

PROJEKT TECHNICZNY

BUDOWA BUDYNKU ŚWIETLICY WIEJSKIEJ WRAZ Z NIEZBĘDNĄ INFRASTRUKTURĄ TECHNICZNĄ W SOBKACH - - WYPOSAŻENIE BUDYNKU

SPIS TREŚCI:

1. INFORMACJE OGÓLNE	2
1.1 Podstawa opracowania.....	2
1.2 Przedmiot opracowania.	2
1.3 Zakres opracowania.	2
2. PROGRAM UŻYTKOWY OBIEKTU BUDOWLANEGO.....	2
3. PLANOWANE WYPOSAŻENIE BUDYNKU	2
3.1 Zestawienie i wyposażenie pomieszczeń.	2
3.2 Wymagania dla wyposażenia pomieszczeń.	4
3.2.1 Wyposażenie pomieszczeń ogólnodostępnych.	4
3.2.2 Wyposażenie pomieszczeń sanitarnych.....	5
3.2.3 Wyposażenie pomieszczeń kuchennych.....	9
4. INFORMACJE DODATKOWE.	12

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1 Podstawa opracowania.

- zlecenie Inwestora;
- ustalenia z Inwestorem i przyszłym Użytkownikiem;
- instrukcje obsługi oraz DTR planowanych urządzeń;
- projekty branżowe opracowania technicznego;
- obowiązujące przepisy i normy.

1.2 Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt techniczny ukazujący wymagania dotyczące wyposażenia pomieszczeń projektowanego budynku świetlicy wiejskiej wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną. Inwestycja zlokalizowana będzie na dz. ew. nr 251, obręb 31 Sobki, gmina Żelów.

1.3 Zakres opracowania.

Zakres opracowania obejmują wyposażenie stałe, które będzie niezbędne do funkcjonowania budynku zgodnie z jego przeznaczeniem. Będzie ono dotyczyć pomieszczeń kuchni, pomieszczeń magazynowych oraz pomieszczeń toalet i ich przedsiionków.

2. PROGRAM UŻYTKOWY OBIEKTU BUDOWLANEGO

Przedmiotowy budynek świetlicy wiejskiej stanowić będzie zaplecze wykorzystywane na potrzeby okolicznych mieszkańców. Powiązany będzie z usługami Ochotniczej Straży Pożarnej w Sobkach. Znajdować się będzie bezpośrednio przy istniejącym budynku garażowym należącym do OSP.

W skład jego pomieszczeń wliczyć można wiatrołap, szatnię odzieży wierzchniej, salę świetlicy, komunikację wewnętrzną, toalety ogólnodostępne odpowiednio dla kobiet i mężczyzn (z uwzględnieniem toalety przystosowanej dla osób niepełnosprawnych), zaplecze kuchenne z indywidualną szatnią i pomieszczeniem WC dla obsługi, pomieszczenie zmywalni, magazynek na żywność (wyposażony w chłódnię), magazynek na naczynia, pomieszczenie porządkowe, a także pomieszczenia gospodarczo-magazynowe na potrzeby OSP oraz pomieszczenie techniczne.

W budynku przewiduję się możliwość odbywania uroczystości i spotkań dla okolicznych mieszkańców w związku z funkcjonowaniem sołectwa Sobki oraz działalnością Ochotniczej Straży Pożarnej. Zaprojektowane zaplecze kuchenne i sanitarne pozwoli na obsługę i przygotowywanie posiłków indywidualnie lub za pośrednictwem cateringu zewnętrznego. Przewiduję się, iż sala świetlicy zapewni możliwość organizacji zgromadzeń do około 80 osób.

Pomieszczenia gospodarczo-magazynowe przeznaczone dla OSP Sobki będą wykorzystywane dla składowania sprzętu i wyposażenia strażaków w związku z prowadzonymi usługami służb ratowniczych.

3. PLANOWANE WYPOSAŻENIE BUDYNKU

3.1 Zestawienie i wyposażenie pomieszczeń.

Wyposażenie pomieszczeń zawiera meble, urządzenia i elementy, które są niezbędne do montażu by obiekt mógł funkcjonować zgodnie ze swoim przeznaczeniem. Dodatkowe wyposażenie, głównie ruchome takie jak np. wyposażenie sali świetlicy stanowić powinno odrębne

opracowanie w oparciu o wymagania użytkownika. Przedmiotowe zestawienie i wyposażenie pomieszczeń przedstawiono w poniższej tabeli:

