

OPIS DO PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANEGO

branża: architektura

1. DANE OGÓLNE

1.1 Nazwa inwestycji

Wielobranżowy projekt budowlany zrealizowanej w stanie surowym-otwartym części budynku A na obszarze części południowej Ogrodu Botanicznego w Kielcach, pozwalający na przystosowanie go do potrzeb prowadzenia punktu handlowo-gastronomicznego (bez konieczności przygotowywania na miejsc ciepłych posiłków) z uwzględnieniem toalet ogólnodostępnych..

1.2 Adres

25-734 Kielce, ul. Jagiellońska 78
działka nr ewid. 525/1 obręb 0015

1.3 Zamawiający

GEOPARK KIELCE, ul. Daleszycka 21, 25-202 Kielce

1.4 Jednostka projektowa

Marcin Kamiński Bartosz Bojarowicz Architekci spółka cywilna
25-317 Kielce, ul. Niska 5/21

2. PODSTAWA OPRACOWANIA

2.1 Podstawa formalna

Formalną podstawę wykonania niniejszej dokumentacji stanowi umowa z inwestorem.

2.2 Podstawy techniczne

- inwentaryzacja obiektu wykonanego;
- mapa zasadnicza z inwentaryzacją wykonywanych robót budowlanych (brak możliwości opracowania aktualnej mapy do celów projektowych ze względu na prowadzone roboty budowlane);
- wizja lokalna terenu inwestycji;
- uzyskana zgoda Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach z dnia 02-01-2019r znak SE.V.-446/16/18 na usytuowanie wyrzutni powietrza na poziomie terenu;
- uzyskana zgoda Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 06-02-2019r, znak NZ.9022.9.82.2018 wydana w porozumieniu z Okręgowym Inspektorem Pracy (postanowienie z dnia 02-01-2019r, znak KL-51340-Bt01/2019) na obniżenie poziomu posadzki poniżej poziomu otaczającego terenu dla pomieszczeń bufetu i przygotowalni;
- obowiązujące normy i przepisy Prawa Budowlanego.

3.	PRZEDMIOT INWESTYCJI I ZAKRES OPRACOWANIA
----	--

Przedmiotem opracowania jest projekt budowlany, dla wznowienia robót budowlanych, obejmujący przystosowanie do potrzeb prowadzenia punktu handlowo-gastronomicznego (bez konieczności przygotowywania na miejsc ciepłych posiłków) z uwzględnieniem toalet ogólnodostępnych zrealizowanej w stanie surowym-otwartym części budynku A na obszarze części południowej Ogrodu Botanicznego w Kielcach.

Na terenie lokalizacji obiektu obowiązuje czynne pozwolenie na budowę związane z realizacją zadania pierwszego budowy Ogrodu botanicznego w Kielcach – niniejsza dokumentacja nie wprowadza żadnych zmian w zagospodarowaniu terenu objętego tym pozwoleniem.

4.	FORMA ARCHITEKTONICZNA I OBSZAR ODDZIAŁYWANIA
----	--

Forma architektoniczna nie zmienia się w stosunku do pierwotnie zaprojektowanej. Planowana zmiana w wykorzystaniu pomieszczenia nie wpływa na zmiany w elewacji obiektu.

Obszar oddziaływania obiektu nie wykracza poza obszar działki budowlanej, a wznowienie robót budowlanych nie wpływa na sposób zagospodarowania działek sąsiednich.

5.	PRZEZNACZENIE I PROGRAM UŻYTKOWY
----	---

5.1 Rozwiązania funkcjonalne

W pomieszczeniu wydzielono niezbędne powierzchnie dla funkcjonowania małej gastronomii. Przewiduje się działanie lokalu tylko w godzinach otwarcia i czasie działania (tj. w miesiącach od początku kwietnia do końca października) Ogrodu.

