

Nazwa i adres obiektu:

BUDOWA BUDYNKU PRZEDSZKOLA GMINNEGO W ZBUCZYNI

Kategoria obiektu budowlanego:

IX - budynki kultury, nauki i oświaty, jak: teatry, opery, kina, muzea, galerie sztuki, biblioteki, archiwa, domy kultury, **budynki szkolne i przedszkolne**, internaty, bursy i domy studenckie, laboratoria i placówki badawcze, stacje meteorologiczne i hydrologiczne, obserwatoria, budynki ogrodów zoologicznych i botanicznych

Adres inwestycji:

ul. Jana Pawła II, 08-106 Zbuczyn
Działka nr geod. 1490/3, 1490/21, 1490/23, 1588/3, 1589/3
Obręb ewidencyjny 0043 Zbuczyn
Jednostka ewidencyjna 142613_2 Zbuczyn

Rodzaj opracowania

PROJEKT TECHNOLOGICZNY PRZEDSZKOLA VIII - ODDZIAŁOWEGO

Nazwa i adres Inwestora:

Gmina Zbuczyn
ul. Jana Pawła II 1
08-106 Zbuczyn

Branża	Opracował:	Podpis
Technologiczna	mgr inż. arch. Natalia Żurkowska uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności architektonicznej 219/LBOKK/2017	
Miejsce i data opracowania		Egzemplarz nr
Biała Podlaska, maj 2021 r.		

SPIS TREŚCI:

1. PRZEDMIOT OPRACOWANIA
2. PODSTAWA OPRACOWANIA
3. CHARAKTERYSTYKA PROGRAMOWO-FUNKCJONALNA
4. ŻYWIENIE
5. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI
6. POMIESZCZANIA PERSONELU
7. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE
8. OGÓLNE WYTYCZNE BUDOWLANO-INSTALACYJNE
I HIGIENICZNO-SANITARNE
9. DOKUMENTACJA RYSUNKOWA
10. DOKUMENTY FORMALNO PRAWNE

1. PRZEDMIOT OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny Gminnego Przedszkola, zlokalizowanego przy ul. Jana Pawła II 3 w Zbuczynie na dz. nr ewid. 1490/3, 1490/21, 1490/23, 1588/3.

Pomieszczenia objęte opracowaniem znajdują się w nowo wybudowanym 3 kondygnacyjnym budynku, połączonym łącznikiem z budynkiem funkcjonującej szkoły podstawowej.

Niniejsze opracowanie zawiera rozwiązania funkcjonalne poszczególnych pomieszczeń z ich wzajemnym powiązaniem funkcjonalnym, wyposażeniem oraz wytycznymi budowlano-instalacyjnymi.

2. PODSTAWA OPRACOWANIA

Podstawą merytoryczną opracowania są:

- obowiązujące przepisy prawne:
 - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2019 r. poz. 1065),
 - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31.12.2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2020 r. poz. 1604),
 - Załącznik nr 2 rozporządzenia Unii Europejskiej (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021),
- podkłady architektoniczno-budowlane,
- inwentaryzacja w terenie,
- ramowe wytyczne inwestora.

3. CHARAKTERYSTYKA PROGRAMOWO-FUNKCJONALNA

Układ funkcjonalny obiektu został zaprojektowany tak, aby zapewnić prawidłową organizację pracy, jak najlepsze – zgodne z przeznaczeniem wykorzystanie pomieszczeń, odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne i bhp oraz sprawność świadczonych usług.

Łączna powierzchnia użytkowa przedszkola: 1762,89m². Wysokość pomieszczeń wynosi 3,0 m.

Na parterze zaprojektowano: wiatrołap, szatnię dla dzieci, 3 sale dla dzieci, 2 zespoły sanitariatów (łącznie 6 umywalek, 6 kabin WC, 2 brodziki z natryskiem), WC ogólnodostępny (przystosowany dla osób niepełnosprawnych), magazyn podręczny, pomieszczenie porządkowe, WC personelu z przedścionkiem umywalkowym, pokój nauczycielski z aneksem socjalnym, serwerownię, korytarz.

W poziomie parteru zlokalizowano wejścia do 2 klatek schodowych oraz dźwigu osobowego przystosowanego do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Na I piętrze znajdować się będą: 3 sale dla dzieci, 2 zespoły sanitarne (łącznie 6 umywalek, 7 kabin WC, 2 brodziki z natryskiem), WC ogólnodostępny (przystosowany dla osób niepełnosprawnych), jadalnia, zmywalnia naczyń stołowych, rozdzielnia posiłków, pomieszczenie mycia wózków, korytarz, balkon.

