

OPIS TECHNICZNY – PRZEBUDOWA SALI DYDAKTYCZNEJ PRACOWNI ANALIZY ŻYWNOŚCI

1. Dane ewidencyjne

Temat opracowania:	Przebudowa sali dydaktycznej pracowni analizy żywności
Obiekt:	Zespół Szkół Zawodowych nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie
Adres:	49-300 Brzeg, ul. Słowiańska 18, działka nr 806/6.
Inwestor:	Powiat Brzeski; ul. Robotnicza 20; 49-300 Brzeg
Branża	Ogólnobudowlana

2. Podstawa opracowania

2.1. Zlecenie inwestora.

2.2. Mapa z lokalizacją budynku dla terenu objętego inwestycją.

2.3. Uzgodnienia z Inwestorem.

2.4. Ustawa z dnia 7-go lipca 1994r - „Prawo budowlane” (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1332, 1529, z 2018 r. poz. 12, 317, 352).

2.6. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (tekst jednolity Dz. U. Z dnia 15 czerwca 2002 r. Nr 75 poz. 690 z późniejszymi zmianami).

2.7. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r. nr 169, poz. 1649 i 1650).

2.8. Miejskowy plan zagospodarowania przestrzennego dla miasta Brzeg.

2.9. Dane technologiczne dotyczące pracowni analizy żywienia - przekazane przez Inwestora.

3. Przedmiot i zakres opracowania

Planowana inwestycja polegać będzie na przebudowie sali dydaktycznej pracowni analizy żywności w Zespole Szkół Zawodowych nr 1 w Brzegu, ul. Słowiańska 18, działka nr 806/6.

Zakres opracowania obejmuje:

- ocenę stanu technicznego głównych elementów konstrukcyjnych budynku,
- inwentaryzację budowlaną części pomieszczeń objętych opracowaniem,
- projekt techniczny przebudowy

4. Dane wprowadzające

Zespół Szkół Zawodowych nr 1 w Brzegu umożliwia kształcenie w kierunkach:

technikum mechaniczne, elektryczne, informatyczne, handlowe, hotelarskie, obsługi turystycznej, technologii żywności.

W celu lepszego przygotowania do zawodu technika hotelarstwa dyrekcja szkoły podjęła decyzję o przebudowie sali dydaktycznej pracowni analizy żywności do celów kształcenia w ww. zawodzie.

5. Ekspertyza techniczna

Po przeprowadzonej wizji lokalnej i sprawdzeniu stanu technicznego elementów konstrukcyjnych obiektu, stwierdzono, że budynek jest w stanie technicznym dobrym. Elementy konstrukcyjne takie jak fundamenty, ściany nośne, stropy pracują prawidłowo, nie stwierdzono przekroczenia stanów granicznych nośności.

Z przeprowadzonych oględzin-ekspertyzy urządzeń grzewczo-kominowych z opinii nr 32/18 z dnia 19.02.2018 r wynika, że jest możliwość odprowadzenia zużytego powietrza z digestorium, szafy do przechowywania odczynników chemicznych oraz z pieca muflowego. Ze względu na ochronę konserwatorską nie można wyprowadzić nowoprojektowanych kominów ponad dach, dlatego nowoprojektowane kanały wentylacyjne zostaną spędzone do istniejącego komina murowanego do największego kanału. Zgodnie z opinią kominiarską nowoprojektowane kanały wentylacyjne zostaną doprowadzone do kanału technicznego nr 4, który zostanie zwolniony przez zamurowanie w nim kratki wentylacyjnej w sali nr 41 (sala poza opracowaniem). W sali nr 41 celem wentylowania jej zostanie wykonana kratka wentylacyjna w kanale nr 1.

Projektowane roboty budowlane związane z przebudową nie naruszają konstrukcji budynku, a zastosowane rozwiązania są bezpieczne dla ustroju całego obiektu, w związku z czym nie ma przeciwwskazań do projektowanej inwestycji.

