

Przed przystąpieniem do robót budowlanych ustanowić kierownika budowy.

- 1. Zakres robót dla całego zamierzenia budowlanego oraz kolejność realizacji poszczególnych obiektów**
 - wyburzenia ścianek działowych
 - wykonanie nowych ścian i ścianek działowych
 - wymiana pokrycia dachowego
 - prace wykończeniowe -wykonanie nowych posadzek okładzin ścian i nowych sufitów podwieszanych
 - wykonanie fundamentu szybu
 - montaż dźwigu windowego

- 2. Wykaz istniejących obiektów budowlanych**
 - budynek GOK-u

- 3. Wskazanie elementów zagospodarowania działki lub terenu, które mogą stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi**
 - nie dotyczy

- 4. Wskazanie dotyczące przewidywanych zagrożeń występujących podczas realizacji robót budowlanych, określające skalę i rodzaje zagrożeń oraz miejsce ich wystąpienia**
 - roboty dekarские na dachu
 - roboty na wysokości
 - możliwy upadek z wysokości

- 5. Wskazanie sposobu prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót szczególnie niebezpiecznych**
 - Wszystkie prace związane z budową wykonywać z zachowaniem przepisów BHP. W sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu robót budowlano-montażowych i rozbiórkowych obowiązują przepisy zawarte w Rozporządzeniu Dziennik Ustaw nr13/72 poz. 93.
 - Szkolenie BHP pracowników powinna zapewnić firma budowlana wykonująca roboty budowlane

- 6. Wskazanie środków technicznych i organizacyjnych, zapobiegających niebezpieczeństwom wynikającym z wykonywania robót budowlanych w strefach szczególnego zagrożenia zdrowia lub w ich sąsiedztwie, w tym zapewniających bezpieczną i sprawną komunikację, umożliwiającą szybką ewakuację na wypadek pożaru, awarii i innych zagrożeń**
 - roboty na wysokości prowadzić na podestach i rusztowaniach roboczych z odpowiednią ilością drabinek do komunikacji pionowej oraz ich zabezpieczenia
 - Wszelkie prace budowlane prowadzić pod nadzorem osób uprawnionych i zgodnie ze sztuką budowlaną.
 - Teren budowy zabezpieczyć ogrodzeniem lub taśmami ostrzegawczymi

OPIS TECHNICZNY – zmiany

w stosunku do zatwierdzonego projektu budowlanego - modernizacja budynku Gminnego Ośrodka Kultury.

1.0 PODSTAWA OPRACOWANIA

Podstawą opracowania jest;

- zlecenie Wójta Gminy Reńska Wieś
- wytyczne inwestora dotyczące inwestycji,
- wizja lokalna budynku
- opracowana inwentaryzacja i ekspertyza konstrukcyjna
- obowiązujące normy i przepisy,

2.0 Przedmiot inwestycji.

Przedmiotem inwestycji jest modernizacja budynku GOK.

3.0 Lokalizacja

Miejscowość:

Gmina:

Obręb:

Ulica:

Nr działki:

Reńska Wieś
Reńska Wieś
Reńska Wieś
Reński Koniec 2
1267/6

4.0 Istniejący stan zagospodarowania działki lub terenu.

Aktualnie na przedmiotowej działce znajduje się budynek GOK-u, plac z kostki brukowej oraz dojścia i dojazdy.

5.0 Projektowane zagospodarowanie działki lub terenu.

Projektuje się modernizację budynku polegającą na przebudowie wewnątrz budynku oraz wymianie pokrycia. Zmiana w zagospodarowaniu obejmuje zaprojektowanie windy dla osób niepełnosprawnych.

6.0 Dane charakterystyczne dla przedmiotowej działki lub terenu. - bez zmian

- Budynek Gminnego Ośrodka Kultury nie jest objęty ochroną konserwatorską
- Działka nie znajduje się na terenie objętym szkodami górnymi,

7.0 Obszar oddziaływania

Zgodnie z §12 oraz §13, 19, 23, 36, 40, 60, 271, 272, 273 Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie obszar oddziaływania inwestycji mieści się w całości w obrębie działki nr 1267/6, na której jest zlokalizowana. Inwestycja nie oddziałuje na działki sąsiednie.

