

# PROJEKT BUDOWLANY ROZBUDOWY ISTNIEJĄCEGO BUDYNKU

**NAZWA OBIEKTU:** BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO- GASTRONOMICZNY

**ADRES BUDOWY:** 36-100 KOLBUSZOWA  
ul. Wolska 2, działki nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371, 1179,

**INWESTOR:** GMINA KOLBUSZOWA  
adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obrońców Pokoju 21

Autorzy opracowania	Imię i nazwisko	Nr uprawnień bud. Specjalność	Data	Podpis
<b>PLAN ZAGOSPODAROWANIA, ARCHITEKTURA</b> <small>mgr inż. arch. TERESA LABUDA ul. Partyzantów 11, 36-100 Kolbuszowa tel. (017) 22-72-371 Uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności architektonicznej bez ograniczeń w zakresie projektowania i kierowania robotami budowlanymi w ograniczonym zakresie</small>				
PROJEKTANT	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91 do projektowania w specj. architekt. bez ograniczeń	12-2006 r.	
SPRAWDZAJĄCY	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88 do projektowania w specj. architekt. bez ograniczeń	12-2006 r.	
WSPÓŁPRACA	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK	-	12-2006 r.	
<b>KONSTRUKCJA</b>				
PROJEKTANT	inż. ALICJA MICUŁA	B - 208 / 88 do projektowania w specj. konstrukcyjno-budowlanej	12-2006 r.	
SPRAWDZAJĄCY	mgr inż. ZDZISŁAW WOJDYŁO	B - 212 / 87 do projektowania w specj. konstrukcyjno-budowlanej	12-2006 r.	
<b>PRZYL. WODY, KAN. SANIT. I GAZU, INSTALACJE WEWNĘTRZNE: C.O. WOD. - KAN. GAZOWE</b>				
PROJEKTANT	mgr inż. WACŁAW ZIMNY	4 / 99 do projektowania w specj. instalac. w zakr. sieci, instalacji i urządzeń wod-kan, co, went. i gazowych	12-2006 r.	
SPRAWDZAJĄCY	mgr inż. GRZEGORZ BEDNARSKI	S 129 / 01 do projektowania w specj. instalacyjnej w zakr. sieci instalacji i urządzeń wod-kan, co, went. i gazowych	12-2006 r.	
<b>PRZEBUD. PRZYLĄCZA ELEKTR. NAPIĘCIETRZ., INSTALACJE ELEKTRYCZNE WEWNĘTRZNE</b>				
PROJEKTANT	ADAM BARSZCZ	E - 471 / 94 do projektowania w specj. instalac. w zakresie sieci, instalacji i urządzeń elektr. i elektroenergetycznych	12-2006 r.	
SPRAWDZAJĄCY	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104 / 93 do projektowania w specj. instalac. w zakresie sieci, instalacji i urządzeń elektr. i elektroenergetycznych	12-2006 r.	

KOLBUSZOWA, grudzień 2006 r.

**SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU BUDOWLANEGO  
ROZBUDOWY ISTNIEJĄCEGO BUDYNKU USŁUGOWEGO  
HOTELOWO-GASTRONOMICZNEGO:**

**WYKAZ ZAŁĄCZONYCH DO PROJEKTU UZGODNIEŃ, OPINII I OŚWIADCZEŃ:**

1. Opinia Zespołu Uzgadniania Dokumentacji Projektowej w Kolbuszowej nr 373/2006 z dnia 21.12.2006r.
2. Warunki przyłączenia do sieci elektroenergetycznej wydane przez Rzeszowski Zakład Energetyczny S.A. Rejon Energetyczny Mielec, pismo z dnia 19.12.2006r. znak: R11/ULP/1322/1250/2006
3. Warunki przyłączenia do sieci gazowej wydane przez Karpacką Spółkę Gazownictwa Sp. z o.o. w Tarnowie, Oddział – Zakład Gazowniczy w Rzeszowie, pismo z dnia: 19.12.2006 r., znak: 300/O/WP2/118/06
4. Zapewnienie dostawy wody i warunki techniczne włączenia do przyłącza wodociągowego oraz zapewnienie odbioru ścieków sanitarnych i warunki techniczne włączenia do kanalizacji sanitarnej wydane przez Zakład Wodno-Kanalizacyjny Kolbuszowa, pismo z dnia 30.11.2006 r. znak: DS.-350/91WK/06
5. Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia
6. Oświadczenie projektanta o kompletności PB

