

Biuro Projektowe ARCHIVOLTA
Ewa Wróblewska
ul. gen. J. H. Dąbrowskiego 87, 16-100 Sokółka

STRONA TYTUŁOWA

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

INWESTOR: *Urząd Gminy Janów,
ul. Parkowa 3, 16-130 Janów*

ADRES BUDOWY: *Dz. nr 472/1 i 472/2
Janów, ul. Browarna, gm. Janów*

OBRĘB: *6 JANÓW*

JED. EWIDEN.: *2011022 Janów*

ZAWARTOŚĆ:

1. Opis
2. Zagospodarowanie technologiczne

Sokółka, dnia 10.10.2016r.

S p i s t r e ś c i

1. Ogólna charakterystyka.....	2
1.1 Przedmiot opracowania.....	2
1.2 Inwestor.....	2
1.3 Materiały wyjściowe.....	2
2. Dane ogólne.....	2
3. Wytyczne budowlano-wykończeniowe.....	4
4. Wytyczne bhp i sanitarno – higieniczne.....	5
7. Karty wyposażenia instalacyjno – budowlanego.....	7
Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego.....	8
Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego.....	9
Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego.....	10
Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego.....	11
Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego.....	12
Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego.....	13

C z ę ś ć o p i s o w a

1. Ogólna charakterystyka

1.1 Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny budynku **pawilonu handlowo-usługowego** w miejscowości Janów na działce Nr 472/1 i 472/2.

Wszystkie pomieszczenia znajdują się na parterze.

1.2 Inwestor

Gmina Janów

zam. ul. Parkowa 3, 16-130 Janów

1.3 Materialy wyjściowe

Podstawę opracowania stanowią:

- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. nr 75/2002r z późniejszymi zmianami);
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26.09.1997r. w sprawie ogólnych przepisów BHP (Dz. U. nr 169/2003r. Poz. 1650);
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 19.11.2002r. w sprawie wymagań dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. nr 203 z 2002r. Poz. 1718);
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - uzgodnienia z Inwestorem;
 - Polska Norma PN-EN 12464-1:2004 dotycząca wymagań oświetleniowych pomieszczeń
 - Polskie Normy i normatywy projektowania.

2. Dane ogólne

Projektowana inwestycja jest jednym z obiektów realizowanych w ramach projektu targowiska wiejskiego w miejscowości Janów. Przedmiotem opracowania jest budynek pawilonu handlowo-usługowego.

W projektowanym budynku przewiduje się działalność handlową polegającą na sprzedaży głównie towarów regionalnych przez miejscowych producentów.

Sprzedaż dotyczyć będzie głównie:

LOKAL NR 1 (spożywczy)

- artykułów ogólnospożywczych dostarczanych od wytwórców w opakowaniach producenta tj. ryż, makaron, mąka, konserwy, itp.;
- pieczywa (w tym pieczywo wyrabiane przez lokalnych producentów)
- napojów chłodzących,
- wyroby cukiernicze (wyrabiane przez lokalnych producentów i dostarczane w opakowaniach foliowych /papierowych) przechowywane w witrynie chłodniczej,

LOKAL NR 2 (mięso i wędliny)

- wędlin,
- mięsa,
- wyrobów mięsnych wyrabianych przez lokalnych producentów (np. kielbasa, szynka, smalec) dostarczanych od wytwórców w opakowaniach foliowych /papierowych

LOKAL NR 3 (nabiał)

- nabiału paczkowanego,
- nabiału od lokalnych producentów (w opakowaniach foliowych /papierowych)

LOKAL NR 4 (warzywa i owoce)

- warzywa,
- owoce,

LOKAL NR 5 (spożywczy)

- napoje chłodzące,
- artykuły spożywcze paczkowane tj.: słodczyce, czipsy
- artykułów ogólnospożywczych dostarczanych od wytwórców w opakowaniach producenta tj. ryż, makaron, mąka, konserwy, itp.;
- pieczywa (w tym pieczywo wyrabiane przez lokalnych producentów)

LOKAL NR 6 (art.przemysłowe)

- proszki,
- płyny,
- drobne przedmioty gospodarstwa domowego

LOKAL NR 7 (odzież/obuwie)

- odzież,
- obuwie,

Organizacja działalności:

Na parterze znajdują się część handlowo-usługowa oraz socjalna, jak również toalety dla kupców. W programie użytkowym znajdują się: wiatrołap, korytarz, lokale handlowe (7 lokali), pomieszczenie przyjęcia towarów, węzeł socjalny dla osób wynajmujących lokale handlowe (toaleta, oraz pomieszczenie socjalne), kotłownia, oraz toalety przeznaczone dla kupców z wejściem od zewnątrz.

