

## Spis treści

Opis techniczny.....	4
1. Kategoria Obiektu Budowlanego.....	5
2. Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego. . .	5
3. Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna.....	5
4. Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego.....	5
5. Opinia geotechniczna.....	7
6. Dostosowanie do korzystania z obiektu przez osoby niepełnosprawne.....	7
7. Parametry techniczne obiektu budowlanego charakteryzujące wpływa obiektu budowlanego na środowisko .....	7
7.1. Zapotrzebowanie i jakość wody oraz ilość, jakość i sposób odprowadzania ścieków oraz wód opadowych.....	7
7.2. Emisja zanieczyszczeń gazowych pyłowych i płynnych.....	7
7.3. Odpady stałe.....	8
7.4. Emisja hałasów oraz wibracji.....	8
7.5. Wpływ budynku na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi, glebę, wody powierzchniowe i podziemne.....	8
8. Analiza możliwości racjonalnego wykorzystania wysokoefektywnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło.....	8
9. Wyposażenie budynku.....	8
10. Podstawowe założenia technologii zaplecza kuchennego świetlicy wiejskiej.....	9
10.1. Pomieszczenia zaplecza kuchennego świetlicy wiejskiej .....	9
10.2. Zatrudnienie.....	10
10.3. Wytyczne dla branż projektowych.....	10
10.4. Wytyczne przeciwpożarowe.....	12
10.5. Wytyczne bhp.....	12
10.6. Wytyczne sanepid.....	13
11. Warunki ochrony przeciwpożarowej.....	13
12. Część rysunkowa – spis rysunków.....	15
A 1. Inwentaryzacja OSP - Rzut parteru i piętra.....	16
A 2. Inwentaryzacja OSP - Rzut dachu.....	17
A 3. Inwentaryzacja OSP - Przekrój X-X .....	18
A 4. Inwentaryzacja OSP - Elewacje 1.....	19
A 5. Inwentaryzacja OSP - Elewacje 2.....	20
A 6. Rzut parteru.....	21
A 7. Rzut dachu.....	22
A 8. Przekrój A-A.....	23
A 9. Przekrój B-B.....	24
A 10. Przekrój C-C.....	25
A 11. Przekrój D-D.....	26
A 12. Przekrój X-X .....	27

A 13. Elewacje 1.....	28
A 14. Elewacje 2.....	29
13. Załączniki:.....	30
I. Oświadczenie projektanta.....	
II. Decyzje o nadaniu uprawnień projektowych.....	
III. Zaświadczenia o przynależności do izby.....	
IV. Uzgodnienia z rzeczoznawcą ds higieniczno-sanitarnych - branża sanitarna.....	

## Opis techniczny

Temat:	<b>Projekt architektoniczno-budowlany</b> <b>Przebudowa budynku OSP z rozbudową o świetlicę środowiskową w Bodzanowie</b>
Adres budowy:	Bodzanów, dz. nr 33, 48-340 Głuchołazy
Działka nr:	dz. nr 33
Inwestor:	Gmina Głuchołazy ul. Rynek 15, 48-340 Głuchołazy

Rozbudowa istniejącego budynku OSP w Bodzanowie związana jest z budową nowej świetlicy wiejskiej w której znajdować się będzie sala (do 50 użytkowników), zaplecze kuchenne obsługujące posiłki dowożone w formie cateringu, zaplecze sanitarno-higieniczne (toalety, szatnie, pomieszczenie porządkowe) i pomieszczenie techniczne.

Prace w zakresie przebudowy istniejącego budynku OSP obejmują:

- niezbędne roboty związane z jego rozbudową tj.:
  - demontaż bramy bocznej i zamurowanie otworu, z pozostawieniem przejścia do nowoprojektowanego obiektu,
  - zamurowanie okien w garażu,
  - wykończenie wskazanych ścian zewnętrznych wełną mineralną,
- wydzielenie w istniejącym pomieszczeniu sali dwóch nowych pomieszczeń tj. garażu oraz mniejszej sali,
- montaż drzwi wewnętrznych oraz bramy garażowej,
- wykonanie niezbędnych instalacji wewnętrznych: kanalizacyjnych, elektrycznych, grzewczych,
- wykonanie robót wykończeniowych: tynkowanie, malowanie, wykończenie ścian płytkami.

