

A.1 PODSTAWA OPRACOWANIA	2
A.2 PRZEDMIOT DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ	2
A.3 OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO	2
B.1 RODZAJ I KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO BĘDĄCEGO PRZEDMIOTEM ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO.....	2
B.2 ZAMIERZONY SPOSÓB UŻYTKOWANIA ORAZ PROGRAM UŻYTKOWY OBIEKTU BUDOWLANEGO.....	2
B.3 UKŁAD PRZESTRZENNY ORAZ FORMA ARCHITEKTONICZNA OBIEKTU BUDOWLANEGO	3
B3.1 UKŁAD PRZESTRZENNY ORAZ FORMA ARCHITEKTONICZNA	3
B3.2 ELEMENTY BUDOWLANE, PRZEGRODY	3
B3.3 WYGLĄD ZEWNĘTRZNY	4
B3.4 PODSTAWOWE DANE TECHNOLOGICZNE	4
B.4 CHARAKTERYSTYCZNE PARAMETRU OBIEKTU BUDOWLANEGO.....	7
B4.1 PARAMETRY OBIEKTU BUDOWLANEGO	7
B4.2 INNE DANE NIEZBĘDNE DO STWIERDZENIA ZGODNOŚCI USYTUOWANIA OBIEKTU Z WYMAGANIAM I OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ	7
B.5 OPINIA GEOTECHNICZNA I SPOSÓB POSADOWIENIA OBIEKTU BUDOWLANEGO	7
B5.1 GEOTECHNICZNE WARUNKI POSADOWIENIA	7
B5.2 KATEGORIA GEOTECHNICZNA.....	7
B.6 LICZBA LOKALI MIESZKALNYCH I UŻYTKOWYCH	8
B.7 OPIS ZAPEWNIENIA NIEZBĘDNYCH WARUNKÓW DO KORZYSTANIA Z OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I MIESZKANIOWEGO BUDOWNICTWA WIELORODZINNEGO PRZEZ OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE.....	8
B.8 DANE TECHNICZNE OBIEKTU BUDOWLANEGO CHARAKTERYZUJĄCE WPŁYW OBIEKTU BUDOWLANEGO NA ŚRODOWISKO I JEGO WYKORZYSTYWANIE ORAZ NA ZDROWIE LUDZI I OBIEKTY SĄSIEDNIE.....	8
B8.1 ZAPOTRZEBOWANIE I JAKOŚĆ WODY ORAZ IŁOŚĆ, JAKOŚĆ I SPOSÓB ODPROWADZANIA ŚCIEKÓW ORAZ WÓD OPADOWYCH	8
B8.2 EMISJA ZANIECZYSZCZEŃ GAZOWYCH, W TYM ZAPACHÓW, PYŁOWYCH I PŁYNNYCH, Z PODANIEM ICH RODZAJU, IŁOŚCI I ZASIĘGU ROZPRZESTRZENIANIA SIĘ.....	8
B8.3 RODZAJ I IŁOŚĆ WYTWARZANYCH ODPADÓW.....	8
B8.4 WŁAŚCIWOŚCI AKUSTYCZNE ORAZ EMISJA DRGAŃ, A TAKŻE PROMIENIOWANIA, W SZCZEGÓLNOŚCI JONIZUJĄCEGO, POLA ELEKTROMAGNETYCZNEGO I INNYCH ZAKŁÓCEŃ, Z PODANIEM ODPWIEDNICH PARAMETRÓW TYCH CZYNNIKÓW I ZASIĘGU ICH ROZPRZESTRZENIANIA SIĘ.....	8
B8.5 WPŁYW OBIEKTU BUDOWLANEGO NA ISTNIEJĄCY DRZEWOSTAN, POWIERZCHNIĘ ZIEMI, W TYM GLEBĘ, WODY POWIERZCHNIOWE I PODZIEMNE	8
B.9 ANALIZA TECHNICZNYCH, ŚRODOWISKOWYCH I EKONOMICZNYCH MOŻLIWOŚCI REALIZACJI WYSOCE WYDAJNYCH SYSTEMÓW ALTERNATYWNYCH ZAOPATRZENIA W ENERGIĘ I CIEPŁO, W TYM ZDECENTRALIZOWANYCH SYSTEMÓW DOSTAWY ENERGII OPARTYCH NA ENERGII ZE ŹRÓDEŁ ODNAWIALNYCH, KOGENERACJI, OGRZEWANIE LUB CHŁODZENIE LOKALNE LUB BLOKOWE, W SZCZEGÓLNOŚCI GDY OPIERA SIĘ CAŁKOWICIE LUB CZĘŚCIOWO NA ENERGII Z ODNAWIALNYCH ŹRÓDEŁ ENERGII, O KTÓRYCH MOWA W ART. 2 PKT 22 USTAWY Z DNIA 20 LUTEGO 2015 R. O ODNAWIALNYCH ŹRÓDŁACH ENERGII (DZ. U. Z 2020 R. POZ. 261, 284, 568, 695, 1086 I 1503), ORAZ POMPY CIEPŁA.....	9
B.10 ANALIZA TECHNICZNYCH I EKONOMICZNYCH MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA URZĄDZEŃ, KTÓRE AUTOMATYCZNIE REGULUJĄ TEMPERATURĘ ODDZIELNIE W POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZENIACH LUB W WYZNACZONEJ STREFIE OGRZEWANEJ,	9
B.11 INFORMACJE O ZASADNICZYCH ELEMENTACH WYPOSAŻENIA BUDOWLANO-INSTALACYJNEGO, ZAPEWNIAJĄCYCH UŻYTKOWANIE OBIEKTU BUDOWLANEGO ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM.....	9
B.12 DANE DOTYCZĄCE WARUNKÓW OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ	13
B.13 UWAGI KOŃCOWE	19
CZĘŚĆ RYSUNKOWA:	20

CZĘŚĆ OPISOWA:

A. INFORMACJE OGÓLNE

A.1 PODSTAWA OPRACOWANIA

Kompleksowa dokumentacja projektowa aranżacji lokalu handlowo-usługowych powstała w oparciu o:

- Projekt architektoniczno - budowlany przebudowy budynku handlowego przy ul. Warszawskiej 180, 43-300 Bielsko-Biała, na działkach 47/24, 60/1; w jednostce ewidencyjnej: Bielsko-Biała, Obręb ewidencyjny: 0038-Stare Bielsko.
- Wizję w terenie
- Szczegółowe uzgodnienia z Inwestorem dotyczące robót budowlanych i wykończeniowych.
- Polskie Normy (PN) i obowiązujące przepisy Prawa Budowlanego oraz przepisy techniczne

A.2 PRZEDMIOT DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ

Przedmiotem dokumentacji projektowej jest projekt budowlany lokalu 04 handlowo-usługowych dla zamierzenia inwestycyjnego o nazwie:

Zmiana pozwolenia nr 851/2023 z dnia 13.12.2023 r. w zakresie nadbudowy budynku handlowego oraz zmiany projektowanych warunków higienicznych i zdrowotnych w lokalu 04 wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną (budowa i przebudowa placów manewrowych i miejsc postojowych, budowa wiat na wózki sklepowe i wiat śmietnikowych, przebudowa istniejącej skarpy, dobudowa do północnej ściany budynku schodów zewnętrznych, budowa i przebudowa zewnętrznych instalacji wody, kanalizacji sanitarnej, kanalizacji deszczowej, instalacji energetycznej i oświetleniowej).

Przedmiotem opracowania jest przebudowa fragmentu budynku handlowo-usługowego na potrzeby najemcy branży spożywczej w Bielsku Białej przy ul. Warszawskiej 10 na działkach 47/24, 60/1; w jednostce ewidencyjnej: Bielsko-Biała, Obręb ewidencyjny: 0038-Stare Bielsko. Powierzchnia lokalu ok 5057m²

A.3 OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO

Przedmiotem dokumentacji projektowej jest projekt budowlany dla zamierzenia inwestycyjnego o nazwie:

Zmiana pozwolenia nr 851/2023 z dnia 13.12.2023 r. w zakresie nadbudowy budynku handlowego oraz zmiany projektowanych warunków higienicznych i zdrowotnych w lokalu 04 wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną (budowa i przebudowa placów manewrowych i miejsc postojowych, budowa wiat na wózki sklepowe i wiat śmietnikowych, przebudowa istniejącej skarpy, dobudowa do północnej ściany budynku schodów zewnętrznych, budowa i przebudowa zewnętrznych instalacji wody, kanalizacji sanitarnej, kanalizacji deszczowej, instalacji energetycznej i oświetleniowej).

- w zakresie aranżacji lokalu 04

B. OBIEKT

B.1 RODZAJ I KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO BĘDĄCEGO PRZEDMIOTEM ZAMIERZENIA BUDOWLANEGO

Przedmiotem opracowania jest przebudowa fragmentu budynku handlowo usługowy zakwalifikowanego do Kategorii XVII – z zakresie lokalu 04

B.2 ZAMIERZONY SPOSÓB UŻYTKOWANIA ORAZ PROGRAM UŻYTKOWY OBIEKTU BUDOWLANEGO

Zamierzonym sposobem użytkowania lokalu 0,04 jest użytkowanie go na cele handlowo- usługowe.

Lokal składa się z trzech następujących bloków funkcjonalnych:

Sklep samoobsługowy, w którego skład wchodzi:

- sala sprzedaży wraz z magazynami i strefą dostaw towaru,
- toalety dla klientów – toalety damska, męska i dla niepełnosprawnych, pomieszczenie odpoczynku (wymagany przepisami zakres pomieszczeń sanitarnych ogólnodostępnych spełniony zostały dla lokalu w ramach ogólnodostępnych pomieszczeń Galerii)
- pomieszczenie rozliczenia pieniędzy z kasą,
- pomieszczenie wypoczynku.

- pomieszczenia techniczne.