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Wyposażenie pomieszczeń
0.1	WIATROŁAP 1	- wycieraczka obiektowa zagłębiona w podłodze
0.2	SZATNIA	- wieszaki metalowe na odzież ściennie oraz stojące łącznie na około 90 haków
0.3	SALA ŚWIETLICY	-
0.4	KOMUNIKACJA	- szafka hydrantowa zgodnie z wymaganiami projektu technicznego branży sanitarnej
0.5	POM. PORZĄDKOWE	- zlew niskopodłogowy (1 szt.) - wpust podłogowy (1 szt.) - regał magazynowy (1 szt.)
0.6	WC NIEPEŁNOSPRAWNYCH	- misa WC wolnostojąca (1 szt.) - umywalka przystosowana dla osób niepełnos. (1 szt.) - uchwyty uchylne dla osób niepełnosprawnych (4 szt.) - kranik polewaczki (1 szt.) - wpust podłogowy (1 szt.) - lustro łazienkowe naścienne z regulacją (dla niepełnosprawnych (1 szt.) - uchwyt na papier toaletowy (1 szt.) - pojemniki naścienne na mydło (2 szt.) - pojemnik naścienny na ręczniki papierowe (1 szt.) - kosz na śmieci ogólne (1 szt.) - kosz na ręczniki papierowe (1 szt.)
0.7	MAGAZYNEK	-
0.8	WĘZEL CIEPLNY / POM. TECHNICZNE	-
0.9	WC MĘSKI	- misa WC w zabudowie stelażowej (2 szt.) - pisuar naścienny (2 szt.) - kabiny w zabudowie systemowej HPL (2 szt.) - ścianka pisuarowa (1 szt.) - kranik polewaczki (1 szt.) - wpust podłogowy (1 szt.) - uchwyt na papier toaletowy (2 szt.)
0.10	PRZEDSIONEK WC MĘSKIEGO	- blat umywalkowy podwieszany, na wymiar (około 285x60 cm, wys. 50 cm) - lustro łazienkowe naścienne (wklejane) na wymiar - umywalki nadblatowe (2 szt.) - pojemniki naścienne na mydło (2 szt.) - pojemnik naścienny na ręczniki papierowe (1 szt.) - suszarka naścienna do rąk (1 szt.) - kosz na śmieci ogólne (1 szt.) - kosz na ręczniki papierowe (1 szt.)

0.11	PRZEDSIONEK WC Kobiet	<ul style="list-style-type: none"> - blat umywalkowy podwieszany, na wymiar (około 285x60 cm, wys. 50 cm) - lustro łazienkowe naścienne (wklejane) na wymiar - umywalki nadblatowe (2 szt.) - pojemniki naścienne na mydło (2 szt.) - pojemnik naścienny na ręczniki papierowe (1 szt.) - suszarka naścienna do rąk (1 szt.) - kosz na śmieci ogólne (1 szt.) - kosz na ręczniki papierowe (1 szt.)
0.12	WC Kobiety	<ul style="list-style-type: none"> - misa WC w zabudowie stelażowej (2 szt.) - kabiny w zabudowie systemowej HPL (2 szt.) - uchwyt na papier toaletowy (2 szt.)
0.13	SZATNIA OBSŁUGI	- szafki BHP na odzież (8 przegród) z ławeczką
0.14	WC OBSŁUGI	<ul style="list-style-type: none"> - misa WC w zabudowie stelażowej (1 szt.) - uchwyt na papier toaletowy (1 szt.) - kabiny w zabudowie systemowej HPL (1 szt.) - zestaw prysznicowy z słuchawką (1 szt.) - odpływ liniowy (1 szt.) - umywalka naścienna, podwieszana (1 szt.) - pojemniki naścienne na mydło (1 szt.) - pojemnik naścienny na ręczniki papierowe (1 szt.) - kosz na śmieci ogólne (1 szt.) - kosz na ręczniki papierowe (1 szt.)
0.15	KUCHNIA	<ul style="list-style-type: none"> - gastronomiczna kuchnia indukcyjna z piekarnikiem (2 szt.) - basen do mycia garnków + bateria z przewodem elastycznym (1 szt.) - zlew jednokomorowy z ociekaczem + bateria (1 szt.) - umywalka nadblatowa (1 szt.) - zabudowa blatu i stoły gastronomiczne ze stali nierdzewnej o łącznej dł. około 580 cm - stół roboczy ze stali nierdzewnej o wym. około 90x300cm (1 szt.) - okap gastronomiczny dwustanowiskowy (1 szt.)
0.17	WIATROŁAP 2	-
0.18	MAGAZYN NACZYŃ	- regały magazynowe o wym. około 240x50 cm, wys. 250 cm (2 szt.)
0.19	ZMYWALNIA	<ul style="list-style-type: none"> - szafa przelotowa z drzwiami przesuwными (1 szt.) - zmywarka szer. 60 cm (1 szt.) - zlew dwukomorowy z ociekaczem + bateria (1 szt.) - zabudowa blatu około 275x60cm, wys. 85cm
0.20	MAGAZYNEK Z CHŁODNIĄ	<ul style="list-style-type: none"> - szafa chłodnicza do lokali gastronomicznych (2 szt.) - regał magazynowy (2 szt.)

