

1. Dane ogólne

1.1 Inwestor.

Gmina Ryglice
33-160 Ryglice
ul. Rynek 9

1.2 Inwestycja.

Budowa przedszkola gminnego na dz. nr ewid. 533/2 i 534 w miejscowości Ryglice.

1.3 Jednostka projektowa.

”ARMAX Sp. z o.o.”

27-200 Starachowice

Ul. 1- go Maja 13

1.4 Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt techniczno – technologiczny budowy przedszkola gminnego w Ryglicach.

Przedmiotowa inwestycja ma na celu stworzenie odpowiednich warunków w przedszkolu w którym będą przebywały i kształciły się dzieci w trzech oddziałach przedszkolnych (od 3 – 5 lat).

W obrębie placówki zostały wydzielone pomieszczenia:

- sal przedszkolnych,
- administracyjno – socjalne,
- gospodarczo – techniczne,
- bloku żywieniowego,
- wspólne.

1.5 Podstawa opracowania.

- Umowa na „Opracowanie dokumentacji projektowej na budowę przedszkola gminnego w Ryglicach ” pomiędzy Gminą Ryglice reprezentowaną przez Burmistrza Gminy, a firmą ARMAX sp. z o.o.
- ustalenia z Inwestorem,
- mapa sytuacyjno – wysokościowa do celów projektowych w skali 1: 500,
- aktualne przepisy i normy.

2. Dane ogólne projektowanej inwestycji.

Projektowany budynek oparty został na kształcie prostokąta. Jest to budynek wolnostojący, jednokondygnacyjny, bez podpiwniczenia.

Zaprojektowane przedszkole przeznaczone jest dla ok. 75 dzieci. Przewidziano 3 sale dydaktyczne dla dzieci od 3- 5 lat w tym 1 oddział integracyjny z możliwością adaptacji na oddział dla 20 dzieci. Wszystkie sale posiadają niezależne węzły sanitarne wyposażone w sprzęt odpowiedni dla grupy wiekowej oraz magazyny sprzętu podręcznego. W obrębie poszczególnych części zgrupowano pomieszczenia o podobnej funkcji tj. biurowo-administracyjnej, gospodarczo-technicznej, szatni.

Główne wejście do przedszkola zlokalizowano od strony wschodniej. Przy wejściu głównym zlokalizowano szatnię ogólną dla dzieci wraz z WC ogólnodostępnym, pomieszczenie gospodarcze, pokój dyrektora i pomieszczenie administracyjne.

Budynek został dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Powierzchnia pomieszczeń w budynku spełnia wymagania dotyczące pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi, tj. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z dnia 12 kwietnia 2002 r. (Dz.U. nr 75 poz. 690 z późniejszymi zmianami).

Forma i gabaryty budynku nawiązują do cech lokalnego krajobrazu i otaczających budynków. Zaprojektowany budynek w żaden sposób nie powoduje utrudnień oraz ograniczeń w stosunku do osób trzecich. Projektowana budowa nie utrudnia dostępu do drogi publicznej, nie pozbawia możliwości korzystania z wody, kanalizacji, energii elektrycznej oraz środków łączności, ponadto nie ogranicza dopływu światła dziennego do pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi z uwagi na korzystne usytuowanie w stosunku do stron świata, a także nie powoduje zagrożenia zanieczyszczenia powietrza, wody lub gleby i zapewnia ochronę przed uciążliwościami oraz ochronę p.poż.

Zaprojektowane zostaną wszelkie instalacje wewnętrzne złączone poprzez przyłącza z instalacjami zewnętrznymi, służące zasileniu w media, odbiorowi ścieków sanitarnych i deszczowych, zabezpieczeniu obiektu. Obiekt będzie wyposażony we wszystkie wymagane instalacje, w tym w instalacje wody, kanalizacji sanitarnej, kanalizacji deszczowej, c.o., instalacje wentylacji grawitacyjnej (wg. założeń zamawiającego), instalacje elektryczne (w tym niskoprądowe), odpowiednio instalacje sygnalizacyjne, alarmowe, dostępowe, monitoringu, telefoniczne, itp.