W obiekcie oprócz baru zlokalizowane są, w wyodrębnionej części, toalety ogólnodostępne dla odwiedzających Ogród, w tym również dla klientów gastronomii (zgodnie z pierwotnym projektem budowlanym).

Wejście dla klientów i obsługi znajduje się w tej samej strefie (fasada frontowa). W części istniejącego pomieszczenia (holu) zlokalizowano ladę i strefę obsługi wraz z zapleczem. Pozostała część przeznaczona jest na stoliki konsumenckie.

5.2 Dostosowanie obiektu do potrzeb niepełnosprawnych

Wejście do budynku z poziomu terenu. Dostęp do korzystania z baru zapewniony, w obiekcie znajduje się toaleta dla niepełnosprawnych.

5.3 Program usług baru kawowo-przekąskowego – informacje technologiczne

Bar kawowo-przekąskowy oferował będzie do spożycia:

- napoje gorące na bazie kawy i herbaty;
- napoje zimne, soki (gotowe);
- soki wyciskane;
- ciasta świeże (gotowe);
- ciastka, lody (gotowe);
- desery przygotowywane na miejscu i gotowe;
- dania ciepłe typu hot-dog, zapiekanka.

Produkty podawane będą na naczyniach ceramicznych i jednorazowych.
Sala konsumencka ze stolikami dla maksymalnie trzydziestu osób.

Przyjęto następujące założenia projektowe:

- ciasta i desery będą dostarczane gotowe;
- lody będą dostarczane gotowe;
- przewiduje się wyciskanie soku z owoców;
- przewiduje się wykonywanie deserów na bazie gotowych lodów, bitej śmietany, owoców;
- dania ciepłe będą przygotowywane z półproduktów.

Dostawa i magazynowanie towarów:

Półprodukty i towary będą dostarczane na bieżąco, według potrzeb, bez konieczności dłuższego ich magazynowania. Dostawy wykonywane będą w godzinach rannych przed otwarciem Ogrodu. W korytarzu zaplecza zaplanowano miejsce dla przyjęcia towaru i półproduktów cateringowych. W lokalu przewidziano odpowiednie miejsca do przechowywania i ekspozycji półproduktów i towarów (ładę i blaty do umieszczenia ekspresu i sprzętu, witrynę na ciasta i desery, zamrażarkę na lody, szafki podblatowe na artykuły suche i opakowania jednorazowe). Na zapleczu bufetu blat przygotowawczy i szafki podblatowe oraz wiszące.

Obróbka główna:

W lokalu zaprojektowano stanowiska przeznaczone do wykonywania różnych rodzajów obróbki:

- do wyciskania soków owocowych stanowisko wyposażone w wyciskarkę
- do produkcji kawy i napojów gorących stanowisko wyposażone w ekspres do kawy, młynek do kawy oraz szufladę na fusy
- stanowisko przygotowywania deserów wyposażone jest w maszynę do bitej śmietany, blender oraz stół chłodniczy.

Zmywanie naczyń i usuwanie odpadów:

Na zapleczu zlokalizowano zmywalnię naczyń z podblatową zmywarką i wyparzarką oraz zlewem. Zmywalnia połączona oknem podawczym z salą konsumencką. Odpady będą zbierane do zamykanych pojemników w zmywalni i po zamknięciu lokalu wynoszone do kontenerów na odpady na zapleczu Ogrodu.

Zatrudnienie i zagadnienia socjalne:

Przewiduje się zatrudnienie dwóch osób do pracy na zmianę.

Na zapleczu zaprojektowano pomieszczenie socjalne z szafkami dwudzielnymi na ubrania oraz dostępny z niego WC dla pracowników. Zaprojektowano odrębne pomieszczenie porządkowe wyposażone w szafę na sprzęt porządkowy, zlew oraz złączkę i kratkę.

