - hotelowy, dwukondygnacyjny, częściowo podpiwniczony
- ♦budynek jednokondygnacyjny między osiami 4-7, z bramą, stanowiący zaplecze sali widowiskowej oraz sali sportowej.
- ♦budynek holu wejściowego w formie rotundy, jednoprzestrzenny, ze stropem pośrednim obwodowym

Wszystkie wymienione części są od siebie oddylatowane, od poziomych fundamentów w górę.

3.1. Fundamenty

Ze względu na występujące w miejscu projektowanej inwestycji skomplikowane warunki gruntowe (od -3,00 do ok. -6,00 m p.p.t. występują grunty nienośne w postaci torfów I pyłów), zaprojektowano posadowienie pośrednie na palach.

Przyjęto pale wiercone, w rurach obsadowych wyciąganych, średnicy $D=40\text{cm}$, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIN i A-0.

Obciążenia ze ścian i słupów będą przekazywane na pale poprzez łąwy i stopy żelbetowe wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIN i A-0.

Część podpiwniczoną budynku między osiami 14-17/I-F, zaprojektowano w postaci wanny żelbetowej szczelnej, którą tworzą ściany i płyta dolna podposadzkowa (woda gruntowa występuje ok. -2,0m p.p.t)

Płyta gr. 30cm wylewana z betonu B-25, zbrojona stalą A-IIIN, będzie oparta na łąwach żelbetowych ścian. Wszystkie fundamenty należy wykonać na podlewce z chudego betonu gr. 10cm.

3.2. Konstrukcja sali widowiskowej

Budynek sali widowiskowej jest dwukondygnacyjny, niepodpiwniczony, jednonawowy, rozpiętości 14 m. Konstrukcję nośną tworzą ściany żelbetowe zewnętrzne oraz stropy z płyt kanałowych sprężonych HC 400. Wszystkie ściany żelbetowe wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIN. Uzupełnieniem stropu z płyt kanałowych sprężonych jest pod wentylatornią strop żelbetowy płytowy gr. 15cm, wylewany z betonu B-25, zbrojony stalą A-IIIN. Podciąg występujący w obszarze zaplecza sceny i wentylatorni – żelbetowe, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIN i A-0.

3.3. Sala sportowa

Układ konstrukcyjny sali sportowej – halowy, jednonawowy rozpiętości 12,6m, sześciotraktowy (trakty 6x3,60m). Konstrukcję nośną tworzą słupy żelbetowe (30x60cm), sztywno zamocowane w fundamentach, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIN i A-0 oraz dźwigary stalowe ażurowe podwyższone z HEB 280 ze stali St3S. Wysokość całkowita dźwigarów 540 mm. Konstrukcję nośną pokrycia dachu stanowi blacha trapezowa TR94/250 gr. 1,0 mm. Ściany zewnętrzne sali - murowane z bloczków silikatowych gr. 25cm (ewent. 24cm) kl. 15MPa na zaprawie cementowo-wapiennej M-5. Ściany wzmocnione wieńcami i trzpieniami żelbetowymi (ściany szczytowe) wylewanymi z betonu B-25, zbrojonymi stalą A-IIIN i A-0.

Warstwy zewnętrzne ścian wg części architektonicznej opisu.

3.4. Budynek dydaktyczno - hotelowy

Budynek dwu i trzykondygnacyjny (trzykondygnacyjny w części podpiwniczonej) zaprojektowany w technologii tradycyjnej. Konstrukcję nośną tworzą wewnętrzne i zewnętrzne ściany murowane z bloczków silikatowych gr. 25 cm (ewent. 24cm) kl. 15 MPa na zaprawie

cementowo-wapiennej M-5 oraz stropy żelbetowe płytowe gr. 18cm, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN. Ściany części podziemnej – żelbetowe, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN. Warstwy zewnętrzne ścian wg części architektonicznej opisu. Część filarków ścian zewnętrznych nadziemnych zaprojektowano jako żelbetowe, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN i A-0. Belki, podciągi i nadproża - żelbetowe, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN i A-0, uzupełnione nadprożami prefabrykowanymi L-19. Ściany szybu windowego – żelbetowe, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN. Schody zaprojektowano jako płytowo-żebrowe, żelbetowe, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN i A-0.

3.5. Budynek jednokondygnacyjny między osiami 4-7, z bramą, stanowiący zaplecze sali widowiskowej oraz sali sportowej.

Budynek zaprojektowany w technologii tradycyjnej. Konstrukcję nośną tworzą ściany murowane z bloczków silikatowych gr. 25cm (ewent. 24 cm) kl. 15MPa na zaprawie cementowo-wapiennej M-5 oraz stropy żelbetowe płytowe gr. 18cm, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN. Warstwy zewnętrzne ścian wg części architektonicznej opisu. Nad bramą zaprojektowano przekrycie łukowe, żelbetowe gr. 15cm, wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN, oparte na ścianach w osi 5 i 6

3.6. Rotunda holu wejściowego

Budynek holu wejściowego w formie rotundy, jest jednoprzestrzenny, ze stropem pośrednim obwodowym. Konstrukcję nośną żelbetową tworzą słupy obwodowe zewnętrzne 30x50cm, słupy obwodowe wewnętrzne o przekroju kołowym średnicy 35 cm, strop płytowy gr. 18 cm oparty poprzez ruszt z podciągnięć na słupach oraz pierścienie żelbetowe górne zwieńczające słupy zewnętrzne i wewnętrzne.

Schody prowadzące na strop zaprojektowano żelbetowe, płytowe. Wszystkie elementy żelbetowe – wylewane z betonu B-25, zbrojone stalą A-IIIIN i A-0. Konstrukcja dachu drewniana – z drewna sosnowego klasy K27:

2. krokwie o przekroju 12x18cm
3. płatwie 14x18cm
4. słupki 12x12cm
5. zastrzały 12x12cm
6. murłaty 14x14cm
7. kleszcze łączące krokwie ze słupkami nad murłatami – dwugązłowe 2x(5x16cm)

Ściana zewnętrzna murowana z bloczków silikatowych gr. 25cm (ewent. 24cm) kl. 15MPa na zaprawie cementowo-wapiennej M-5. Ściana zewnętrzna wzmocniona wieńcami żelbetowymi, wylewanymi z betonu B-25, zbrojonymi stalą A-IIIIN i A-0.

Dach

Poszycie dachowe zaprojektowane z papy termozgrzewalnej 2-warstwowej układanej na

styropapie. Papa wierzchniego krycia z posypką mineralną w kolorze ciemnoszarym (grafitowym). Papa wierzchniego (na rotundzie gont) krycia nierozprzestrzeniająca ognia w systemie Fire Smart Protection zgodnie z Aprobata Techniczną ITB AT-15-6387/2004. W połaci dachu nad rotundą zaprojektowano okna dachowe, połaciowe. Na dachu zlokalizowane zostały urządzenia wentylacyjne oraz instalacyjne sanitarne. Na dachu należy wykonać instalację odgromową. Obróbki dekarские dachu zaprojektowano z blachy ocynkowanej powlekanej w kolorze grafitowym.