3. Program działalności

Zadaniem prowadzonej placówki będzie realizacja celów i zadań w sposób dostosowany do wieku i możliwości dzieci oraz uwzględniających program wychowawczy i programu profilaktyki. Przedszkole realizuje cele i zadania określone w ustawie o systemie oświaty oraz przepisach wydanych na jej podstawie, a w szczególności podstawie programowej wychowania przedszkolnego koncentrując się na:

- zapewnieniu dzieciom opieki oraz bezpieczeństwa,
- dbaniu o wszechstronny rozwój dzieci, wspomaganiu indywidualnego rozwoju dziecka,
- udzielaniu dzieciom pomocy psychologiczno - pedagogicznej, pielęgniarstwie
- przygotowaniu do podjęcia nauki w szkole,
- umożliwianiu dzieciom podtrzymywania poczucia tożsamości narodowej, etnicznej, językowej i religijnej,
- kształtowanie postaw moralnych, proekologicznych,
- sprawowaniu opieki nad dziećmi odpowiednio do ich potrzeb oraz możliwości przedszkola,
- współdziałaniu z rodziną poprzez wspomaganie rodziny w wychowaniu dzieci,
- przestrzeganie zasad wynikających z Konwencji Praw Dziecka,

Program kształcenia przewiduje 10 miesięcy w okresie od września do czerwca w w/w oddziałach, zróżnicowanych ze względu na wiek dzieci. Obiekt w razie potrzeby będzie przystosowany do pełnienia dyżuru w okresie wakacyjnym. Projektowany obiekt

będzie pozbawiony barier architektonicznych i umożliwi dogodne użytkowanie osobom niepełnosprawnym poprzez zapewnienie m.in.:

- zespołu sanitarno-higienicznego o polu manewrowym 150cm x 150cm z zainstalowanymi pochwytyami oraz poręczami przy armaturze sanitarnej. Ustępy, umywalki, natryski przystosowane do korzystania przez osoby niepełnosprawne.
- przejścia między pomieszczeniami bezprogowe, umożliwiające poruszanie się osobom na wózkach.

Praca oraz kształcenie 75 dzieci będzie odbywało się na jedną zmianę roboczą. W trakcie ich pobytu w placówce dzieci będą spożywały posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) przyrządzane w specjalnie przystosowanym do tych celów zapleczu kuchennym. Dzieci będą spożywały posiłki w sali a posiłki będą przygotowywane w kuchni.

W salach dydaktycznych przewiduje się w określonych godzinach: zajęcia dydaktyczne, zabawę, leżakowanie.

Wolny czas na świeżym powietrzu dzieci będą spędzały na zorganizowanym placu zabaw. Zaprojektowano place zabaw z zespołem urządzeń zabawkowych ze strefą bezpiecznego upadku. Nasłonecznienie placu powinno wynosić co najmniej 4 godziny, liczone w dniach równonocy w godzinach od 10.00 – 16.00. Wszystkie zajęcia będą pod ścisłym dozorem pedagogicznym.

4. Użytkownicy (założenia)

Liczba dzieci przedszkolnych	max. 75 osób
Liczebność dzieci w oddziałach	max 25 osób

Ilość oddziałów	3 (w tym 1 integracyjny)
-----------------	--------------------------

Personel wychowawczy:

- dyrektor, intendent	2 osoby
- wychowawcy i opiekunki	ok. 9 osób
-konserwator/ogrodnik	1 osoba
-kucharz, pomoc kuchenna	4 osoby

5. Opis projektowanej inwestycji.

Projektowana inwestycja obejmuje budowę budynku przedszkola z wydzielonymi pomieszczeniami:

- sal przedszkolnych,
- administracyjno – socjalnymi,
- gospodarczo – technicznymi,
- bloku żywieniowego,
- wspólnymi.

wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną oraz zagospodarowaniem terenu wokół obiektu w postaci terenów utwardzonych oraz placu zabaw i zieleni.