### PODSTAWA OPRACOWANIA

- Umowa z Inwestorem.
- Ustalenia z inwestorem powzięte podczas procesu projektowego.
- Wizja lokalna miejsca inwestycji.
- Inwentaryzacja stanu istniejącego.
- Decyzja Burmistrza Gminy Głuchołazy o warunkach zabudowy
- Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie

## PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY

### 1. Kategoria Obiektu Budowlanego

Kategoria Obiektu Budowlanego: VIII

Rodzaj: budynek Ochotniczej Straży Pożarnej z świetlica wiejską (budynek użyteczności publicznej)

### 2. **Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego**

Przedmiotem zamierzenia budowlanego jest przebudowa budynku OSP (Ochotniczej Straży Pożarnej) z rozbudową o świetlicę wiejską w Bodzanowie (do 50 osób).

Przebudowa istniejącego budynku związana jest z wydzieleniem z istniejącej sali drugiego pomieszczenia garażowego, połączenia z istniejącym garażem oraz zamurowaniem części istniejących otworów okiennych.

Rozbudowa polega na budowie świetlicy wiejskiej (do 50 osób) z niezbędnym zapleczem sanitarnym oraz kuchnią przygotowującą dostarczone w formie cateringu posiłki.

### 3. **Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna**

Istniejący budynek jest zlokalizowany w zachodniej części działki. Rozbudowa będzie prowadzona w kierunku wschodnio-północnym, równolegle do drogi. Projektowana rozbudowa charakteryzuje się prostą bryłą, nawiązującą formą do budynku OSP. Budynek jednokondygnacyjny, niepodpiwniczony. Pokryty dachem jednospadowym o kącie nachylenia połaci 3° (stropodach drewniany). Konstrukcja więźby dachowej – krokwiowo-płatwiowa. Połac dachowa kryta papą. Całość wybudowana w technologii tradycyjnej: fundamenty żelbetowe, ściany murowane z bloczków z betonu komórkowego, otynkowane, od strony zewnętrznej ocieplone. Elewacje wykończone tynkiem mineralnym, malowane farbami w kolorze szarym.

Projektuje się również miejsca postojowe oraz miejsce gromadzenia odpadów, zlokalizowane we wschodniej części działki.

### 4. **Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego**

POWIERZCHNIA ZABUDOWY istniejąca	241,01 m <sup>2</sup>
POWIERZCHNIA UŻYTKOWA istniejąca	200,95 m <sup>2</sup>
POWIERZCHNIA CAŁKOWITA istniejąca	262,97 m <sup>2</sup>
KUBATURA istniejąca	937,33 m <sup>3</sup>

---

POWIERZCHNIA ZABUDOWY	538,48 m <sup>2</sup>
POWIERZCHNIA UŻYTKOWA	442,68 m <sup>2</sup>
POWIERZCHNIA CAŁKOWITA	560,44 m <sup>2</sup>

KUBATURA	2320,57 m <sup>3</sup>
DŁUGOŚĆ x SZEROKOŚĆ:	50,13 x 16,18 m
WYSOKOŚĆ:	6,4 m
LICZBA KONDYGNACJI – bez zmian:	2