– Przewiduje się niezależne wejście do sklepu dla klientów drzwiami wyposażonymi w kurtynę powietrzną zabezpieczającą przed wychłodzeniem pomieszczenia w okresie zimowym przy dużym natężeniu ruchu.

– Towary będą dostarczane do komory przyjęć od niezależnych dostawców, jak również od lokalnych producentów, skąd przenoszone będą do poszczególnych lokali. W celu zachowania łańcucha chłodniczego artykuły wymagające przetrzymywania w obniżonej temperaturze będą zamawiane na bieżąco w miarę zapotrzebowania i umieszczane natychmiast w monitorowanych urządzeniach chłodniczych znajdujących się w poszczególnych lokalach. Skrzynki po produktach mięsnych i wędliniarskich będą odbierane przez dostawcę bezpośrednio po dostawie towaru.

Przykładowe parametry przechowywania produktów spożywczych:

- urządzenie chłodnicze mięsa - temp. 0-3 °C, wilg. powietrza 70-90%
- urządzenie chłodnicze drobiu - temp. 0-3 °C, wilg. 70-90%
- urządzenie chłodnicze nabiału - temp. 2 - 4 °C, wilg. 80-85%
- urządzenie chłodnicze wędlin, tłuszczów - temp. 10-16 °C, wilg. 85-90%
- komora przyjęć towarów, temp. 16 °C, wilg. 55-60%

– Opakowania jednorazowe (torebki foliowe, papier, jednorazowe naczynia) – przechowywane będą w odpowiednich do tego przeznaczonych szafkach w poszczególnych lokalach.

– Do lokalu nr 1 i 5 będą dostarczane przez komorę przyjęć produkty „swojskie” wyprodukowane przez lokalnych producentów, takie jak, sery wiejskie czy wędliny.

– Dla zapewnienia czystości w pomieszczeniach, przewiduje się szafę porządkową do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości, zlokalizowaną w pomieszczeniu porządkowym. Odbywać się tam będzie przygotowywanie roztworów myjąco-dezynfekujących do mycia powierzchni pomieszczeń.

– Odpadki stałe będą przechowywane do czasu odbioru w kontenerze umieszczonym na zewnątrz budynku i odbierane przez specjalistyczną firmę zajmującą się utylizacją odpadów.

– Artykuły spożywcze przeterminowane lub rozszczelnione będą przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym zlokalizowanym w komorze przyjęć i sukcesywnie odbierane do utylizacji przez firmy specjalistyczne na podstawie zawartej umowy.

– Zapewniona zostanie dostępność budynku dla osób niepełnosprawnych poprzez wykonanie wejść z poziomu terenu (wejście od szczytu budynku) oraz zostaną wydzielone miejsca postojowe dla pojazdów osób niepełnosprawnych przy głównych wejściach do budynku.

Zatrudnienie:

Lokale w budynku handlowo-usługowym przeznaczone będą pod wynajem indywidualnym osobom, maksymalna liczba handlowców : 7 osób

Układ funkcjonalny pomieszczeń:

Pomieszczenia sprzedaży zlokalizowane będą w poziomie parteru budynku handlowego w następującym układzie:

- 1.Strefa wejścia
- 2.Lokale handlowe
- 3.Komora przyjęć towarów
- 4.Pomieszczenia socjalne
- 5.Pomieszczenia sanitarne

3. Wytyczne budowlano-wykończeniowe

- Posadzki w pomieszczeniach powinny być wykonane z materiałów trwałych, łatwo zmywalnych i antypoślizgowych,
- Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Powierzchnie ścian w pomieszczeniach sprzedaży powinny być gładkie w pastelowych barwach jako zmywalne, a przy przyborach sanitarnych (zlewozmywak, umywalka) należy wykonać fartuchy z glazury do wysokości min. 2,00m, natomiast w pomiesz-

czeniu sanitariatów, komorach chłodniczych – pokryte glazurą do wysokości min. 2,00m.