**CZĘŚĆ „A” PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA DZIAŁKI BUDOWLANEJ:**

1. Opis do projektu zagospodarowania działki budowlanej
2. Projekt zagospodarowania działki budowlanej, skala 1 : 500

**CZĘŚĆ „B” PROJEKT ARCHITEKTONICZNO- BUDOWLANY :**

1. Część architektoniczna:
  - Opis do projektu architektoniczno – budowlanego
  - Rys. Nr 1. Rzut fundamentów, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 2. Rzut parteru, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 3. Rzut piętra, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 4. Rzut poddasza, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 5. Rzut więźby dachowej skala, 1 : 100
  - Rys. Nr 6. Przekrój A - A, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 7. Przekrój B - B, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 8. Przekrój C - C, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 9. Elewacja wschodnia, skala 1 : 100
  - Rys. Nr10. Elewacja południowa, skala 1 : 100
  - Rys. Nr11. Elewacja zachodnia, skala 1 : 100
  - Rys. Nr12. Elewacja północna, skala 1 : 100
  - Rys. Nr13. Zestawienie stolarki okiennej i drzwiowej
2. Część technologiczna:
  - Opis
  - Rys. Nr 1. Technologia restauracji; rzut parteru, skala 1 : 50
3. Część konstrukcyjna:
  - Opis techniczny
  - Rys. Nr 1. Schematy konstrukcji; rzut parteru, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 2. Schematy konstrukcji; rzut piętra, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 3. Schematy konstrukcji; rzut poddasza, skala 1 : 100
4. Projekt instalacji CO i technologia kotłowni:
  - Opis techniczny i obliczenia
  - Rys. Nr 1. Rzut piwnic, instalacja CO, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 2. Rzut parteru, instalacja CO, skala 1 : 100

- Rys. Nr 3. Rzut piętra, instalacja CO, skala 1 : 100
- Rys. Nr 4. Rzut poddasza, instalacja CO, skala 1 : 100
- Rys. Nr 5. Schemat technologiczny instalacji kotłowni
- 5. Projekt wewnętrznej instalacji wod.-kan.:
  - Opis techniczny
  - Rys. Nr 1. Rzut piwnic, wewnętrzna instalacja wodociągowa, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 2. Rzut parteru, wewnętrzna instalacja wodociągowa, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 3. Rzut parteru, wewnętrzna instalacja kanalizacji, skala 1 : 100
- 6. Projekt instalacji wentylacji mechanicznej i instalacji chłodu:
  - Opis techniczny i obliczenia
  - Rys. Nr 1. Rzut parteru, wentylacja mechaniczna, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 2. Rzut piętra, wentylacja mechaniczna, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 3. Rzut poddasza, wentylacja mechaniczna, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 4. Schemat instalacji chłodu
- 7. Projekt wewnętrznej instalacji gazu:
  - Opis techniczny, warunki dostawy gazu, obliczenia
  - Rys. Nr 1. Rzut parteru, wewnętrzna instalacja gazu, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 2. Aksonometria, wewnętrzna instalacja gazu
  - Rys. Nr 3. Układ pomiarowy, wewnętrzna instalacja gazu
- 8. Instalacje elektryczne:
  - Założenia i opis techniczny
  - Rys. Nr 1. Plan rozmieszczenia rozdzielnic - Rzut parteru, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 2. Plan rozdzielnic istniejących - Rzut piętra, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 3. Plan rozdzielnic istniejących - Rzut poddasza, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 4. Plan instalacji elektrycznej - Rzut parteru, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 5. Plan instalacji elektrycznej - Rzut piętra, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 6. Plan instalacji elektrycznej - Rzut poddasza, skala 1 : 100
  - Rys. Nr 7. Schemat rozdzielni głównej „RG”
  - Rys. Nr 8. Schemat tablicy „TR-1”
  - Rys. Nr 9. Schemat tablicy „TR-2”
  - Rys. Nr10. Schemat tablicy „TRK”
  - Rys. Nr11. Schemat tablicy „TO”