### **Zestawienie projektowanych pomieszczeń – rozbudowa**

<u>Nr</u>	<u>Nazwa pomieszczenia</u>	<u>Powierzchnia użytkowa [m<sup>2</sup>]</u>
1.	Świetlica - sala	133,16
2.1.	Pom. przyjmowania gotowych potraw	3,69
2.2.	Zmywalnia naczyń stołowych	3,53
2.3.	Pom. ekspedycji potraw gotowych	13,31
2.4.	Pomieszczenie porządkowe	1,84
2.5.	Szatnia pracowników	3,61
3.	Komunikacja	47,17
4.	Szatnia dla gości	6,00
5.	WC dla niepełnosprawnych	6,13
6.1.	WC męskie - przedsionek	4,65
6.2.	WC męskie - pisuary	5,23
6.3.	WC męskie - kabina	1,56
6.4.	WC męskie - kabina	1,47
7.1.	WC damskie - przedsionek	4,71
7.2.	WC damskie - kabina	1,92
7.3.	WC damskie - kabina	1,69
7.4.	WC pracowników zaplecza kuchennego	3,34
8.	Pomieszczenie techniczne	7,90
RAZEM:		243,01

### **Zestawienie projektowanych pomieszczeń – przebudowa**

<u>Nr</u>	<u>Nazwa pomieszczenia</u>	<u>Powierzchnia użytkowa [m<sup>2</sup>]</u>
<u>PARTER</u>		
1.1	Świetlica - sala	41,16
1.2	Garaż	42,08
2.	Zaplecze sali	11,12
3.	Zaplecze sali	11,17
4.	Komunikacja	6,26
5.	Toalety	5,04
6.	Garaż	41,72
7.	Pomieszczenie gospodarcze	27,92
8.	WC	0,94
<u>PIĘTRO</u>		
9.	Pomieszczenie gospodarcze	12,26
RAZEM BUDYNEK OSP:		199,67

## 5. Opinia geotechniczna

Opinia geotechniczna na potrzeby budowy świetlicy wiejskiej w miejscowości Bodzanów została opracowana w listopadzie 2020 r. przez firmę „Odwiert-Śląsk Patryk Nickel, Olza.

Inwestycja zalicza się do I kategorii geotechnicznej obiektu.

Warunki gruntowe określa się jako proste.

Występujące warstwy podłoża rodzimego to gliny i żwiry den dolinnych.

Wody gruntowe o charakterze swobodnym występują na poziomie 1,7-1,8 m p.p.t..

Poziom przemarzania dla miejscowości: Głucholazy - Bodzanów - 1,0 m p.p.t.

Minimalna wytrzymałość gruntu: przyjęto 1,5 kg/cm<sup>2</sup>.

Do obliczeń przyjęto, że maksymalne obciążenie jednostkowe podłoża pod fundamentem nie będzie przekraczać 150kN/m<sup>2</sup>. Warunki gruntowe określa się jako proste, a obiekt zalicza się do pierwszej kategorii geotechnicznej.

***Jeżeli w trakcie prowadzenia wykopów oraz realizacji robót ziemnych okaże się, że warunki gruntowe różnią się od warunków opisanych w wykopie kontrolnym, należy dokonać odpowiednich zmian w podłożu lub konstrukcji.***

## 6. Dostosowanie do korzystania z obiektu przez osoby niepełnosprawne

Budynek został zaprojektowany z zapewnieniem niezbędnych warunków do korzystania przez obiekt przez osoby niepełnosprawne, w tym osoby starsze.

Przyjęte rozwiązania obejmują m.in.:

- dojście do budynku – poprzez ukształtowanie terenu z podejściem max. 3%,
- wejście do budynku szer. 90cm,
- szerokość drzwi do pomieszczeń ogólnodostępnych – 90cm
- brak progów w przejściach wewnętrznych
- łazienka dla osób niepełnosprawnych z odpowiednim wyposażeniem (miska ustępowa, umywalka, lustro, pochwyt).

## 7. Parametry techniczne obiektu budowlanego charakteryzujące wpływa obiektu budowlanego na środowisko

7.1. Zapotrzebowanie i jakość wody oraz ilość, jakość i sposób odprowadzania ścieków oraz wód opadowych

Zapotrzebowanie na wodę: średnio 63,0m<sup>3</sup>/miesiąc, max. 3,0m<sup>3</sup>/dobę. Woda będzie pobierana z sieci wodociągowej. Ścieki sanitarne socjalno-bytowe będą odprowadzane do sieci kanalizacji sanitarnej.