6. Wymagania techniczno-technologiczne

6.1 Wytyczne budowlane

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Nr pom.	Wymagania	
			Ściany	Podłogi
1	2	3	4	5
1.	Przedsiónek	1	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
2.	Korytarz	2	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
3.	Pokój dyrektora	3	ściany oraz sufit farba akrylowa;	Wykładzina
4.	Pom. administracyjne	4	ściany oraz sufit farba akrylowa;	Wykładzina
5.	Pokój socjalny	5	płytki do wys. min. 1,6m wzdłuż blatu szafek stojących oraz wokół zlewu, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa,	gres
6.	Łazienka	6	płytki wokół do wys. min. 2,0m, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa	gres
7.	WC	7	płytki wokół do wys. min. 2,0m, pozostała część ścian	gres

			oraz sufit farba akrylowa	
8.	Magazyn produktów suchych	8	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
9.	Korytarz	9	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
10.	Kotłownia	10	płytki wokół do wys. min. 2,0m, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa	gres
11.	Pom. obróbki warzyw	11	płytki wokół do wys. min. 2,0m, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa,	gres
12.	Magazyn warzyw	12	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
13.	Myjnia wózków	13	ściany do pełnej wysokości pokryte płytkami, sufit farba akrylowa;	gres
14.	Zmywalnia	14	ściany do pełnej wysokości pokryte płytkami, sufit farba akrylowa;	gres
15.	Pom. porządkowe	15	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
16.	Pom. urządzeń chłodniczych	16	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
17.	Pom. obróbki mięs i jaj	17	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
18.	Pom. socjalne	18	płytki do wys. min. 1,6m wzdłuż blatu szafek stojących oraz wokół zlewu, pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa,	gres
19.	WC	19	ściany do wysokości 2,0m	gres

			pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	
20.	Łazienka	20	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
21.	Jadalnia	21	ściany oraz sufit farba akrylowa;	gres
22.	Kuchnia właściwa	22	ściany do pełnej wysokości pokryte płytkami, sufit farba akrylowa;	gres
23.	Kuchnia podręczna	22a	ściany do pełnej wysokości pokryte płytkami, sufit farba akrylowa;	gres
24.	Korytarz	23	ściany oraz sufit farba akrylowa;	gres
25.	Sala Nr 1	24	ściany oraz sufit farba akrylowa;	Wykładzina PCV oraz dywanowa
26.	Łazienka Nr1	25	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
27.	Schowek magazynowy	26	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
28.	Sala Nr 2	27	ściany oraz sufit farba akrylowa;	Wykładzina PCV oraz dywanowa
29	Łazienka nr 2	28	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
30.	Schowek magazynowy	29	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
31.	Sala Nr 3	30	ściany oraz sufit farba akrylowa;	Wykładzina PCV oraz

				dywanowa
32.	Łazienka nr 3	31	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
33.	Schówek magazynowy	32	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
34.	Pom. magazynowe	33	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
35.	Szatnia	34	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
36.	Łazienka niepełnosprawni	35	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
37.	Korytarz	36	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
38.	Pom. porządkowe	37	ściany do wysokości 2,0m pokryte płytkami , zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
39.	Klatka schodowa	38	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
40.	Schówek magazynowy	39	ściany do wysokości 1,60m pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	gres
41.	Pom. magazynowe	40	ściany do wysokości 1,60m	gres

			pokryte lakierem lamperyjnym, zaś pozostała część ścian oraz sufit farba akrylowa;	
--	--	--	--	--

7.2 Parametry fizyczne- pomieszczenia użytkowe, sanitarne oraz socjalne pomieszczeń

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Wymagania			
		Ilość wymian	Temp. pom.	Natęż oświetl	Uwagi
1	2	4	5	6	7
PARTER					
1	Przedsiónek	1,5 w/h	12°C	100	wentyl. grawitacyjna
2	Korytarz	1,5w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
3	Pokój dyrektora	2 w/h	20°C	300	wentyl. grawitacyjna
4	Pom. administracyjne	2 w/h	20°C	300	wentyl. grawitacyjna
5	Pokój socjalny	2 w/h	20°C	200	wentyl. grawitacyjna
6	Łazienka	1,0w/h	20°C	100	pośrednia
7	WC	min. 50 m ³ /h	20°C	100	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie zblokowana z oświetleniem
8	Magazyn produktów suchych	1,5 w/h	18°C	200	wentyl. grawitacyjna
9	Korytarz	1,5 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
10	Kotłownia	2w/h	16°C	100	wentyl. grawitacyjna
11	Pom. obróbki warzyw	2 w/h	18°C	300	wentyl. grawitacyjna
12	Magazyn warzyw	1,5 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
13	Myjnia wózków	15 w/h	20°C	300	wentyl.