Doświetlenie pomieszczeń:

Bufet oraz sala konsumpcyjna razem z holem mają doświetlenie bezpośrednie – fasada szklana z wejściem. Pomieszczenie przygotowalni za bufetem będzie doświetlone pośrednio poprzez ściankę z luksferów lub naświetle w ścianie (szczegóły wg proj. aranżacji wnętrza). Pozostałe pomieszczenia oświetlone będą wyłącznie światłem sztucznym.

Wysokość pomieszczeń - min. 2,5m.

Wytyczne dla instalacji i prac budowlanych:

Podłogi – gładkie, łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, trudno ścieralne.

Ściany na zapleczu bufetu i zmywalni – wyłożone do wys. min. 2m materiałem spełniającym wymogi zmywalności, nienasiąkliwości, zapewniającymi łatwe utrzymanie czystości.

Drogi transportowe i komunikacyjne bez progów i stopni.

Drzwi – gładkie, z materiału łatwego do mycia i dezynfekcji.

Przewody kanalizacyjne, wodociągowe i CO – prowadzone pod tynkiem.

Kanały wentylacyjne – obudowane.

Wytyczne do instalacji wod.-kan.:

Budynek podłączony będzie do istniejącej sieci wod.-kan. (przyłącza wykonano wg proj. budowlanego).

Zapotrzebowanie wody wynosi $0,52\text{m}^3$ / dobę, w tym:

- woda na cele technologiczne – przyjęto orientacyjnie – $0,25\text{m}^3$ / dobę
- woda na cele socjalne – 1 osoba x $30\text{l/osoba} = 30\text{l}$ - $0,03\text{m}^3$ / dobę
- woda na cele porządkowe – $159\text{m}^2 \times 1,5\text{l/m}^2 = 238,5\text{l}$ - $0,24\text{m}^3$ / dobę.

W obiekcie należy doprowadzić wodę spełniającą wymagania wody pitnej.

Zapotrzebowanie na wodę przyjęto na podstawie norm zużycia wody na poziomie 30l/miejsce konsumencie, zatem:

$$Q_{\text{woda}} = 30 \times 16 = 480\text{l}/24\text{h}$$
 w tym 50% wody ciepłej.

Ilość ścieków należy określić jako 95% wody technologicznej, zatem:

$$Q_{\text{ściek}} = 0,95 \times 1680 = 456\text{l}/24\text{h}$$

Nie przewiduje się ścieków zatłuszczonych.

Osie symetrii odpływów ze zlewów i umywalek na wysokości 50cm.

Instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie.

Przewidzieć zawór antyskażeniowy na instalacji doprowadzającej wodę do lokalu zgodnie z PN - 92/B-01706/A z 01.1999

Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.

W lokalu nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie.

Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji z zachowaniem przerwy powietrznej (wg PN-B-01706/AZ1 z marca 1999r).

Wytyczne do projektu wentylacji i CO:

- Sala konsumentów z bufetem

Wentylacja ogólna:

- maksymalna ilość osób w sali – 30 osób
- wskaźnik ilości powietrza - 20m^3 / osobę / godz.
- kubatura sali - ok. $130\text{m}^2 \times 2,50\text{m} = 325\text{m}^3$
- maks. ilość powietrza do wymiany - $30\text{osób} \times 20\text{m}^3/\text{osobę} = 600\text{m}^3$

Uwzględniając zyski ciepła do urządzeń, zalecana krotność wymiany powietrza wynosiła będzie - $600 : 325\text{m}^3 = 1,84$ wymian, przyjęto – 1,8 wym. / godz.

- Zaplecze bufetu

Zalecana krotność wymiany powietrza wynosi 3 wym. / godz.

- Przedsiónek z szatnią

Zalecana krotność wymiany powietrza wynosi 4 wym./godz.

- WC

Wentylacja mechaniczna o wydajności $50\text{m}^3/\text{godz.}$ na jedną miskę ustępową.

Wentylacja stała z obniżeniem nocnym, nawiew do pomieszczeń czystych wywiew przez pomieszczenia brudne – węzły sanitarne.