7.2. Emisja zanieczyszczeń gazowych pyłowych i płynnych

Obiekt spełnia warunki ochrony atmosfery – budynek zostanie wyposażony w ogrzewanie oraz c.w.u. z pompy ciepła. Wszystkie urządzenia muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy z zakresu ochrony środowiska. Brak uzasadnionych ekonomicznie możliwości podłączenia do zdalaczynnej sieci ciepłowniczej.

### 7.3. Odpady stałe

Nie przewiduje się w budynku urządzeń na nieczystości i odpady stałe. Pojemniki na segregowane i mieszane odpadki komunalne znajdować się będą na terenie działki. Odpady będą wywożone systematycznie na podstawie umowy na wywóz odpadów.

### 7.4. Emisja hałasów oraz wibracji

Budynek z projektowanym wyposażeniem oraz przewidzianym sposobie użytkowania nie emituje szczególnych hałasów i wibracji wymagających dodatkowych środków zaradczych.

### 7.5. Wpływ budynku na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi, glebę, wody powierzchniowe i podziemne

Obiekt nie wprowadza szczególnych zakłóceń ekologicznych w charakterystyce powierzchni ziemi, gleby, wód powierzchniowych i podziemnych. Projektowana inwestycja nie wymaga wycinki drzew.

## **8. Analiza możliwości racjonalnego wykorzystania wysokoefektywnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło**

Brak technicznych, środowiskowych i ekonomicznie uzasadnionych możliwości, wykorzystania wysoce wydajnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło, do których zalicza się zdecentralizowane systemy dostawy energii oparte na energii ze źródeł odnawialnych, kogenerację, ogrzewanie lub chłodzenie lokalne lub blokowe, w szczególności, gdy opiera się całkowicie lub częściowo na energii ze źródeł odnawialnych, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o odnawialnych źródłach energii.

Nie można zastosować energii wiatru, nie ma także możliwości zastosowania skojarzonej produkcji energii elektrycznej i ciepłej oraz zdecentralizowanego systemu zaopatrzenia w energię w postaci bezpośredniego lub blokowego ogrzewania. W budynku przewiduje się montaż pompy ciepła, która będzie zasilala obiekt w ciepło oraz w ciepłą wodę użytkową. Wprowadzenie innych źródeł ogrzewania nie jest uzasadnione ekonomicznie.

## **9. Wyposażenie budynku**

Budynek będzie wyposażony w następujące instalacje:

- instalacja centralnego ogrzewania (pompa ciepła)
- instalacja wodociągowa (woda zimna i ciepła woda użytkowa),
- instalacja kanalizacyjna,
- instalacja wentylacyjna: mechaniczna i grawitacyjna,
- instalacja elektryczna,
- instalacja teletechniczna,
- instalacja odgromowa.

## **10. Podstawowe założenia technologii zaplecza kuchennego świetlicy wiejskiej**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny zaplecza kuchennego projektowanej świetlicy wiejskiej w Bodzanowie, działającej w oparciu o dania cateringowe. Proponuje się dania dostarczane z firm cateringowych, które przyjmowane będą w pomieszczeniu 2.1. W pomieszczeniu 2.3 zaprojektowano kuchenkę 4-palnikową, która będzie służyła do podgrzewania dań cateringowych. Pojemniki, w których dowożone będą potrawy, myte będą u dostawcy. Potrawy w postaci ciepłych posiłków muszą być przewożone w pojemnikach transportowych lub kontenerowych do przewozu żywności ogrzewanej, które zapewnią im minimalną temperaturę wewnętrzną 60stC.