3.2 Wymagania dla wyposażenia pomieszczeń.

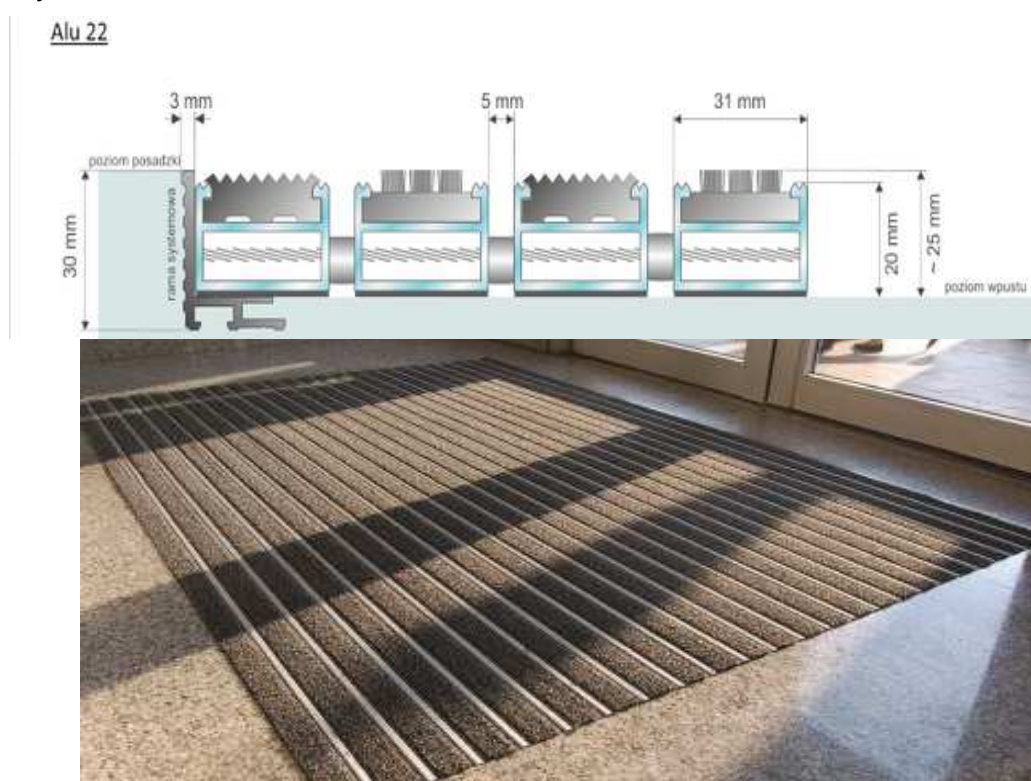
3.2.1 Wyposażenie pomieszczeń ogólnodostępnych.

Wycieraczka podłogowa

W wiatrołapie wejścia głównego przewiduję się wycieraczkę wejściową – obiektową. W tym celu po wyborze konkretnego modelu zapoznać się z wytycznymi producenta. Należy przewidzieć odpowiednie zagłębienie w posadzce. Wymagane parametry:

Przeznaczenie -	Do wewnątrz pomieszczeń. Mata osuszająco-skrobiąca.
Materiały -	Profile aluminiowe standardowe, wkład rypsowy, szczotka nylonowa skrobiąca, lina stalowa $\phi 2$, gumowe tulejki dystansowe w kolorze czarnym, szarym lub brązowym, kluczyki zaciskowe.
Wysokość maty -	22mm
Odstęp profilowy -	3mm, 5mm
Kolory szczotek -	czarny, szary

Mata wewnętrzna, przeznaczona do osuszenia podeszwy obuwia i oczyszczenia z drobnego brudu. Do zastosowania przy dużym natężeniu ruchu. Do maty o wysokości 22mm należy przygotować otwór o tej samej głębokości (22mm), lub przy zastosowaniu dodatkowo ramy aluminiowej z kątownika 25x25x3 - otwór 25mm. Zastosować wygłuszenie maty od spodu profili specjalnym podkładem. Wymiar dopasować do powierzchni wiatrolapu i szerokości drzwi wejściowych.