Kominy

Kanały wentylacyjne wentylacji mechanicznej wykonane z kształtek prefabrykowanych, systemowych. Kominy ponad poziomem dachu obrobione blachą. Do kanałów wentylacyjnych są doprowadzone kołnierze wykonane z blachy ocynkowanej. Kominy wentylacji grawitacyjnej murowane z kształtek systemowych prefabrykowanych (np. Schiedel) obmurowane bloczkami gazobetonowymi. Kominy spalinowe z kotłowni zaprojektowano z rur stalowych, nierdzewnych izolowanych termicznie watą szklaną. Kominy są zaprojektowane jako niezależne od konstrukcji nośnej budynku. Przewody kominowe powinny być wyprowadzone ponad dach na wysokość zabezpieczającą przed niedopuszczalnym zakłóceniem ciągu. Wyloty przewodów kominowych powinny być dostępne do czyszczenia i okresowej kontroli.

Stolarka okienna i drzwiowa

Stolarka okienna i drzwiowa wykonana jako systemowa z PVC oraz aluminiowa w kolorze białym lub okleinowana w kolorze grafitowym o wymiarach zgodnych z projektem. Wewnętrzne drzwi w pomieszczeniach budynku wykonane jako płycinowe o wymiarach przejścia min. 90x205 cm. W pomieszczeniach zaplecza kuchennego większość drzwi wyposażona w dolne kratki nawiewne wspomagające wentylację pomieszczeń. Drzwi wejściowe do budynku szklone szkłem bezpiecznym P 4. Drzwi wydzielające pomieszczenia kotłowni, techniczne, wydzielające klatkę schodową ognioodporne EI 30. Ramy okienne należy wyposażyć w nawiewniki higrosterowane wspomagające wentylację pomieszczeń. Szczegółowe parametry stolarki w projekcie wykonawczym architektury. W projektowanej rotundzie zaprojektowano fasadę szklaną o konstrukcji aluminiowej kotwionej do żelbetowej konstrukcji rotundy.

Posadzki

Budynek jest wyposażony w posadzki gressowe, terakotę, panele podłogowe oraz wykładziny dywanowe. Posadzki w kondygnacji parteru oraz na ciągach komunikacyjnych z racji funkcji trudnościeralne oraz łatwozmywalne. W pomieszczeniach zaplecza kuchennego posadzki wykonawców z możliwie najmniejszymi spoinami („na styk”). W sali sportowej zaprojektowano posadzkę sportową, elastyczną. Szczegółową kompozycję kolorystyczną posadzek należy rozwiązać w projekcie wykonawczym architektury. Wszystkie posadzki powinny posiadać odpowiednie atesty higienicznosanitarne oraz BHP. Zewnętrzne

posadzki zaprojektowane jako kamienne z płyt granitowych płomieniowo obrabianych.

Instalacje

Budynek jest wyposażony w instalacje c.o., wodno-kanalizacyjną, elektryczną, odgromową, wentylacji mechanicznej. Kotłownia na olej opałowy z własnym magazynem oleju do celów opałowych. Wszystkie powyższe instalacje są przedmiotem odrębnych opracowań branżowych.

Izolacje termiczne

- Ocieplenie ścian zewnętrznych styropian FS15 gr.12 cm
- Ocieplenie elementów konstrukcyjnych od zewnątrz styropian FS15 gr.12 cm
- Ocieplenie stropodachu niewentylowanego - wełna mineralna gr.20 cm
- Ocieplenie stropodachu rotundy – wełna mineralna gr. 20 cm
- Ocieplenie stropu pomiędzy piwnicą a parterem styropianem gr. 10 cm

Izolacje wodochronne

a) przeciwwilgociowe poziome

- Izolacja na ławach fundamentowych- 2 x papa asfaltowa na lepiku na gorąco
- Izolacja na posadzce przyziemia i ścianach zewnętrznych nad terenem związana z cokołem budynku – 2 x papa asfaltowa na lepiku na gorąco lub inne systemowe izolacje rolowe
- izolowanie ścian i płyty dennej piwnic zaprojektowano jako izolację typu ciężkiego papą asfaltową zgrzewaną na gorąco uzupełnianą foliami PE

b) przeciwwilgociowe pionowe

Izolacja pionowa ścian piwnic oraz podwalinowych od fundamentów do połączenia z izolacją poziomą w cokole budynku wykonana z powłokowych mas bitumicznych (dwukrotna powłoka) – Dysperbit.

Tynki wewnętrzne

Tynki wewnętrzne mokre cementowo-wapienne kat. III lub z płyt gipsowo-kartonowych mocowanych do ścian murowanych na plackach gipsowych lub na ruszcie mocowanym do ścian i sufitów wg wskazań producenta. W pomieszczeniach mokrych stosować płyty gipsowo-kartonowe „zielone” uodpornione na działanie wilgoci. Przed przystąpieniem do przyklejania płyt gipsowo-kartonowych należy zwrócić uwagę na podłoże powinno być mocne, suche i stabilne oraz niezmarznięte. Wszystkie elementy stalowe, mogące stykać się z klejem, powinny być zabezpieczone antykorozyjnie. Gładką powierzchnię betonową należy pomalować podkładową masą tynkarską w celu jej wzmocnienia, a podłoża chłonne zagruntować emulsją. Przed położeniem płyt wykonać należy posadzki i instalacje podtynkowe. Płyty gipsowo-kartonowe powinny być takiej długości, jaka jest wysokość ściany do której chcemy je montować. Grubość płyt 9,5 mm lub 12,5 mm.

Malowanie i powłoki zabezpieczające

Ściany wewnętrzne oraz sufity malowane farbami akrylowymi lub emulsyjnymi w kolorze zgodnym z indywidualnym projektem wnętrza. Elementy stalowe przed malowaniem farbami zewnętrznymi zabezpieczyć środkami antykorozyjnymi. Wszystkie rodzaje farb, kompozycji kolorystycznych oraz ich lokalizację należy określić w projekcie wykonawczym architektury wnętrz.

4. Instalacje i urządzenia sanitarne, c.o., gazowe, elektryczne.

Instalacje w/w są przedmiotem odrębnych opracowań

4.1 Zestawienie urządzeń armatury sanitarnej

Umywalki	- 27 szt.
Miski ustępowe	- 17 szt.
Kabiny natryskowe	- 13 szt.
Pisuary	- 5 szt.
Zlewozmywaki	- 13 szt.

5. Wentylacja

5.1 Wentylacja nawiewna

Do wentylacji wszystkich pomieszczeń służą okna rozszczelnione oraz nawiewniki okienne umieszczone w dolnej lub górnej ramie okna. Dodatkowo w pomieszczeniach sanitarnych oraz zaplecza kuchennego zastosowano drzwi z kratkami nawiewnymi o wolnym przekroju 150 cm². Ponadto zaprojektowano wentylację mechaniczną nawiewną (opracowanie branżowe)

5.2 Wentylacja wywiewna

Do wentylacji pomieszczeń sanitarnych służą kanały wentylacji mechanicznej. W budynku zaprojektowano wentylację wywiewną mechaniczną zawartą w odrębnym opracowaniu.

6. Charakterystyka ekologiczna

6.1 Zapotrzebowanie wody

Woda czerpana z wodociągu miejskiego.

6.2 Odprowadzenie ścieków

Ścieki odprowadzone do kanalizacji sanitarnej.

6.3 Emisja zanieczyszczeń gazowych, pyłowych i płynnych

Obiekt spełnia warunki ochrony atmosfery pod warunkiem zastosowania kotła centralnego ogrzewania, który ma emisję zanieczyszczeń nie większą niż dopuszczalna w aktualnych przepisach i normach.