### **10.1. Pomieszczenia zaplecza kuchennego świetlicy wiejskiej**

- Układ funkcjonalny

Pomieszczenia zaplecza sali będą mieściły się na parterze nowoprojektowanej świetlicy wiejskiej. Zaplecze kuchenne obsługiwać będzie niezależne wejście (przyjmowanie cateringów, zwrot naczyń cateringowych) oraz wyjście na salę – ekspedycja gotowych potraw do konsumentów. Pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych, wyposażone w szafę przelotową – dostępne z sali.

- Opis pomieszczeń i procesów technologicznych

- *Pomieszczenie przyjmowania gotowych potraw (2.1)*

Pomieszczenie przeznaczone wyłącznie na potrzeby przyjęcia dań cateringowych i zwrotu naczyń transportowych.

- *Zmywalnia naczyń stołowych (2.2)*

Brudne naczynia z sali konsumentów dostarczane będą do zmywalni naczyń stołowych za pośrednictwem blatu odstawczego usytuowanego w sali konsumpcyjnej przy wejściu do zmywalni. Zmywalnia wyposażona w basen 1-komorowy, umywalkę, zmywarę, szafę przelotową na naczynia umyte, blaty robocze, zapewniające odpowiednią powierzchnię odstawczą naczynia brudne. Pod zlewem zamontować kosz na odpady spożywcze, który będzie regularnie opróżniany, minimum 1 raz dziennie.

- *Pomieszczenie ekspedycji potraw gotowych (2.3)*

Wyposażony w regały o odpowiednich rozstawach półek, dostosowanych do wielkości używanych naczyń stołowych. Wydzielone stanowisko porcjowania potraw gotowych na talerze. W pomieszczeniu przewidziano umywalkę, dwa zlewy jednokomorowe, piec 4-palnikowy do podgrzewania potraw, wspólną szafę przelotową ze zmywalni (pomieszczenie 2.2).

- *Pomieszczenie porządkowe (2.4)*

Pomieszczenie porządkowe dostępne z korytarza, wyposażone w zlew gospodarczy, montowany na wysokości 50cm nad poziomem posadzki oraz regał na sprzęt porządkowy i środki czystości.



◦ *Szatnia pracowników (2.5)*

Pomieszczenie personelu kuchennego dostępne z korytarza. Pomieszczenie służy do przechowywania odzieży osobistej i roboczej. Wyposażone w zestaw szafek szatniowych dwudzielnych oraz umywalkę. Przy umywalce – pojemnik na mydło oraz ręczniki papierowe.

◦ *WC dla pracowników zaplecza kuchennego (7.4)*

WC dla pracowników zaplecza kuchennego znajduje się przy węźle sanitarnym przeznaczonym dla kobiet i jest wydzielone wyłącznie dla personelu kuchennego. WC wyposażone w miskę ustępową oraz umywalkę i szafkę podumywalkową. Przy umywalce – pojemnik na mydło oraz ręczniki papierowe, przy misce ustępowej – pojemnik na papier toaletowy, szczotka WC.

◦ *Usuwanie odpadków*

Odpadki pokonsumpcyjne będą usuwane w szczelnie zamkniętych pojemnikach do wydzielonego kontenera na odpady usytuowanego na działce i przechowywane w zamknięciu do momentu odbioru przez firmę posiadającą odpowiednie do tego celu uprawnienia.

## 10.2.     Zatrudnienie

- Personel placówki powinien posiadać odpowiedni stan zdrowia (badania wstępne i okresowe) potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o służbie medycyny pracy.
- Każdy pracownik powinien posiadać aktualne zaświadczenie o stanie zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- Pracownicy powinni być wyposażeni w odzież roboczą i ochronną zgodnie z Kodeksem Pracy.
- Zakładana liczba pracowników wynosi 2 osoby. Dla obsługi przewidziano szatnię (2.5) oraz pomieszczenie WC (7.4).

