

PROJEKT TECHNICZNY



NAZWA INWESTYCJI:

PROJEKT LOKALU GASTRONOMICZNEGO VALENCIANA

ADRES INWESTYCJI:

UL. WARSZAWSKA 180
DZ. NR EWID. 47/24, 60/1 OBRĘB EWID.: 0038- STARE BIELSKO
BIELSKO-BIAŁA 43-300

INWESTOR:

ECOSFERA SP. Z O.O.
UL. BIELSKA 808
43-378 RYBARZOWICE

JEDNOSTKA PROJEKTOWA:

ARCHICONCEPT Mikołaj Kowalczyś
ul. Milusińskich 4/5 43-300 Bielsko-Biała

PROJEKTANT: ARCHITEKTURA

mgr inż. arch. Piotr Pawłowski
upr. bud. nr ewid. 121/91

mgr inż. arch. Mikołaj Kowalczyś
mgr inż. arch. Michał Wania

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

CZĘŚĆ I: ZAŁĄCZNIKI DO PROJEKTU

- Zał. nr 1- Oświadczenie projektanta.
- Zał. nr 2- Kopie uprawnień budowlanych projektanta
- Zał. nr 3 - Kopie zaświadczeń o przynależności projektanta do Izby Zawodowych.

CZĘŚĆ II: PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY **CZĘŚĆ II/A: ARCHITEKTURA**

1. Opis techniczny.
2. Część rysunkowa:

STAN ISTNIEJĄCY:

Rys. nr A1/1 – Rzut lokalu L05D-E

skala 1:100

Rys. nr A1/2 – Przekrój C-C

skala 1:50

STAN PROJEKTOWANY:

Rys. nr A2/1 – Rzut lokalu L05D-E

skala 1:50

Rys. nr A2/2 – Przekrój C-C

skala 1:100

Rys. nr A2/3 – Rzut sufitu

skala 1:50

Rys. nr A2/4 – Widok witryny lokalu. Elewacja południowa

skala 1:100



CZĘŚĆ I: ZAŁĄCZNIKI DO PROJEKTU

Zał. nr 1- Oświadczenie projektanta.

Zał. nr 2- Kopia uprawnień budowlanych projektanta.

Zał. nr 3 - Kopia zaświadczenia o przynależności projektanta
do Izby Zawodowej.

OŚWIADCZENIE PROJEKTANTA

Zgodnie z art. 34 ust. 3d pkt. 3 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane,
niniejszym oświadczam, że projekt techniczny:

NAZWA INWESTYCJI:

PROJEKT LOKALU GASTRONOMICZNEGO VALENCIANA

ADRES INWESTYCJI:

UL. WARSZAWSKA 180
DZ. NR EWID. 47/24, 60/1 OBRĘB EWID.: 0038- STARE BIELSKO
BIELSKO-BIAŁA 43-300

INWESTOR:

ECOSFERA SP. Z O.O.
UL.BIELSKA 808
43-378 RYBARZOWICE

Sporządzony w dniu 20.01.2025r.

Został wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy
technicznej.

PROJEKTANT BRANŻA ARCHITEKTONICZNA:	mgr inż. arch. Piotr Pawłowski upr. bud. nr ewid. 121/91	
---	--	--

URZĄD WOJEWÓDZKI
w Katowicach
Wydział Architektury i Krajoznawstwa
40-032 KATOWICE
ul. Jagiellońska nr 25
0514259

Katowice, dnia 5 marca 1991 r.

Nr ewid. 121/91

**STWIERDZENIE PRZYGOTOWANIA ZAWODOWEGO
DO PEŁNIENIA SAMODZIELNYCH FUNKCJI TECHNICZNYCH W BUDOWNICTWIE**

Na podstawie § 2 ust.1 pkt 1, § 4 ust.1 i 2, § 7
i § 13 ust.1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki Terenowej i Ochrony
Środowiska z dnia 20 lutego 1975 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych
w budownictwie / Dz. U, Nr 8, poz. 46/ stwierdza się, że:

Obywatel PIOTR PAWŁOWSKI
magister inżynier architekt
urodzony dnia 8 października 1951 r. w Bytomiu
posiada przygotowanie zawodowe upoważniające do wykonywania samodzielnej funkcji
projektanta
w specjalności architektonicznej

Obywatel PIOTR PAWŁOWSKI jest upoważniony do:

- 1/ sporządzania projektów w zakresie rozwiązań:
 - a/ architektonicznych wszelkich obiektów budowlanych,
 - b/ konstrukcyjno-budowlanych obiektów budowlanych w budownictwie osób fizycznych, z wyłączeniem konstrukcji fundamentów głębokich i trudniejszych konstrukcji statycznie niewyznaczalnych,
- 2/ w budownictwie osób fizycznych - do kierowania, nadzorowania i kontrolowania budowy, kierowania i kontrolowania wytwarzania konstrukcyjnych elementów budowlanych oraz oceniania i badania stanu technicznego obiektów budowlanych z wyłączeniem konstrukcji fundamentów głębokich i trudniejszych konstrukcji statycznie niewyznaczalnych.



z up. WOJEWODY
mgr inż. Andrzej Jędrzejko
Dyrektor Wydziału



IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Śląska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ
(wypis z listy architektów)

Śląska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

MGR INŻ. ARCH. PIOTR KAZIMIERZ PAWŁOWSKI

posiadający kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **121/91**,
jest wpisany na listę członków Śląskiej Okręgowej Izby Architektów RP
pod numerem: **SL-0326**.

Członek czynny od: 28-01-2002 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 14-01-2025 r. Katowice.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **30-04-2025 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:
ANITA LANGER, Sekretarz Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

SL-0326-F18A-5446-765E-2Y72

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny
zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: www.izbaarchitektow.pl
lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgową Izbą Architektów RP.

OPIS TECHNICZNY

CZĘŚĆ OPISOWA OGÓLNA

NAZWA INWESTYCJI:

PROJEKT LOKALU GASTRONOMICZNEGO VALENCIANA

ADRES INWESTYCJI:

UL. WARSZAWSKA 180
DZ. NR EWID. 47/24, 60/1 OBRĘB EWID.: 0038- STARE BIELSKO
BIELSKO-BIAŁA 43-300

INWESTOR:

ECOSFERA SP. Z O.O.
UL.BIELSKA 808
43-378 RYBARZOWICE

JEDNOSTKA PROJEKTOWA

ARCHICONCEPT Mikołaj Kowalczyś
ul. Milusińskich 4/5 43-300 Bielsko-Biała

PODSTAWA OPRACOWANIA

- Zlecenie i wytyczne inwestora,
- Wytyczne Zarządcy parku handlowego,
- Materiały do celów projektowych przekazane przez Wynajmującego,
- Wizja lokalna i inwentaryzacja stanu istniejącego,
- Koncepcja aranżacji lokalu opracowana przez Inwestora,
- Obowiązujące Polskie Normy i przepisy.

PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt lokalu gastronomicznego (kawiarnia).
Projekt opracowano w branży architektonicznej. Rozwiązania instalacyjne wg.
oddzielnych opracowań branżowych.
Planowana funkcja lokalu nie ma wpływu na sąsiednie lokale,
nie zmienia zagospodarowania otoczenia lokalu.

LOKALIZACJA LOKALU NR L.05D-E w parku handlowym REDKOM.

Lokal nr L.05D-E zlokalizowany jest w parku handlowym REDKOM w Bielsku-Białej i dostępny jest bezpośrednio ze strefy zewnętrznego placu parkingowego i chodnika, który prowadzi wzdłuż lokalu.

Lokal wydzielony jest od sąsiednich lokali za pomocą ścian w klasie odporności ogniowej EI30 oraz od strony zewnętrznej witryną szklaną z drzwiami jednoskrzysłowymi-2 sztuki..

Toalety ogólnie dostępne znajdują się w strefie dostępności poniżej 75m od przedmiotowego lokalu.

Toaleta dla pracowników znajduje się w lokalu.