6.4 Emisja hałasów oraz wibracji

Budynek z projektowanym wyposażeniem oraz przewidzianym sposobie użytkowania nie emituje szczególnych hałasów i wibracji wymagających dodatkowych środków zaradczych. Wszystkie ściany oraz przegrody poziome spełniają wymagania izolacyjności akustycznej co najmniej 55 dB co jest zgodne z PN-B-02151-3:1999.

6.5 Wpływ budynku na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi, glebę, wody powierzchniowe i podziemne

Budynek z uwagi na małą wysokość nie powoduje większego zacinienia otoczenia, a płytkie fundamenty przy fragmentarycznym podpiwniczeniu w niewielkim stopniu naruszają układy korzeniowe drzew. Obiekt nie wprowadza szczególnych zakłóceń ekologicznych w charakterystyce powierzchni ziemi, gleby, wód powierzchniowych i podziemnych. Charakter użytkowy budynku pozwala na zachowanie biologicznie czynnego terenu działki poza powierzchnią zabudowy i utwardzonych dojazdów i dojść do budynku. Część drzew kolidująca z planowaną inwestycją zostanie przesadzona lub wycięta i w jej miejsca zostaną wykonane nasadzenia zastępcze.

6.6 Bilans wód opadowych.

Wody opadowe odprowadzone na teren działki Inwestora (powierzchnia biologicznie czynna stanowi 39,40 % powierzchni działki). Ilość wody opadowej odprowadzanej z budynku: 22,5 L / sek. Ilość wody przyjęto przy normowych opadach o natężeniu nawałnicy.

7. Charakterystyka energetyczna budynku

Zapotrzebowanie czynników energetycznych:

Zapotrzebowanie na energię użytkową wraz z urządzeniami pomocniczymi EU= \sim 280 kWh/m²/rok

Zapotrzebowanie na energię końcową wraz z urządzeniami pomocniczymi EK= \sim 315 kWh/m²/rok

Zapotrzebowanie na energię pierwotną wraz z urządzeniami pomocniczymi EP= \sim 622 kWh/m²/rok

Zapotrzebowanie na energię pierwotną wg WT2008 dla budynku EP= \sim 658 kWh/m²/rok

Właściwości cieplne przegród zewnętrznych i wewnętrznych

Wartości współczynników obliczono zgodnie z W/m U, są następujące:

Ściana zewn. konstrukcyjna 25+12cm U= 0,26 W/m²K

Ściana wewnętrzna, konstrukcyjna 24cm U= 0,56 W/m²K

Ściana wewnętrzna, działowa 12cm U= 1,03W/m²K

Posadzka na gruncie-1 strefa U= 0,31 W/m²K

Posadzka na gruncie- II strefa	U= 0,45
W/m ² K	
Strop nad parterem	U= 1,66W/m ² K
Sufit na jętkach	U= 0,30 W/m ² K
Dach w części ocieplonej	U= 0,30 W/m ² K
Okna i drzwi zewnętrzne przyjęto	U= 2,50 W/m ² K

z PN-EN ISO 6946, 1999 r. Wartości obliczeniowe,

7.2 Sprawność instalacji grzewczej

Zaprojektowany budynek, dzięki dobraniu przegród budowlanych o wartości współczynników przenikania ciepła poniżej wymaganych Rozporządzeniem Ministerstwa Infrastruktury z dnia 12.04.2002 r.-Dz. U-nr75 poz.690 z 15.06.2002r. -zaliczyć można do energooszczędnych.

7.3 Wymagania dotyczące oszczędności energii

Obiekt został zaprojektowany zgodnie z wymaganiami izolacyjności cieplnej i innych wymagań związanych z oszczędnością energii według Rozporządzenia Ministerstwa Infrastruktury z dnia 12.04.2002 r. - Dz. U nr 75 poz.690 z 15.06.2002r.

8. Dostępność obiektu dla osób niepełnosprawnych

- Wejście główne w poziomie terenu przystosowane dla niepełnosprawnych
- Budynek wyposażony w windę osobową dostępną dla osób niepełnosprawnych.
- Zaprojektowano WC przystosowane dla osób niepełnosprawnych na parterze budynku oraz pokój noclegowy na piętrze budynku przystosowany dla osoby na wózku oraz z łazienką przystosowaną dla osoby niepełnosprawnej.
- Brak progów w drzwiach
- Miejsca postojowe dla niepełnosprawnych na parkingu
- Pokoje hotelowe powinny mieć informację zapisaną alfabetem Braggia

9. Schematyczny opis technologiczny

Budynek będzie pełnił rolę siedziby fundacji „Romano Waś” i spełniał zadania podejmowane przez fundację. Będą to:

- edukacja i szkolenia (zaprojektowano sale lekcyjne, pokój dla dzieci oraz nauczycielski)
 - sport i rekreacja (zaprojektowano zespół sali sportowej)
 - kultura (zaprojektowano salę widowiskową - 180 os. wraz z zapleczem dla artystów występujących)
 - szkolenia gastronomiczne oraz żywienie uczestników szkoleń, występów, gości (zaprojektowano restaurację dla ~40 os. wraz z pełnym węzłem kuchennym)
- usługi noclegowe (jako uzupełnienie funkcji kulturowej i szkoleniowej – możliwość przenocowania występujących artystów lub prelegentów prowadzących szkolenia) – nie planuje się prowadzenia działalności o charakterze hotelowym.

TECHNOLOGIA KUCHNI

W budynku będzie miało miejsce pełne przygotowanie posiłków w pełnym węźle kuchennym. Wszystkie pomieszczenia zaplecza kuchennego mają wysokość w świetle 3,45 m. Kuchnia zaprojektowana została nad salą widowiskową na piętrze budynku. Personel oraz dostawa artykułów spożywczych do kuchni będzie odbywała się poprzez windę osobowo-towarową "MICROLIFT" przeznaczoną do przewozu max. 2 osób lub towaru o masie do 180 kg. Odpadki z kuchni będą wyrzucane do zabudowanego śmietnika na parterze budynku za pomocą zsypu wydzielonego w odrębnym pomieszczeniu z kranem ze złączką do węża oraz posadzkową kratką odpływową. Proces technologiczny kuchni będzie obejmował następujące etapy:

- Magazynowanie półproduktów
- Magazynowanie i obróbka wstępna (obieranie warzyw)
- Obróbka , porcjowanie, przygotowanie półproduktów do gotowania
- Proces gotowania
- Porcjowanie i wydawanie posiłków
- Zmywanie i wypaźanie naczyń
- Mycie garnków
- Prace porządkowe tj. mycie blatów, posadzek, ścian oraz urządzeń technicznych
- Usuwanie odpadków i nieczystości na zewnątrz

Zaplecze socjalne pracowników kuchni

Zaplecze socjalne dla pracowników kuchni zlokalizowane w tylnej części budynku. Do pomieszczeń socjalnych wchodzi się z korytarza zaplecza kuchennego. Pomieszczenia socjalne to pomieszczenie szatni pełniące jednocześnie funkcję pokoju śniadań oraz pomieszczenie łazienki personelu. W lokalu w trakcie organizowanych dużych imprez okolicznościowych zatrudnione będzie do 8 osób na umowę o dzieło (5 osób pracujących przy przygotowaniu posiłków oraz 3 osoby przy wydawaniu posiłków (obsługa kelnerska).

Szatnia.