STAROSTWO POWIATOWE W KOLBUSZOWEJ  
ZESPÓŁ UZGADNIANIA  
DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ  
36-100 KOLBUSZOWA ul.11 LISTOPADA 10

O P I N I A NR 373/2006

uzgodnienia dokumentacji projektowej.

Przedmiot uzgodnienia: PB-rozbud.bud.usługowego,miejsca postoj.  
dla samochodów osobowych,przyłącz:wody,  
kanal.sanit.i gazu z przebudową istniejącej.  
przyłączy,elektroenergetyczny napowiet.

dla: Usługi Projektowe  
Wacław Zimny

Adres: Armii Krajowej 8 36-100 Kolbuszowa

na zlecenie z dnia: 2006.12.20 znak:

Data wpływu zlecenia do Zespołu: 2006.12.20

Zespół Uzgadniania Dokumentacji Projektowej

opiniuje pozytywnie lokalizację obiektu położonego:

Kolbuszowa, ul.Wolska Gmina:Kolbuszowa

Na podstawie decyzji Burmistrza Kolbuszowej  
Nr RGIGP-7331/18/06 z dnia 17.10.2006 r.

Inwestor Gmina Kolbuszowa  
Kolbuszowa ul.Obrońców Pokoju 21

Daty posiedzeń 21.12.2006 r.

Uwagi i zalecenia:

- 1.Integralną częścią opinii jest uzgodniony projekt podpisany i opieczętowany.
- 2.Uzgodnienie ZUDP traci ważność w przypadku nie przystąpienia do realizacji projektu po upływie 3 lat od daty uzgodnienia.
- 3.Mapę z wynikami inwentaryzacji sieci uzbrojenia terenu zrealizowanej niezgodnie z projektem należy przedłożyć niezwłocznie właściwemu organowi administracji architektoniczno-budowlanej.
- 4.Przed rozpoczęciem robót nakłada się obowiązek zlecić jednostce wykonawstwa geodezyjnego wytyczenie uzgodnionej przez ZUDP inwestycji, a po zrealizowaniu ( przed zasypaniem ) geodezyjną inwentaryzację powykonawczą.
- 5.Istnieje obowiązek chronienia znaków geodezyjnych przy prowadzonych pracach ziemnych ( stosownie do przepisów Ustawy z dnia 17 maja 1989r. Prawo Geodezyjne i Kartograficzne /Dz.U.z 2000r. Nr 100 poz. 1086 i Nr 120 poz. 1268/ Rozdział 3 art. 15 oraz Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w sprawie ochrony znaków geodezyjnych, grawimetrycznych i magnetycznych z dnia 15 kwietnia 1999r. /Dz.U. Nr 45 poz. 454/ ).



6. Przy skrzyżowaniach i zblizeniach projektowanych sieci z istniejącym uzbrojeniem, prace ziemne wykonać ręcznie i pod nadzorem pracownika - użytkownika.
7. Uzgodnienie ZUDP nie zwalnia z konieczności spełnienia wymogów zawartych w branżowych warunkach technicznych.