Na II piętrze zaplanowano następujące pomieszczenia: 2 sale pobytu dzieci, 2 zespoły sanitarne (łącznie 6 umywalek, 6 kabin WC, 2 brodziki z natryskiem), WC ogólnodostępny (przystosowany dla osób niepełnosprawnych), pomieszczenie porządkowe, pomieszczenie gospodarcze, sala terapii sensorycznej/korektywy ruchowej, 2 gabinety logopedy, gabinet psychologa, gabinet terapii biofeedback, korytarz.

Komunikacja pomiędzy poszczególnymi kondygnacjami wewnątrz budynku odbywać się będzie klatkami schodowymi i dźwigiem osobowym. Na każdej kondygnacji zaprojektowano łącznik, umożliwiający połączenie z budynkiem szkoły.

Program funkcjonalno-użytkowy obiektu zakłada prowadzenie 8 oddziałów przedszkola dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat.

- Oddział I – 25 dzieci w wieku 3-4 lat (sala nr 1 o pow. 63,80 m²),
- Oddział II – 25 dzieci w wieku 3 lat (sala nr 2 o pow. 80,32 m²),
- Oddział III – 25 dzieci w wieku 5-6 lat (sala nr 3 o pow. 64,63 m²),
- Oddział IV – 25 dzieci w wieku 6 lat (sala nr 4 o pow. 69,71 m²),
- Oddział V – 25 dzieci w wieku 5-6 lata (sala nr 5 o pow. 63,80 m²),
- Oddział VI – 25 dzieci w wieku 5-6 lata (sala nr 6 o pow. 80,32 m²),
- Oddział VII – 25 dzieci w wieku 5-6 lata (sala nr 7 o pow. 63,80 m²)
- Oddział VIII – 25 dzieci w wieku 3-4 lata (sala nr 8 o pow. 64,13 m²)

Powierzchnia sal pozwala na przyjęcie łącznie 200 dzieci. Obiekt będzie funkcjonował przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach 7.00 – 16.00. Dzieci będą miały zapewnione wyżywienie (śniadanie, obiad i podwieczorek). W przedszkolu zaplanowano leżakowanie dzieci 3-4 letnich. W tym celu w salach zostaną ustawione szafy na pościel i leżaki.

Pościel i leżaki będą wyraźnie oznakowane, przypisane do konkretnego dziecka i odpowiednio przechowywane, tak aby zapobiec przenoszeniu się zakażeń.

Urządzenia sanitarne w przedszkolu dostosowane będą do wieku dzieci. Miski sedesowe znajdować się będą w wydzielonych kabinach z drzwiami i ściankami o wysokości min. 150 cm.

Wszystkie meble będą dostosowane do wymagań ergonomii oraz będą posiadały odpowiednie atesty lub certyfikaty. Zabawki muszą spełniać wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadać oznakowanie CE.

W oknach sal pobytu dzieci zamontowane zostaną rolety zabezpieczające przed nadmiernym nasłonecznieniem.

Obiekt zostanie wyposażony w apteczkę z podstawowymi środkami opatrunkowymi i środkami niezbędnymi do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach udzielania tej pomocy.

4. ŻYWIENIE

Przedszkole korzystać będzie z posiłków przygotowanych w stołówce znajdującej się na terenie szkoły. Dopuszcza się także możliwość przygotowywania napojów, śniadań czy podwieczorków na miejscu - wyłącznie z gotowych produktów i półproduktów.

Na terenie przedszkola na potrzeby żywienia dzieci zaplanowano następujące pomieszczenia: rozdzielnia posiłków, jadalnia, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie mycia wózków transportowych.

Posiłki z kuchni szkolnej będą dostarczane w termosach i zamkniętych pojemnikach do rozdzielni posiłków. Pomieszczenie to wyposażone będzie w umywalkę do mycia rąk, blat wydawczy (dołem szafki zamykane), stół ze zlewem jednokomorowym, lodówkę, kuchenkę czteropalnikową, stół odstawczy.

Zakłada się, że dzieci starsze będą spożywały posiłki w jadalni. Pomieszczenie to zostanie wyposażone w stoliki i krzeselka dostosowane do wzrostu dzieci. Dla dzieci 3-4 letnich posiłki dowożone będą do sal, w których dzieci będą je spożywały. Posiłki będą dostarczane do sal wózkiem transportowym w termosach i dopiero w sali będzie następowało ich porcjowanie i wydawanie dzieciom.