Pomieszczenie przeznaczone do przebierania się pracowników z okryć wierzchnich w ubrania robocze. Pomieszczenie wyposażone w stalowe szafki pracownicze o konstrukcji dwupoziomowej (szafka dolna i szafka górna) W pomieszczeniu możliwość spożywania posiłków – zaprojektowany blat, zlewozmywak jednokomorowy, oraz umywalka do mycia rąk. Pomieszczenie doświetlone światłem dziennym oraz sztucznym elektrycznym, z wentylacją mechaniczną wyciągową. Posadzka gresowa, ściany malowane farbą emulsyjną, zmywalną.

Łazienka personelu.

Pomieszczenie łazienki przeznaczonej dla personelu składa się z przedsionka oraz pomieszczenia WC i natrysku. W pomieszczeniu przedsionka zlokalizowano umywalkę. Nad umywalką jest zlokalizowane 1 lustro. Z pomieszczenia przedsionka wchodzi się do pomieszczenia WC. Część z WC jest wydzielona ścianą pełną, zamykana drzwiami pełnymi z kratką nawiewną, doświetlona światłem dziennym. Z pomieszczenia przedsionka wchodzi się także do pomieszczenia natrysku. Pomieszczenie natrysku jest wydzielone ścianą pełną, zamykane kotarą. Posadzka w pomieszczeniach jest wykończona płytkami gresowymi (w przedsionku posadzkowa kratka odpływowa), ściany w pomieszczeniach wykończone są glazurą do pełnej wysokości. Wszystkie pomieszczenia są wentylowane grawitacyjnie, ze wspomaganiami mechanicznymi. Sufit malowany farbą emulsyjną. W pomieszczeniu z umywalkami zlokalizowano kosz na odpadki stałe.

Zespół magazynowy kuchni

Korytarz.

Pomieszczenie przechodnie prowadzące do pomieszczeń magazynowych, socjalnych oraz kuchni. Pomieszczenie doświetlone światłem sztucznym elektrycznym z oprawami z podtrzymaniem akumulatorowym (jako oświetlenie awaryjne - ewakuacyjne), z wentylacją pośrednią przez nawiewniki drzwiowe. Posadzka gresowa, ściany malowane farbą emulsyjną, zmywalną. Szerokość korytarza min. 140 cm. Z komunikacji wchodzi się do pozostałych magazynów oraz pomieszczeń socjalnych i kuchni.

Magazyn napojów.

Pomieszczenie służące do przechowywania napojów paczkowanych. Wyposażone w regały do przechowywania napojów w zgrzewkach, ewentualne chłodziarki do chłodzenia napojów oraz miejsce do ustawiania skrzynek z napojami. Pomieszczenie doświetlone światłem dziennym oraz sztucznym światłem elektrycznym, wentylowane mechanicznie. Wszystkie ściany w pomieszczeniu wykończone glazurą do pełnej wysokości pomieszczenia, posadzka wykończona terakotą zmywalną. Pomieszczenie dostępne z rozdzielni kelnerskiej. Przed wstawieniem napojów do magazynu należy w trakcie dostawy przetrzeć wszystkie butelki na mokro, aby były czyste.

Chłodnia.

Pomieszczenie służące do przechowywania ciast, tortów, alkoholu oraz zimnych przekąsek. Wyposażone w agregaty chłodzące zewnętrzne, ściany wyizolowane oraz obłożone panelami zmywalnymi PVC do pełnej wysokości pomieszczenia. Artykuły przechowywane w chłodni przywiezione zostaną w stanie pozwalającym na bezpośrednie podanie do stołu (bez dodatkowego porcjowania czy układania) lub przygotowane w kuchni zimnej (zimne przekąski i wędliny) Pomieszczenie doświetlone sztucznym światłem elektrycznym. Posadzka wykończona gresem. Wyposażone w regały z blachy stalowej, nierdzewnej.

Magazyn artykułów sypkich.

Pomieszczenie służące do przechowywania sypkich i suchych artykułów spożywczych paczkowanych w torbach lub kartonach. Będą to mąki, cukier, sól, kasze, herbata, kawa itp. Wyposażone regał do przechowywania w/w produktów oraz miejsce do ustawiania kartonów zawierających te artykuły. Pomieszczenie doświetlone sztucznym światłem elektrycznym, wentylowane mechanicznie. Wszystkie ściany w pomieszczeniu wykończone glazurą do pełnej wysokości pomieszczenia, posadzka wykończona terakotą zmywalną.

Magazyn warzyw / Obieralnia

Pomieszczenie służące do przechowywania warzyw paczkowanych w workach, skrzynkach lub kartonach. Wyposażone regał do przechowywania w/w produktów, miejsce do ustawiania kartonów zawierających te artykuły. Pomieszczenie to jednocześnie będzie służyć do obierania owoców i warzyw. Wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, obieraczkę, szatkownicę oraz rozdrabniarkę do warzyw. Pomieszczenie doświetlone światłem sztucznym elektrycznym, wentylowane mechanicznie. Wszystkie ściany w pomieszczeniu wykończone glazurą do pełnej wysokości pomieszczenia, posadzka wykończona terakotą zmywalną.

Magazyn jajek.

Pomieszczenie przeznaczone do przechowywania jajek. W pomieszczeniu są umieszczone: szafka do dezynfekcji jaj – z lampą ultrafiolet, zlew jednokomorowy do mycia jaj, umywalka, chłodziarka na jajka oraz stół roboczy. Pomieszczenie wentylowane mechanicznie, drzwi wejściowe do pomieszczenia z kratką nawiewną. Pomieszczenie doświetlone światłem sztucznym elektrycznym. Wszystkie ściany w pomieszczeniu wykończone glazurą do pełnej wysokości pomieszczenia, posadzka wykończona terakotą zmywalną.

Obróbka i magazyn mięs.

Pomieszczenie przeznaczone do przechowywania mięs i jego wstępnej obróbki polegającej na oczyszczeniu, porcjowaniu i myciu. Jest pomieszczeniem z lodówkami, stołem roboczym z jednokomorowym zlewozmywakiem z ociekaczem, umywalką do mycia rąk. Jest pomieszczeniem z zaprojektowaną kratką odpływową w podłodze. Pomieszczenie wentylowane grawitacyjnie, drzwi wejściowe do pomieszczenia z kratką nawiewną. Pomieszczenie doświetlone sztucznym światłem elektrycznym. Wszystkie ściany w pomieszczeniu wykończone glazurą do pełnej wysokości pomieszczenia, posadzka wykończona terakotą zmywalną.

Zespół przygotowania i wydawania posiłków.

Kuchnia.