## 10.3.     Wytyczne dla branż projektowych

▪ *Wytyczne architektoniczno-budowlane*

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić 3,0m.
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego. Kolorystyka biała lub w jasnych kolorach.
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych, kuchennych i zmywalniach ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących na pełnej wysokości pomieszczenia. Cokoliki przypodłogowe do wys. ok. 10cm powinny być wykonane z materiału o tych samych właściwościach co posadzka.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Podłoga w części zaplecza kuchennego powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.).
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi ze spadkiem 1,5% w kierunku kanalizacyjnych wpustów podłogowych powinny posiadać kratki

ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków.

- W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje; przewody wod.-kan. powinny być szczelnie obudowane.
- Drzwi zewnętrzne do magazynów i zaplecza produkcyjnego powinny być niepalne, stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30cm ponad powierzchnię posadzki, osadzone w niepalnej futrynie.
- Drzwi do wszystkich pomieszczeń gdzie są stanowiska pracy o szerokości min. 90cm.
- Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnie gładką, dostosowaną do zmywania wodą.
- Drzwi do sanitariatów i kabin ustępowych powinny otwierać się na zewnątrz i posiadać w dolnej części otwory o łącznym przekroju 0,022m<sup>2</sup> dla dopływu powietrza.
- Okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania wodą, mieć konstrukcję zapobiegającą zbieraniu się kurzu i umożliwiające stałe wietrzenie pomieszczeń oraz umożliwiającą – w razie potrzeby – założenie ram z siatkami ochronnymi przed dostępem owadów.

▪ *Wytyczne do projektu wod.-kan.*

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.
- Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające. Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.
- Przewody instalacji wewnętrznych powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze.
- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem i przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu.
- Każdą umywalkę i zlew wyposaża się w armaturę z zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk i ich higienicznego suszenia.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i powinny posiadać zamknięcia syfonowe.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalniach należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków.

▪ *Wytyczne do projektu wentylacji*

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.
- W pomieszczeniach należy zapewnić właściwą ilość wymian powietrza, realizowaną poprzez mechaniczną instalację wentylacyjną.
- Przy projektowaniu instalacji wentylacyjnej dla warunków zimowych i letnich należy ją tak obliczyć, żeby zapewnić utrzymanie temperatury pomieszczeń zgodnej z obowiązującymi przepisami.

▪ *Wytyczne do projektu ogrzewania*

- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.

- Instalacja powinna być tak zaprojektowana, aby zapewnić temperatury wewnętrzne w poszczególnych pomieszczeniach zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Usytuowanie grzejników nie może kolidować z wyposażeniem technologicznym. Stosowane grzejniki winny być gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.
  - *Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej*
- Szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.
- 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.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Należy zapewnić oświetlenie na poziomie co najmniej:
  - pomieszczenie zaplecza kuchennego 500 lux
  - zmywalnia naczyń stołowych 300 lux
  - w pozostałych pomieszczeniach zgodnie z PN

#### 10.4. Wytyczne przeciwpożarowe

- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.
- Należy przewidzieć oświetlenie awaryjne w korytarzach i przy drzwiach.

#### 10.5. Wytyczne bhp

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa.
- Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR. Przy wszystkich maszynach i urządzeniach gastronomicznych winny być instrukcje obsługi.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych.
- Urządzenia technologiczne należy wyposażyć w instrukcję BHP znajdującą się w widocznym dla obsługi miejscu.

#### 10.6. Wytyczne sanepid

- Wszystkie roboty należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami Sanepid.
- Sprzęt i środki używane do sprzątania, mycia i dezynfekcji przechowywane będą w wydzielonym pomieszczeniu porządkowym.
- Przy umywalkach należy przewidzieć dystrybutor do mydła w płynie i jednorazowych ręczników oraz kosze na zużyte ręczniki.
- Niezbędnym jest, aby w obiekcie znajdowała się prawidłowo wyposażona apteczka.

### 11. Warunki ochrony przeciwpożarowej

Budynek jest obiektem wolno stojącym odległym od innych budynków o ponad 8 m.