					grawitacyjna wspomagana mechanicznie zblokowana z oświetleniem
14	Zmywalnia	15 w/h	20°C	300	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie
15	Pom. porządkowe	4 w/h	18°C	200	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie
16	Pom. urządzeń chłodniczych	2 w/h	18°C	200	wentyl. grawitacyjna
17	Pom. obróbki mięs i jaj	2 w/h	20°C	300	wentyl. grawitacyjna
18	Pom. socjalne	2 w/h	20°C	200	wentyl. grawitacyjna
19	WC	1,0 w/h	20°C	100	pośrednia
20	Łazienka	min. 50 m³/h	20°C	100	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie zblokowana z oświetleniem
21	Jadalnia	min. 15m³/h/os.	20°C	300	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie wentylatorem kanałowym lub nasadowym
22	Kuchnia właściwa	6 w/h	18°C	300	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie + okap wyciągowy nad urządzeniami grzewczymi
22a	Kuchnia podręczna	6 w/h	18°C	300	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie + okap

					wyciągowy nad urządzeniami grzewczymi
23	Korytarz	1,5 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
24	Sala Nr 1	min. 15m ³ /h/os.	20°C	300	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie wentylatorem kanałowym lub nasadowym
25	Łazienka Nr1	min. 200 m ³ /h	20°C / 24°C	100	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie zblokowana z czujnikiem ruchu
26	Schowek magazynowy	1,0 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
27	Sala Nr 2	min. 15m ³ /h/os.	20°C	300	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie wentylatorem kanałowym lub nasadowym
28	Łazienka nr 2	min. 200 m ³ /h	20°C /24°C	100	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie zblokowana z czujnikiem ruchu
29	Schowek magazynowy	1,0 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
30	Sala Nr 3	min. 15m ³ /h/os	20°C	300	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie wentylatorem kanałowym lub nasadowym
31	Łazienka nr 3	min. 200 m ³ /h	20°C /24°C	100	wentyl. mechaniczna zblokowana z czujnikiem

					ruchu
32	Schowek magazynowy	1,0 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
33	Pom. magazynowe	1,0 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
34	Szatnia	4 w/h	20°C	200	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie
35	Łazienka niepełnosprawni	min. 50 m ³ /h	20°C	100	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie zblokowana z oświetleniem
36	Korytarz	1,5 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
37	Pom. porządkowe	4 w/h	18°C	200	wentyl. grawitacyjna wspomagana mechanicznie
38	Klatka schodowa	1,5 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
39	Schowek magazynowy	1,0 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna
40	Pom. magazynowe	1,0 w/h	18°C	100	wentyl. grawitacyjna

Uwaga:

Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji.

- Wysokość pomieszczenia kuchni nie może być mniejsza niż 3,3 m.
- Wysokość pomieszczenia pracy czasowej oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych nie może być mniejsza niż 2,5m.
- Przejścia pomiędzy urządzeniami, maszynami a ścianami przeznaczone tylko do obsługi tych urządzeń powinny mieć szerokość co najmniej 0,75 m. Przy przejściach w których odbywa się ruch dwukierunkowy – co najmniej 1 m.

Wykończenie wnętrza.

We wszystkich pomieszczeniach obiektu podłogę wykonać gładką, nienasiąkliwą, łatwą do utrzymania w czystości. Pomiedzy pomieszczeniami nie powinno być progów. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych muszą być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych, nietoksycznych i łatwych do czyszczenia oraz

dezynfekcji. Ściany powinny być pokryte wyżej wymienionymi materiałami do wysokości określonej w powyższej tabeli. Połączenia ścian z podłogą powinny być zaokrąglone w celu ułatwienia czyszczenia, mycia i dezynfekcji min. 6cm. Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, w jasnych kolorach, zabezpieczone przed kondensacją pary i wzrostem pleśni.