Część koncesjonowana: obejmująca pomieszczenia wzdłuż pasażu. Powierzchnie koncesjonowane przeznaczone są pod funkcje handlowo-usługowe różnych branż najemców zewnętrznych.

Część bloku technicznego – dostępna z zewnątrz

Część zaplecza socjalno – magazynowego w skład którego wchodzi :

- lada sprzedaży bezpośredniej MWS
- zaplecze sanitarne oraz socjalne stanowiska MWS (zmywalnie, szatnie toalety itp)
- mroźnię oraz chłodnię produktów spożywczych
- magazyn produktów
- strefę dostaw, doków
- punkt gromadzenia oraz usuwania odpadów.
- Zaplecze socjalno biurowe z wejściem „personalnym” dla pracowników.

Inwestycja obejmuje :

- Przebudowę lokalu w zakresie:
 - Nowych ścian działowych wydzielających nowe pomieszczenia
 - Nowych posadzek
 - Wykończenie nowych pomieszczeń w tym posadzek , sufitów,
 - Wykończenie nowych pomieszczeń sanitarnych
 - Montażu stolarki okiennej i drzwiowej świetlików, klap dymowych
 - Montażu instalacji i wyposażenia: elektrycznego, sanitarnego, tryskaczy

B.3 UKŁAD PRZESTRZENNY ORAZ FORMA ARCHITEKTONICZNA OBIEKTU BUDOWLANEGO

B3.1 UKŁAD PRZESTRZENNY ORAZ FORMA ARCHITEKTONICZNA

Lokal handlowo usługowy nr 04 zlokalizowany jest w Projektowanych Parku Handlowym o formie w rzucie zbliżonej do kształtu litery „C” . Powierzchnia najemcy jest jednokondygnacyjna o średniej wysokości ok 7m w części wejściowej i pasażu oraz ok 9m m w pozostałej części. Lokal posiada narożnikowe wejście z wewnętrznego dziedzińca Parku Handlowego . Nad wejście główne znajduje się zadaszenie biegnące wzdłuż całego budynku oraz nadwieszona logo marki spożywczej

Z przestrzeni najmu na zewnątrz budynku prowadzą wyjścia ewakuacyjne. Zlokalizowane są one w przeciwległej do wejścia ścianie zachodniej , w strefy doków od strony północnej oraz w witrynie wejściowej .

W rejonie doków znajdują się dwa stanowiska rozładunku oraz prasokontener na odpady.

W dachu lokalu projektuje się świetliki dachowe oraz klapy dymowe pełniące również funkcję doświetlenia światłem naturalnym W ścianach zewnętrznych w zależności od przeznaczenia znajdują się okna doświetlające pomieszczenia na pobyt ludzi

B3.2 ELEMENTY BUDOWLANE, PRZEGRODY

Konstrukcja – informacje ogólne

W ramach przebudowy lokalu 0.04 nie ingeruje się konstrukcją istniejącego budynku.

Prace w obrębie konstrukcji będą polegać na:

- wykonaniu posadowienia pod nowe ściany działowe
- wykonaniu nowych posadzek na potrzeby chłodni i mroźni
- wykonaniu konstrukcji stalowych wsporczych pod urządzenia na dachu
- wykonaniu blendy stalowej nad pomieszczeniami małych najemców
- wykonaniu blendy stalowej nad stoiskiem sprzedaży MWS
- wykonanie stalowych konstrukcji wzmacniających ściany GK pod montaż drzwi itp.

Przegrody poziome i pionowe

Wtryna zewnętrzna - wg projektu głównego Parki handlowego

Ściany zewnętrzne – wg projektu głównego parku Handlowego

Posadzki – wg projektu głównego parku Handlowego

Nowe przegrody wewnętrzne wg opisów na rysunkach architektury

B3.3 WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Najemca lokalu 04 poza wskazaniem wytycznych co do lokalizacji okien i drzwi nie ingeruje w zewnętrzny wygląd Parku handlowego

B3.4 PODSTAWOWE DANE TECHNOLOGICZNE

Podstawową funkcją projektowanego lokalu będzie funkcja handlowo-usługowa

Rozdział i sposób ułożenia poszczególnych towarów handlowych będzie zgodny ze standardami „sieci handlowej”. Towary będą w opakowaniach jednostkowych, jednorazowych i zwrotnych (niektóre napoje). Dla zwrotu tych opakowań jest stanowisko przyjęcia pustych opakowań (pom. 7.04.02), dostępne od korytarza wewnętrznego lokalu. Towary będą układane na regałach przyściennych, regałach gondolowych, na stołach ekspozycyjnych, w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych (witryny i bonety) oraz na paletach (opakowania większe i zbiorcze). Oprócz towarów spożywczych w sali samoobsługowej można kupić artykuły chemiczne, produkty dla zwierząt, obuwie, artykuły przemysłowe, rowery, artykuły papiernicze, odzież itp.

Klienci korzystają w trakcie zakupów z wózków zakupowych. Wózki znajdują się w wygrodzeniu przy wejściu do lokalu oraz w wiatach ustawionych na parkingu. Do obsługi klientów zaprojektowana układ kas - przewidziano 3 podwójne stanowiska kasowe oraz 8 stanowisk z kasami samoobsługowymi.

PUNKT SPRZEDAŻY DROBIU

Punkt sprzedaży drobiu zostanie wyposażony w różno oraz ekspozycyjną ladę chłodniczą, w której wyłożony będzie dostępny asortyment. Drób dostarczany będzie w całości lub w porcjach z podziałem na asortyment np. skrzydełka, piersi, udka itp. Wystawiony w ladzie chłodniczej towar na życzenie klienta będzie ważony, zapakowany i ometkowany dla różna kurczaki dostarczane będą jako półprodukt tzn. przyprawione gotowe do obróbki termicznej.

Na stoisku sprzedaży drobiu będzie znajdował się zlewozmywak jednokomorowy i umywalka. Przy umywalce i zlewozmywaku będzie znajdował się zasobnik (podajnik) ze środkiem dezynfekującym oraz podajnik z mydłem, ponadto będzie znajdował się podajnik na ręczniki jednorazowe oraz pojemnik na śmieci. Wymiary komory zlewozmywaka przystosowane będą do mycia podręcznego sprzętu używanego na stoisku sprzedaży drobiu, w pobliżu zlewozmywaka zawieszony jest ociekacz przeznaczony na suszenie uprzednio umytego podręcznego sprzętu. Woda na stoisku sprzedaży drobiu podgrzewana będzie do +75C°. Zlewozmywak usytuowany na stoisku sprzedaży drobiu będzie służył wyłącznie do bieżącego mycia drobnego sprzętu (itp. noża) używanego na stoisku.

Do mycia sprzętu używanego na stoisku przeznaczono specjalnie do tego celu zaprojektowano pomieszczenie zmywalni (pom. 5.15) znajdujące się na zapleczu. W pomieszczeniu tym sprzęt i urządzenia myte będą w zlewozmywaku dwukomorowym, którego komory dobrane są do rozmiarów używanego na stoisku sprzętu. Urządzenia i sprzęty przenoszone będą do pomieszczenia mycia po zakończeniu pracy marketu. W pomieszczeniu do mycia obok zlewozmywaka dwukomorowego będzie znajdowała się powierzchnia odkładcza i ociekowa.

Na stoisku sprzedaży drobiu będą funkcjonowały niezależnie dwa komplety tac i będą używane rotacyjnie, tzn. gdy jeden trafia do użycia drugi będzie myty i trafia do pojemników chowanych do szafek znajdujących się w dolnych partiach stołów roboczych, gdzie będzie oczekiwał na ponowne użycie.

PUNKT SPRZEDAŻY MIĘSA

Punkt sprzedaży mięsa wyposażony jest w usytuowaną na zapleczu chłodnię wędlin, ponadto stanowisko wyposażone będzie w ekspozycyjną ladę chłodniczą, blat roboczy i punkt wodny wspólny z punktem sprzedaży drobiu (do mycia rąk i podręcznego sprzętu). Mięso dostarczane będzie w porcjach przeznaczonych do sprzedaży. Wystawiony w ladzie chłodniczej towar na życzenie klienta może być podzielony na mniejsze porcje (kawałki, plastry) zważony, zapakowany i ometkowany. Nie przewiduje się rozbioru mięsa oraz jego mielenia.

PUNKT SPRZEDAŻY WĘDLIN

Punkt sprzedaży wędlin wyposażony będzie w ekspozycyjną ladę chłodniczą, regał chłodniczy (witrynę) w której przechowywany będzie dostarczany towar, blat roboczy wielkości ok. 195x80cm, na którym będzie znajdował się półautomat krajalniczy. W szafce pod urządzeniem krajalniczym będą znajdowały się wysuwane pojemniki na odpadki powstające w trakcie krojenia i porcjowania wędlin, które dostępne będą zarówno od strony lad jak i regałów chłodniczych.

Na stoisku sprzedaży wędlin znajduje się zlewozmywak jednokomorowy i umywalka. Przy umywalce i zlewozmywaku będzie znajdował się zasobnik (podajnik) ze środkiem dezynfekującym oraz podajnik z mydłem, ponadto będzie znajdował się podajnik na ręczniki jednorazowe oraz pojemnik na śmieci. Wymiary komory zlewozmywakowej przystosowane będą do mycia podręcznego sprzętu używanego na stoisku sprzedaży wędlin, w pobliżu zlewozmywaka zawieszony będzie ociekacz przeznaczony na suszenie uprzednio umytego podręcznego sprzętu.

Zlewozmywak usytuowany na stoisku sprzedaży wędlin będzie służył wyłącznie do bieżącego mycia drobnego sprzętu (noże itp.) używanego na stoisku. Po zakończeniu pracy cały sprzęt i urządzenia używane na stoisku przenoszone będą i myte w pomieszczeniu mycia znajdującego się na zapleczu marketu, wyposażonego w zlewozmywak dwukomorowy oraz urządzenie do dezynfekcji noży. Przy zlewozmywaku będzie znajdowała się powierzchnia odkładcza i ociekowa.