Przykładowe rozwiązanie wycieraczki wejściowej

3.2.2 Wyposażenie pomieszczeń sanitarnych.

Wyposażenie ogólnodostępnych pomieszczeń sanitarnych i ich akcesoria takie jak np. kosze na śmieci, suszarki do rąk, pojemniki na mydło i papier powinny posiadać zwiększoną wytrzymałość mechaniczną oraz być wykonane z trwałych materiałów jak np. stal nierdzewna. Ich montaż powinien w jak największym stopniu utrudniać kradzież.

Przykładowy wygląd wybranych urządzeń w toaletach i pomieszczeniach sanitarnych:

Umywalka nadblatowa 60x42cm, (toalety ogólnodostępne):



Miska ustępowa, wisząca z deską wolno opadającą z powłoką antybakteryjną (toalety ogólnodostępne):



Pisuar owalny, o wysokości powyżej 60cm (toalety ogólnodostępne):



Umywalka wisząca w toalecie dla niepełnosprawnych:



Miska ustępowa w toalecie dla niepełnosprawnych z deską wolnoopadającą z powłoką antybakteryjną:



Uchwyty oraz lustro w toalecie dla niepełnosprawnych ze stali nierdzewnej, rodzaj uchwytu zgodnie z dokumentacją rysunkową.



Umywalka wisząca 45x35cm (WC obsługi), syfon widoczny chromowany:



Umywalka wpuszczana w blat 54x41cm (kuchnia):



Bateria umywalkowa, (kuchnia, WC obsługi):



Pozostałe akcesoria w toaletach i pomieszczeniach socjalnych:

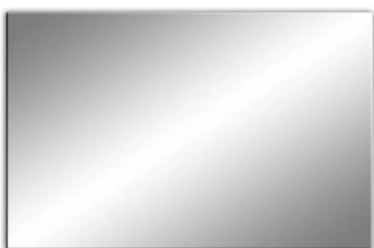
Automatyczny dozownik do mydła poj. 1l, zasilanie bateryjne



Kosz na śmieci łazienkowy 30l ze stali nierdzewnej



Lustro łazienkowe pod wymiar nad całością blatów umywalkowych, szlifowane i polerowane krawędzie, gr. min. 4 mm



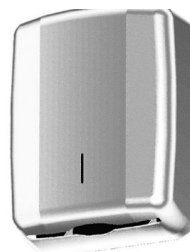
Suszarka kieszeniowa do rąk, obudowa ze stali nierdzewnej, sposób uruchamiania automatyczny, szybkość nawiewu >340 km/h



Pojemnik na papier toaletowy, obudowa ze stali nierdzewnej



Podajnik ręczników papierowych ze stali nierdzewnej



3.2.3 Wyposażenie pomieszczeń kuchennych.


Wyposażenie pomieszczeń kuchennych powinno być dostosowane do standardów pomieszczeń gastronomicznych. Wszelkie urządzenia, meble akcesoria powinny posiadać powierzchnię zmywalne odporne na działanie wody, środków chemicznych i stosowanie dezynfekcji. Należy stosować materiały ze stali nierdzewnej. Wymiary asortymentu typowe, ogólnodostępne na rynku.

Wymagane wyposażenie do pomieszczeń kuchennych:

Rodzaj wyposażenia:	Podstawowe parametry techniczne:
<p>Gastronomiczna kuchnia indukcyjna z piekarnikiem</p> 	<ul style="list-style-type: none">- Rodzaj płyty: indukcyjna,- Liczba pól grzewczych/palników: 5,- Rodzaj piekarnika: elektryczny,- Czyszczenie: parowe,- Cechy dodatkowe: wyświetlacz,- Załączone wyposażenie: podręcznik użytkownika,- Funkcje: termoobieg, rozmrażanie, grill, inne,- Komunikacja: programator, sygnał dźwiękowy, timer, wyświetlacz,- Sterowanie: pokrętła, panel dotykowy.
<p>Basen do mycia garnków</p> 	<ul style="list-style-type: none">- Wymiary 1200x600x(h)850 mm,- komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304 o wysokiej odporności na kwasy i środki chemiczne,- stabilna konstrukcja spawana basenu,- stopki regulowane +25 mm/-5 mm,- maskownicza czołowa w standardzie, pozwalająca utrzymać czystość mebli w profesjonalnej kuchni,- w dnie komory basenu otwór pod syfon,- przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu tzw. „koperta”,- basen wykończony rantem tylnym pozwalającym zachować higienę,- głębokość komory basenu min. 300 mm.