Okna i drzwi. Okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania i powinny posiadać konstrukcję zapobiegającą osadzaniu się kurzu. Powinny mieć konstrukcję pozwalającą na stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki, łatwe do otwierania z poziomu podłogi. Drzwi do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych muszą być szczelne o powierzchniach gładkich, nienasiąkliwych i łatwych do czyszczenia.

Oświetlenie. Należy zapewnić oświetlenie elektryczne zgodnie z Polskimi Normami. Oświetlenie naturalne i sztuczne, temperatura i wilgotność w pomieszczeniach powinny być dostosowane do wykonywanych czynności i odpowiadać wymogom bezpieczeństwa i higieny pracy.

W pomieszczeniach pracy stałej należy zapewnić oświetlenie dzienne. W innych przypadkach, gdy jest to niemożliwe ze względu na technologię oświetlenie wyłącznie elektryczne. Światło nie powinno zmieniać barw. Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy i powinny być wyposażone w nietłukące osłony i mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.

8. Ogrzewanie

Temperatura pomieszczeń zgodnie z warunkami technicznymi – Dz. U. z 2002r. Nr 75 poz. 690 z późn. zm. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. Ogrzewanie pomieszczeń z kotłowni. Ogrzewanie pomieszczeń realizowane za pomocą ogrzewania podłogowego oraz za pomocą grzejników płytowych w systemie rozdzielaczowym (zaplecze kuchenne). W przypadku zastosowania w pomieszczeniach przeznaczonych do zbiorowego pobytu dzieci, na grzejnikach centralnego ogrzewania umieszczone będą osłony ochraniające przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym. Wymagane temperatury pomieszczeń zaprojektowano zgodnie z obowiązującymi normami temperatur obliczeniowych dla pomieszczeń ogrzewanych – Dz. U. nr 75/2002 poz. 690 Dział IV, rozdział 4 §134.2 – tabela temperatur obliczeniowych.

W przypadku niemożności zapewnienia w salach temperatury najmniej 15°C dyrektor winien czasowo zawiesić zajęcia szkolne.

9. Instalacja wod. – kan.

Budynek będzie zaopatrzony w wodę z sieci wodociągowej. Wodę ciepłą i zimną należy podłączyć do wszystkich odbiorników zaznaczonych na rysunku technologicznym.

W urządzeniach sanitarnych będzie zapewniona centralna regulacja mieszania ciepłej wody.

Temperatura ciepłej wody doprowadzona do urządzeń sanitarnych powinna wynosić od 35°C – 40°C. W zespołach sanitarnych dzieci należy stosować:

- miski ustępowe o zmniejszonych wymiarach 50x35cm
- umywalki o zmniejszonych wymiarach 40x35cm oraz 55x35cm
- natrysk składający się z płytkiej miski

Kratki ściekowe i krany ze złączką do węża w pomieszczeniach umożliwiając mycie i odprowadzenie nadmiaru wody z powierzchni posadzki.

Odprowadzenie ścieków z kuchni i zmywalni przez osadnik tłuszczu zlokalizowanym poza budynkiem.

Zapewniono odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, która powinna być używana w każdym przypadku, gdy jest to niezbędne. Odprowadzenie ścieków poprzez projektowane przyłącze do sieci miejskiej.

9. Energia elektryczna

Wymagania ogólne dla instalacji i urządzeń elektrycznych według Dz. U. nr 75/2002 poz. 690 z późn. zm. – Warunki techniczne, jakimi powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie”.

Dział IV, rozdział 8. Oświetlenie sztuczne pomieszczeń zgodnie z przedmiotową normą PN/E-02043. Światło powinno być zbliżone do naturalnego. Urządzenia i maszyny zastosowane wg projektu zasilane energią elektryczną powinny posiadać instalację ochronną od porażeń wykonaną zgodnie z normą PN-IEC 60364. W pomieszczeniach dostępnych dla dzieci gniazdka wtykowe powinny być zainstalowane na wysokości niedostępnej dla dzieci z poziomu podłogi (min. 150cm).