CZŁONKOWIE ZESPOŁU OBECNI NA POSIEDZENIU

LP.	NAZWA INSTYTUCJI	NAZWISKO PRZEDSTAWICIELA	PODPIS
1.	WAiB Kolbuszowa	B. Januszek	nieczyt.
2.	PINB. Kolbuszowa	J. Stapor	"
3.	ZDP Kolbuszowa	W. Basta	"

KONSULTANCI OBECNI NA POSIEDZENIU

LP.	NAZWA INSTYTUCJI	NAZWISKO PRZEDSTAWICIELA	PODPIS
1.	TP PS O Rzeszów	J. Orłowski	nieczyt.
2.	ZE RE Mielec	A. Surdej	"
3.	ZG Rzeszów	M. Hopek	"
4.	PZMiUW Rzeszów	F. Biesiadecki	"

z up. STAROSTY

*[Signature]*  
mgr inż. Grzegorz Cichoń  
Przewodniczący ZUDP

Rzeszowski Zakład Energetyczny SA	SPÓŁKA ZAREJESTROWANA przez
Rejon Energetyczny Mielec	Sąd Rejonowy, Sąd Gospodarczy w Rzeszowie XII
Al. Ducha Świętego 6a, 39-300 Mielec	Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
	Sądowego pod numerem 0000030499
	Przewodzący - mgr inż. Henryk Malecki
	Osobnik Zarządu - mgr inż. Jurek Buczek
	Kapitał zakładowy spółki wynosi 80 000 000 PLN

Mielec, dnia 2006-12-19

Wnioskodawca:

**GMINA KOLBUSZOWA  
KOLBUSZOWA,  
OBROŃCÓW POKOJU 21  
36-100 KOLBUSZOWA**

Znak: R11/ULP/1322/1250/2006  
Wpl. dn. 2006-12-27 roku

Zal. 5327/2006

## WARUNKI PRZYŁĄCZENIA do sieci elektroenergetycznej o napięciu 230/400 V

RZESZOWSKI ZAKŁAD ENERGETYCZNY  
SPÓŁKA AKCYJNA  
Rejon Energetyczny Mielec  
Al. Ducha Św. 6A, 39-300 Mielec  
NRB 75124026561111000037931588

Ref: RGICP

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie szczegółowych warunków przyłączenia podmiotów do sieci elektroenergetycznych, ruchu i eksploatacji tych sieci (Dz.U. Nr 2 z 6.01.2005 r., poz. 6), w odpowiedzi na wniosek z dnia 2006-12-11 Rejon Energetyczny Mielec określa warunki przyłączenia do sieci elektroenergetycznej 230/400 V, jakie należy spełnić, aby umożliwić pobór mocy przyłączeniowej w wysokości 60 kW (obecnie 30 kW-2918/148) w układzie 3-fazowym, przez obiekt: hotel; lokalizacja - KOLBUSZOWA, WOLSKA 2.