Zwrot naczyń do zmywalni z jadalni następował będzie okienkiem zdawczym, natomiast z sal przywożone będą one wózkiem transportowym. Zmywalnia wyposażona będzie w: stół odstawczy z półką, stół ze zlewem jednokomorowym, miejscem na zmywarkę i otworem na odpadki, kosz na odpadki, zmywarkę gastronomiczną, szafę przelotową na czyste naczynia.

Naczynia stołowe po usunięciu resztek i wstępnym oczyszczeniu w zlewozmywaku gastronomicznym będą myte w zmywarce z funkcją wyparzania (minimalna temperatura wyparzania 85°C) a następnie wstawiane do szafy przelotowej na naczynia, znajdującej się pomiędzy zmywalnią a kuchnią.

Wózki transportowe myte będą w wydzielonym pomieszczeniu wyposażonym w baterię prysznicową naścienną i wpust podłogowy.

5. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI

Do celów porządkowych w obiekcie zaprojektowano 2 pomieszczenia porządkowe (jedno na parterze i drugie na II piętrze). Każde z nich wyposażone będzie w zlew gospodarczy oraz szafkę na środki czystości i sprzęt porządkowy.

W celu zachowania właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń oraz urządzeń należy przeprowadzać regularne procesy mycia i dezynfekcji. Za te procesy powinni być odpowiedzialni wyznaczeni pracownicy.

Do procesów mycia i dezynfekcji należy używać profesjonalnych środków myjących, odpowiednio do ich przeznaczenia.

Obiekt należy zabezpieczyć przed dostępem owadów i gryzoni.

6. POMIESZCZENIA PERSONELU

W przedszkolu przewiduje się zatrudnienie łącznie ok. 20 osób. Wszyscy pracownicy będą posiadali aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Na potrzeby personelu przedszkola zaprojektowano pokój nauczycielski z szafami odzieżowymi oraz aneksem socjalnym wyposażonym w zlew dwukomorowy. Przy pokoju nauczycielskim znajdować się będzie sanitariat z przedsionkiem umywalkowym.

7. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

Główne wyposażenie technologiczne przedszkola przedstawiono w części rysunkowej. Zostało ono także uwzględnione przy opisie funkcjonalnym pomieszczeń. W projekcie uwzględniono wyposażenie niezbędne do prawidłowego funkcjonowania placówki. O ewentualnym wyposażeniu dodatkowym zadecyduje inwestor.

8. OGÓLNE WYTYCZNE BUDOWLANO-INSTALACYJNE I HIGIENICZNO-SANITARNE

Przedmiotowy budynek zaopatrzony jest w wodę bieżącą z gminnej sieci wodociągowej, ścieki odprowadzane będą do gminnej sieci kanalizacji sanitarnej. Ciepła woda użytkowa oraz ogrzewanie pomieszczeń zapewnione będą z własnej kotłowni zlokalizowanej w istniejącym budynku Szkoły Podstawowej. Wentylacja mechaniczna.

Powstające w obiekcie w poszczególnych pomieszczeniach odpady gromadzone będą w pojemnikach zamkniętych a następnie wynoszone do wydzielonego miejsca gromadzenia odpadów stałych na terenie posesji, skąd odbierane będą przez specjalistyczne firmy – zgodnie z zawartymi umowami.

Niniejszy projekt zawiera jedynie ogólne wskazania dotyczące instalacji, szczegółowe dane dotyczące poszczególnych instalacji przedstawione zostały w projektach branżowych.

- Powierzchnie podłóg i ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz w miarę potrzeby do dezynfekcji. W pomieszczeniach sanitarnych, pomieszczeniu porządkowym, oraz pomieszczeniach zaplecza kuchennego ściany powinny być pokryte do wys. min. 2,00 m materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych. Posadzki powinny być zmywalne, nienasiąkliwe i nieśliskie.
- Sufity i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz strząsanie cząstek.
- Należy zapewnić oświetlenie elektryczne zgodne z Polskimi Normami.
- W pomieszczeniach pracy stałej należy zapewnić oświetlenie dzienne, chyba że jest to niemożliwe ze względu na technologię oraz przy uzyskaniu zgody na stosowanie oświetlenia wyłącznie elektrycznego.
- W pomieszczeniach zapewnić temperaturę co najmniej 20°C.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony i mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.
- W pomieszczeniach powinna być wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna, zgodna z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej osiadaniu zanieczyszczeń.
- Instalację elektryczną zabezpieczyć przed dostępem dzieci.