10. Gospodarka wodno – ściekowa

Projektowany obiekt zaopatrywany będzie w wodę pitną z wodociągu miejskiego. W budynku powstawać będą wyłącznie ścieki komunalne i ścieki deszczowe.

Ścieki komunalne będą odprowadzane do miejskiej kanalizacji sanitarnej. Wody opadowe z dachów oraz z powierzchni dróg i placów utwardzonych dla w/w inwestycji zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa wodnego nie wymagają oczyszczenia i będą odprowadzane do projektowanej kanalizacji deszczowej.

11. Gospodarka odpadami

Odpady powstałe z użytkowania obiektu:

- odpady komunalne
- odpady pokonsumpcyjne
- zużyte świetlówki

Odpady komunalne i pokonsumpcyjne będą selekcionowane, gromadzone w odrębnych pojemnikach i wywożone przez firmę specjalizacyjną z którą Inwestor zawrze stosowną umowę.

Zużyte świetlówki gromadzone będą w magazynie gospodarczym w opakowaniach w których zostały zakupione. Po napełnieniu opakowań będą okresowo wywożone do utylizacji przez firmę do tego uprawnioną.

12. Oddziaływanie inwestycji na środowisko

Inwestycja nie będzie w znaczący sposób uciążliwa dla środowiska a w szczególności dla ludzi z najbliższej zabudowy, gdyż będzie ona prowadzona zgodnie z wymogami ochrony środowiska m.in pod względem:

- wytwarzania odpadów, które będą właściwie segregowane, przechowywane, wywożone i utylizowane przez inne podmioty;
- emisji hałasu nie przekraczającego dopuszczalnego poziomu w granicy posesji;
- emisja ścieków bytowych i wód z dachów i terenów utwardzonych właściwie odprowadzana;

- zostanie posadzona zieleń zimozielona o przekroju kolumnowym wzdłuż ogrodzenia z sąsiednimi posesjami jako bufor;

13. Oddziaływanie inwestycji na klimat akustyczny

Na etapie eksploatacji obiektu zasięg uciążliwości projektowanej inwestycji będzie zamykał się będzie w obrębie terenu należącego do Inwestora i nie przekroczy dopuszczalnych poziomów hałasu (Dz. U nr 120 z 2007r. poz. 826).

14. Oddziaływanie inwestycji na powietrze atmosferyczne

Prowadzenie placówki oświatowej nie powodują powstawania substancji niebezpiecznych, które emitowane byłyby do atmosfery. Emisja zanieczyszczeń z kanałów, spalinowych kotłowni i grzewczych nie spowoduje przekroczeń NDS.

Projektowana inwestycja nie będzie obiektem uciążliwym dla powietrza atmosferycznego.

Oddziaływanie emisyjne projektowanej inwestycji pozostanie na dopuszczalnym poziomie i nie będzie stanowiło o lokalnych warunkach aerosanitarnych.

15. Zagadnienia BHP i Ppoż.

Praca i przebywanie dzieci w budynku niesie możliwe zagrożenia dla ich zdrowia wynikające z nieprzestrzegania podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny. Zagrożenia te to głównie urazy mechaniczne. Aby zlikwidować powstanie zagrożeń głównie wśród dzieci osoby nadzorujące powinny dbać o zachowanie wszelkich zasad bezpieczeństwa i higieny.

Pomieszczenia będą odpowiednio oddalone od dróg publicznych i innych zabudowań. Konstrukcja budynku będzie zapewniać łatwe sprzątanie i dezynfekowanie. Podłogi i ściany ulegające zabrudzeniom pokryte materiałami łatwo zmywalnymi. Budynek posiada odpowiednie pomieszczenia połączone ze sobą funkcjonalnie zapewniając w nich higieniczne warunki. W budynku powinna się znajdować łatwo dostępna w każdym czasie i odpowiednio wyposażona apteczka pierwszej pomocy.