6. Zakres robót budowlanych niezbędnych do wykonania

Przebudowa pracowni analizy żywności do celów dydaktycznych w Zespole Szkół Zawodowych nr 1 w Brzegu wymaga wykonania robót budowlanych takich jak:

- wykonanie nowej ścianki działowej w systemie g-k,
- wykonanie otworu drzwiowego pomiędzy salami (usunięcie ścianki w systemie g-k) wraz z osadzeniem stolarki drzwiowej,
- montaż wykładziny na podkładzie z płyt OSB,
- roboty malarskie,
- wykonanie obudowy instalacji wod.-kan.,
- wykonanie nawietrzaków w oknach każdy o wydajności 40m³/h,
- modernizacji wewnętrznych instalacji: elektrycznej, gazowej, wentylacyjnej i wod.-kan.,
- wykonanie trzech nowych przewodów wentylacyjnych wraz z nowymi podłączeniami istniejących kominów.

7. Dane technologiczne

Zestawienie pomieszczeń i powierzchni istniejących, w zakresie projektowanej przebudowy:

0.1 sala nr 19

0.2 sala nr 20

W wyniku projektowanej przebudowy w sali 0.1 powstanie pracownia analizy żywności. Z sali 0.2 zostanie wydzielony magazynek 0.3, który będzie podlegał pod salę 0.1.

W pracowni analizy żywienia odbywać się będą zajęcia dydaktyczne przez uczniów klas o profilu technologia żywienia, w zakresie badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych żywności.

Stąd projektowana pracownia wyposażona będzie w:

1. Biurko laboratoryjne o wymiarach 1800x600 z wbudowanym zlewem laboratoryjnym x 1szt.
2. Biurko 1200-600 z jedną szufladą x 1szt.
3. Moduł środkowy 1250x600 z wbudowanym zlewem laboratoryjnym x5szt.
4. Stół B, 3-osobowy 1800x500 x 10 szt.
5. Osłona 1800x600 na stół B x 10szt.
6. Krzesło x 15 szt.
7. Dygestorium.
8. Szafa metalowa do przechowywania odczynników chemicznych.

Projektowany magazynek wyposażony będzie w piec muflowy do spalania próbek.

Ściany i podłoga projektowanych pomieszczeń powinny być wyłożone okładzinami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych.

Przedmioty stanowiące wyposażenie, w szczególności meble powinny mieć gładką łatwo zmywalną powierzchnię, odporną na uszkodzenia mechaniczne i działanie środków dezynfekcyjnych.

Wentylacja w pracowni istniejąca.

Wysokość istniejących pomieszczeń 325 cm.

W związku z tym, że przebudowujemy pracownię łączny czas przebywania w niej w ciągu jednej doby będzie wynosić od 2 do 4 godzin.

Nie stosować w czasie lekcji dydaktycznych odczynników niebezpiecznych i szkodliwych.

8. Ochrona przeciwpożarowa

Budynek jest usytuowany w sposób zapewniający możliwość swobodnego dojazdu wozów bojowych straży pożarnej. Pobór wody do celów p.poż. Zapewnia hydrant zlokalizowany w pobliżu przedmiotowej posesji.

9. Zapewnienie warunków dla osób niepełnosprawnych

Budynek szkoły przystosowany jest dla osób niepełnosprawnych.

10. Uwagi i wnioski końcowe

- Opracowanie wymaga uzgodnień pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych;
- Układ funkcjonalny pomieszczeń i konstrukcja odpowiada wymaganiom technicznym, sanitarnym oraz bezpieczeństwu pożarowemu;
- Podczas prac budowlanych nie przewiduje się przekroczenia dopuszczalnych wartości stężeń zanieczyszczeń w powietrzu atmosferycznym, wynikających z aktualnie obowiązujących przepisów;
- Nie przewiduje się przekroczenia dopuszczalnych wartości natężeń hałasu w środowisku wynikających z aktualnie obowiązujących przepisów;

- Przy realizacji inwestycji inwestor zobowiązany jest do ochrony środowiska (ochrony gleby, zieleni, stosunków wodnych, ukształtowania terenu);
- Roboty budowlane wykonać zgodnie z zasadami wiedzy budowlanej oraz obowiązującymi Normami;
- Niniejszy projekt nie wymaga opracowania planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.
- Obszar oddziaływania ogranicza się do działki 806/6 (Dz. U. z 2002r. Nr 75 poz. 690 z późniejszymi zmianami).