STAN INSTALACYJNY

PODSTAWOWE DANE TECHNICZNE

- Powierzchnia najmu lokalu: 49,23m²,
- Wysokość użytkowa lokalu :
8,68 m (do poziomu przekrycia dachu parku handlowego),
- Kubatura wewnętrzna lokalu ok. 427,31 m³,

FUNKCJA LOKALU

Lokal pełnił funkcję kawiarni.(lokal gastronomiczny).

WYKOŃCZENIE WEWNĘTRZNE LOKALU

- Zabudowy i ściany działowe w systemie ścian szkieletowych z okładziną z płyt G-K,
- Podłoga o nawierzchni betonowej,
- Ściany i obudowy z okładziną z płyt gipsowo-kartonowych,
- W lokalu brak sufitu podwieszanego.

INSTALACJE WEWNĘTRZNE

Lokal wyposażony jest w następujące instalacje:

- instalacja elektryczna (podęcia pod WLZ)
- instalacja wod-kan – doprowadzono do lokalu
- instalacja wentylacji– doprowadzono do lokalu,
- instalacja tryskaczowa,
- instalacja sygnalizacji pożaru,
- instalacja DSO.

ROZBIÓRKI I DEMONTAŻE

Przewidziano częściową rozbiórkę ściany z G-K dzielącą lokale 0,05E i lokalu 0.05E w celu ich połączenia w jeden lokal 0,05D-E,
Demontaż hydrantu 1 szt.,
Demontaż ROP 1 szt.,

STAN PROJEKTOWANY

PLANOWANA FUNKCJA LOKALU

Po adaptacji lokal będzie pełnił funkcję gastronomiczną – kawiarnia.

W lokalu przewidziano miejsce na strefę gastronomiczną, zaplecze socjalne oraz przestrzeń dla klientów z miejscami siedzącymi w celu spożywania napojów i produktów gastronomicznych.

ZATRUDNIENIE

Przewidywane zatrudnienie w systemie dwu-zmianowym: 2 osoby.

WYKOŃCZENIE WEWNĘTRZNE LOKALU

- Zachowuje się istniejący układ ścian między sąsiednimi lokalami w systemie ścian działowych z płyt G-K , które należy objąć robotami wykończeniowymi: szpachlowanie, gruntowanie i malowanie dwukrotne (skuteczne) farbą lateksową łatwo zmywalna na kolor: biały RAL 9003,
- Podłoga o nawierzchni betonowej będzie wykończona z płytek ceramicznych w odcieniach szarości
- Projektuje się montaż sufitu podwieszanego rastrowego systemowego o przezierności 10x10cm,
- W lokalu Inwestor umieści lady, szafki oraz półki wiszące.

PANEL REKLAMOWY

Wg oddzielnego opracowania sporządzony przez firmę specjalistyczną,

Zgodnie z „Wytycznymi do Reklam” wydanymi w oparciu o obowiązującą UCHWAŁĘ NR LIV/1246/2023 RADY MIEJSKIEJ W BIELSKU-BIAŁEJ z dnia 2 lutego 2023r. w sprawie zasad i warunków sytuowania obiektów małej architektury, tablic reklamowych i urządzeń reklamowych oraz ogrodzeń, ich gabarytów, standardów jakościowych oraz rodzajów materiałów budowlanych, z jakich mogą być wykonane.

INSTALACJE WEWNĘTRZNE

- instalacja elektryczna – wg odrębnego opracowania,
- instalacja wentylacji – wg odrębnego opracowania,
- instalacja tryskaczowa - bez zmian,
- instalacja sygnalizacji pożaru - bez zmian,
- instalacja wod-kan. – wg odrębnego opracowania,
- instalacja klimatyzacji – wg odrębnego opracowania,

Podłogi.

Projektowana podłoga z płytek gresowych i ceramicznych.

Ściany.

- Ściany projektowane dzielące poszczególne pomieszczenia na systemowej konstrukcji stalowej z płyt g-k (odpornych na wilgoć). Do wysokości sufitu, min 4m.

- Toaleta dla pracowników, pomieszczenie socjalne w rejonie zlewozmywaka wykończenie ścian płytkami ceramicznymi na całą wysokość ścian (powierzchnia zmywalna) łatwymi do wyczyszczenia oraz jeżeli to niezbędne do dezynfekcji.