### 1. TECHNICZNE WARUNKI PRZYŁĄCZENIA

#### 1.1. Zasilanie podstawowe będzie możliwe po zrealizowaniu:

*budowy przyłącza, w zakres którego wchodzi:*

- odcinek przyłącza napowietrznego niskiego napięcia AsXS<sub>n</sub> 4x o przekroju wg obliczeń (min. 70 mm<sup>2</sup>), o długości 180 m. Miejsce przyłączenia: słup 47 sieci nN zasilanej ze stacji transf. KOLBUSZOWA 22.
- Podwiesić na istniejącej sieci dodatkowy tor napowietrzny j/wyż. - od słupa nr 41 do słupa nr 47 i dalej konstrukcji wsporczej na budynku. Tor zasilic poprzez podłączenie do obwodu wyprowadzonego z pola nr 8.
- Istniejąca podbudowę energetyczną dostosować do nowych warunków pracy.
- Stację transformatorową dostosować do łącznego obciążenia.
- 1.2. Miejsce dostarczania energii elektrycznej: zaciski prądowe przewodów przy konstrukcji wsporczej w ścianie budynku, na wyjściu w kierunku instalacji odbiorcy.
- 1.3. Układ pomiarowy: wspólny dla pomiaru siły i oświetlenia, układ półpośredni, licznik kWh trójfazowy, pomiar energii biernej w kierunku pobór i oddawanie.  
Układ zainstalować wewnątrz obiektu.  
Stosować przekładniki prądowe klasy 0,2 które dostosować do mocy szczytowej.  
Liczniki i przekładniki pomiarowe usytuować w możliwie bliskiej odległości względem siebie.  
Obok tablicy licznikowej zamontować gniazdo 1-fazowe 230V zasilane po pomiarze. Powyższe, uzgodnić na roboczo z TOO RE Mielec.
- 1.4. Zabezpieczenie główne przedlicznikowe dobrane według obliczeń do wielkości mocy przyłączeniowej - maks. 100 A.
- 1.5. Wymagany stosunek poboru mocy biernej do czynnej  $\text{tg } \varphi \leq 0,4$ .
- 1.6. Sieć zasilająca niskiego napięcia pracuje w układzie TN-C. W instalacji odbiorczej należy zastosować odpowiedni dla tego typu układu system i urządzenia ochrony przeciwporażeniowej.
- 1.7. Przedmiotowe warunki przyłączenia określają dostarczenie energii elektrycznej w warunkach standardowych.
- 1.8. Niedopuszczalne jest przyłączanie do instalacji lub sieci urządzeń wprowadzających zakłócenia do sieci lub instalacji innych odbiorców.

### 2. INFORMACJE TECHNICZNE

- 2.1. Impedancję pętli zwarcia w miejscu przyłączenia) wyliczyć uwzględniając następujące dane: przekrój, rodzaj i długość przewodów L i N do miejsca przyłączenia: YAKY 4x120-50m, AsXS<sub>n</sub>4x95- 32m; moc znamionowa transformatora w stacji zasilającej 15/0.4 kV - 400 kVA.

### 3. INFORMACJE FORMALNO - PRAWNE

- 3.1. Podmiot przyłączany do sieci zalicza się do IV grupy przyłączeniowej.
- 3.2. Cały zakres prac wykonać zgodnie z wymaganiami norm i obowiązujących przepisów.
- 3.3. Określony w warunkach zakres prac związanych z przyłączeniem nie oznacza, że ich realizacja spoczywa wyłącznie na wnioskodawcy. Warunkiem przystąpienia do realizacji jest zawarcie umowy o przyłączenie określającej wzajemne prawa i obowiązki stron, tj. Przedsiębiorstwa Energetycznego i Podmiotu Przyłączanego. Projekt umowy został załączony do niniejszych warunków. W sprawie umowy przyłączeniowej prosimy kontaktować się z: Zespołem ds. Przyłączeń RE Mielec, tel. 5845942; w sprawie warunków przyłączenia tel. 5845941.
- 3.4. Przyłączenie do sieci elektroenergetycznej nastąpi po zrealizowaniu warunków przyłączenia i zawarciu umowy sprzedaży energii elektrycznej i świadczenia usług dystrybucyjnych.

### 4. Informacje dodatkowe:

- 4.1. Informujemy, że do ochrony przeciwprzepięciowej szczególnie wrażliwych i cennych urządzeń (np. odbiorniki TV, faxy, komputery osobiste, itp.) oraz urządzeń pracujących w rozległych systemach połączeń, podmiot przyłączany powinien zastosować dodatkowe układy ochronników przeciwprzepięciowych, które instaluje się bezpośrednio przy urządzeniach chronionych.
- Przed uzyskaniem pozwolenia na budowę (wykonaniem zgłoszenia) należy dostarczyć do RE Mielec 2 egzemplarze dokumentacji techniczno-prawnej (oryginały) celem uzgodnienia.

– Zadanie j/wyż. należy realizować wg oddzielnego projektu z pozwoleniem na budowę (zgłoszeniem) uzyskanym na RZE S.A. RE Mielec upoważni projektanta do wystąpienia w imieniu RZE S.A.