Na stoisku sprzedaży wędlin będą funkcjonowały niezależnie dwa komplety tac i będą używane rotacyjnie, tzn. gdy jeden trafia do użycia drugi będzie myty i będzie trafiał do szafek znajdujących się w dolnych partiach stołów roboczych, gdzie będzie oczekiwał na ponowne użycie.

Wystawiony w ladzie chłodniczej towar, na życzenie klienta może być podzielony na mniejsze porcje (kawałki, plastry), zważony, zapakowany i ometkowany. Przewiduje się również ekspozycje w ladzie chłodniczej towaru w plastrach który na życzenie klienta będzie zważony i ometkowany. Na stanowisku przewiduje się jedynie krojenie wędlin.

PUNKT SPRZEDAŻY SERÓW I WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH

Punkt sprzedaży wyposażony będzie w ekspozycyjne lade chłodnicze oddzielne dla serów i wyrobów garmażeryjnych, regał chłodniczy (witrynę) w której przechowywane będą wyłącznie dostarczane sery, blat wielkości ok. 195x80cm na którym znajduje się półautomat krajalniczy. W szafce pod urządzeniem krajalniczym będą znajdowały się wysuwane pojemniki na odpadki powstające w trakcie krojenia i porcjowania sera, które dostępne będą zarówno od strony lad jak i regałów chłodniczych.

Stoisko będzie posiadało umywalkę i zlewozmywak jak również związane z nimi przybory. Przy umywalce i zlewozmywaku będzie znajdował się zasobnik (podajnik) ze środkiem dezynfekującym oraz podajnik z mydłem, ponadto będzie znajdował się podajnik na ręczniki jednorazowe oraz pojemnik na śmieci. Wymiary komory zlewozmywakowej przystosowane będą do mycia podręcznego sprzętu używanego na stoisku sprzedaży sera i wyrobów garmażeryjnych. W pobliżu zlewozmywaka zawieszony będzie ociekacz przeznaczony na suszenie uprzednio umytego podręcznego sprzętu. Zlewozmywak służy wyłącznie do bieżącego mycia drobnego sprzętu (noże i łyżki itp) używanych na stoisku. Po zakończeniu pracy cały sprzęt i urządzenia używane na stoisku przenoszone będą i myte w pomieszczeniu mycia znajdującego się na zapleczu marketu, wyposażonego w zlewozmywak dwukomorowy oraz urządzenie do dezynfekcji noży. Przy zlewozmywaku będzie znajdowała się powierzchnia odkładcza i ociekowa.

Na stoisku sprzedaży sera i wyrobów garmażeryjnych będą funkcjonowały niezależnie dwa komplety tac oraz pojemników i będą używane rotacyjnie, tzn. gdy jeden będzie trafiał do użycia drugi będzie myty i będzie trafiał do szafek znajdujących się w dolnych partiach stołów roboczych, gdzie będzie oczekiwał na ponowne użycie.

Wystawiony w ladzie chłodniczej towar w kawałkach, na życzenie klienta może być podzielony na mniejsze porcje (kawałki, plastry), zważony, zapakowany, ometkowany i wręczony klientowi. Przewiduje się również ekspozycje w ladzie chłodniczej serów w plastrach który na życzenie klienta będzie zważony i ometkowany. Na stanowisku przewiduje się jedynie krojenie serów i odważanie żądanej ilości wyrobów garmażeryjnych. Towar przechowywany będzie w oddzielnej chłodni pom. nr 5.39.

STOISKO WYPIEKU I SPRZEDAŻY PIECZYWA

Stanowisko wyposażone będzie w dwa konwekcyjno – parowe piece piekarnicze o wielkości dobieranej w zależności od planowanej sprzedaży, w których z zamrożonego produktu będzie wypiekać się wyroby piekarnicze (chleb, bułki itp.) pom. nr 8.01. Ponadto piekarnia będzie wyposażona w punkt wodny i blaty robocze, na których umieszczone będą urządzenia do krojenia i metkowania produktu. Zamrożone pieczywo w ilości przewidywanego wypieku wyjmowany będzie z mroźni pom.8.04 i w stanie zamrożonym układany będzie na blachach piekarskich które wkładane będą do pieca i pieczone zgodnie z wymaganiami czasowymi dla poszczególnych produktów. Upieczone produkty po ostygnięciu pakowane będą w worki papierowe i foliowe, zostają ometkowane i

wyłożone do sprzedaży w regałach ekspozycyjnych. Stanowisko piekarnicze wyposażone będzie również w zlewozmywak jednokomorowy i umywalkę. Przy zlewozmywaku będzie znajdował się blat z powierzchnią odkładczą.

Urządzenia i sprzęty używane na stanowisku myte będą w pomieszczeniu mycia zlokalizowanym na zapleczu marketu. Przy wejściu na stoisko wypieku będą znajdowały się ponadto: pojemnik na śmieci, szafa dwudzielna na odzież ochronną używana podczas przebywania na stoisku oraz szafa porządkowa.

Odpady powstające w czasie pracy stoiska natychmiast będą usuwane ze stoiska a następnie gromadzone i usuwane z marketu zgodnie z zasadami określonymi dla odpadów organicznych pochodzenia zwierzęcego.

Zasady sprzedaży określone będą w szczegółowym przewodniku postępowania oraz obsługi stoisk MWS.

UTRZYMANIE PORZĄDKU I CZYSTOŚCI

Do celów porządkowych będą stosowane atestowane środki chemiczne dostarczane w postaci koncentratów. W części magazynowej znajduje się wydzielone miejsce (pom.4.08) dla maszyny myjącej salę sprzedaży oraz do mycia wózków zakupowych wyposażone w zlew, złączkę do węża i kratkę ściekową.

W celu utrzymania porządku i czystości na wydzielonym stanowisku sprzedaży tradycyjnej mięsa, drobiu, wędlin sera jak również na stanowisku piekarniczym przewidziano podręczny sprzęt porządkowy znajdujący się w przeznaczonych na ten cel szafce (pod blatami roboczymi). Właściwy sprzęt do utrzymania czystości na stoisku będzie znajdował się na zapleczu marketu w specjalnie na ten cel przeznaczonym pomieszczeniu.

STREFA DOSTAW

Towary są dostarczane z samochodów dostawczych podjeżdżających do doków dostaw zlokalizowanych na ścianie zewnętrznej budynku. Transport wewnętrzny towaru odbywa się na paletach na wózkach widłowych. Obszar dostępny dla wózków jest ściśle określony – kończy się przy wejściu do sali samoobsługowej oraz wejściach do chłodni. Dalej wykorzystuje się wózki ręczne.

Większość dostarczanych towarów od razu trafia do sali sprzedaży samoobsługowej. Wszystkie towary spożywcze, a w szczególności mięso, wędliny i nabiał są dostarczane w porcjach w opakowaniach jednostkowych hermetycznie zapakowanych, drób w takich samych opakowaniach. Produkty spożywcze szybko psujące się są przechowywane w chłodniach drobiu, mięsa, wędlin i wyrobów mleczarskich oraz w mroźni zlokalizowanych w obszarze magazynu oraz przyległych do stoisk sprzedaży tradycyjnej. W samoobsługowym w dziale mięsnym przewiduje się wyłącznie sprzedaż hermetycznie pakowanego porcjowanego mięsa i wędlin. Nie przewiduje się porcjowania mięsa. Towar ekspozycyjny jest w specjalnych regałach chłodniczych.

Dostawy drobiu podzielonego i opakowanego zgodnie z podziałem na sprzedawany asortyment odbywać się będą w pojemnikach średnio co dwa dni lub na bieżąco, w miarę potrzeb, na zamówienie telefoniczne. Dostarczony, zapakowany towar trafia do chłodni drobiu, bezpośrednio do wydzielonych regałów chłodniczych na sali sprzedaży lub na stoisko sprzedaży tradycyjnej. Towar w porcjach przeznaczonych do sprzedaży jest pobierany z chłodni przez pracowników stoiska i trafia bezpośrednio na stoisko sprzedaży detalicznej (pom. 2.05), gdzie po rozpakowaniu ekspozycyjny jest w oddzielnych ekspozycyjnych ladach chłodniczych przeznaczonych dla drobiu.

Dostawy wędlin i mięsa przeznaczonych do sprzedaży tradycyjnej odbywać się będą w pojemnikach średnio co dwa dni lub na bieżąco w miarę potrzeb na zamówienie telefoniczne. Dostarczony w pojemnikach zapakowany towar trafi do chłodni wędlin oraz oddzielnej chłodni mięsa, skąd w miarę zapotrzebowania przenoszony będzie w pojemnikach transportowych na stoisko sprzedaży detalicznej. Towar po rozpakowaniu trafi do regału chłodniczego i do ekspozycyjnych lad chłodniczych przeznaczonych oddzielnie na mięso i wędliny.

Dostawy sera przeznaczonych do sprzedaży tradycyjnej odbywać się będą w średnio co dwa dni lub na bieżąco, w miarę potrzeb, na zamówienie telefoniczne. Dostarczony towar w pojemnikach trafi do chłodni produktów mleczarskich, skąd w miarę potrzeb przenoszony jest na stoisko sprzedaży detalicznej (pom. 2.05), gdzie po rozpakowaniu trafi do regału chłodniczego lub do ekspozycyjnych lad chłodniczych z przeznaczeniem dla serów.

Dostawy wyrobów garmażeryjnych odbywać się będą w średnio co dwa dni lub na bieżąco, w miarę potrzeb, na zamówienie telefoniczne. Dostarczony towar w pojemnikach trafi do chłodni produktów mleczarskich, skąd w miarę potrzeb przenoszony będzie na stoisko sprzedaży detalicznej (pom. 2.05), gdzie po rozpakowaniu trafi bezpośrednio do wydzielonej ekspozycyjnej ludy chłodniczej. Rozpakowywanie towaru będzie się odbywać tylko i wyłącznie bezpośrednio na stoisku sprzedaży. Na stoisku przewiduje się sprzedaż na wagę gotowych sałatek oraz wyrobów garmażeryjnych takich jak pierogi, krokiety itp.