OPIS TECHNICZNY

1.0 PODSTAWA OPRACOWANIA - bez zmian

2.0 ZAŁOŻENIA PROJEKTOWE

Zmianie ulega zakres przebudowy zaplecza kuchennego z pełnej kuchni na rozdzielnię dla Cateringu. Dodatkowo projektuje się windę oraz toaletę dla niepełnosprawnych.

3.0 PRZEDMIOT INWESTYCJI – bez zmian

Przedmiotem inwestycji jest budynek Gminnego Ośrodka Kultury – bez zmian.

Miejscowość:	Reńska Wieś
Gmina:	Reńska Wieś
Obręb:	Reńska Wieś
Ulica:	Reński Koniec
Nr działki:	1267/6

5.1 Zestawienie powierzchni, bilans.

LP	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m ²]
PIWNICA		
01	magazyn	7,57
02	korytarz	4,86
03	siłownia	17,69
04	skład opału	13,13
05	kotłownia	12,84
06	magazyn	7,66
	R A Z E M	63,75
PARTER		
1	korytarz	36,17
2	świetlica	49,57
3	świetlica	24,90
4	toaleta męska	14,32
5	garaż straży pożarnej	177,35
6	korytarz	5,31
7	biuro	11,08
8	salka	18,49
9	szatnia	11,94
10	umywalnia	5,08
11	w.c.	1,54
12	w.c.	1,04
13	w.c.niepełnospr	2,44
14	przedsionek	4,77
	R A Z E M	364,00
I PIĘTRO		
101	klatka schodowa	39,76
102	sala	279,53
103	wc. niepełnosprawnych	5,07
104	korytarz	8,61
105	korytarz	10,81

106	sala zajęć plastycznych	30,64
107	rozdzielnia posiłków	16,11
108	zmywalnia	4,66
109	toaleta damska	13,14
110	schowek porządkowy	1,08
111	schowek	7,35
	R A Z E M	416,76

FORMA ARCHITEKTONICZNA I FUNKCJA.

Forma architektoniczna i funkcja budynku pozostają bez zmian.

4.0 SPOSÓB ZAPEWNIENIA WARUNKÓW NIEZBĘDNYCH DO KORZYSTANIA Z TEGO OBIEKTU PRZEZ OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE

Planuje się dodatkowo windę dla niepełnosprawnych i toaletę dostosowaną dla osób poruszających się na wózku.

5.0 PODSTAWOWE DANE TECHNOLOGICZNE W STOSUNKU DO OBIEKTU USŁUGOWEGO, PRODUKCYJNEGO LUB TECHNICZNEGO

Nie dotyczy.

9.0 ROZWIĄZANIA I SPOSÓB FUNKCJONOWANIA ZASADNICZYCH URZĄDZEŃ INSTALACJI TECHNICZNYCH - bez zmian

10.0 WARUNKI OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ – bez zmian

11.0 ZAGADNIENIA BHP I HIGIENICZNO-SANITARNE.

Zgodnie z założeniami technologicznymi.

12.0 OPIS ROBÓT BUDOWLANYCH

W celu przystosowania budynku dla potrzeb osób niepełnosprawnych projektuje się dobudowę windy zewnętrznej o konstrukcji stalowej z przeszkleniem fasadowym.

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Projektowany szyb dźwigowy – zewnętrzny będzie konstrukcją samonośną, spawaną z profili stalowych zamkniętych z wypełnieniem ze szkła bezpiecznego. Posadowienie bezpośrednie na skrzyni fundamentowej (podszybie). Szyb będzie kotwiony do fundamentu oraz elementów konstrukcyjnych budynku specjalnymi kotwami wklejanymi lub rozprężnymi. Szyb stanowić będzie systemowe urządzenie produkowane wg typowego projektu warsztatowego dostarczanego przez producenta windy. Szyb wraz z windą montowany przy budynku musi posiadać stosowne certyfikaty i dopuszczenia do użytku, dokumenty te muszą być przedstawione przez producenta / ekipę montującą urządzenie. Montaż windy na miejscu wbudowania, realizacja przez wyspecjalizowane ekipy monterskie delegowane przez producenta.