W celu zachowania należytych warunków sanitarno-higienicznych należy:

- Stosować właściwe rozwiązania funkcjonalne.
- Wyposażić obiekt w odpowiedni sprzęt i urządzenia. Wszystkie urządzenia i sprzęty powinny posiadać stosowne atesty lub certyfikaty a sprzęt kuchenny musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- Urządzenia chłodnicze należy wyposażyć w termometry (o ile nie ma ustawień i programatorów automatycznych) do utrzymania odpowiedniej temperatury.
- Zapewnić właściwe wykończenie pomieszczeń.
- Odpadki gromadzić w wyznaczonych pojemnikach z pokrywami, wyposażonych w worki plastikowe i wnosić systematycznie do pojemnika zbiorczego. Pojemniki myć i dezynfekować.
- Punkty czerpalne wody zimnej i ciepłej do mycia rąk wyposażić w dozowniki z mydłem, środkiem dezynfekcyjnym oraz zasobniki na ręczniki jednorazowe.
- Woda powinna odpowiadać warunkom jak dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W tym celu należy wykonać badanie jakości wody.
- W urządzeniach sanitarnych zapewnić centralną regulację mieszania ciepłej wody; temperatura ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych powinna wynosić 35°C do 40°C.
- Pracownicy powinni posiadać aktualne badania zdrowotne dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- Obiekt należy wyposażyć w: apteczkę I pomocy medycznej, odzież ochronną personelu minimum po dwa komplety (pracownicy kuchni), sprzęt porządkowy, środki myjące i dezynfekcyjne, instrukcje mycia i dezynfekcji tzw. instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

- Dbać o odpowiednie warunki transportu i przechowywania środków spożywczych.
- Opracować indywidualny system HACCP oraz procedury i instrukcje Dobrej Praktyki Produkcyjnej/Dobrej Praktyki Higienicznej. Każdy z pracowników musi zostać przeszkolony oraz zobowiązany do przestrzegania opracowanych procedur postępowania.

9. DOKUMENTACJA RYSUNKOWA

W części graficznej przedstawiono główne wyposażenie technologiczne pomieszczeń. Pozostała dokumentacja rysunkowa wg opracowania branży architektonicznej.

10. DOKUMENTY FORMALNO – PRAWNE



IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

LUBELSKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW RP
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Znak sprawy: 262/264/LBOKK/2017

Lublin, dnia 29 grudnia 2017 r.

DECYZJA nr 219/LBOKK/2017

Na podstawie art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000r. o samorządach zawodowych architektów oraz inżynierów budownictwa (Dz. U. z 2013r. poz.932 z późn. zm.) w związku z art. 12, art. 13 oraz art. 14 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz. U. z dnia 8 marca 2016r. poz. 290 tekst jedn.), zgodnie z art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z dnia 7 stycznia 2016r., poz. 23 tekst jedn.)

stwierdza się, że

Pani mgr inż. arch. Natalia Aleksandra Żurkowska

urodzona w dniu 18 grudnia 1988 r. w Białej Podlaskiej

**posiada odpowiednie wykształcenie techniczne oraz praktykę zawodową
i po zdaniu egzaminu z wynikiem pozytywnym otrzymuje**

UPRAWNIENIA BUDOWLANE

w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń.

**Powyższe uprawnienia budowlane upoważniają do wykonywania
samodzielnej funkcji technicznej w budownictwie, obejmującej:**

- 1) projektowanie, sprawdzanie projektów architektoniczno-budowlanych
i sprawowanie nadzoru autorskiego,**
- 2) sprawowanie kontroli technicznej utrzymania obiektów budowlanych.**

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

Od powyższej decyzji przysługuje Pani odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów RP za pośrednictwem Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Lubelskiej Okręgowej Izby Architektów RP, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.



Skład orzekający nr I Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej :

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 1. Przewodniczący | Mirosław Załuski |
| 2. Sekretarz | Joanna Mużykowska |
| 3. Członek | Ali Mchawrab |

Otrzymują:

1. Wnioskodawca: mgr inż. arch. Natalia Żurkowska
2. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego
3. Lubelska Okręgowa Rada Izby Architektów RP
4. a/a



IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Lubelska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ
(wypis z listy architektów)

Lubelska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

mgr inż. arch. Natalia Aleksandra Żurkowska

posiadająca kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **219/LBOKK/2017**, jest wpisana na listę członków Lubelskiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **LB-0351**.

Członek czynny od: 08-02-2018 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 03-01-2020 r. Lublin.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **30-06-2021 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:
Andrzej Kasprzak, Przewodniczący Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

LB-0351-26D7-D4A2-2D7B-FYE6

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.