Wyroby piekarnicze dostarczane są w formie zamrożonej w miarę potrzeb na zamówienie telefoniczne. Dostarczany i szczelnie opakowany towar trafia do pomieszczenia mroźni piekarni (pom. 8.04). Towar w porcjach

przeznaczonych do sprzedaży jest pobierany z mroźni przez pracowników stoiska i trafia bezpośrednio do pieców znajdujących się w pomieszczeniu piekarniczym.

TECHNOLOGIA – UWAGI KOŃCOWE

We wszystkich pomieszczeniach tzw. mokrych, podlegającym reżimowi sanitarnemu stosuje się:

- Posadzki łatwo zmywalne, gładkie, nienasiąkliwe, łatwo zmywalne
- Spadki 1-1,5% do kanalizacyjnych wpustów podłogowych
- Oświetlenie, temperatura i wilgotność pomieszczeń dostosowana do wykonywanych czynności i spełniające wymagania BHP,
- Instalacje wod-kan, wentylacji mechanicznej (klimatyzacji), elektryczne, c.o. i c.w.u. zgodnie z projektami branżowymi.
- W pomieszczeniach, w których używana będzie chemia, wszelkie wykończenie (tj posadzki, płytki ścienne) oraz wyposażenie (szafki, blaty, zlewy itp.) powinny być chemio- i kwasoodporne.

B.4 CHARAKTERYSTYCZNE PARAMETRY OBIEKTU BUDOWLANEGO

B4.1 PARAMETRY OBIEKTU BUDOWLANEGO

Powierzchnia lokalu :	5057 m ²
Wysokość lokalu :	Ok 7m / 9 m
Długość / szerokość	125,6m x 48,5m
Ilość kondygnacji nadziemnych	1
Ilość kondygnacji podziemnych	1
Rzędna +/- 0,00 budynku	+ 302,14 m npm

B4.2 INNE DANE NIEZBĘDNE DO STWIERDZENIA ZGODNOŚCI USYTUOWANIA OBIEKTU Z WYMAGANIAM I OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

Budynki główny Parku handlowego zalicza się do grupy zagrożenia ludzi ZL .

Do budynku centrum handlowo-usługowego zaprojektowana jest droga pożarową, umożliwiającą dojazd o każdej porze roku pojazdów jednostek ochrony przeciwpożarowej. Droga pożarowa stanowi komunikacja wewnętrzna.

Budynek poprzez wyjścia ewakuacyjne posiada połączenie z drogą pożarową, utwardzonym dojściem o szerokości minimalnej 1,5 m.

B.5 OPINIA GEOTECHNICZNA I SPOSÓB POSADOWIENIA OBIEKTU BUDOWLANEGO.

B5.1 Geotechniczne warunki posadowienia

W projekcie podstawowy całego Parki Handlowego

B5.2 Kategoria geotechniczna

W projekcie podstawowy całego Parki Handlowego

B.6 LICZBA LOKALI MIESZKALNYCH I UŻYTKOWYCH

W lokalu przewiduje się jednego głównego najemcę branży spożywczej oraz ok 5 małych najemców, lokalnych przedsiębiorców branży handlowo – usługowej.

B.7 OPIS ZAPEWNIENIA NIEZBĘDNYCH WARUNKÓW DO KORZYSTANIA Z OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I MIESZKANIOWEGO BUDOWNICTWA WIELORODZINNEGO PRZEZ OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE

Dostęp do budynku jest bez barier architektonicznych. Wejście do lokalu prowadzi wprost z poziomu terenu bez pochylni oraz stopni. W lokalu znajduje się toaleta przeznaczona dla niepełnosprawnych. Szerokości przejazdów przy jednej z kas dostosowane są do obsługi osób na wózkach. Powierzchnia posadzki znajduje się na jednym poziomie, bez progów

B.8 DANE TECHNICZNE OBIEKTU BUDOWLANEGO CHARAKTERYZUJĄCE WPŁYW OBIEKTU BUDOWLANEGO NA ŚRODOWISKO I JEGO WYKORZYSTYWANIE ORAZ NA ZDROWIE LUDZI I OBIEKTY SĄSIEDNIE

B8.1 ZAPOTRZEBOWANIE I JAKOŚĆ WODY ORAZ ILOŚĆ, JAKOŚĆ I SPOSÓB ODPROWADZANIA ŚCIEKÓW ORAZ WÓD OPADOWYCH

Do lokalu doprowadzone zostały media tj:

Woda, prąd, gaz, odprowadzone ścieki bytowe oraz technologiczne

B8.2 EMISJA ZANIECZYSZCZEŃ GAZOWYCH, W TYM ZAPACHÓW, PYŁOWYCH I PŁYNNYCH, Z PODANIEM ICH RODZAJU, ILOŚCI I ZASIĘGU ROZPRZESTRZENIANIA SIĘ.

Przedmiotowa inwestycja nie będzie emitowała zanieczyszczeń gazowych, zapachowych, pyłowych i płynnych do środowiska.

B8.3 RODZAJ I ILOŚĆ WYTWARZANYCH ODPADÓW

Odpadki garmazeryjne i mięsne wytwarzane na stoisku sprzedaży wędlin, serów i drobiu trafiają do chłodziarki na odpady MWS w pomieszczeniu 4.22, skąd zapelnione do 2/3 objętości i w zawiązane worki. Wszelkie zwroty wynoszone są na bieżąco do istniejącej na zapleczu chłodni zwrotów. Zwroty odbierane są przez dostawcę lub firmę utylizacyjną z częstotliwością dostosowaną do ilości powstających odpadów.

Odpady socjalno-bytowe z pojemników na śmieci umieszczonych obok umywalki wynoszone są w zawiązanych workach do kontenera na śmieci usytuowanego przy placu rozładunkowym. Ramy pojemników na odpady i kosze na śmieci myte są na stanowisku mycia sprzętu porządkowego znajdującym się na zapleczu marketu. Myciem koszyków zakupowych zajmować się będzie wyspecjalizowana firma, która będzie je odbierać.

Odpady typu Papier / folia podlegają segregacji, sprasowaniu oraz wywozowi do punktów selektywnej zbiórki odpadów. Opakowania zwrotne - butelki szklane odbierane od klientów poprzez automat Tomra zostaną zgromadzone aby później zostać oddane do punktów odbioru odpadów selektywnych.

B8.4 WŁAŚCIWOŚCI AKUSTYCZNE ORAZ EMISJA DRGAŃ, A TAKŻE PROMIENIOWANIA, W SZCZEGÓLNOŚCI JONIZUJĄCEGO, POLA ELEKTROMAGNETYCZNEGO I INNYCH ZAKŁÓCEŃ, Z PODANIEM ODPOWIEDNICH PARAMETRÓW TYCH CZYNNIKÓW I ZASIĘGU ICH ROZPRZESTRZENIANIA SIĘ

W ramach projektowanego zamierzenia budowlanego nie przewiduje się emisji drgań, a także promieniowania, w szczególności jonizującego, pola elektromagnetycznego i innych zakłóceń. W powyższym zakresie zamierzenie inwestycyjne nie będzie negatywnie wpływać na środowisko i jego wykorzystywanie oraz na zdrowie ludzi i obiekty sąsiednie.

B8.5 WPŁYW OBIEKTU BUDOWLANEGO NA ISTNIEJĄCY DRZEWOSTAN, POWIERZCHNIĘ ZIEMI, W TYM GLEBĘ, WODY POWIERZCHNIOWE I PODZIEMNE

Bez wpływu.

B.9 ANALIZA TECHNICZNYCH, ŚRODOWISKOWYCH I EKONOMICZNYCH MOŻLIWOŚCI REALIZACJI WYSOCE WYDAJNYCH SYSTEMÓW ALTERNATYWNYCH ZAOPATRZENIA W ENERGIĘ I CIEPŁO, W TYM ZDECENTRALIZOWANYCH SYSTEMÓW DOSTAWY ENERGII OPARTYCH NA ENERGII ZE ŹRÓDEŁ ODNAWIALNYCH, KOGENERACJĘ, OGRZEWANIE LUB CHŁODZENIE LOKALNE LUB BLOKOWE, W SZCZEGÓLNOŚCI GDY OPIERA SIĘ CAŁKOWICIE LUB CZĘŚCIOWO NA ENERGII Z ODNAWIALNYCH ŹRÓDEŁ ENERGII, O KTÓRYCH MOWA W ART. 2 PKT 22 USTAWY Z DNIA 20 LUTEGO 2015 R. O ODNAWIALNYCH ŹRÓDŁACH ENERGII (DZ. U. Z 2020 R. POZ. 261, 284, 568, 695, 1086 I 1503), ORAZ POMPY CIEPŁA

W projekcie podstawowy całego Parki Handlowego

B.10 ANALIZA TECHNICZNYCH I EKONOMICZNYCH MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA URZĄDZEŃ, KTÓRE AUTOMATYCZNIE REGULUJĄ TEMPERATURĘ ODDZIELNIE W POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZENIACH LUB W WYZNACZONEJ STREFIE OGRZEWANEJ,

W projekcie podstawowy całego Parki Handlowego

B.11 INFORMACJE O ZASADNICZYCH ELEMENTACH WYPOSAŻENIA BUDOWLANO-INSTALACYJNEGO, ZAPEWNIAJĄCYCH UŻYTKOWANIE OBIEKTU BUDOWLANEGO ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

B11.1 INSTALACJA OGRZEWANIA:

Ogrzewanie Sali sprzedaży realizowane będzie przy pomocy rooftopów z nagrzewnicami gazowymi zgodnie z projektem instalacji wentylacji. W pomieszczeniach magazynowych, biurowych, socjalnych i sanitarnych zaprojektowano ogrzewanie za pomocą układów klimatyzacji typu split lub grzejników elektrycznych.