Wentylację tę zblokować z wyłącznikiem światła.

Drzwi do WC – z otworami wentylacyjnymi.

- Zmywalnia

Niezależny wywiew z pomieszczenia zmywalni.

Przyjęte założenia projektowe dot. wentylacji obiektu:

Czerpnia powietrza ścienna zlokalizowana w płaszczyźnie fasady, w jej górnej części. Przewody wentylacyjne doprowadzone będą do pomieszczenia gospodarczego, gdzie zlokalizowano centralę wentylacyjną z odzyskiem ciepła na bazie wymiennika krzyżowego przeciwprądowego. Nawiew powietrza realizowany będzie do głównej sali konsumpcyjnej, bufetu i zaplecza. W sali konsumpcyjnej projektuje się nawiewy ścienne zlokalizowane 20 cm powyżej poziomu posadzki (wbudowane w ścianki działowe bądź obudowane przy ścianach żelbetowych). Powietrze będzie przepływało do pomieszczeń brudnych, tj. węzłów sanitarnych i pomieszczeń gospodarczych, zmywalni naczyń, poprzez kratki, o odpowiednich przekrojach w drzwiach do tych pomieszczeń – tam zaprojektowano odpowiedni układ wywiewny.

Dla zmywani naczyń oraz toalet i pom. porządkowych przewidziano niezależne układy wywiewne (dla zmywalni z wentylatorem kanałowym).

Wytyczne dla instalacji elektrycznych:

Zapotrzebowanie na moc elektryczną - **ok. 25kW**

W obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych. Wszystkie przewody muszą być kryte.

Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacinienia.

Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.

Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.

Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie stanowisk wodą. Należy zastosować oprawy zapobiegające rozpryskowi szkła w przypadku pęknięcia żarówki.

Na stanowiskach pracy (bufet i zaplecze bufetu) zapewnić oświetlenie na poziomie 300lx, w pozostałych pom. 200lx. Sala konsumentów – 500lx.

Szczegółowe zapotrzebowanie na energię elektryczną wg proj. technologii i po wyborze wyposażenia przez użytkownika.

Wykończenie powierzchni posadzek i ścian:

nr pom.	nazwa pomieszczenia	ściany	podłoga
A.01a	HOL / SALA KONSUMPCYJNA	malowane farbą akrylową (lub inne) do pełnej wysokości	LASTRYKO
A.01b	BUFET	wykończone płytkami ceramicznymi do wys. min. 2m, powyżej malowane farbą akrylową	
A.02	KOMUNIKACJA / PRZYJ. KATERINGU	malowane farbą akrylową	
A.03	ANEKS SOCJALNY	malowane farbą akrylową	
A.04	WC	wykończone płytkami ceramicznymi do wys. min. 2m, powyżej malowane farbą akrylową	
A.05	POM. PORZĄDKOWE	malowane farbą akrylową, przy zlewie fartuch z płytek ceramicznych do wys. 1,6m i min. 0,6m po obu stronach urządzenia	
A.06	ZMYWALNIA	wykończone płytkami ceramicznymi do wys. min. 2m, powyżej malowane farbą akrylową	
A.07	PRZYGOTOWALNIA / ZAPLECZE BUFETU	wykończone płytkami ceramicznymi do wys. min. 2m, powyżej malowane farbą akrylową	

ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZENIAFAZA: **PROJEKT BUDOWLANY**BRANŻA: **ARCHITEKTURA**

strona

5

6.	WIELKOŚCI CHARAKTERYSTYCZNE
-----------	------------------------------------

6.1 Dane ogólne budynku

Powierzchnia zabudowy

~82,0 m²
(budynek znajduje się w większości pod ziemią)

Ilość kondygnacji

1

Kubatura:

750,00m³

6.2 Zestawienie powierzchni

nr	nazwa pomieszczenia	powierzchnia w m ²
	BAR KAWOWY	
A.01a	HOL / SALA KONSUMPCYJNA	111,85
A.01b	BUFET	17,10
A.02	KOMUNIKACJA / PRZYJĘCIE KATERINGU	7,30
A.03	ANEKS SOCJALNY	2,63
A.04	WC PRACOWNIKÓW BUFETU	2,92
A.05	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	1,54
A.06	ZMYWALNIE	4,74
A.07	ZAPLECZE BUFETU / PRZYGOTOWALNIA	9,75
	TOALETY OGÓLNODOSTĘPNE	
B.01	KORYTARZ	13,66
B.02	TOALETA DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH	4,93
B.03	TOALETA MĘSKA	9,17
B.04	TOALETA DAMSKA	7,28
B.05	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE	3,80

CAŁKOWITA POWIERZCHNIA UŻYTKOWA – 196,60 m²

7.	ROZWIĄZANIA TECHNICZNE I MATERIAŁOWE
-----------	---

7.1 Materiały, praca i urządzenia

Wszelkie materiały, wyroby i urządzenia stosowane na budowie winny być najwyższej jakości, odpowiadać Polskim Normom, odpowiednim przepisom ich stosowania i wykorzystania i być stosowane zgodnie z dokumentacją - warunki dopuszczenia zgodne przepisami Prawa Budowlanego

Wszelkie materiały i elementy budowlane dopuszczone do stosowania na budowie winny posiadać stosowne polskie certyfikaty, atesty i świadectwa dopuszczenia ITB, PZH, oraz innych wymaganych instytucji, wymagają zatwierdzenia przez Inspektora Nadzoru w konsultacji z biurem projektów.

Wykonawca dostarczy w trzech kopiach katalogi i atesty stosowanych na budowie materiałów i wyrobów z instrukcjami ich stosowania. Jedna kopia pozostaje jako załącznik dziennika budowy,

druga jako archiwum biura projektów, a trzecia do dyspozycji Inwestora. Wykonawca jest odpowiedzialny za stosowanie wyłącznie legalnych materiałów budowlanych / wykończeniowych.

Wyroby i materiały (z wyjątkiem materiałów masowych) winny być odpowiednio pakowane i posiadać znak wytwórcy. Znaki wytwórcy, karty gwarancyjne i inne dokumenty związane z wykonywanymi pracami budowlano - montażowymi stanowić będą załącznik do dokumentacji budowy prowadzonej przez Wykonawcę.

Wykonawca zapewni wykwalifikowanych pracowników do odpowiednich robót i warunki pracy odpowiadające wymogom BHP.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną w razie zaniedbania tych wymogów.

W przypadku zastosowania nowych technologii Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się z dokumentacją techniczną oraz przeszkolenia pracowników w wymaganym zakresie.

7.2 Elementy konstrukcji budynku

7.2.1 Geotechniczne warunki posadowienia

Nie zmieniły się w stosunku do projektu pierwotnego, zgodnie z którym zrealizowano istniejącą część budynku, wyciąg z opracowania znajduje się w ekspertyzie technicznej załączonej za niniejszym opisem.

7.2.2 Technologia wykonania robót konstrukcyjnych

Wskazania do wykonania robót konstrukcyjnych zostały ujęte w ekspertyzie technicznej załączonej za niniejszym opisem.

7.3 Elementy wykończeniowe

7.3.1 Zewnętrzne

a) Ściany zewnętrzne:

– Wykończenie elewacji wg proj. budowlanego pierwotnego

7.3.2 Wewnętrzne

a) Posadzki:

– posadzka sali konsumenckiej, bufetu i zaplecza (cz. A) – lastryko, posadzka z betonu dekoracyjnego z zawartością grubego kruszywa kwarcowego, szlifowana i polerowana, wylewana na miejscu, grubość 2 cm, mozaika w kolorze popielatym, np. posadzka szlifowana Terrafloor firmy BAUTECH, popielata mozaika – TR600;