Pomieszczenie jest przeznaczone do przetwarzania termicznego półproduktów i przygotowywania posiłków. W pomieszczeniu są umieszczone: patelnia elektryczna (z okapem wyciągowym), frytkownica z okapem i wyciągiem mechanicznym, zlew dwukomorowy, brodzik na wysokości 0,85 m do mycia naczyń kuchennych, stół roboczy, regał na naczynia i sprzęt kuchenny, kuchenki gazowe, kuchenki gazowe jednopalnikowe do gotowania produktów w dużych kotłach, bemały do przechowywania ciepłych posiłków, umywalka do mycia rąk. Wszystkie urządzenia wyszczególnione w rysunkowej części opracowania technologicznego kuchni. Jest pomieszczeniem z zaprojektowanymi kratkami odpływowymi w posadzce. Pomieszczenie wentylowane mechanicznie, (okapy nad urządzeniami obróbki termicznej), należy zapewnić minimum 15-krotną wymianę powietrza w pomieszczeniu w ciągu jednej godziny. Drzwi wejściowe do pomieszczenia z kratką nawiewną. Z pomieszczenia wychodzi się do pomieszczenia korytarza prowadzącego do wszystkich magazynów zaplecza. Pomieszczenie wyposażone w szafę przelotową „łączącą” kuchnię z pomieszczeniem zmywalni naczyń, wydawanie posiłków przez ladę podawczą do rozdzielni kelnerskiej. Pomieszczenie doświetlone światłem dziennym oraz sztucznym światłem elektrycznym. Wszystkie ściany w pomieszczeniu wykończone glazurą do pełnej wysokości pomieszczenia, posadzka wykończona terakotą zmywalną.

Kuchnia zimna.

Pomieszczenie jest niejako aneksem przy kuchni właściwej przeznaczone do przygotowywania zimnych zakąsek oraz wędlin. Kuchnia wyposażona w chłodziarkę, zlew jednokomorowy, krajalnicę do wędlin oraz blat roboczy. Pomieszczenie wentylowane mechanicznie, należy zapewnić minimum 15-krotną wymianę powietrza w pomieszczeniu w ciągu jednej godziny. Drzwi wejściowe do pomieszczenia z kratką nawiewną. Z pomieszczenia wychodzi się do pomieszczenia korytarza vis a'vis chłodni. Pomieszczenie doświetlone światłem dziennym pośrednim oraz sztucznym światłem elektrycznym. Wszystkie ściany w pomieszczeniu wykończone glazurą do pełnej wysokości pomieszczenia, posadzka wykończona terakotą zmywalną. Kuchnia zimna komunikacyjnie połączona z kuchnią zasadniczą oraz korytarzem.

Zmywalnia.

Pomieszczenie przeznaczone do mycia naczyń przeznaczonych dla spożywania posiłków przez klientów restauracji. Jest pomieszczeniem z zaprojektowaną kratką odpływową w podłodze. W pomieszczeniu są umieszczone: szafa przelotowa na naczynia, zmywarka do naczyń z funkcją wyparzania, zlew dwukomorowy, blat odbiorczy naczyń przeznaczonych do mycia z otworem do usuwania odpadków pokonsumpcyjnych, wyparzarka oraz umywalka do mycia rąk. Odpadki wywożone będą korytarzem zaplecza kuchennego w szczelnym wózku do pomieszczenia zsypu i wyrzucane do pojemników

ustawionych wewnątrz budynku w kondygnacji parteru. Pomieszczenie wentylowane mechanicznie (należy zapewnić minimum 12 krotną wymianę powietrza na jedną godzinę), drzwi wejściowe do pomieszczenia z kratką nawiewną. Pomieszczenie doświetlone światłem sztucznym elektrycznym. Wszystkie ściany w pomieszczeniu wykończone glazurą do pełnej wysokości pomieszczenia, posadzka wykończona terakotą zmywalną.

Rozdzielnia kelnerska.

Pomieszczenie przeznaczone do rozdzielania wydawanych z kuchni porcji żywieniowych. Pomieszczenie funkcjonalnie połączone z projektowaną główną przestrzenią bankietową na antresoli rotundy. Z rozdzielni można bezpośrednio wejść do pomieszczenia magazynu napojów. W rozdzielni umieszczona umywalka, blaty robocze, szafy magazynowe czystych nakryć, kostkarka do lodu, wózek kelnerski oraz podręczne szafki dla kelnerów. Pomieszczenie doświetlone sztucznym światłem elektrycznym, wentylowane mechanicznie. Ściany w pomieszczeniu malowane farbą emulsyjną zmywalną, okładzinowane glazurą do wysokości 2,00 m od poziomu posadzki. Posadzka wykończona terakotą zmywalną. Aby zapobiec krzyżowaniu się dróg czystych i brudnych w obiegu nakryć rozdzielnię należy podzielić wachdłową bramką pozwalającą jedynie na ruch w jednym kierunku.

Zespół obsługi gości sali widowiskowej, restauracji oraz części noclegowej

Recepcja/szatnia

Zlokalizowana vis'a vis wejścia do budynku. Wydzielona od głównego hallu wejściowego ladą – rozwiązanie meblarskie. W recepcji będzie pracować jedna osoba. Doraźnie w przypadku organizowania większej imprezy bankietowej będzie możliwość pracy dwóch osób obsługujących gości. Z recepcji będzie można prowadzić bezpośrednią obsługę szatni zlokalizowanej obok. Recepcja będzie miała za zadanie wydanie kluczy do pokoju, dokonania rezerwacji telefonicznej lub internetowej oraz odbiór/wydanie okryć wierzchnich do/z szatni.

Przedśionek WC.

Pomieszczenie przechodnie prowadzące do pomieszczeń WC dla klientów restauracji hotelowej. Pomieszczenie doświetlone światłem sztucznym elektrycznym. Posadzka gresowa, ściany malowane farbą emulsyjną, zmywalną. Wszystkie drzwi w pomieszczeniach sanitariatów o wymiarach w świetle przejścia 90x205 cm. Zaplecze sanitarne przeznaczone w sumie dla maksymalnie 120 osób przebywających w lokalu jednocześnie.

WC damski.

Pomieszczenie łazienki przeznaczonej dla kobiet składa się z przedśionka z 4 umywalkami i pomieszczeń WC. W pomieszczeniu przedśionka zlokalizowano 4 umywalki powieszane na ścianie. Nad nimi zamocowano lustra. Dozowniki mydła oraz

plastikowe pojemniki na ręczniki papierowe. W pomieszczeniu z umywalkami zlokalizowano kosz na odpadki stałe. Przdiesionek wentylowany pośrednio przez nawiewniki drzwiowe do pomieszczenia WC. Z przedsionka wchodzi się do 3 pomieszczeń WC. Pomieszczenia WC wydzielone od przedsionka ścianą pełną do pełnej wysokości natomiast pomiędzy kabinami WC ścianki laminatowe wysokości 2,10 m. W pomieszczeniach zlokalizowane miski ustępowe. Posadzka w pomieszczeniach jest wykończona płytkami gresowymi, ściany w pomieszczeniach wykończone są glazurą do pełnej wysokości. Pomieszczenie jest wentylowane mechanicznie. Sufit malowany farbą emulsyjną. Pomieszczenia doświetlone światłem dziennym oraz sztucznym, elektrycznym.

WC męski.

Pomieszczenie łazienki przeznaczonej dla mężczyzn składa się z przedsionka z 4 umywalkami i pomieszczenia WC. W pomieszczeniu przedsionka zlokalizowano 4 umywalki powieszono na ścianie. Nad nimi zamocowano lustro. Dozowniki mydła oraz plastikowe pojemniki na ręczniki papierowe. W pomieszczeniu z umywalkami zlokalizowano kosz na odpadki stałe. Przdiesionek wentylowany pośrednio przez nawiewniki drzwiowe. Z przedsionka wchodzi się do pomieszczenia z trzema pisuarami i wydzielonych ściankami laminatowymi 3 kabin WC. Posadzka w pomieszczeniach jest wykończona płytkami gresowymi, z posadzkową kratką odpływową w pomieszczeniu pisuarów, ściany wykończone są glazurą do pełnej wysokości. Pomieszczenie jest wentylowane grawitacyjnie, ze wspomaganie mechanicznym. Sufit malowany farbą emulsyjną. Pomieszczenia doświetlone światłem sztucznym, elektrycznym, oprawy bryzgoszczelne. W kabinach WC zaprojektowano kuchnię.