4. Wytyczne bhp i sanitarno – higieniczne

- Materiały budowlane zastosowane do wykończenia modernizowanych pomieszczeń powinny posiadać: aprobatę techniczną, obowiązkowy certyfikat zgodności i oznaczenie znakiem bezpieczeństwa „B” ;
- Wszystkie urządzenia należy instalować i użytkować zgodnie z dokumentacją techniczno-ruchową dostarczoną przez producentów urządzeń.
- Woda doprowadzona do lokalu musi odpowiadać warunkom wody do picia, należy dokonać badania wody w przyłączy przed zgłoszeniem do użytkowania.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie przepisów bhp, sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać aktualne orzeczenia lekarskie.
- W przypadku niespełnienia warunków zapewnienia oświetleniem dziennym należy wystąpić o odstępstwo do właściwego państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w porozumieniu z właściwym okręgowym inspektorem pracy.

5. Wytyczne instalacji wodno -kanalizacyjnej:

- Zaopatrzenie urządzeń i przyborów sanitarnych w wodę z wewnętrznej instalacji wodociągowej przyłączem z wodociągu miejskiego.
- Ścieki z przyborów sanitarnych odprowadzane będą przyłączem kanalizacyjnym do miejskiej sieci kanalizacyjnej.
- Odpływy od przyborów na instalacji kanalizacyjnej powinny być zabezpieczone syfonami wodnymi. Odpowietrzenie instalacji kanalizacyjnej wykonane pionami wywiewnymi ponad dach zgodnie z wymaganiami PN-92/B-01707.
 - Należy zapewnić dostawę wody i odbiór ścieków w ilości minimum 60dm³/dobę na każdego zatrudnionego.

5. Wytyczne instalacji elektrycznej:

- Wszystkie urządzenia zasilane prądem elektrycznym powinny posiadać zabezpieczenia przed porażeniem.
- Natężenie oświetlenia sztucznego we wszystkich pomieszczeniach i stanowiskach powinno odpowiadać wymaganiom normy PN-EN 12464-1:2004 i posiadać następujące wartości:
 - lokalne sprzedaży: 300Lx,
 - wc: 150Lx.
 - pom. socjalne: 150Lx.
 - komora przyjęć towarów, komunikacja: 200Lx.
 - lokale handlowo-usługowe: 300Lx.

6. Wytyczne instalacji wentylacji i ogrzewania:

- Instalacja centralnego ogrzewania z projektowanej kotłowni na gaz
- Jako elementy grzejne we wszystkich pomieszczeniach - ogrzewanie podłogowe oraz grzejniki aluminiowe przyściennne, z zaworami grzejnikowymi i głowicą ter-

mostatyczną oraz ręcznym zaworem odpowietrzającym. W WC proponuje się zamontowanie grzejników drabinkowych.

- Odpowiednią wentylację wyciągową uzyskuje się przez zastosowanie wentylatorów wyciągowych montowanych w suficie lub w ścianach bocznych alternatywnie przez zastosowanie wywietrzników grawitacyjnych.

- Nawiew powietrza w pomieszczeniach odbywa się poprzez okna lub nawiewniki okienne umieszczone w ramie okna.

- W pomieszczeniach sanitariatów, z uwagi na brak możliwości przewietrzania uchylnym oknem, przewidziano wentylatorki wspomagające na kanale grawitacyjnym o wydajności min. 50m³/h na sedes sprzężony z oświetleniem.

Uwagi:

- *Parametry ogrzewania wg kart wyposażenia instalacyjno-budowlanego.*
- *Projektuje się oddzielne liczniki dla każdego z lokali.*

UWAGA:

Projekt technologiczny nie jest podstawą do prowadzenia robót budowlano-instalacyjnych.

Wytyczne technologiczne stanowią podstawę opracowania projektów branżowych.

7. Karty wyposażenia instalacyjno – budowlanego

nazwa pomieszczenia	KOMUNIKACJA, KOMUNIKACJA, KORY-TARZ		Nr	1/1, 1/10, 1/16,
dane ogólne	powierzchnia jednostkowa	42,00 m ² , 6,76 m ² , 6,42 m ² ,		
	malowanie	ściany malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych		
	okładziny			
	podłoga	trwała o powierzchni gładkiej, antypoślizgowa, zmywalna, np.terakota		
instalacje elektryczne	instalacja oświetleń	górne		
	instalacja siłowa			
	instalacja gniazd wtykowych	porządkowe oraz do urządzeń		
	instalacja sygnalizacyjna			
	instalacja telefoniczna			
	instalacja specjalna			
C.O.	temperatura	20°C		
	rodzaj ogrzewania	podłogowe		
instalacje sanitarne	wentylacja grawitacyjna	1,5 w/h		
	wentylacja mechaniczna			
	instalacja gazowa			
	instalacja parowa			
	instalacja wod.-kan.			
	instalacja ciepłej wody			
	rodzaj oświetlenia	200lx		
wymagania specjalne		Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.		

Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego

nazwa pomieszczenia	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE		Nr	1/11
dane ogólne	powierzchnia jednostkowa	2,72m ²		
	malowanie	ściany zmywalne do wys. min. 2,0m		
	okładziny			
	podłoga	trwała, zmywalna, nie śliska np. terakota		
instalacje elektryczne	instalacja oświetleń	górne		
	instalacja siłowa			
	instalacja gniazd wtykowych	porządkowe		
	instalacja sygnalizacyjna			
	instalacja telefoniczna			
	instalacja specjalna			
C.O.	temperatura	12°C		
	rodzaj ogrzewania	podlogowe		
instalacje sanitarne	wentylacja grawitacyjna	3 w/h		
	wentylacja mechaniczna			
	instalacja gazowa			
	instalacja parowa			
	instalacja wod.-kan.	wodę należy doprowadzić do zlewu i kranu czerpalnego, ścieki odprowadzić do kanalizacji		
	instalacja ciepłej wody	ciepłą wodę należy doprowadzić do zlewu		
	rodzaj oświetlenia	150lx		
wymagania specjalne				

Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego

nazwa pomieszczenia	WC ONP, WC MĘSKIE, WC PERSONELU ,WC PERSONELU,		Nr	1/18, 1/17, 1/14, 1/12
dane ogólne	powierzchnia jednostkowa	7,20 m ² , 4,22 m ² , 3,05 m ² , 3,23 m ²		
	malowanie			
	okładziny	Ściany zmywalne do wys. min. 2,00m		
	podłoga	trwała, zmywalna, nieśliska np. terakota		
instalacje elektryczne	instalacja oświetleń	górne, ściennie nad lustrem		
	instalacja siłowa			
	instalacja gniazd wtykowych	suszarka do rąk		
	instalacja sygnalizacyjna			
	instalacja telefoniczna			
	instalacja specjalna			
C.O.	temperatura	20°C		
	rodzaj ogrzewania	podłogowe		
instalacje sanitarne	wentylacja grawitacyjna	50m ³ /h/misa ustępowa		
	wentylacja mechaniczna			
	instalacja gazowa			
	instalacja parowa			
	instalacja wod.-kan.	wodę należy doprowadzić do umywalki; spłuczki miski ustępowej oraz natrysku; ścieki odprowadzić do kanalizacji		
	instalacja ciepłej wody	ciepłą wodę należy doprowadzić do umywalki i natrysku		
	rodzaj oświetlenia	150lux		
wymagania specjalne				

Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego

nazwa pomieszczenia	KOTŁOWNIA		Nr	1/15
dane ogólne	powierzchnia jednostkowa	5,40 m ²		
	malowanie	ściany malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych		
	okładziny			
	podłoga	zmywalna, nieśliska np. gres antypoślizgowy		
instalacje elektryczne	instalacja oświetleń	górne,		
	instalacja siłowa			
	instalacja gniazd wtykowych	porządkowe		
	instalacja sygnalizacyjna			
	instalacja telefoniczna			
	instalacja specjalna			
C.O.	temperatura			
	rodzaj ogrzewania			
instalacje sanitarne	wentylacja grawitacyjna	2,0 w/h		
	wentylacja mechaniczna			
	instalacja gazowa			
	instalacja parowa			
	instalacja wod.-kan.			
	instalacja ciepłej wody			
	rodzaj oświetlenia	150lx		
wymagania specjalne		Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.		

Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego

nazwa pomieszczenia	POMIESZCZENIE SOCJALNE		Nr	1/13
dane ogólne	powierzchnia jednostkowa	5,76 m ²		
	malowanie	ściany malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych		
	okładziny	przy zlewozmywaku fartuch z glazury do wys. min. 1,60m		
	podłoga	trwała o powierzchni gładkiej, antypoślizgowa, zmywalna, np. terakota		
instalacje elektryczne	instalacja oświetleń	górne		
	instalacja siłowa			
	instalacja gniazd wtykowych	porządkowe i czajnik elektryczny		
	instalacja sygnalizacyjna			
	instalacja telefoniczna			
	instalacja specjalna			
C.O.	temperatura	20°C		
	rodzaj ogrzewania	podłogowe		
instalacje sanitarne	wentylacja grawitacyjna	2 w/h		
	wentylacja mechaniczna			
	instalacja gazowa			
	instalacja parowa			
	instalacja wod.-kan.	wodę należy doprowadzić do zlewozmywaków, ścieki odprowadzić do kanalizacji		
	instalacja ciepłej wody	ciepłą wodę należy doprowadzić do zlewozmywaków		
	rodzaj oświetlenia	200lx		
wymagania specjalne				

Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego

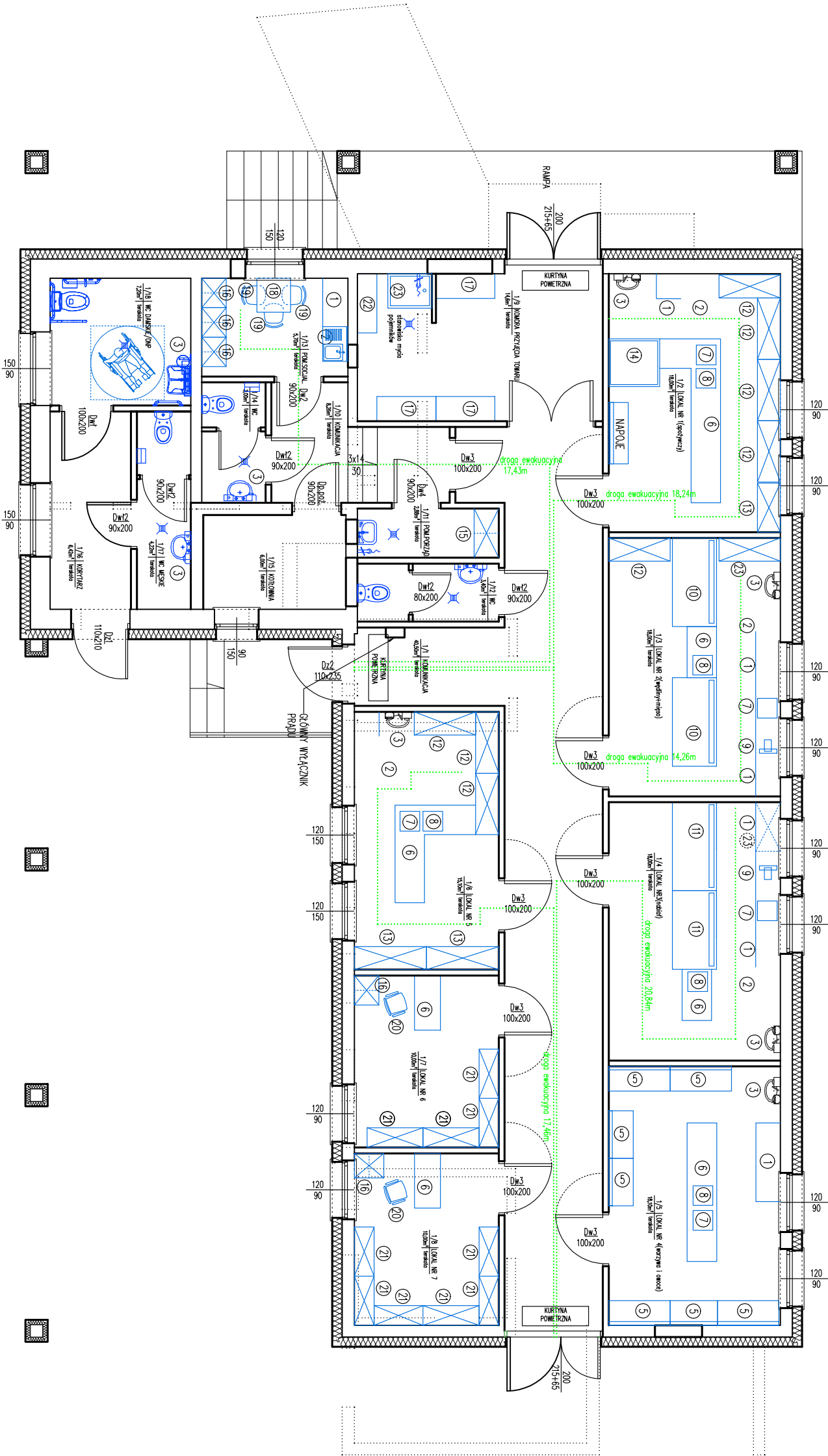
nazwa pomieszczenia	LOKAL NR 1,2,3,4,5,6,7		Nr	1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6, 1/7, 1/8,
dane ogólne	powierzchnia jednostkowa	18,0 m ² , 18,0 m ² , 18,00m ² , 18,00 m ² , 15,10 m ² , 10,00m ² , 10,00 m ² ,		
	malowanie	ściany malowane farbą emulsyjną w kolorach jasnych		
	okładziny	przy zlewozmywaku fartuch z glazury do wys. min. 2,00m		
	podłoga	trwała, zmywalna, nie śliska		
instalacje elektryczne	instalacja oświetleń	górne		
	instalacja siłowa			
	instalacja gniazd wtykowych	porządkowe		
	instalacja sygnalizacyjna			
	instalacja telefoniczna			
	instalacja specjalna			
C.O.	temperatura	20°C		
	rodzaj ogrzewania	podłogowe		
instalacje sanitarne	wentylacja grawitacyjna	1,5 w/h		
	wentylacja mechaniczna			
	instalacja gazowa			
	instalacja parowa			
	instalacja wod.-kan.			
	instalacja ciepłej wody			
	rodzaj oświetlenia	300lx		
wymagania specjalne				