Uwaga:

- Ściany muszą być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwe, zmywalnych i nietoksycznych

Sufity.

W pomieszczeniach socjalnych, sanitarnych, kawiarni - sufit podwieszany rastrowy.

DRZWI DO LOKALU

Wejście do pomieszczenia socjalnego - drzwi pełne drewniane,

Wejście do toalety - drzwi pełne drewniane,

Drzwi wewnętrzne do pomieszczeń sanitarnych zaopatrzone w kratkę wentylacyjną o powierzchni czynnej min. 0,022m².

OŚWIETLENIE LOKALU.

Kawiarnia, bufet doświetlone światłem dziennym oraz sztucznym,

DOSTĘP DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH

Lokal jest w pełni dostępny dla osób niepełnosprawnych od strony wspólnej komunikacji parku handlowego.

TECHNOLOGIA LOKALU

Lokal o funkcji gastronomicznej - kawiarnia oferujący: lody, kawę, napoje, gofry, kanapki, gotowe wyroby cukiernicze (ciasta) i soki.

W lokalu nie będzie występowała produkcja a jedynie obróbka termiczna niektórych produktów (np. gofrów).

Lody dostarczane będą do lokalu w hermetycznej zamkniętych kuwetach, która trafiać będą do witryny mrożniczej,

Kanapki, ciasta dostarczane będą w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, które trafiać będą do witryny na ciasta i osobno witryny na kanapki.

Pojemniki po rozpakowaniu będą odbierane w momencie dostawy produktów- nie przewiduje się pomieszczenia na mycie pojemników.

Kawiarnia:

Kawiarnia – sala konsumpcji zlokalizowana jest obok bufetu oferować będzie wytworzone lody rzemieślnicze, gofry, kanapki, świeżo wyciskane soki, gotowe wyroby cukiernicze oraz kawę i herbatę.

Serwowanie napojów ciepłych i zimnych w tym soków ze świeżo wyciskanych owoców w opakowaniach wielorazowego użytku na potrzeby, których zaprojektowano zmywarkę z wyparzarką w rejonie bufetu.

Półprodukty:

Przechowywane będą w szafie chłodniczej zlokalizowanej pod blatem.

Dostawa towaru:

Dostawa towaru – codziennie przed otwarciem lokalu,

Towary wymagające obniżonej temperatury umieszczone zostaną w urządzeniach chłodniczych lub zamrażarkach.

Odpady:

Odpadki wynoszone będą w zamkniętych pojemnikach do miejsca na odpady zlokalizowane na terenie przedmiotowej działki. Wynoszenie odpadów odbywa się codziennie po zamknięciu lokalu.

Przewidziano pełną segregację odpadów i wywóz przez wyspecjalizowane firmy.

Zagadnienie utrzymania czystości i porządku:

Do mycia pomieszczeń lokalu stosuje się atestowane środki chemiczne.

Szafka na odzież wierzchnią/fartuchy oraz szafę w której zlokalizowane będą środki czystości zlokalizowane będą w pomieszczeniu socjalnym.

Projektuje się:

Dwa zlewy w rejonie bufetu i blatu roboczego,

Umywalkę w strefie bufetu,

Zlew i umywalkę w pomieszczeniu zaplecza socjalnego.

Zatrudnienie:

W lokalu – kawiarni zakłada się zatrudnienie 2 osób w trybie zmianowym.

Przychodząc do pracy pracownik zostawia swoją odzież wierzchnią w szafie ubraniowej zlokalizowanej w pomieszczeniu socjalnym zakłada fartuch z szafki na fartuchy i udaje się do pracy w lokalu.

Podobnie postępuje w odwrotnej kolejności – kończąc pracę lub udając się do sanitariatu zdejmuje fartuch, pozostawiając go w szafce na fartuchy. Zakłada odzież wierzchnią i dopiero wtedy opuszcza lokal gastronomiczny.

Wentylacja.