Antresola restauracyjna.

Przestrzeń otwarta na hall główny przeznaczona dla potrzeb spożywania posiłków. Posadzka jest wykończona płytkami gresowymi, ściany malowane farbą emulsyjną lub tapetami zmywalnymi do pełnej wysokości. Pomieszczenie powinno mieć zapewnioną wentylację mechaniczną załączaną ręcznie zapewniającą 6-krotną wymianę powietrza w pomieszczeniu na godzinę. Nadmuchi świeżego powietrza z zewnątrz wprowadzony do pomieszczenia powinien przewidywać ogrzanie tegoż powietrza do temperatury ~ 21 stopni C. Wentylacja grawitacyjna w momencie uruchomienia wentylacji mechanicznej zamykana żaluzjami, aby zapobiec zasysaniu powietrza do wewnątrz poprzez kanały wentylacji grawitacyjnej. Wentylacja grawitacyjna jako dodatkowy element wentylujący pomieszczenie w czasie gdy nie odbywają się w nim imprezy okolicznościowe. W oknach pomieszczenia zainstalować nawiewniki higrosterowane. Pomieszczenie oświetlone światłem dziennym, doświetlone wspomagającym światłem sztucznym, elektrycznym. Z pomieszczenia można wyjść bezpośrednio na zewnątrz budynku drzwiami tarasowymi na balkon od strony dziedzińca.

Pokoje hotelowe.

Pokoje hotelowe wyposażone zostały w indywidualne łazienki (natrysk, WC, umywalka) oraz dwuosobowe łóżka, szafę oraz podręczną chłodziarkę. Pokój dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich posiadają odpowiednio większe łazienki. Wszystkie pokoje mają zapewnione dzienne oświetlenie za pomocą okien. Na piętrze hotelowym zaprojektowano pomieszczenie magazynku podręcznego do przechowywania czystej pościeli do zmiany oraz brudownik do magazynowania pościeli brudnej oczekującej do zawieszenia do pralni. Obok pokoju dla osoby na wózku inwalidzkim zlokalizowano pomieszczenie socjalne dla pracowników obsługi hotelu wraz z węzłem sanitarnym.

Zespół sali sportowej wraz z zapleczem

Planuje się, że z sali sportowej będą korzystać osoby ze społeczności romskiej oraz osoby ewentualnie podnajmujące salę sportową komercyjnie. W czasie pracy Centrum będą prowadzone lekcje wychowania fizycznego, a w godzinach popołudniowych sala będzie ogólnodostępna dla mieszkańców miasta. Wewnątrz budynku zaprojektowano salę w sposób umożliwiający korzystanie z sali osobom niepełnosprawnym przebywającym w ośrodku bez konieczności wychodzenia na zewnątrz.

Umywalnie i szatnie

W części socjalnej zaprojektowano dwie szatnie i dwie umywalnie przeznaczone dla dzieci korzystających z sali sportowej. Z każdej szatni może korzystać do 10 uczniów jednocześnie, przewidziano też taką samą ilość szafek na ubrania (dla każdego ucznia). W każdej umywalni zaplanowano prysznic oraz miskę ustępową i umywalkę. Umywalnie i szatnie wentylowane grawitacyjnie i mechanicznie, drzwiach kratka nawiewowa. W podłodze łazienek zaprojektowano kratki ściekowe umożliwiające splukiwanie i łatwiejsze utrzymanie w czystości podłóg. Posadzki i ściany wyłożone płytkami ceramicznymi. Szatnia i umywalnia na czas prowadzenia lekcji zamykana przez opiekuna prowadzącego zajęcia.

Pokój opiekuna / trenera

Pomieszczenie wentylowane grawitacyjnie. Podłogi wykonane z płytek ceramicznych (terakota). W pomieszczeniu dostępnym z korytarza zaprojektowano umywalkę.

Zaplecze (magazynek) sali sportowej

Zaplecze na sprzęt sportowy dostępne bezpośrednio z sali sportowej. Zaplecze wentylowane grawitacyjnie nawiewnikami okiennymi.

Sala sportowa

Sala o powierzchni 263,6 m². Przewiduje się, że na sali sportowej będzie przebywało maksymalnie do 25 osób łącznie z nauczycielami. Posadzka sali wykonana z wykładziny Tarflex lub innej przeznaczonej na nawierzchnie sal sportowych z odpowiednimi atestami. Sala wentylowana mechanicznie, z nawiewami pod stropem. Wentylacja zintegrowana z systemem ogrzewania. Wyjście ewakuacyjne bezpośrednio z sali na dziedziniec centrum.

Sala doświetlona oknami o łącznej powierzchni 55,56m².

Na wyposażeniu sali przewidziano:

- Drabinka gimnastyczna (podwójna) - 9szt. + mocowanie
- Bramka o wymiarach 2x3m + poprzeczka do mini piłki ręcznej - 2szt.
- Siatka ochronna na ścianę – 2szt.
- Kosz turniejowy, składany z regulacją wysokości - 2szt.
- Kosz treningowy, składany z regulacją wysokości - 4szt.
- Tablica wyników podświetlanych,
- Ławki gimnastyczne 4m – 6szt.; 2,5m – 2szt.
- Materac gimnastyczny – 10szt.
- Materac do skoku wzwyż + stojaki + poprzeczka,
- Słupki do piłki siatkowej aluminiowe z regulacją – 2 szt + siatka
- Tuleje do słupków – 2szt. + pierścienie i dekle – po 2szt.

Pomieszczenie porządkowe

Pomieszczenie połączone bezpośrednio z salą sportową, zaopatrzone w wentylację grawitacyjną, zlewozmywak na wysokości 30 cm, kran z możliwością podłączenia węża i kratkę ściekową. W pomieszczeniu gospodarczym posadzka zmywalna.

10. Opis pożarowy budynku

Budynek zalicza się do budynków niskich „N”, został podzielony na odrębne strefy pożarowe o następujących kategoriach zagrożenia ludzi:

Parter – ZL I	- wymagana odporność pożarowa „C”
Piętro 1 (część restauracyjna) ZL III	- wymagana odporność pożarowa „C”
Piętro 1 (część noclegowa) ZL V	- wymagana odporność pożarowa „C”
Łącznie strefy pożarowe	- 2088,60 m ² < 10 000 m ² ;
Gęstość obciążenia ogniowego	- do 500 MJ/m ² ,
Odporność głównych elementów konstrukcyjnych	R 60
Odporność konstrukcji dachu	R 15
Odporność stropu między kondygnacjami	REI 60
Odporność ścian zewnętrznych	EI 30
Odporność ścian wewnętrznych	EI 15
Odporność pokrycia dachowego	E 15