<p>Zlew jedno / dwukomorowy z ociekaczem oraz z baterią</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Materiał: stal nierdzewna - Wyciągana wylewka, - Bateria z elastycznym przewodem.
<p>Blaty, szafki i stoły gastronomiczne</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Konstrukcja połączona śrubowo - Zaokrąglone narożniki - Regulowana wysokość robocza - Możliwość montażu dodatkowych pojedynczych szuflad, stołów z szufladami i koszy na śmieci - Łatwe do czyszczenia - Korpus z wysokogatunkowej stali chromowo-niklowej AISI 201 - Powierzchnia robocza z rantem - Błat kuchenny min. 60 mm - Nogi z regulacją wysokości z podłogą
<p>Okap gastronomiczny</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Okap gastronomiczny dwustanowiskowy, - Wyposażony w turbinę z filtrem, - min. 2 biegi, - Oświetlenie LED, - Odprowadzanie skroplin ze zbiorniczkiem i zaworem spustowym, - wydajność min. 1000 m3/h
<p>Szafa przelotowa (gastronomiczna)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Wymiary około 100x70 cm, H=180 cm, - Wykonana ze stali nierdzewnej, - Wyjmowane półki nieregulowane - Drzwi przesuwne, - Przybliżone maksymalne obciążenie na półkę – 70 kg/m2. - Regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół.

<p>Zmywarka (gastronomiczna)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Kosz: 400×400 mm - Sterowanie manualne - Ilość/długość cyklu mycia: 1 / 120 s - Zużycie wody na 1 cykl mycia: max 1,8 l - Wydajność: do 30 koszy/h - Wanna (pojemność/moc): 14,5 l/1,85 kW - Temperatura wody myjącej: +55°C - Bojler (pojemność/moc): 3,4 l/2,4 kW - Temperatura wody płuczącej: +85°C - Dozownik płynu myjącego - Wyposażenie: 2 kosze + kosz na sztućce <p>wąż zasilający, wąż zasilający dopływ wody, wąż odpływowy do kanalizacji, obciążniki wężyków do płynów</p>
<p>Szafa chłodnicza (gastronomiczna)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Szafa 1-drzwiowa, - Wymiary zbliżone 740x830x2010mm, - Pojemność komory 700 l. brutto / 650L. netto, - Przeznaczona jest do przechowywania żywności w zakresie temperatur -2~+80C. - Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, - Zasilana prądem o napięciu 220-240V ~50Hz, - Cyfrowy wyświetlacz temperatury, - Chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem oraz funkcją automatycznego odszraniania, - Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek oraz uchwyt do otwierania, - W zestawie po 3 półki rusztowe powlekane PVC o nośności max 40kg (przy równomiernym obciążeniu), - Komora chłodnicza z oświetleniem, - Szafa osadzona na 4 nóżkach ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości 120~180mm.
<p>Regały magazynowe (gastronomiczne)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Materiał: stal nierdzewna (łatwe czyszczenie), - Nośność półki: min. 150 kg - Prosty montaż – części mocujące w zestawie, - Wymiary dopasowane do wymogów z tabeli w pkt. 3.1

<p style="text-align: center;">Szafki BHP na odzież</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ilość segmentów: 2 (dla jednego modułu), - W każdej komorze półka, drążek i 2 haczyki, - Atest higieniczny, - Stabilna, zgrzewana konstrukcja, - Blacha stalowa 0,6mm, - Malowana proszkowo, - Profil wzmacniający drzwi, - Wywietrzniki, - Ryglowanie 1-punktowe, - Zamek z 2 kluczami, - Miejsce siedzące na ławeczce z siedziskiem z listew sosnowych lakierowanych, - Otwory montażowe do skręcenia szafek ze sobą oraz do ściany.
--	---

4. INFORMACJE DODATKOWE.

- Wszelkie niejasności dotyczące niniejszego opracowania oraz ewentualne zmiany zastosowanych rozwiązań należy bezwzględnie konsultować i uzgadniać z jednostką projektową i upoważnionymi przez nią projektantami.
- Przedmiotowy projekt wyposażenia rozpatrywać zgodnie z projektami branżowymi.
- Na etapie realizacji obiektu przedstawiać Zamawiającemu do akceptacji konkretne rozwiązania i propozycje wyposażenia w oparciu o wzorniki i katalogi producentów.
- Dla zastosowanych urządzeń należy przekazać Inwestorowi i Użytkownikowi pełne dokumentacje techniczno-ruchowe oraz instrukcję obsługi.
- Przedmiary kosztorysowe stanowiące odrębne opracowanie odczytywać równolegle z branżą sanitarną (urządzenia i wyposażenia uwzględniane w obu branżach).