W lokalu kawiarni i pomieszczeniach produkcyjnych należy zapewnić odpowiednią wentylację. Projektuje się wentylację w postaci okapu wentylacyjnego ze wspomaganie (wyciąg mechaniczny) w rejonie pracy gofrownicy.

Szczegóły wg. odrębnego opracowania branżowego.

Uwagi:

- Węzły socjalne i sanitarne muszą posiadać wentylację grawitacyjną.
- Należy zapewnić wentylację w toalecie o wydajności 5 wymian/godz.

Pomieszczenia sanitarne i socjalne.

Pomieszczenie sanitarne i socjalne zlokalizowane są w obrębie lokalu, dostępne z lokalu.

Meble i sprzęt (urządzenia gastronomiczne):

Projektuje się urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej, zgodnie z zestawieniem urządzeń rys. technologii (rys nr T1), dobrane wg katalogów i częściowo wykonane wg zamówienia indywidualnego przez specjalistycznych renomowanych producentów tych urządzeń

INNE UWAGI.

Przed podjęciem działalności należy:

- Przeprowadzić pomiary natężenia światła sztucznego w miejscach pracy,
- Wykonać badanie próbek wody,
- Sprawdzić skuteczność zabezpieczenia przed porażeniem prądem,
- Zawiadomić odpowiednią Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, celem dokonania odbioru sanitarnego.

ZAGADNIENIA P. POŻ., BHP I HIGIENICZNOŚCI SANITARNE

Najemca powinien:

- przeszkolić pracowników w zakresie BHP,
 - oznaczyć wyjścia ewakuacyjne,
 - wszystkie urządzenia należy montować i obsługiwać zgodnie z instrukcją użytkownika,
 - pomieszczenie wyposażać w gaśnicę proszkową typu ABC,
 - wyposażać lokal w apteczkę pierwszej pomocy,
 - wyposażać wszystkie urządzenia w instrukcje obsługi,
 - przygotować i ulokować we właściwych miejscach instrukcje: alarmowe, ppoż., sposobów dezynfekcji stosowanych w lokalu.
-
- Zastosowane elementy wykończenia wnętrz oraz wyposażenie wykonane będą z materiałów niepalnych lub niezapalnych, niekapiących i nieodpadających pod wpływem ognia.
 - Do malowania ścian należy zastosować farby zmywalne.
 - Nawierzchnie podłóg wykonane są z materiałów niepowodujących niebezpieczeństwa poślizgu oraz antyelektrostatycznych, spełniających warunki określone w Polskich Normach dotyczących ochrony przed elektrycznością statyczną.
 - W pomieszczeniach przedmiotowego lokalu istnieje wentylacja i klimatyzacja działająca w systemie parku handlowego.
 - Oświetlenie elektryczne – dobór oświetlenia spełnia warunki określone w Polskich Normach, w odrębnych przepisach i odpowiada potrzebom użytkowym.
 - Ogólne oświetlenie światłem sztucznym pomieszczeń będzie zapewniało odpowiednie warunki użytkowania na całej powierzchni.

BEZPIECZEŃSTWO POŻAROWE

Przedmiotem projektu jest adaptacja lokalu na potrzeby kawiarni.

Lokal podobnie jak cały park handlowy wyposażony jest w instalacje przeciwpożarowe w postaci instalacji tryskaczowej, punktowych czujek dymowych SAP, dźwiękowy system ostrzegawczy DSO, awaryjne oświetlenie ewakuacyjne i hydranty wewnętrzne (zlokalizowane w lokalu). Dla budynku wykonano ponadto przeciwpożarowe wyłączniki prądu zlokalizowane a ochronie obiekt. Usytuowanie czujek dymu, głośników systemu DSO i tryskaczy nie ulegnie zmianie.

Lokal stanowi część strefy pożarowej parku handlowego zaliczonej do kategorii zagrożenia ludzi ZL I.

W obrębie lokalu w tylnej jego części wydzielono pomieszczenie zaplecza. Lokal "Valenciana" jest lokalem gastronomicznym. W obrębie przedmiotowych powierzchni nie przewiduje się składowania oraz użytkowania materiałów niebezpiecznych pożarowo nie występuje zagrożenie wybuchem. W lokalu może przebywać jednocześnie do 20 osób, (łącznie obsługa oraz klienci).