Parter (główna sala widowiskowa) jako pomieszczenie przeznaczone do jednoczesnego przebywania w nim więcej niż 50 osób naraz (sala przeznaczona dla 180 widzów + występujący) posiada więcej niż 2 wyjścia bezpośrednio na zewnątrz budynku. Pokoje na piętrach jako przeznaczone do jednoczesnego przebywania w nim nie więcej niż 50 osób naraz posiadają 2 wyjścia ewakuacyjne oddalone od siebie na odległość

większą niż 5 metrów (klatka schodowa na parter budynku do hallu głównego oraz druga klatka schodowa bezpośrednio na zewnątrz budynku – klatka wydzielona pożarowo i oddymiana) Kotłownia na paliwo olejowe wydzielona przegrodami (ścianami i stropem) EI60 oraz drzwiami EI30. Magazyn oleju wydzielony ściną przeciwpożarową od kotłowni REI 240 (ściana żelbetowa 25 cm grubości obustronnie tynkowana). Budynek usytuowany na działce pomiędzy ulicami Struga, Cygańską i Towarową. W odległości mniejszej niż 70 m od budynku należy zlokalizować dwa hydranty pożarowe. Wzdłuż dłuższego boku budynku zlokalizowano drogę pożarową o szerokości więcej niż 4,0 m odsuniętą od ścian budynku na odległość ponad 5,00 m, i nie większą niż 15,0 m. Wszystkie korytarze oraz inne drogi komunikacji ogólnej w budynku które są oświetlone tylko światłem sztucznym należy wyposażyć w oświetlenie awaryjne – ewakuacyjne. Oświetlenie ewakuacyjne ponadto zaleca się zainstalować w klatkce schodowej oraz pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi oświetlonych tylko światłem sztucznym. Budynek należy wyposażyć w przeciwpożarowy wyłącznik prądu zlokalizowany w pobliżu głównego wejścia lub złącza sieciowego. Przewody wentylacyjne niepalne. Budynek należy wyposażyć w instalację wodociągową przeciwpożarową z hydrantami wewnętrznymi 25 z wężem półsztywnym. Hydranty powinny być tak rozmieszczone aby przy odpowiedniej długości węża (20 lub 30 metrów) i zasięgu 3 m chroniona była cała powierzchnia budynku. Hydranty należy lokalizować na drogach komunikacji ogólnej przy wejściach do klatek schodowych. Budynek należy wyposażyć w instalację odgromową. Budynek wyposażyć w korytarzach w gaśnice proszkowe 4kg (16 szt.)

W trakcie eksploatacji obiektu należy przestrzegać na bieżąco przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej, a w szczególności rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 3 listopada 1992 r. W sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów.

Uwaga: Należy wyznaczyć i oznakować przejścia główne oraz oznakować wyjścia znakami ewakuacyjnymi.

11. Przyłącza do sieci zewnętrznych

11.1. Przyłącze energetyczne

Zasilanie budynku należy wykonać zgodnie z warunkami technicznymi przyłącza wydanymi przez Zakład Energetyczny właściwy dla danej lokalizacji budynku.

11.2. Przyłącze wodociągowe

Podłączenia budynku do sieci wodociągowej należy dokonać zgodnie z warunkami przyłącza wydanymi przez Zakład Wodociągowy właściwy dla określonej lokalizacji budynku.

11.3. Kanalizacyjne

Przewiduje się odprowadzenie ścieków sanitarnych z budynku do miejskiej kanalizacji

sanitarnej na warunkach dysponenta sieci (Wodociągów Miejskich)

12. Informacja do planu BiOZ

ZAKRES ROBÓT

Zakres robót obejmuje budowę projektowanego budynku Centrum Kultury i Edukacji Romów wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną i parkingiem.

STAN ISTNIEJĄCY

Działka nieogrodzona, częściowo uzbrojona, częściowo zadrzewiona. Na działce znajduje się nieczynny słup energetyczny oraz studnia kopana.

1. KOLEJNOŚĆ WYKONYWANYCH ROBÓT

Roboty ziemne

Zagrożenia występujące przy wykonywaniu robót ziemnych to upadek pracownika lub osoby postronnej do wykopu (brak wygrozdzenia wykopu balustradami; brak przykrycia wykopu) Roboty ziemne powinny być prowadzone na podstawie projektu określającego położenie instalacji i urządzeń podziemnych, mogących znaleźć się w zasięgu prowadzonych robót.

Wykonywanie robót ziemnych w bezpośrednim sąsiedztwie sieci powinno być poprzedzone określeniem przez kierownika budowy bezpiecznej odległości w jakiej mogą być one wykonywane od istniejącej sieci i sposobu wykonywania tych robót. W czasie wykonywania robót ziemnych miejsca niebezpieczne należy ogrodzić i umieścić napisy ostrzegawcze. Wykopy bez umocnień o głębokości większej niż 1,0 m, lecz nie większej od 2,0 m można wykonywać, jeżeli pozwalają na to wyniki badań gruntu i dokumentacja geologiczno – inżynierska.

Ruch środków transportowych obok wykopów powinien odbywać się poza granicą klina naturalnego odłamu gruntu. W czasie wykonywania robót ziemnych nie powinno dopuszczać się do tworzenia nawisów gruntu. Przebywanie osób pomiędzy ścianą wykopu a koparką, nawet w czasie postoju jest zabronione.

Roboty budowlano – montażowe

Zagrożenia występujące przy wykonywaniu robót budowlano – montażowych:

- upadek pracownika z wysokości (brak zabezpieczenia obrysu stropu; brak zabezpieczenia otworów technologicznych w powierzchni stropu; brak zabezpieczenia otworu schodowego)
- przygniecenie pracownika transportowanym materiałem (przebywanie pracownika w strefie zagrożenia).

Roboty montażowe konstrukcji drewnianych elementów wielkowymiarowych więźby dachowej być wykonywane na podstawie projektu oraz planu „bioz” przez pracowników zapoznanych z technologią montażu oraz rodzajem używanych maszyn i innych urządzeń technicznych.

Prowadzenie montażu z elementów wielkowymiarowych jest zabronione:

- 1) przy prędkości wiatru powyżej 10 m/s
- 2) przy złej widoczności o zmierzchu, we mgle i w porze nocnej, jeżeli stanowiska pracy nie mają wymaganego przepisami odrębnego oświetlenia.

Punkty świetlne przy stanowiskach montażowych powinny być tak rozmieszczone, aby zapewniały równomierne oświetlenie, bez ostrych cieni i olśnień osób. W czasie montażu, w szczególności słupów, belek i wiązarów, należy stosować podkładki pod liny zawiesi, zapobiegające przetarciu i załamaniu lin.

Osoby przebywające na stanowiskach pracy, znajdujące się na wysokości co najmniej 1,0 m od poziomu podłogi lub ziemi, powinny być zabezpieczone balustradą przed upadkiem z wysokości.

Balustradami powinny być zabezpieczone krawędzie stropów nieobudowanych ścianami zewnętrznymi. Otwory w stropach na których prowadzone są prace lub do których możliwy jest dostęp ludzi, należy zabezpieczyć przed możliwością wypadnięcia lub ogrodzić balustradą.