W obiekcie jest odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. W budynku będzie dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk będą posiadać ciepłą i zimną bieżącą wodę, i będą zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Wszystkie pomieszczenia będą wyposażone w systemy wentylacji grawitacyjnej wspomagane częściowo wentylacją mechaniczną. Pomieszczenia kuchenne

będą wyposażone w systemy wentylacji mechanicznej. Pomieszczenia przeznaczone do przebywania stałego lub czasowego ludzi muszą posiadać odpowiednie naturalne i sztuczne oświetlenie. W budynku będą zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.

Środki czyszczące i odkażające będą przechowywane w odpowiednio wydzielonych miejscach. Sprzęt do utrzymania czystości pomieszczeń i urządzeń, zapas środków do mycia i dezynfekcji oznakowany w sposób widoczny i umożliwiający ich identyfikację powinny być przechowywane w wydzielonej szafce w pomieszczeniu porządkowym. W przypadku gdy niezbędne jest używanie chemicznych dodatków w celu zapobieżenia korozji sprzętu i kontenerów, muszą one być używane zgodnie z dobrą praktyką.

Każda osoba pracująca na zapleczu kuchennym i mająca kontakt z żywnością powinna nosić odpowiednie, czyste, ochronne okrycie wierzchnie. W części zaplecza kuchennego obrót i produkcja żywności należy prowadzić w należytych warunkach sanitarnych i higienicznych, zapewniających właściwą jakość zdrowotną wprowadzanych do konsumpcji produktów. Artykuły spożywcze chronić przed słońcem oraz innymi czynnikami mogącymi mieć niekorzystny wpływ na jakość zdrowotną artykułów. W pomieszczeniach należy stosować skutecznie środki ochrony przed dostępem i bytowaniem szkodników. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyposażone w termometry. W pomieszczeniu magazynowym umieścić termometry i higrometry. Środki spożywcze łatwo psujące się oraz te, dla których producent określił temperaturę przechowywania niższą niż temperatura otoczenia, przechowywać w urządzeniach chłodniczych, a mrożonki w zamrażarkach.

Odpady usuwane po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, a w każdym przypadku po zakończeniu pracy. Sposób gromadzenia odpadów, usuwania ich z pomieszczeń a także mycia i dezynfekcji nie może powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych. Pojemniki z odpadami będą okresowo wynoszone do szczelnego kontenera stalowego ustawionego na zewnątrz budynku, a następnie systematycznie wywożone przez odpowiednią firmę utylizacyjną. Układ dróg transportowych surowców i wyrobów gotowych wyklucza możliwość wystąpienia zagrożenia zakażeń, ponieważ drogi nie krzyżują się.

Wszystkie zastosowane materiały w stosunku do których wymagana jest odporność ogniowa będą posiadały atesty polskich instytutów. Do wykończenia wewnątrz nie zastosowano materiałów łatwo zapalnych, których produkty rozkładu termicznego są bardzo toksyczne lub intensywnie dymiące. Na drogach komunikacji ogólnej, służących celom ewakuacji, nie zastosowano materiałów i wyrobów budowlanych łatwo zapalnych. Wszystkie zastosowane oprawy oświetleniowe powinny posiadać atesty lub certyfikaty.

Z pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi zapewniona jest możliwość ewakuacji na zewnątrz projektowanego budynku drogami komunikacji ogólnej. Wyjścia z pomieszczeń na drogi ewakuacyjne zamykane są drzwiami. Wyjście ewakuacyjne należy odpowiednio oznakować. Drogi pożarowe spełniające odpowiednie wymagania o utwardzonej nawierzchni umożliwiają dojazd o każdej porze roku i dnia.

16. Zastrzeżenia projektowe.

Zawarte w opracowaniu rozwiązania technologiczne podlegają ochronie praw autorskich i nie mogą być kopiowane, powielane i stosowane bez zgody autorów projektu.

W przypadku gdy zastosowany materiał, wyposażenie, roboty itp. nie będą w pełni zgodne z dokumentacją projektową i wpłynie to na niezadawalającą jakość, to takie materiały/elementy zostaną zastąpione innymi na koszt Wykonawcy.