– posadzki w toaletach ogólnodostępnych i komunikacji przed nimi (cz. B) – jw. np. kolor TR601 lub ciemniejsze (TR311).

b) Tynki:

– cementowo – wapienne; miejscami zabudowa g-k (płyty wodoodporne).

c) *Wykończenie wewnętrzne ścian:*

– na zapleczu gastronomii i w pomieszczeniu porządkowym obok toalet malowane farbą akrylową; w sali konsumpcyjnej, zespole toalet i komunikacji przed nimi – wyprawy (masy) mineralne na bazie mikrocementu, wapna, proszku marmurowego, itp.

7.3.3 Ślusarka

a) *Fasada:*

- fasada w strefie wejściowej do obiektu w konstrukcji słupowo-ryglowej (słupy i rygle szer. maks. 5cm), z ciągłą przekładką termiczną, szklona zestawami termoizolacyjnymi z zastosowaniem szkła wysoko-selektywnego;
- w fasadzie zaprojektowano 3 szt drzwi dwuskrzydłowych;
- wymagany współczynnik $U_{\max} < 1,1 \text{ W/m}^2\text{K}$ dla fasad; maksymalny współczynnik przepuszczalności energii promieniowania dla szklenia w fasadzie $g_n = 0,5$;
- szklenie fasady należy wykonać w standardzie bezpieczeństwa jak dla balustrad tj. między innymi szklone zestawem szklanym - bezpiecznym, o podwyższonej wytrzymałości na uderzenia (P4), tłukącego się na drobne, nieostre odłamki.

7.3.4 Sufity podwieszane

- w sali konsumpcyjnej, bufecie i komunikacji przed toaletami gładkie i monolityczne (bez podziałów) sufity akustyczne (np. Rockfon Mono Acoustic);
- w pozostałych pomieszczeniach sufity rastrowe na ruszcie systemowym, o dobrych parametrach higienicznych i akustycznych (np. Rockfon Hygienic);

7.3.5 Łazienki

- w niektórych łazienkach zaprojektowano wydzielenia z HPL (bądź innego rodzaju płyty odpornej na działanie środków higienicznych używanych toaletach).

7.4 Izolacje

7.4.1 Przeciwwilgociowe i przeciw wodne

a) *Izolacje posadzek:*

- hydroizolacja podłogi na gruncie - dyspozycje dot. sposobu izolowania odłogi na gruncie pokazano na rysunkach przekroju – należy również uwzględnić rozwiązania, które będą zawarte w odrębnej szczegółowej ekspertyzie technicznej (poza niniejszym opracowaniem).
-

b) *Izolacje ścian*

- hydroizolacja ścian zewnętrznych – dyspozycje dot. sposobu izolowania ścian zewnętrznych będą zawarte w odrębnej szczegółowej ekspertyzie technicznej (poza niniejszym opracowaniem).

7.4.2 Termiczne

- izolacja części ścian wystających nad teren – EPS-100 gr. 15cm ($U_{\max} [\text{W/m}^2\text{K}] = 0,25$).

8. ROZWIĄZANIA INSTALACYJNE

Obiekt podłączony jest do sieci wodnej i kanalizacji sanitarnej. Zasilanie w energię elektryczną zostanie zrealizowane z wewnętrznego układu zasilania na terenie ogrodu.

Dla potrzeb niniejszego projektu zaprojektowano wg opracowań branżowych:

- wewnętrzną instalację wody;
- wewnętrzną instalację kanalizacji sanitarnej;
- instalację wentylacji mechanicznej;
- instalacja oświetlenia i zasilania gniazd;
- instalacja siły.

Szczegółowe informacje dotyczące rozwiązań instalacyjnych zawarte są w odrębnych opracowaniach za częścią architektoniczno-konstrukcyjną.

9. OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA

9.1 Parametry budynku

- budynek zalicza się do budynków niskich (N)
- kategoria budynku – ZL III
- klasa odporności pożarowej – E
- dopuszczalna strefa pożarowa – w części produkcyjnej do 20.000 m², w części biurowej 10.000 m²
- wymagana odporność ogniowa elementów budynku dla klasy D (dla kl. E – bez wymagań):
 - o główna konstrukcja nośna - R 30
 - o konstrukcja dachu - bez wymagań
 - o strop - R E I 30
 - o ściany zewnętrzne - E I 30 (o – i)
 - o ściany wewnętrzne - bez wymagań
 - o przekrycie dachu – w części istniejącej (pokrycie) NRO, na granicach stref pożarowych pasy o szerokości co najmniej 1m o odporności EI60
- nie występują specyficzne substancje palne wymagające szczególnej charakterystyki, nie występuje także zagrożenie wybuchem.

9.2 Warunki ewakuacji, oświetlenie awaryjne i instalacje przeciwpożarowe

Na drogach ewakuacyjnych instalacja oświetlenia ewakuacyjnego, przy wejściu do budynku znajduje się przeciwpożarowy wyłącznik prądu.

9.3 Podział na strefy pożarowe

Wszystkie pomieszczenia w obiekcie znajdują się w jednej strefie pożarowej.

9.4 Dobór urządzeń przeciwpożarowych

Zaprojektowano oświetlenie awaryjne na drogach ewakuacji i przeciwpożarowy wyłącznik prądu.

9.5 Wyposażenie w gaśnice

Rozmieszczenie gaśnic wg przepisów.

9.6 Przeciwpozarowe zaopatrzenie w wodę do wewnętrznego gaszenia pożaru

W obiekcie nie ma wymogu instalowania hydrantu i instalacji ppoż.

10.	POZOSTAŁE INFORMACJE
------------	-----------------------------

- Charakterystyka energetyczna budynku nie jest wymagana – obiekt użytkowany będzie poza sezonem grzewczym.
- Informacja BIOZ – zgodna z informacją zawartą w pierwotnym projekcie.

11.	UWAGI KOŃCOWE
------------	----------------------

- Niniejszy projekt jest integralną częścią pełnobrańowego projektu architektoniczno-budowlanego stanowiącego dokumentację wymaganą prawem w zakresie niezbędnym do uzyskania pozwolenia na budowę.
- Wszystkie wymiary podane zostały w systemie metrycznym. Podstawowe wymiary podane zostały w centymetrach a oznaczenia poziomów w metrach.
- Specyfikacje i opisy uwzględniają standard minimalny dla materiałów i instalacji niezbędny do właściwego funkcjonowania projektowanego budynku. Wykonawca może zaproponować alternatywne rozwiązania pod warunkiem zachowania minimalnego wymaganego standardu.
- Wszystkie proponowane przez wykonawcę rozwiązania będą przedłożone projektantowi i inwestorowi do ostatecznej akceptacji.
- Wszystkie elementy ujęte w opisie a nie ujęte na rysunkach lub ujęte na rysunkach a nie ujęte w specyfikacji (opisie) powinny być traktowane tak, jakby były ujęte w obu. W przypadku rozbieżności w jakimkolwiek z elementów dokumentacji, należy zgłosić je projektantowi, który zobowiązany będzie do pisemnego rozstrzygnięcia problemu.
- Wykonawca na bazie niniejszej dokumentacji oraz opracowań uszczegóławiających wykona we własnym zakresie pozostałe niezbędne rysunki wykonawcze i warsztatowe lub zleci je w drodze odrębnego zamówienia.
- Wszystkie dodatkowe rysunki i opracowania będą przedłożone projektantowi i inwestorowi do ostatecznej akceptacji.
- Wszystkie wykonywane prace oraz proponowane materiały powinny odpowiadać polskim normom, posiadać niezbędne atesty i spełniać obowiązujące przepisy.

Opracował:

.....
mgr inż. architekt Bartosz Bojarowicz