Osoby korzystające z urządzeń krzesłkowych, drabin linowych lub ruchomych podestów roboczych powinny być dodatkowo zabezpieczone przed upadkiem z wysokości za pomocą prowadnicy pionowej, zamocowanej niezależnie od lin nośnych drabiny, krzeselka lub podestu. Ponadto, należy ustalić rodzaje prac, które powinny być wykonywane, przez co najmniej dwie osoby, w celu zapewnienia asekuracji, ze względu na możliwość wystąpienia szczególnego zagrożenia dla zdrowia lub życia ludzkiego. Dotyczy to prac wykonywanych na wysokości powyżej 2,0 m w przypadkach, w których wymagane jest zastosowanie środków ochrony indywidualnej przed upadkiem z wysokości (dotyczy to zwłaszcza prac dekarских oraz ciesielskich przy wykonywaniu dachu budynku)

Roboty wykończeniowe

Zagrożenia występujące przy wykonywaniu robót wykończeniowych:

- 1) upadek pracownika z wysokości (brak balustrad ochronnych przy podestach roboczych rusztowania; brak stosowania sprzętu chroniącego przed upadkiem z wysokości przy wykonywaniu robót związanych z montażem lub demontażem rusztowania)
- 2) uderzenie spadającym przedmiotem osoby postronnej korzystającej z ciągu pieszego usytuowanego przy remontowanym obiekcie budowlanym (brak wygrozdzenia strefy niebezpiecznej).

Roboty wykończeniowe zewnętrzne (elewacja budynku) mogą być wykonywane przy użyciu ruchomych podestów roboczych oraz rusztowań np. „MOSTOSTAL – BAUMANN”, „BOSTA – 70”, „STALKOL”, „RR - 1/30”, „PLETTAC”, „ROCO – 1”. Montaż rusztowań, ich eksploatacja i demontaż powinny być wykonane zgodnie z instrukcją producenta lub projektem indywidualnym. Osoby zatrudnione, przy montażu i demontażu rusztowań

powinien posiadać wymagane uprawnienia. Osoby dokonujące montażu i demontażu rusztowań obowiązane są do stosowania urządzeń zabezpieczających przed upadkiem z wysokości. Przed montażem i demontażem rusztowań należy wyznaczyć i wygrodzić strefę niebezpieczną. Rusztowania i ruchome podesty robocze powinny być wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. W przypadku rusztowań systemowych dopuszczalne jest umieszczenie poręczy ochronnej na wysokości 1,00 m. Rusztowania z elementów metalowych powinny być uziemione i posiadać instalację piorunochronną.

Roboty wykończeniowe wewnętrzne mogą być wykonywane z rusztowań składanych typu „Warszawa” (roboty tynkarskie, montażowe, instalacyjne) oraz drabin rozstawnych (roboty malarskie). Montaż rusztowań, ich eksploatacja i demontaż powinny być wykonane zgodnie z instrukcją producenta. Montaż i demontaż tego typu rusztowań może być przeprowadzony tylko i wyłącznie przez osoby odpowiednio przeszkolone w zakresie jego konstrukcji, montażu i demontażu. Rusztowania tego typu powinny być wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Dopuszcza się wykonywanie robót malarskich przy użyciu drabin rozstawnych tylko do wysokości nieprzekraczalnej 4,0 m od poziomu podłogi. Drabiny należy zabezpieczyć przed poślizgiem i rozsunięciem się oraz zapewnić ich stabilność. W pomieszczeniach, w których będą prowadzone roboty malarskie roztworami wodnymi, należy wyłączyć instalację elektryczną i stosować zasilanie, które nie będzie mogło spowodować zagrożenia prądem elektrycznym.

Przy ręcznej lub mechanicznej obróbce elementów kamiennych lub ceramicznych, pracownicy powinni używać środków ochrony indywidualnej, takich jak:

- 1) gogle lub przyłbice ochronne,
- 2) hełmy ochronne,
- 3) rękawice wzmocnione skórą,
- 4) obuwie z wkładkami stalowymi chroniącymi palce stóp.

Stanowiska pracy powinny umożliwić swobodę ruchu, niezbędną do wykonywania pracy.

Maszyny i urządzenia techniczne użytkowane na placu budowy

Zagrożenia występujące przy wykonywaniu robót budowlanych przy użyciu maszyn i urządzeń technicznych:

- 1) pochwycenie kończyny górnej lub kończyny dolnej przez napęd (brak pełnej osłony napędu)
- 2) potrącenie pracownika lub osoby postronnej łyżką koparki przy wykonywaniu robót na placu budowy
- 3) porażenie prądem elektrycznym (brak zabezpieczenia przewodów zasilających urządzenia mechaniczne przed uszkodzeniami mechanicznymi).

Maszyny i inne urządzenia techniczne oraz narzędzia zmechanizowane powinny być

montowane, eksploatowane i obsługiwane zgodnie z instrukcją producenta oraz spełniać wymagania określone w przepisach dotyczących systemu oceny zgodności. Maszyny i inne urządzenia techniczne, podlegające dozorowi technicznemu, mogą być używane na terenie budowy tylko wówczas, jeżeli wystawiono dokumenty uprawniające do ich eksploatacji.

ŚRODKI TECHNICZNE I ORGANIZACYJNE ZAPOBIEGAJĄCE NIEBEZPIECZEŃSTWOM WYNIKAJĄCYM Z WYKONYWANIA ROBÓT BUDOWLANYCH

Bezpośredni nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy na stanowiskach pracy sprawują odpowiednio kierownik budowy (kierownik robót) oraz mistrz budowlany, stosownie do zakresu obowiązków. Nieprzestrzeganie przepisów bhp na placu budowy prowadzi do powstania bezpośrednich zagrożeń dla życia lub zdrowia pracowników.

Osoba kierująca pracownikami jest obowiązana:

- 1) organizować stanowiska pracy zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 2) dbać o sprawność środków ochrony indywidualnej oraz ich stosowania zgodnie z przeznaczeniem,
- 3) organizować, przygotowywać i prowadzić prace, uwzględniając zabezpieczenie pracowników przed wypadkami przy pracy, chorobami zawodowymi i innymi chorobami związanymi z warunkami środowiska pracy,
- 4) dbać o bezpieczny i higieniczny stan pomieszczeń pracy i wyposażenia technicznego, a także o sprawność środków ochrony zbiorowej i ich stosowania zgodnie z przeznaczeniem,

Kierownik budowy powinien podjąć stosowne środki profilaktyczne mające na celu:

- 1) zapewnić organizację pracy i stanowisk pracy w sposób zabezpieczający pracowników przed zagrożeniami wypadkowymi oraz oddziaływaniem czynników szkodliwych i uciążliwych,
- 2) zapewnić likwidację zagrożeń dla zdrowia i życia pracowników głównie przez stosowanie technologii, materiałów i substancji nie powodujących takich zagrożeń.

W razie stwierdzenia bezpośredniego zagrożenia dla życia lub zdrowia pracowników osoba kierująca, pracownikami obowiązana jest do niezwłocznego wstrzymania prac i podjęcia działań w celu usunięcia tego zagrożenia. Pracownicy zatrudnieni na budowie, powinni być wyposażeni w środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze, zgodnie z tabelą norm przydziału środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego opracowaną przez pracodawcę. Środki ochrony indywidualnej w zakresie ochrony zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników tych środków powinny zapewniać wystarczającą

ochronę przed występującymi zagrożeniami (np. upadek z wysokości, uszkodzenie głowy, twarzy, wzroku, słuchu).

Kierownik budowy obowiązany jest informować pracowników o sposobach posługiwania się tymi środkami.

PROJEKTANT

mgr inż. arch. Błażej Marchewka

upr. nr: MA/029/09

ewid. nr.: MA-2075

SPRAWDZAJĄCY

mgr inż. arch. Emilia Ryk

upr. nr: MA/121/08

ewid. nr.: MA-2117