Ciepła woda zostanie przygotowana w lokalnych elektrycznych pojemnościowych podgrzewaczach wody.

Zapotrzebowanie ciepła:

W pomieszczeniach ogrzewanych przyjęto następujące temperatury zgodnie Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z 12.04.2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. Dz. U. nr 75 z 15.06.2002 oraz wg wytycznych branżowych.

- pomieszczenia sanitarne	+24°C
- pomieszczenia biurowe	+20°C
- WC, komunikacja	+15°C
- sala sprzedaży	+18°C

Pomieszczenia, w których nie przewidziano elementów grzejnych ogrzewane będą w wyniku zysków ciepła pochodzących z pomieszczeń ogrzewanych.

Wyniki OZC dla projektowanej części budynku:

Współczynniki strat ciepła				W/K
Współczynnik strat ciepła przez przenikanie		ΣHT_{e}		1654
Współczynnik strat ciepła na wentylację		ΣHV		1603
Sumaryczny współczynnik strat ciepła		H_{bud}		3257

Straty ciepła budynku				W
Sumaryczna strata ciepła przez przenikanie		ΦT_{bud}		61706
Sumaryczna strata ciepła na wentylację				
Min. strumień powietrza went.		$\Phi V_{min,bud}$	=	10117
		$0,5 \cdot \Sigma \Phi V_{min}$		

przez infiltrację	$\Phi_{V,inf,bud} = \zeta \cdot \Sigma \Phi_{V,inf}$	59988
przez wentylację mechaniczną, nawiewną	$\Phi_{V,su,bud}$	0
w wyniku działania instalacji wywiewnej	$\Phi_{V,mech,inf,bud}$	0
Sumaryczna strata ciepła na wentylację	$\Phi_{V,bud}$	59988

Normowe obciążenie cieplne budynku	$\Phi_{HL,bud}$	121694 W
---	-----------------------------------	-----------------

Dodatkowe obciążenie cieplne (wskutek czasowego obniżenia temp.)	$\Phi_{RH,bud}$	0 W
---	-----------------------------------	------------

Obliczeniowe obciążenie cieplne budynku	$\Phi_{HL,obl,bud}$	121694 W
--	---------------------------------------	-----------------

Wartości względne					
Obciąż. cieplne / ogrz. pow. budynku	AN,bud	4618 m ²	$\Phi_{HL,bud}$ AN,bud	/	26,4 W/m ²
Obciąż. cieplne / ogrz. kub. budynku	VN,bud	33847 m ³	$\Phi_{HL,bud}$ VN,bud	/	3,6 W/m ³
Powierzchnia oddająca ciepło	A	18058 m ²			
Specyf. wsp. strat ciepła przez przen.	HT'				0,0 W/(m²·K 9)

Obliczenia wykonano zgodnie z:	PN EN 12831
---------------------------------------	--------------------

B11.2 INSTALACJA WENTYLACJI MECHANICZNEJ I KLIMATYZACJI

Instalacja wentylacji mechanicznej swoim zakresem obejmuje:

- instalacje wentylacji mechanicznej Sali sprzedaży i pasażu handlowego
- instalacje wentylacji mechanicznej pomieszczeń administracji;
- instalacje wentylacji mechanicznej wywiewnej dla pomieszczeń sanitarnych;
- instalacje wentylacji mechanicznej wywiewnej dla pomieszczeń technicznych;
- instalacje klimatyzacji wybranych pomieszczeń

Wentylacja Sali sprzedaży i pasażu handlowego:

System wentylacji Sali sprzedaży i Pasażu zaprojektowano w oparciu o istniejące rooftopy z nagrzewnicami gazowymi. Dla central typu rooftop należy przeprowadzić serwis oraz prace naprawcze. Centrale należy wyposażać w czujnik CO₂, czujnik wilgotności oraz filtry F7. Centrale wyposażać w elementy umożliwiające monitoring MSR.

Do nawiewu powietrza do sali sprzedaży przewidziano istniejące nawiewniki wirowe wysoko indukcyjne typ TSA 630 firmy HALTON o zmiennym kierunku nawiewu w zależności od temperatury powietrza nawiewanego. Wywiew powietrza z sali odbywa się poprzez osiatkowany króciec tłumika akustycznego podłączonego bezpośrednio do króćca wywiewnego centrali.

Nawiew powietrza do pasażu realizowany będzie przez kratki wentylacyjne z przepustnicami w celu zapewnienia możliwości regulacji wydajności i kierunku nawiewu powietrza indywidualnie na każdej kratce. Nawiew powietrza w pomieszczeniach Najemców realizowany będzie poprzez nawiewniki wirowe oraz zawory wentylacyjne umieszczane w konstrukcji stropu podwieszanego.

Rooftopy współpracują z odpowiednimi układami wywiewnymi. Powietrze do pomieszczeń, do których nie jest nawiewane bezpośrednio przepływa z głównej sali sprzedaży układem transferowym.

Wentylacja i klimatyzacja pomieszczeń administracji:

Pomieszczenia administracji wyposażone będą w odrębny układ wentylacji nawiewno-wywiewnej z centralą wentylacyjną podwieszaną.

W pomieszczeniu rozliczenia kas, pomieszczeniach biurowych, magazynie oraz pomieszczeniach socjalnych zaprojektowano klimatyzatory kasetonowe do pracy całorocznej, montowane w konstrukcji sufitu podwieszanego. W pomieszczeniu technicznym (serwer) zaprojektowano jednostkę naścienną do pracy całorocznej.

Wentylacja i klimatyzacja pomieszczeń Najemców:

Pomieszczenia koncesjonariuszy będą wyposażone w jednostki klimatyzacyjne kasetonowe regulację temperatury powietrza w pomieszczeniach w okresie letnim i zimowym – projekt, dobór i rozmieszczenie jednostek po stronie koncesjonariuszy. Wentylacja lokali koncesjonariuszy odbywać się będzie z układu obsługującego pasaż handlowy.

Wentylacja pomieszczeń sanitarnych:

Pomieszczenia toalet wyposażone będą w indywidualne układy wentylacyjne z wentylatorem dachowym umieszczonym na podstawie dachowej tłumiącej.

Wentylacja pomieszczeń technicznych i magazynowych:

Pomieszczenia techniczne i magazynowe wyposażone będą w indywidualne układy wentylacyjne z wentylatorem dachowym umieszczonym na podstawie dachowej tłumiącej.

Dla akumulatorowni przewidziano wentylator w wykonaniu przeciwwybuchowym.

Wentylacja pomieszczenia technicznego urządzeń chłodniczych sterowana będzie za pomocą termostatu pomieszczeniowego.

W pomieszczeniu technicznym agregatu awaryjnego zastosowano wentylację grawitacyjną.

B11.3 INSTALACJE WODNE I KANALIZACJI SANITARNEJ

. Instalacja wody zimnej i ciepłej:

Projekt instalacji obejmuje doprowadzenie wody zimnej i ciepłej do poszczególnych punktów poboru.

Ciepłą wodą zostanie przygotowana lokalnie w pojemnościowych elektrycznych podgrzewaczach wody w pobliżu punktów poboru.

Zasilanie w wodę zimną odbywać się będzie poprzez projektowane przyłącze wodociągowe i opomiarowane poprzez projektowany zestaw wodomierzowy.

Rurociągi zostaną wykonane z wielowarstwowych. Poziome przewody instalacji rozprowadzone zostaną w przestrzeni sufitów podwieszanych oraz pod stropami. Podejścia do pojedynczych przyborów prowadzić w brzdach ściennych lub naściennie.

Przewody wody ciepłej zaizolować - minimalne grubości izolacji cieplnej rurociągów i armatury dla materiału o współczynniku przewodzenia ciepła $\lambda = 0,035 \text{ W/mK}$ wynosi 30 mm. Na przewodach wody zimnej zastosować izolację otuliną o grubości 6 mm. W przypadku stosowania izolacji o współczynniku przewodzenia ciepła różnym odadanego grubość izolacji należy skorygować.

Instalacja kanalizacji sanitarnej:

Instalację kanalizacyjną obiektu stanowią systemy:

- system „podposadzkowy” transportujący ścieki do zewnętrznej instalacji kanalizacyjnej.

- system „nadposadzkowy” zbierający ścieki z poszczególnych przyborów poprzez podejścia do pionów kanalizacyjnych,
- układ odpowietrzenia/napowietrzenia pionów instalacji kanalizacji sanitarnej

Poziomy instalacji kanalizacyjnej prowadzone pod posadzką zaprojektowano z rur kanalizacyjnych kielichowych PVC klasy S. Zwiększona wytrzymałość tego rodzaju rur zapewnia bezawaryjne ich użytkowanie, większą odporność na ścieranie oraz wytrzymałość mechaniczną. Rury układać na zagęszczonej podsypce piaskowej gr. 10cm i w obsypce piaskowej 30cm ponad wierzch rury. Poziomy kanalizacyjne przebiegające pod fundamentami, w fundamentach i ścianach fundamentowych układać w rurach ochronnych wypełnionych materiałem elastycznym o długości 30 cm większej niż szerokość ściany (po 15 cm z każdej strony).

Zostanie wykonane kilka głównych pionów kanalizacji sanitarnej. Część pionów zaprojektowano z wyprowadzeniem ponad dach, część z wentylacją boczną (ozn. „wb”), część bez możliwości wentylacji bezpośredniej. Piony bez możliwości wentylacji bezpośredniej należy wentylować poprzez zawory napowietrzające Wavin lub Rehau (ozn. „n”). Część podejść pod przybory zaprojektowano jako półpiony (ozn. „pp”). Piony i półpiony przed połączeniem z przewodami odpływowymi należy wyposażyć w rewizje 0,3-0,5m nad poziomem posadzki. Piony z wentylacją główną ponad dach należy przeprowadzić bezkolizyjnie.