Z lokalu zapewniono dwa wyjścia ewakuacyjne o szerokości 1,0 m (drzwi ewakuacyjne) prowadzące na zewnątrz obiektu. Lokal stanowi część zasadniczej strefy pożarowej parku handlowego. Zgodnie z założonymi standardami projektowymi oddymianie małych sklepów realizowane jest poprzez drzwi wyjściowe do pasażu w sposób grawitacyjny. **Projektowane zmiany nie naruszają przyjętych zasad ochrony przeciwpożarowej w obiekcie.**

Wszystkie użyte w lokalu materiały budowlane posiadają cechę nierozprzestrzeniających ognia (NRO). Stałe elementy wystroju wnętrza wykonane będą z materiałów co najmniej trudnozapalnych w przypadku ścian i posadzek. Sufity podwieszane zaprojektowane zostały z materiałów niepalnych lub niezapalnych, niekapiących i nieodpadających pod wpływem ognia.

W obrębie lokalu projektu się sufit rastrowy o oczkach 10x10cm. Płyty OSB lub inne płyty drewnopochodne zastosowane w zabudowie stałej (wzmocnienie ścian) nie posiadające cechy trudno zapalności zabezpieczone zostaną przed montażem do stopnia trudno zapalności poprzez impregnację środkiem ogniochronnym Uniepal – Drew Aqua zgodnie z aprobatą techniczną Instytutu Techniki Budowlanej AT-15-7662/2008, certyfikat zgodności ITB-1732/W. Dopuszczalne jest zastosowanie innego środka ogniochronnego do uzyskania cechy co najmniej trudno zapalności, pod warunkiem że środek ten posiadał będzie aktualną aprobatę techniczną i certyfikat zgodności Instytutu Techniki Budowlanej.

W budynku wykonany został dźwiękowy system ostrzegawczy DSO umożliwiający rozgłaszanie komunikatów głosowych dla potrzeb sprawnej ewakuacji osób przebywających w budynku, nadawanych automatycznie po otrzymaniu sygnału z systemu sygnalizacji pożaru, a także przez operatora. W poziomie sufitu podwieszanego projektowanego lokalu zabudowano głośniki dźwiękowego systemu ostrzegawczego umożliwiające podawanie słyszalnych komunikatów ostrzegawczych i/lub ewakuacyjnych.

Lokal wyposażony będzie w oprawy oświetlenia awaryjnego ewakuacyjnego i kierunkowego załączające się samoczynnie w przypadku zaniku napięcia podstawowego. Czas działania ochronnego minimum 1 godzina, natężenie uzyskiwanego światła w butiku co najmniej 1,0 lux. Wszystkie oprawy oświetlenia awaryjnego – ewakuacyjnego wyposażone są w moduły autotestu.

Najemca zapewni dostosowanie urządzeń przeciwpożarowych w lokalu do aktualnej aranżacji lokalu tj.:

- instalacja tryskaczowa – w lokalu należy wymienić tryskacze na tryskacze szybkiej reakcji o RTI<50 jeśli zajdzie taka konieczność,
- instalacja sygnalizacji pożaru (czujki dymowe) – lokal jest chroniony instalacją sygnalizacji pożaru, w przypadku zbliżenia elementów aranżacji do czujek dymu lub ich nadmiernego zabrudzenia czujki w trakcie remontu należy wymienić na nowe.
- awaryjne oświetlenie ewakuacyjne – w razie konieczności dostosować układ opraw do nowej aranżacji, jeżeli wykorzystane zostaną istniejące oprawy należy sprawdzić czas świecenia opraw – wymagany co najmniej 1 godzina,
- instalacja hydrantowa – cała powierzchnia lokalu pokryta jest zasięgiem hydrantu zlokalizowanego w lokalu.
- Lokal jest oddymiany poprzez drzwi wejściowe od zewnętrznego parkingu, oddymianie grawitacyjne.