Ilość kondygnacji nadziemnych:

1. budynek OSP - 2
2. świetlica wiejska - 1

Budynek podzielony został na dwie strefy:

1. budynek OSP z garażami zalicza się do PM ( $Q < 500 \text{ MJ/m}^2$ ) – wymagana klasa odporności pożarowej budynku „D”,
2. świetlica wiejska zalicza się do kategorii ZL III zagrożenia ludzi – użyteczności publicznej, przeznaczony do jednoczesnego przebywania do 50 osób – wymagana klasa odporności pożarowej budynku „D”.

Ściana oddzielenie przeciwpożarowego, oddzielająca poszczególne strefy będzie ścianą o klasie odporności ogniowej REI60. Drzwi zamontowane w tej ścianie (przejście pomiędzy pomieszczeniem technicznym i gospodarczym garażu o odporności ogniowej EI60). Drzwi pomiędzy projektowanym garażem a salą – EI60. Ścianę oddzielenia przeciwpożarowego należy wyprowadzić ponad pokrycie dachu (Broof(t1)) na wysokość co najmniej 0,3m. Na istniejącej ścianie tylnej na szerokości 2m oraz na ścianie prostopadłej do projektowanego budynku – ułożyć wełnę mineralną gr. 15cm.

W przebudowywanym budynku ściany zewnętrzne, znajdujące się w odległości  $< 4\text{m}$  od granicy działki budowlanej należy zaizolować wełną mineralną. Stolarkę okienną w ścianie równoległej do granicy znajdującej się w odległości  $< 4\text{m}$  wymienić na nieotwieraną EI60, główne drzwi wejściowe EI60. Pokrycie dachu nad piętrem - niepalne EI60, przekrycie nierozprzestrzeniające ogień (blacha trapezowa). W części rozbudowy – dach drewniany, ocieplony wełną mineralną. Drewniane elementy konstrukcji dachu zabezpieczyć do stopnia NRO poprzez impregnację, uzyskując kompleksową ochronę drewna zarówno przed działaniem ognia, jak i grzybów oraz owadów. Pokrycie dachu Broof(t1).

Ponieważ powierzchnia wewnętrzna budynku jest mniejsza od  $1000\text{m}^2$ , a kubatura mniejsza niż  $5000\text{m}^3$ , do zewnętrznego zaopatrzenia wodnego wymagany jest jeden hydrant DN80 o wydajności  $10\text{dm}^3/\text{s}$  i ciśnieniu 0,2MPa. Hydrant taki znajduje się w odległości 5m i 90m od budynków. Wydatek z dwóch hydrantów nie mniejszy niż  $10\text{dm}^3/\text{s}$ .

Funkcję drogi pożarowej pełnić będzie istniejąca droga o szerokości ok.5m, równoległa do projektowanej rozbudowy budynku, znajdująca się w odległości 5-7m. Od drogi pożarowej zostanie poprowadzone utwardzone dojście o szerokości 1,5m i długości do 30m do wyjść z których jest dostęp do całego budynku.

Dach drewniany, ocieplony wełną mineralną. Drewniane elementy konstrukcji dachu zabezpieczyć do stopnia NRO poprzez impregnację, uzyskując kompleksową ochronę drewna zarówno przed działaniem ognia, jak i grzybów oraz owadów.

Pomieszczenia będą wyposażone w podręczny sprzęt gaśniczy w postaci gaśnic proszkowych ABC rozmieszczonych zgodnie z zasadami podanymi w rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 06 2010, w ilości 2 kg masy środka gaśniczego na 100 m<sup>2</sup> powierzchni. Długość dojścia do gaśnicy nie może przekraczać 30 m. Miejsca usytuowania gaśnic powinny być oznakowane zgodnie z PN. W kuchni znajdować się będą gaśnice przeznaczone do gaszenia pożarów typu F. Szczegółowe rozmieszczenie gaśnic zostanie podane w instrukcji bezpieczeństwa pożarowego.

.....

.....