Główne piony kanalizacji sanitarnej połączone są instalacją odpowietrzającą, prowadzoną pod dachem budynku, do wywiewek kanalizacyjnych zlokalizowanych ponad dachem.

Wewnętrzną instalację sanitarną należy wykonać z rur i kształtek kielichowych PVC dla instalacji wewnętrznych. Instalację prowadzić w bruzdach lub pod obudową z płyt G-K, mocować do konstrukcji i przegród za pomocą obejm systemowych z wkładką elastyczną.

Podejścia odpływowe, łączące wyloty przyborów sanitarnych z pionem należy prowadzić z minimalnym spadkiem $i_{min}=3\%$. Przybory i urządzenia łączone z przewodami kanalizacyjnymi należy wyposażyć w zamknięcia wodne.

Dla pomieszczeń MWS zaprojektowano kanalizację tłuszczową wykonaną z rur PVC klasy S, która odprowadzona zostanie do istniejących separatorów tłuszczów.

Dla urządzeń chłodniczych zaprojektowano kanalizację odprowadzającą skropliny. Instalacja zaprojektowana z rur PPHT S20.

Ujście ścieków sanitarnych zostanie włączone do projektowanej zewnętrznej instalacji kanalizacji sanitarnej. Lokalnie, projektowana kanalizacja sanitarna zostanie włączona do istniejącej instalacji kanalizacji sanitarnej znajdującej się w obrębie projektowanego obiektu.

B11.4 INSTALACJE ELEKTRYCZNE:

Projektowany lokal w budynku handlowo-usługowym zostanie wyposażony w kompletną instalację elektryczną umożliwiającą jego funkcjonowanie. W lokalu projektuje się następujące instalacje elektryczne:

- rozdzielnicę główną i lokalne
- instalacje oświetlenia ogólnego i gniazd wtykowych
- instalacje oświetlenia awaryjnego /ewakuacyjnego
- instalacje połączeń wyrównawczych
- instalacja przeciwporażeniowa
- instalacja przeciwprzepięciowa

Projektowany lokal zostanie zasilony 3 fazowym napięciem 0,4kW z rozdzielnicy głównej budynku handlowo – usługowego.

Instalacje elektryczne w budynku wykonane będą w układzie sieci TN-S. Wewnętrzne linie zasilające wykonane będą przewodami 5-cio żyłowymi z wydzielonymi żyłami ochronną i neutralną.

Jako ochronę przeciwporażeniową przed dotykiem pośrednim zastosowano samoczynne wyłączenie zasilania obwodu, w którym nastąpiło uszkodzenie. Do realizacji tej ochrony zastosowano wyłączniki różnicowoprądowe o znamionowym prądzie różnicowym $I_{\Delta n}=30mA$, wyłączniki instalacyjne nadprądowe i rozłączniki bezpiecznikowe.

Wewnętrzne linie zasilające odbiory siłowe wykonano przewodami 5-żyłowymi z żyłą ochronną PE w układzie TN-S. Obwody gniazd wtykowych i oświetleniowe wykonano przewodami 3-żyłowymi z żyłą PE, nie licząc dodatkowych żył wynikających z przyjętego sposobu sterowania opraw oświetleniowych.

Wszystkie urządzenia biorące udział w akcji pożarowej na powierzchni lokalu zasilone zostaną sprzed wyłącznika pożarowego z sekcji p.poż rozdzielnicy głównej budynku handlowo-usługowego. W czasie akcji pożarowej ww. urządzenia nie są pozbawiane zasilania w energię elektryczną.

Szczegółowe rozwiązania zostaną przedstawione w opracowaniu branżowym w projekcie technicznym.

Przy wykonywaniu prac należy postępować zgodnie z:

Ustawą z dnia 07.07.1994r.- Prawo budowlane (jednolity tekst Dz. U. z 2021r. poz. 2351),

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z dnia 12 kwietnia 2002 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 75, poz. 690), t.j. z dnia 7 czerwiec 2019r. (Dz.U. z 2019r. poz. 1065) z uwzględnieniem późniejszych zmian

odpowiednimi arkuszami Przepisów Budowy Urządzeń Elektroenergetycznych i zgodnie z wymaganiami PN-HD 60364-5-... „Instalacje elektryczne w obiektach budowlanych” i szczegółowymi normami i wytycznymi branżowymi,

PN-EN 12464-1 „Oświetlenie miejsc pracy - miejsca pracy we wnętrzach,

PN-EN 1838 „Zastosowanie oświetlenia: oświetlenie awaryjne”,

Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 06.02.2003 - w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania robót budowlanych (Dz.U. Nr 47 poz. 401),

Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 17 września 1999 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy urządzeniach i instalacjach energetycznych.(Dz.U Nr 80 poz. 912),

Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 07.06.2010r. – w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. nr 109, poz. 719).

B.12 DANE DOTYCZĄCE WARUNKÓW OCHRONY PRZECIWOPOŻAROWEJ

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 17 września 2021r. w sprawie uzgodnienia projektu zagospodarowania działki lub terenu, projektu architektoniczno-budowlanego, projektu technicznego oraz projektów urządzenia przeciwpożarowego pod względem zgodności z wymaganiami ochrony przeciwpożarowej (Dz. U. z 2021r. poz. 1722) ustala się warunki ochrony przeciwpożarowej.

INFORMACJE O POWIERZCHNI, WYSOKOŚCI I LICZBIE KONDYGNACJI W KONTEKście CAŁEJ GALERII

- Budynek jednokondygnacyjny- NISKI
- Budynek niepodpiwniczony
- Budynek wolnostojący
- Wysokość budynku
wysokość budynku od poziomu terenu przy najniższym położonym wejściu do budynku do ściany attykowej max 9,90m
- Klasa odporności pożarowej E
- Ilość kondygnacji I – budynek techniczny II
- Charakterystyka budowlana obiektu
 - budynek kryty dachem płaskim o kącie nachylenia 2-3%
 - dach otoczony z każdej strony ścianą attykową
 - główna bryła budynku o rzucie w kształcie lit. C
- Parametry charakterystyczne

Parametry charakterystyczne	
Długość [m]	176,32
Szerokość [m]	156,69
Wysokość budynku [m]	9,90
Kubatura [m ³]	165 534,32
Pow. Zabudowy [m ²]	16 341,3
Pow. użytkowa [m ²]	16 221,72

CHARAKTERYSTYKA ZAGROŻENIA POŻAROWEGO, W TYM PARAMETRY POŻAROWE MATERIAŁÓW NIEBEZPIECZNYCH POŻAROWO, ZAGROŻENIA WYNIKAJĄCE Z PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH ORAZ W ZALEŻNOŚCI OD POTRZEB CHARAKTERYSTYKĘ POŻARÓW PRZYJĘTYCH DO CELÓW PROJEKTOWYCH

Materiałami palnymi w lokalu handlowym nr 0,04 będą przede wszystkim składowane materiały i artykuły handlowe oraz wyposażenie budynku. Poniżej określone parametry fizykochemiczne najczęściej występujących materiałów:

l p	Substancja - materiał	charakterystyka
1.	drewno,	– łatwo zapalne,
	drewnopochodne	– temperatura zapalenia: 300 – 400oC,
		– ciepło spalania: 18,MJ/kg
2.	papier, karton	– łatwo zapalny,
		– temperatura zapalenia: 230oC,
		– w stanie rozluźnionym pali się intensywnie i szybko
		– ciepło spalania: 16 MJ/kg
3.	folia polietylenowa (PE)	– łatwo zapalna,
		– o małej odporności na działanie ciepła,
		– polietylen pali się sam; żółty świecący, w środku niebieski płomień; po krótkim paleniu spadają krople stopionego materiału, przy czym płomień utrzymuje się na kropłach;
		– podczas palenia wydzielają duże ilości dymów i gazów toksycznych,
		– podczas gaszenia wywiązuje się szaroniebieski dym o zapachu parafiny
		– ciepło spalania: 42MJ/kg
4.	polichlorek – wyroby plastyfikowane (PCV)	– palne,
		– temperatura zapalenia: 400 – 500 oC,
		– podczas palenia wydzielają duże ilości dymów i gazów toksycznych,
		– ciepło spalania: 25MJ/kg
5.	Polipropylen (PP)	– ciało stałe w temp. 20 0C, palne,
		– temperatura przetwórstwa 230 – 280 0C,
		– ciepło spalania – 43 MJ/kg
6.	ABS (elementy sprzętu AGD)	– ciało stałe w temp. 20 0C, palne,
		– temperatura zap. 390 0C.
		– ciepło spalania; 36 MJ/kg
7.	Poliamid	– palny, własności samogasnące,
		– temperatura mięknięcia 190 ,
		– ciepło spalania 29 MJ/kg
8.	Poliester	– palny, pali się po zapaleniu bez obecności zewnętrznego źródła ciepła,
		– temperatura topnienia 220 – 230 0 C,

p	Substancja - materiał	charakterystyka
		– temperatura rozkładu ok. 300 oC, – ciepło spalania 31 MJ/kg
9	Wyroby gumowe	– palne, temperatura zapalenia: 3400 C, – wartość cieplna: 40MJ/kg
10.	Tworzywa sztuczne /polietylen, PCV/	– palne, – temperatura zapalenia: 400 - 500 oC, – podczas palenia wydzielają duże ilości dymów i gazów toksycznych.
11.	Alkohol etylowy	temperatura wrzenia 78 oC temperatura zapłonu 11-13 oC temperatura samozapłonu 425 oC klasa temperaturowa T2 dolna granica wybuchowości 3,1% górna granica wybuchowości 20% grupa wybuchowości II A

Nie przewiduje się w lokalu przechowywania substancji niebezpiecznych pożarowo w większych ilościach niż dopuszczają przepisy.

Możliwe przyczyny pożaru:

- zaproszenie ognia przez osoby przebywające w obiekcie (klientów, pracowników, gości itp.),
- wady, uszkodzenia, niewłaściwa eksploatacja instalacji i urządzeń związanych z obiektem,
- umyślne podpalenia.