Karta wyposażenia instalacyjno – budowlanego

nazwa pomieszczenia	KOMORA PRZYJECIA TOWARÓW		Nr	1/9
dane ogólne	powierzchnia jednostkowa	14,65m ²		
	malowanie			
	okładziny			
	podłoga	trwała, posadzka epoksydowa lub terakota		
instalacje elektryczne	instalacja oświetleń	górne		
	instalacja siłowa			
	instalacja gniazd wtykowych			
	instalacja sygnalizacyjna			
	instalacja telefoniczna			
	instalacja specjalna			
C.O.	temperatura			
	rodzaj ogrzewania	podłogowe		
instalacje sanitarne	wentylacja grawitacyjna			
	wentylacja mechaniczna			
	instalacja gazowa			
	instalacja parowa			
	instalacja wod.-kan.			
	instalacja ciepłej wody			
	rodzaj oświetlenia	200lx		
wymagania specjalne				

ZAGOSPODAROWANIE TECHNOLOGICZNE PARTERU

SKALA 1:100



WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

- 1 – biot roboczy
- 2 – zlewniowyk
- 3 – umywalka do ręk
- 4 – zlew
- 5 – regał na owoce i warzywa
- 6 – loda sklepowa
- 7 – waga kalkulatorna
- 8 – kasa
- 9 – krowinica
- 10 – loda chłodnica (wędliny)
- 11 – loda chłodnica (robiot)
- 12 – regał 470x1250x1500
- 13 – regał 470x1470x1500
- 14 – szafka ubraniowa
- 15 – szafka na środki czystości
- 16 – szafka pracownicza dwukomorowa ubraniowa
- 17 – regał 500x1000x1600
- 18 – stół 750x750x750
- 19 – krzesło
- 20 – fotele obrotowe
- 21 – regał 500x1000x1600
- 22 – regał na umyły pojemniki
- 23 – bosen niedzwany do mycia pojemników 900x700x850

OBJAŚNIENIE OZNACZEŃ:

- dozownik mydła
- podajnik ręczników jednorazowych
- uchwyty na papier toaletowy
- pojemnik zamykany na zużyte ręczniki
- kran ze złączką do węża
- kratka ściekowa

Druga ewakuacyjna

BIURO PROJEKTOWE:	Biuro Projektowe ARCHIWOLTA	
NAZWA I ADRES OBIEKTU BUD.:	BUDYNEK PAWILONU HANDLOWO-USŁUGOWEGO	
PRZEDMIOT I SKALA RTS.:	ZAGOSPODAROWANIE TECHNOLOGICZNE PARTERU	RYS. 1
data:	10.10.2016r.	PODPIS:
AUTOR PROJEKTU: Nr. upr.:	mgr inż. arch. Ewa B. Wroblewska Upr. bud. do proj. w specj. arch Nr ewid. upr. 5/PDOKK/2012	
SPRAWDZAJĄCY: Nr. upr.:	mgr inż. arch. Daniel Kozłowski upr. bud. do proj. w specj. architek. Nr upr. 14/PDOKK/2012	