PRZEZNACZENIE

Podstawowym zadaniem jak i celem realizacji windy przy budynku jest umożliwienie

dostępu do budynku osobom niepełnosprawnym z dysfunkcją ruchu, poruszających się stale lub okresowo za pomocą wózka inwalidzkiego.

Projektuje się szyb dźwigowy – zewnętrzny dobudowany do istniejącego budynku.

Lokalizacja szybu windowego w miejscu określonym na planie sytuacyjnym. Projektowany dźwig będzie stanowił połączenie między kondygnacjami istniejącego budynku (parter, I piętro). Dostęp do windy następuje z poziomego terenu od strony istniejącego wjazdu na działkę.

CZYNNOŚCI TECHNOLOGICZNE WYKONANIA WINDY

- Wykonanie fundamentu pod windę, izolację wodochronną na fundamencie.

- Wykonanie montażu stalowej konstrukcji szybu windy.

1) Konstrukcja nośna szybu wykonana będzie jako kratownica przestrzenną z profili zamkniętych stalowych (według projektu konstrukcji) , co zapewni dużą sztywność i wytrzymałość.

2) Wypełnienie przestrzeni między kształtownikami stanowić będzie szkło klejone bezpieczne

- przebudowa istniejącego otworu okiennego (wyburzenie murku podokiennego) w celu zaadaptowania jako otwór do drzwi przystankowych windy. Wymurowanie ścian korytarza i toalety nad wiatrołapem z wykonaniem otworu drzwiowego kolejnego przystanku. Łącznie planuje się wprowadzenie 3 przystanków.

- wykonanie wentylacji grawitacyjnej szybu (otwór wentylacyjny usytuowany w nadszybiu) o powierzchni czynnej min. 1% przekroju poprzecznego szybu. Otwór wentylacyjny należy zakryć kratką wentylacyjną, - szyb musi być wentylowany bezpośrednio na zewnątrz budynku.

- Wykonanie montażu kabiny windy.

PARAMETRY TECHNICZNE WINDY

Typ windy : hydrauliczny, bez maszynowni, zewnętrzny, przystosowany dla osób niepełnosprawnych

Parametry : udźwig 400 kg,

Ilość przystanków 3

Napęd : hydrauliczny,

Kabina : przelotowa, prostokątna, o wymiarach wewnętrznych 1100 x 1400 x 2100 mm, wykonana jedna ze stali nierdzewnej i jedna przeszklona, podłoga: wykładzina antypoślizgowa, sufit z oświetleniem LED,

Poręcz i cokoły przypodłogowe wykonane ze stali nierdzewnej szczotkowanej

Wyposażenie kabiny : Panel ze stali nierdzewnej, wyświetlacz LCD, oświetlenie awaryjne (2 h), sygnalizacją przeciążenia kabiny oraz systemem łączności ze służbami ratunkowymi podłączonym do linii telefonicznej

drzwi kabiny automatyczne, teleskopowe, 2- panelowe, o wym. 900 x 2000 mm, napęd VVVF, kurtyny świetlne

drzwi szybu automatyczne, teleskopowe, 2- panelowe, o wym. 900 x 2000 mm, 3szt. - ze stali nierdzewnej o odporności ogniowej EI60, 1 szt. - wejście do szybu - przeszklone w ramie ze stali nierdzewnej,

Kasety wezwań : wykonane ze stali nierdzewnej szlifowanej, wyświetlacze położenia kabiny umieszczone na każdym przystanku

Na I piętrze - zmiany

Projektuje się dodatkową toaletę dla niepełnosprawnych z urządzeniami i uchwytami przystosowanymi dla osób niepełnosprawnych W celu wykonania w tej części nadbudowy konieczne jest wykonanie nowego stropu nad wiatrołapem (według rysunków konstrukcyjnych). W nadbudowanej części oprócz toalety będzie część korytarza z

wyjściem z windy. Przebudowa zaplecza kuchennego, wykonanie nowych ścianek działowych lekkich w systemie RIGIPS o konstrukcji stalowej -profil CW50ULTRASTIL z podwójnym opływowaniem 2x12,5mm. W miejscu zamocowania umywalek zastosować specjalne do tego celu przeznaczone profile wzmacniające. Wykonanie nowych sufitów podwieszanych. Wykonanie nowych instalacji wod.-kan., elektrycznej, c.o., oraz wentylacji wspomaganej mechanicznie. Wykonanie w oknach nawiewników.