Możliwy przebieg zdarzeń pożarowych.

Spektrum zabezpieczeń obiektu w odniesieniu do możliwych przyczyn pożarów pozwala na poniższe założenia:

- pożar powstały w którejkolwiek części budynku wykryty zostanie przez przebywające w nim osoby, co skutkować będzie telefonicznym zaalarmowaniem Państwowej Straży Pożarnej,
- zabezpieczenia bierne i czynne dróg ewakuacyjnych umożliwią bezpieczną ewakuację w czasie dużo krótszym od dostępnego czasu ewakuacji w przedmiotowym budynku, a ochrona przed oddziaływaniem cieplnym oraz zapewnienie warunków występowania niewielkiej ilości dymu i niskim stężeniu toksycznych związków powstałych w wyniku spalania i rozkładu termicznego, zapewnia dobre warunki dla ekip ratowniczych

Informacje o kategorii zagrożenia ludzi oraz przewidywanej liczbie osób na każdej kondygnacji i w pomieszczeniach, których drzwi ewakuacyjne powinny otwierać się na zewnątrz pomieszczeń

PRZEWIDYWANA LICZBA OSÓB W LOKALU NAJEMCY SPOŻYWCZEGO

Sala sprzedaży przeznaczona dla ok. 638 osób. Z pomieszczenia tego zapewniono co najmniej dwa wyjścia oddalone od siebie o co najmniej 5 m, które otwierają się zgodnie z kierunkiem ewakuacji. Wszystkie drzwi z tego pomieszczenia oraz drzwi na drodze ewakuacyjnej wyposażone zostaną w urządzenia przeciwpaniczne.

W lokalu 0.04 przewidywana ilość osób to max. 733 osób (do 638 klientów oraz 35 osób obsługi oraz 60 w pomieszczeniach koncesjonariuszy)

(Zgodnie z praf.236 pkt 6 [WT] dla pomieszczeń handlowo-usługowych dla których brak jest jednoznacznych wskazań dla ilości osób mogących jednocześnie przebywać w pomieszczeniu należy przyjąć 1 osobę na każde 4m² powierzchni.

Informacja o klasyfikacji pożarowej z uwagi na przeznaczenie i sposób Użytkowania.

Zgodnie z par. 212p.2 klasa odporności pożarowej budynków „E” – budynek niski, ZL I.

Klasę odporności obniżono na podstawie par.212.3 warunków technicznych:

KLASA ODPORNOŚCI POŻAROWEJ - E			
	ELEMENTY BUDYNKU	KLASA ODPORNOŚCI OGNIOWEJ ^{5) *)}	
1	główna konstrukcja nośna	minimalna odporność ogniowa [min]	(-)
		rozprzestrzenianie ognia	NRO
2	konstrukcja dachu	minimalna odporność ogniowa [min]	(-)
		rozprzestrzenianie ognia	NRO
3	strop ¹⁾	minimalna odporność ogniowa [min]	(-)
		rozprzestrzenianie ognia	NRO
4	ściany wewnętrzne ¹⁾	minimalna odporność ogniowa [min]	(-)
		rozprzestrzenianie ognia	NRO
5	przekrycie dachu ³⁾	minimalna odporność ogniowa [min]	(-)
		rozprzestrzenianie ognia	NRO
6	ściana zewnętrzna ^{1) 2)}	minimalna odporność ogniowa [min]	(-)
		rozprzestrzenianie ognia	NRO

*) Z zastrzeżeniem § 219 ust. 1.

Oznaczenia w tabeli: R - nośność ogniowa (w minutach), określona zgodnie z Polską Normą dotyczącą zasad ustalania klas odporności ogniowej elementów budynku,

E - szczelność ogniowa (w minutach), określona jw.,

I - izolacyjność ogniowa (w minutach), określona jw.,

(-) - nie stawia się wymagań.

1) Jeżeli przegroda jest częścią głównej konstrukcji nośnej, powinna spełniać także kryteria nośności ogniowej (R) odpowiednio do wymagań zawartych w kol. 2 i 3 dla danej klasy odporności pożarowej budynku.

2) Klasa odporności ogniowej dotyczy pasa między kondygnacyjnego wraz z połączeniem ze stropem.

3) Wymagania nie dotyczą naswietli dachowych, świetlików, lukarn i okien połaciowych (z zastrzeżeniem § 218), jeśli otwory w połaci dachowej nie zajmują więcej niż 20% jej powierzchni; nie dotyczą także budynku, w którym nad najwyższą kondygnacją znajduje się strop albo inna przegroda, spełniająca kryteria określone w kol. 4.

4) Dla ścian komór zsypu wymaga się klasy E I 60, a dla drzwi komór zsypu klasy E I 30.

5) Klasa odporności ogniowej dotyczy elementów wraz z uszczelnieniami złączy i dylatacjami.

INFORMACJA O PRZEWIDYWANEJ GĘSTOŚCI OBCIĄŻENIA OGNIOWEGO

Dla budynków zaliczanych do kategorii zagrożenia ludzi ZL nie oblicza się gęstości obciążenia ogniowego

INFORMACJE O PODZIALE NA STREFY POŻAROWE

Projektowany lokal najemcy o powierzchni 5057 m² stanowi jedną strefy pożarową z pozostałymi lokalami Galerii o łącznej powierzchni 16 370,97 m². Pomieszczenia techniczne Galerii wydzielono przeciwpożarowo od pozostałych pomieszczeń w obiekcie ścianami oddzielenia przeciwpożarowego o odporności ogniowej REI60, stropem REI60. Dodatkowo pod budynkiem zlokalizowany jest zbiornik ppoż. o powierzchni 182m². Przepusty instalacyjne w ścianach oraz w stropach zabezpieczyć do klasy odporności pożarowej przegrody. Wewnątrz lokalu pomieszczenia techniczne zostały wydzielone pożarowo względem jednej strefy

INFORMACJE O USYTUOWANIU Z UWAGI NA BEZPIECZEŃSTWO POŻAROWE, W TYM O ODLEGŁOŚCI OD OBIEKTÓW SĄSIADUJĄCYCH

Usytuowanie budynku zapewnia spełnienie wymagań w zakresie odległości od sąsiednich budynków.

INFORMACJE O WARUNKACH I STRATEGII EWAKUACJI LUDZI LUB ICH URATOWANIA W INNY SPOSÓB EWAKUACJA

W lokalu może przebywać jednocześnie maksimum 733 osób.

Wymagana szerokość dróg ewakuacyjnych $733 \times 0,6 \text{ m}/100 \text{ osób} = 4,3 \text{ m}$

Sprawdzenie ewakuacji:

Drzwi ewakuacyjne z pomieszczeń ogólnodostępnych - sala sprzedaży, pasaż mają łączną szerokość: 2 szt. $\times 2,0 \text{ m} + 2,50 = 6,50 \text{ m}$. Warunek jest więc spełniony. (ponadto z magazynu, strefy socjalnej prowadzą kolejne drzwi ewakuacyjne na zewnątrz budynku)

Długość przejść w projektowanym obiekcie od najdalszego miejsca, w którym może przebywać człowiek do wyjścia ewakuacyjnego na drogę ewakuacyjną lub do innej strefy pożarowej albo na zewnątrz budynku nie przekracza długości dopuszczalnych tj.:

rodzaj pomieszczenia	długość dopuszczalna
pomieszczenia w strefach pożarowych ZL	40m + 50% z uwagi na trskacze + 25% z uwagi na wysokość pomieszczeń - łącznie 70m

W pomieszczeniach o wysokości przekraczającej 5 m długość przejść może być powiększona o 25% /sala sprzedaży, magazyn/. Przy zastosowaniu samoczynnych urządzeń oddymiających uruchamianych za pomocą systemu wykrywania dymu długość przejść może być powiększona o 50% /pasaż/ dodatkowo strefy pożarowe chronione samoczynnymi urządzeniami oddymiającymi uruchamianymi za pomocą systemu wykrywania dymu – 50%. Powiększenia te podlegają sumowaniu. Na ciągu komunikacyjnym (pasażu) zastosowano samoczynne urządzenia oddymiające (klapy dymowe). Cały budynek wyposażony jest w instalację tryskaczową.

Przejścia nie powinny prowadzić łącznie przez więcej niż trzy pomieszczenia. W ciągach komunikacyjnych przewiduje się oświetlenie ewakuacyjne i podświetlane znaki ewakuacyjne.

W razie wyłączenia zasilania w obiekcie automatycznie włącza się agregat prądowórczy zainstalowany w pomieszczeniu zlokalizowanym w ciągu pomieszczeń technicznych.

Długość dojsć ewakuacyjnych w projektowanym obiekcie nie przekracza długości dopuszczalnych tj.:

	dopuszczalna długość dojścia	
rodzaj pomieszczenia	przy jednym dojściu	przy wielu dojściach
powierzchnie ZL I	10 m	40 m

Dopuszczalna długość dojsć ewakuacyjnych może być powiększona pod warunkiem ochrony:

- drogi ewakuacyjnej chronione samoczynnymi urządzeniami oddymiającymi uruchamianymi za pomocą systemu wykrywania dymu można powiększyć o 50%. dodatkowo strefy pożarowe chronione samoczynnymi urządzeniami oddymiającymi uruchamianymi za pomocą systemu wykrywania dymu + 50%. W ciągu komunikacyjnym (pasażu) zastosowano samoczynne urządzenia oddymiające (klapy dymowe), cały obiekt jest wyposażony w instalację tryskaczową.

WYMAGANIA PRZECIWPOŻAROWE DLA ELEMENTÓW WYKOŃCZENIA WNĘTRZ I WYPOSAŻENIA STAŁEGO.

Nie są stosowane elementy budowlane inne jak tylko "nierozprzestrzeniające ognia", posiadające potwierdzenie tej cechy certyfikatem zgodności, deklaracją zgodności producenta.