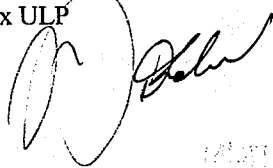
5. **TERMIN WAŻNOŚCI WARUNKÓW PRZYŁĄCZENIA – 2 lata** od daty wydania.

6. **ZALĄCZNIKI** - projekt umowy przyłączeniowej U-1, U2P.

Otrzymują:

1 x Adresat

1 x ULP



WYSTĄPIENIE  
W IMIENIU  
RZE S.A. RE MIELEC  
PRZEDSIĘWZIĘCIE  
BUDOWY  
PRZYŁĄCZENIA  
DO SIŁOWNI  
ENERGETYCZNEJ  
RE MIELEC

ZACZYNIA DZIAŁALNOŚĆ  
REJONU ENERGETYCZNEGO  
d/s Technicznych

inż. Jan Zarajczyk

Karpacka Spółka Gazownictwa Sp. z o.o. w Tarnobrzegu  
Oddział - Zakład Gazowniczy w Rzeszowie  
ul. Wspólna 5  
35-205 Rzeszów



*ref. RG/CP*  
Gmina Kolbuszowa  
ul. Obrońców Pokoju 21  
36-100 Kolbuszowa

Nasz znak: 300/O/WP2/118/06

Rzeszów, 2006-12-19

## WARUNKI PRZYŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ

Przewidywany pobór paliwa gazowego – powyżej 10 m<sup>3</sup>/h.

W odpowiedzi na wniosek z dnia 2006-12-07 w oparciu o Rozporządzenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 6 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowych warunków przyłączenia podmiotów do sieci gazowych, ruchu i eksploatacji tych sieci (Dz. U. z 2004 r. Nr 105 poz. 1113), wydaje się następujące warunki przyłączenia do sieci gazowej:

1. Rodzaj paliwa: gaz z rodziny gazy ziemne, grupa wysokometanowe, symbol E, wg PN-C-04750.
2. Miejsce dostawy i odbioru paliwa gazowego – budynek hotelowo-gastronomiczny, Kolbuszowa ul. Wojska Dz.1156/3, 1156/1, 1180
3. Cel wykorzystania paliwa gazowego:
  - ogrzewania
  - podgrzewania wody użytkowej
  - przygotowanie posiłków
4. Rodzaj i ilość urządzeń gazowych:

Urządzenie	Status	Moc [m3/h]	Szt.
kocioł gaz. dwufunkcyjny c.o.+c.w. o mocy 200 kW	Proj.	22	1
taboret gazowy	Proj.	0,6	2
trzon kuchenny	Proj.	2,1	1

Istniejące w budynku urządzenia gazowe tj. PGW szt.3, grzejnik wody zasobnikowy szt.2, KG-4p szt.2, oraz Kocioł c.o. o mocy 50 kW należy przeznaczyć do demontażu.

5. Dostawa i odbiór paliwa gazowego:  
rok - min godz. / max godz. / dobowy / roczny ]  
2007, 5 [m3/h], 25 [m3/h], 200 [m3/doba], 40000 [m3/rok]
6. Charakterystyka dostawy i odbioru paliwa gazowego:  
Kw. I - 35 ☐ Kw. II - 15 ☐ Kw. III - 15 ☐ Kw. IV - 35
7. Wymagane ciśnienie paliwa gazowego w punkcie dostawy i odbioru:  
minimalne: 2 [kPa],  
maksymalne: 2,2 [kPa]
8. Dyspozycyjne ciśnienie paliwa gazowego w miejscu włączenia do sieci gazowej:  
minimalne: 2,2 [kPa],  
maksymalne: 2,5 [kPa]
9. Miejsce podłączenia przyłącza gazowego do czynnej sieci gazowej:
  - 9.1. Gazociąg niskie ciśnienie,
  - 9.2. Materiał: stal, średnica Dn 65
  - 9.3. Lokalizacja gm. Kolbuszowa, Kolbuszowa Dz.1180,
10. Zakres i parametry techniczne budowy gazociągu lub rozbudowy sieci gazowej w związku z przyłączeniem:  
Nie dotyczy