Lokal zostanie wyposażony w gaśnicę proszkową o masie co najmniej 4 kg przeznaczoną do gaszenia pożarów grup ABC. Miejsce lokalizacji gaśnicy zostanie oznakowane zgodnie z wymaganiami *PN-92/N-01256/01 Znaki bezpieczeństwa. Ochrona przeciwpożarowa*. W miejscu widocznym umieszczona zostanie instrukcja postępowania w przypadku pożaru lub innego miejscowego zagrożenia oraz wykaz telefonów alarmowych.

Lokal zakwalifikowano do kategorii zagrożenia ludzi ZL I.

CENTRUM jest wyposażone w instalację SAP, DSO oraz system oddymiania, kurtyny dymowe w zależności od lokalizacji zgodnie z wytycznymi Podręcznika bezpieczeństwa pożarowego. Całość centrum oraz poszczególne lokale jest chroniona górnym systemem tryskaczy. W przedmiotowym lokalu istnieje sieć tryskaczy.

Planowana przebudowa adaptacja lokalu nie powoduje zmian w układzie w/w instalacji. W lokalu nie przewiduje się składowania materiałów palnych i cieczy łatwo zapalnych. W lokalu istnieje ścianka działowa z materiałów niepalnych z płyt gipsowo-kartonowych na szkieletie stalowym w oparciu o rozwiązanie systemowe ścian szkieletowych g-k.

Lokal wydzielony jest od strony parkingu (elewacja południowa) witryną szklaną z drzwiami. Główne wejście do lokalu znajduje się bezpośrednio z zewnątrz.

Materiały użyte przy wykończeniu wnętrza co najmniej trudno zapalne, nie rozprzestrzeniające ognia. Zakłada się, że we wnętrzu lokalu nie będzie przebywało jednocześnie więcej niż 20 osób. Lokal wyposażony jest w instalacje sygnalizacji alarmu pożaru SAP, instalacje dźwiękowego systemu ostrzegawczego DSO oraz niezbędne okablowanie sygnalizacyjne i sterownicze moduły oświetlenia awaryjnego wg PN. Lokal będzie wyposażony w oprawy oświetlenia awaryjnego zgodnie z PN z piktogramem wskazującym drogę ucieczki, na suficie nad wejściem do lokalu oraz oprawy oświetlenia awaryjnego z własnym źródłem zasilania co najmniej 2 h po zaniku oświetlenia podstawowego. W lokalu zamontowany jest przeciwpożarowy wyłącznik prądu.

W lokalu wywieszono przepisy bezpieczeństwa oraz informację o zakazie palenia. Długości dojsć i przejść ewakuacyjnych nie przekraczają parametrów dopuszczalnych.

UWAGI OGÓLNE

- Z uwagi na konieczność nawiązania do stanu istniejącego podane w projekcie rozwiązania, wymiary oraz poziomy należy zweryfikować na budowie, a wszelkie rozbieżności i zmiany wynikłe trakcie budowy uzgodnić z projektantem pełniącym nadzór autorski.
 - Szczegóły rozwiązań wg uzgodnień z wykonawcą i właścicielem lokalu.
 - Materiały budowlane i urządzenia powinny posiadać certyfikaty zgodności producenta z Polską Normą (lub Aprobata Techniczną), deklaracje zgodności producenta j. w., certyfikat na znak bezpieczeństwa (jeżeli wyrób podlega obowiązkowi takiej certyfikacji).
 - Roboty budowlane i rzemieślnicze należy wykonywać zgodnie z zasadami sztuki budowlanej pod nadzorem uprawnionych osób.
 - Wszystkie roboty specjalistyczne wykonywać przez sprawdzonych wykonawców zgodnie z obowiązującymi Polskimi Normami.
 - Zgodnie z treścią art. 20 ust. 4 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane (tj. Dz.U. 2018 poz. 1202), oświadczam się, że projekt został wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.
- 7) Projektant oświadcza że nie przewiduje się ingerencji w istniejące instalacje wewnętrzne.
- 8) Projekt remontu nie wymaga w przedmiotowym zakresie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

opracował:
mgr inż. arch. Piotr Pawłowski