W zakresie wystroju wnętrz zostaną użyte wyłącznie: materiały, których produkty rozkładu termicznego nie są bardzo toksyczne i intensywnie dymiące, wykładziny podłogowe i okładziny ściennie oraz stałe elementy wystroju i wyposażenia wnętrz, co najmniej "trudno zapalnych", sufitów podwieszonych i okładzin sufitowych, co najmniej "niezapalnych", nie kapiących i nie odpadających pod wpływem ognia.

W strefach pożarowych ZL zastosowanie do wykończenia wnętrz materiałów i wyrobów łatwo zapalnych, których produkty rozkładu termicznego są bardzo toksyczne lub intensywnie dymiące, jest zabronione.

W przypadku stosowania materiałów wykończeniowych luźno zwisających, w szczególności w kurtynach, zasłonach, draperiach, kotarach oraz żaluzjach, za łatwo zapalne uważa się materiały, których właściwości określone w badaniach zgodnych z Polskimi Normami odnoszącymi się do zapalności i rozprzestrzeniania płomienia przez wyroby włókiennicze nie spełniają co najmniej jednego z kryteriów:

- 1) $t_i \geq 4 \text{ s}$,
- 2) $t_s \leq 30 \text{ s}$,
- 3) nie następuje przepalenie trzeciej nitki,
- 4) nie występują płonące krople.

Na drogach komunikacji ogólnej, służących celom ewakuacji, stosowanie materiałów i wyrobów budowlanych łatwo zapalnych jest zabronione.

INFORMACJE O SPOSOBIE ZABEZPIECZENIA PRZECIWOPOŻAROWEGO INSTALACJI UŻYTKOWYCH, A W SZCZEGÓLNOŚCI WENTYLACYJNEJ, OGRZEWczej, GAZOWEJ, ELEKTRYCZNEJ, TELETECHNICZNEJ I PIORUNOCHRONNEJ

Budynek jest wyposażony w instalację odgromową.

Przepusty instalacyjne przechodzące przez elementy budowlane, dla których jest wymagana klasa odporności ogniowej co najmniej EI 120 lub REI 120 o klasie odporności ogniowej tych elementów tj. co najmniej EI 120 (dopuszcza się nie instalowanie przepustów dla pojedynczych rur instalacji wodnych, kanalizacyjnych i ogrzewczych wprowadzonych przez ściany i stropy do pomieszczeń higieniczno sanitarnych).

Kanały wentylacyjne zaprojektowano z materiałów niepalnych.

Instalacja elektryczna została zaprojektowana w taki sposób, że będzie spełniać warunki określone dla środowiska, w którym będzie funkcjonowała.

Informacja o doborze urządzeń przeciwpożarowych oraz innych instalacji i urządzeń służących bezpieczeństwu pożarowemu wraz z określeniem zakresu i celu ich stosowania.

W budynku występują urządzenia przeciwpożarowe:

- awaryjne oświetlenie ewakuacyjne,
- hydranty wewnętrzne 25 ,
- przeciwpożarowe klapy odcinające,
- urządzenia służące do usuwania dymu w pasażu,
- przeciwpożarowy wyłącznik prądu.
- Instalacja tryskaczowa

Awaryjne oświetlenie ewakuacyjne kierunkowe oparte jest na oprawach oświetlenia awaryjno – kierunkowych. Autonomia opraw minimum 60 minut. Zasilanie oświetlenia ewakuacyjnego zaprojektowano przewodami N2XH 3x1,5 mm².

Budynek zostanie wyposażony w hydranty wewnętrzne HP25 z węzłem półsztywnym – hydranty powinny swym zasięgiem pokrywać całą powierzchnię chronionej strefy pożarowej, długość 30 m. Przewody instalacji, z której pobiera się wodę do celów przeciwpożarowych powinny zostać wykonane z materiałów niepalnych. Należy zapewnić możliwość poboru wody z co najmniej dwóch sąsiednich hydrantów jednocześnie. Czas działania hydrantów wewnętrznych wynosić będzie co najmniej jedną godzinę. Miejsca lokalizacji hydrantów wewnętrznych zostaną oznakowane zgodnie z wymaganiami Polskich Norm w tym zakresie. Hydranty DN25 wyposażone będą w: szafkę hydrantową z drzwiami zamykanymi na zamek patentowy z dodatkowym miejscem na gaśnicę, wąż $\varnothing 25$ -30 m, prądownice $\varnothing 25$, zawór hydrantowy $\varnothing 25$. Typy szaf hydrantów dobrane będą w projekcie wykonawczym.

Minimalna wydajność poboru wody mierzona na wylocie prądownicy powinna wynosić dla hydrantu DN25 – 1,0 dm³/s.

Hydranty oznakować wg PN-92/M-01256/01.

Projektowane rozmieszczenie i zasięgi projektowanych hydrantów wewnętrznych spełniają wymogi Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7.06.2010 w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów.

Obiekt objęty będzie ochroną p.poż. zrealizowaną przy pomocy systemu SSP. System składał się będzie z optycznych czujek dymu, ręcznych ostrzegaczy pożarowych, modułów wyjściowych sterujących urządzeniami wentylacyjnymi, kontroli dostępu, modułów wejściowo/wyjściowych sterujących i kontrolujących poprawność pracy central oddymiania i central odcinających klapy dymowe/. Całość będzie nadzorowała centrala SSP spinająca elementy systemu w pętlach dozoru, włączonych do central pożarowych. W przypadku o zaistniałym zagrożeniu pożarowym zostanie poinformowana całodobowo dyżurująca ochrona. W przypadku braku reakcji zostanie przekazany sygnał zagrożenia pożarowego do systemu nadzorowego Państwowej Straży Pożarnej.

Wszystkie urządzenia przeciwpożarowe zostaną wykonane na podstawie projektów uzgodnionych z rzeczoznawcą ds. zabezpieczeń przeciwpożarowych.

INFORMACJE O WYPOSAŻENIU W GAŚNICE

Lokal w każdej części wyposażony będzie w gaśnice proszkowe typu ABC w ilości po 1 szt. na każde 100 m² powierzchni z zachowaniem 30 m długości dojścia do sprzętu. Do gaśnic powinien być zapewniony dostęp o szerokości co najmniej 1m. Gaśnice należy rozmieszczać w miejscach łatwo dostępnych i widocznych tj. wejścia do budynku, na korytarzach, przy wyjściach pomieszczeń.

Miejsca usytuowania gaśnic oznakować znakami zgodnymi z PN-92/N-01256/01.

W widocznych miejscach na poszczególnych kondygnacjach powinny być wywieszone instrukcje postępowania na wypadek pożaru wraz z wykazem telefonów alarmowych.

Szczegóły w tym zakresie zawarte zostaną w instrukcji bezpieczeństwa pożarowego.

INFORMACJA O PRZYGOTOWANIU OBIEKTU BUDOWLANEGO I TERENU DO PROWADZENIA DZIAŁAŃ RATOWNICZO-GAŚNICZYCH, A W SZCZEGÓLNOŚCI INFORMACJE O DROGACH POŻAROWYCH, ZAOPATRZENIU W WODĘ DO ZEWNĘTRZNEGO GASZENIA POŻARU ORAZ O SPRZĘCIE SŁUŻĄCYM DO TYCH DZIAŁAŃ.

Droga pożarowa dla tego budynku - W projekcie podstawowy całego Parki Handlowego

INFORMACJA O ROZWIĄZANIACH ZAMIENNYCH W STOSUNKU DO WYMAGAŃ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ ZASTOSOWANYCH NA PODSTAWIE ZGODY, O KTÓREJ MOWA W ART. 6C PKT 1 LUB 2 USTAWY Z DNIA 24 SIERPNIA 1991 R. O OCHRONIE PRZECIWPOŻAROWEJ, W ZAKRESIE ROZWIĄZAŃ OBJĘTYCH PROJEKTEM ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANYM.

Nie dotyczy.

B.13 UWAGI KOŃCOWE

Równocześnie z procedowaniem projektu architektoniczno budowlanego wykonywany jest projekt techniczny.

Po zaakceptowaniu przez poszczególnych Wykonawców przedmiotowej dokumentacji, wprowadzenie jakichkolwiek zmian konstrukcyjnych, budowlanych lub materiałowych wymagać będzie pisemnych uzgodnień z autorami projektu i Inwestorem.

Uwaga:

- projektowanie wszelkich zmian w obiekcie w stosunku do zawartych w niniejszym opracowaniu wytycznych ochrony przeciwpożarowej wymaga konsultacji i uzgodnień z rzeczoznawcą ds. zabezpieczeń przeciwpożarowych;
- urządzenia przeciwpożarowe w obiekcie powinny być wykonane zgodnie z projektem uzgodnionym pod względem ochrony przeciwpożarowej przez rzeczoznawcę do spraw zabezpieczeń przeciwpożarowych, a warunkiem dopuszczenia do ich użytkowania jest przeprowadzenie odpowiednich dla danego urządzenia prób i badań, potwierdzających prawidłowość działania;
- przed przekazaniem obiektu do użytkowania należy opracować dla obiektu „Instrukcję bezpieczeństwa pożarowego” zgodnie z zasadami określonymi w §6 rozporządzenia MSWiA;
- warunki doboru wyrobów budowlanych. Przy doborze wyrobów budowlanych służących do ochrony przeciwpożarowej lub posiadających narzucone cechy przeciwpożarowe takie jak: odporność ogniowa, dymoszczelność, stopień rozprzestrzeniania ognia, dymotwórczość, wytwarzanie płonących kropli i odpadów przez palący się wyrób należy obowiązkowo sprawdzać, czy przewidziane w projekcie materiały budowlane są dopuszczone do obrotu i stosowania.

Opracował:

mgr inż. arch. Ewa Kukuczka

CZĘŚĆ RYSUNKOWA:

KLBB AR1	RZUT PRZYZIEMIA	SKALA 1:200
KLBB AR2	PRZEKROJE	SKALA 1:200

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