Wykończenia wewnętrzne

Pomieszczenia sanitarne obłożyć okładziną ceramiczną glazurowaną do wysokości 2m. Stosować się do informacji zawartych w rysunkach technicznych.

W projektowanych pomieszczeniach kuchni zastosować się do wytycznych w część technologiczną

Posadzki - według rysunków.

13. Założenia technologiczne zaplecza kuchennego - zmiany

Projektowane zaplecze gastronomiczne sali zabaw będzie funkcjonować tylko jako rozdzielnia w oparciu o catering czyli dostarczane z zewnątrz gotowe potrawy do podgrzania.

Zaplecze gastronomiczne składa się z następujących pomieszczeń:

- rozdzielnia
- zmywalnia naczyń stołowych i szkła,
- aneks szatniowy pracowników w komunikacji,
- sala zabaw

KUCHNIA - zmiany

Pomieszczenie stanie się rozdzielnią gotowych produktów dostarczanych przez firmę cateringową. W rozdzielni będzie możliwość podgrzania potraw. Obok rozdzielni wydziela się zmywalnię brudnych naczyń.

W kuchni ponadto zainstalowana jest umywalka do mycia rąk.

Potrawy wydawane będą na naczyniach wielorazowych. Mycie i wyparzenie naczyń odbywać się będzie w zmywalni naczyń.

ZMYWALNIA NACZYŃ

Zmywalnia naczyń wyposażona została w zmywarko-wyparząrkę gastronomiczną (z temp. min.+80°C), zlew jednokomorowy, blat odkładczy oraz umywalkę do mycia rąk. Czyste naczynia stołowe będą podawane do kuchni poprzez szafę przelotową dwustronnie zamykaną.

Przestrzeń nad szafą przelotową powinna być zabudowana.

PRACOWNICY

Planowane zatrudnienie mak.3 osoby tylko na czas imprez okolicznościowych organizowanych w sali.

Obsługa zaplecza gastronomicznego ma swoje szafki dwudzielne (na odzież własna i odzież roboczą w boksie w komunikacji. Pracownicy zaplecza żywieniowego będą mieć wydzieloną kabinę toaletową w zespole sanitarnym na tej samej kondygnacji.

Przy wejściu na zaplecze usytuowana jest umywalka do mycia rąk.

KONSUMENTY

Goście sali zabaw mają do dyspozycji sale zabaw na ~60 miejsc konsumpcyjnych, oraz toalety.

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI - bez zmian

ODPADY – bez zmian

WYTYCZNE DLA POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZEŃ

zaplecze produkcyjne (rozdzielnia, zmywalnia naczyń)

Posadzka	Łatwo zmywalna, gładka - wykonana np. z płytek ceramicznych. Cokół przy podłodze powinien być wykonany z materiałów o cechach jak podłoga.
Ściany	Do pełnej wysokości gładkie, zmywalne, łatwe do utrzymania czystości, malowane farbami np. akrylowymi. Przy blatach roboczych, zlewach i umywalkach fartuchy ochronne z np. płytek ceramicznych do h=1,6m. lub do górnych szafek.
Sufit	Gładki – kolor biały
Drzwi	Drzwi gładkie łatwe do utrzymania czystości. W zmywalni naczyń drzwi z kratką nawiewu dołem - otwory o sumarycznym przekroju nie mniejszym niż 0,022 m ² dla dopływu powietrza.
Oświetlenie	Rozdzielnia nad stanowiskami roboczymi 500 Lx, - ogólne 300Lx. Zmywalnia: min.300Lx, w komunikacji min.200Lx, Lampy zabezpieczone w osłony uniemożliwiające wydostanie się stłuczek szkła żarówek
Wymagania dodatkowe	W rozdzielni nad urządzeniami do grzewczymi do podgrzewania potraw należy zainstalować okap mechaniczny. Z wkładem węglowym Należy zapewnić nawiew świeżego powietrza do kuchni poprzez zamontowanie w oknach higronawiewników. Wywiew przewodem wentylacyjnym kominowym wspomagany mechanicznie wentylatorem na kratce DECOR 200m ³ /h. Temperatura pomieszczeń +20°C. W zmywalni wentylacja grawitacyjna wspomagana mechanicznie (nawiew przez otwory w drzwiach wywiew przewodem wentylacyjnym kominowym wspomagany mechanicznie wentylatorem na kratce DECOR 200m ³ /h Przy umywalce(woda ciepła i zimna) zainstalować pojemnik ze środkiem myjąco - dezynfekującym, pojemnik na ręcznik jednorazowy papierowy, zamykany pojemnik na odpady wyłożony workiem foliowym .

WYKAZ WYPOSAŻENIA ZAPLECZA KUCHENNEGO

NR	NAZWA WYPOSAŻENIA	ilość	Moc	zasilanie/	c.w	z.w	kan
1	UMYWALKA Z DOZOWNIKIEM MYDŁA , POJEMNIKIEM NA RĘCZNIKI JEDNORAZOWE ,POD NIĄ ZAMYKANY POJEMNIK NA ODPADY WYŁOŻONY WORKIEM FOLIOWYM	4			*	*	*
2	SZAFKI PRACOWNICZE UBRANIOWE DWUDZIELNE NA ODZIEŻ WŁASNA I RZECZY OSOBISTE ORAZ ODZIEŻ ROBOCZĄ	3					
8	SZAFA MAGAZYNOWA NA NACZYNIA	1					
9	STÓŁ ROBOCZY 190/60/86, Z SZUFLADAMI I SZAFKAMI DOLNYMI	1					
11	STÓŁ ROBOCZY	1			*	*	*
12	STÓŁ Z BASENEM I DOLNĄ PÓŁKĄ ODKŁADCZĄ - MYCIE SPRZĘTU (80/60/86) + BATERIA GASTRONOMICZNA Z PRYSZNICEM	1			*	*	*
13	REGAŁ OCIEKOWY NA SPRZĘT KUCHENNY NP..70/60/160	1					
15	KUCHNIA CZTEROPŁYTOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNA DO PODGRZEWANIA POTRAW	1	14,8	3N~400V 50Hz			
16	STÓŁ NEUTRALNY 200/60/86	1					
17	KUCHENKA MIKROFALOWA	1					
18	OKAP Z WKŁADEM WĘGLOWYM ELEKTRYCZNY	1		230V			
19	LODÓWKA PODRĘCZNA KUCHNI (60/60/180)	1	0,1	230V			
20	RUCHOMY STÓŁ WYDAWCZY	1					
21	SZAFA PRZELOTOWA DWUSTRONNIE ZAMYKANA NA NACZYNIA CZYSTE (110/60/180)	1					

23	ZMYWARKO-WYPARZARKA DO NACZYŃ I SZKŁA	1	4,75	400V		*	*
24	STÓŁ ZWROTU NACZYŃ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM (130/60/86) I MIEJSCEM NA ZMYWARKO-WYPARZARKĘ	1			*	*	*
25	WÓZEK TYPU KELNERSKIEGO ("CZYSTY" I "BRUDNY")	2					
26	ZLEW GOSPODARCZY NISKI	1			*	*	*
27	REGAŁ/PÓLKA NA ŚRODKI CZYSTOSCI + UCHWYT NA MOPY	1					

PROJEKT WENTYLACJI – zmiany

Rezygnuje się z zespołu wentylacyjnego nawiewno – wywiewnego 1NW w zespole kuchennym. Pomieszczenia wentylowane będą za pomocą wentylacji grawitacyjnej wspomaganiej wentylatorami promieniowymi DECOR według rysunków.

Pozostałe warunki projektu budowlanego nie wymienione w powyższym opisie zmian, nie ulegają zmianie w stosunku do zatwierdzonego projektu.