11. Zakres i parametry techniczne budowy przyłącza (odcinka od gazociągu do kurka głównego włącznie) służącego do przyłączania instalacji gazowej znajdującej się w obiekcie Klienta:

ciśnienie gazu: niskie ciśnienie, materiał gazociągu: polietylen SDR 11 PE 80

- średnica: Dn 75 [mm], długość: 32.0 [m], liczba przyłączy: 1 [szt].

Istniejące przyłącze gazowe kolidujące z projektowaną rozbudową budynku należy przeznaczyć do likwidacji. Na likwidację istniejącego przyłącza należy uzyskać odrębne warunki techniczne.

12. Materiały projektowane do budowy przyłącza winny odpowiadać normom: PGNiG-ZN-G-3150 „Gazociągi – rury polietylenowe – wymagania i badania” PN-EN 10208-1:2000 – „Rury stalowe przewodowe dla mediów palnych – Rury o klasie wymagań A”.
13. Wymagania dotyczące kontroli dostawy i odbioru paliwa gazowego: **projektowany punkt pomiarowy z gazomierzem G-25 dla potrzeb kuchni i kotłowni.**

13.1. Miejsce usytuowania: **kurek na budynku,**

13.2. Dane gazomierzy:

Rodzaj	Typoszereg	Rozstaw króćców	Szt.	Umieszczenie
miechowy	G25	335	1	Skrzynka na zewnątrz budynku

13.3. Rodzaj urządzeń służących do redukcji ciśnienia gazu: **brak**

13.4. Stacja pomiarowa powinna odpowiadać normom ZN-G-4120-4122;

13.5. Inne wymagania dotyczące stacji: **Brak**

14. Wymagania dotyczące pomiaru:

14.1. Układ pomiarowy służący do rozliczeń winien spełniać zalecenia norm *ZN-G-4001+4010*;

14.2. Montaż rejestratora **MacR**.

14.3. Inne wymagania: **istniejące punkty pomiarowe z gazomierzami GP1B, 6G4, oraz 2G10 należy przewidzieć do demontażu.**

15. Granice własności sieci gazowej Karpackiej Spółki Gazownictwa stanowić będzie kurek odcinający na przyłączy gazowym (zainstalowany jako pierwszy kurek od strony gazociągu).
16. Określenie możliwości korzystania z innych źródeł energii, w przypadku przerw lub ograniczeń w dostarczeniu paliwa gazowego: **Brak**.
17. Przyłącze/podziemne odcinki instalacji powinny być zaprojektowane i wykonane, w trybie określonym prawem budowlanym, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki z dnia 30 lipca 2001r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać sieci gazowe (Dz. U. z 2001 r. Nr 97 poz. 1055) w oparciu o dokumentację techniczną, na którą uzyskano prawomocne pozwolenie na budowę lub zgłoszenie na roboty budowlane nie objęte pozwoleniem na budowę.
18. Wewnętrzna instalacja gazowa powinna być zaprojektowana i wykonana w trybie określonym prawem budowlanym, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002r. Nr 75 poz. 690) ze zmianami (Dz. U. z 2004r. Nr 109 poz. 1156) w oparciu o dokumentację techniczną, na którą uzyskano prawomocne pozwolenie na budowę.
19. Informacje dotyczące projektu układu telemetrii: **nie dotyczy.**
20. Wewnętrzną instalację gazową należy zabezpieczyć przed prądami błądzącymi w przypadku, gdy przyłącze gazowe wykonane będzie z rur stalowych.
21. Dokumentację projektową należy uzgodnić w Dziale Eksploatacji Zakładu Gazowniczego w zakresie rozwiązań technicznych przyłącza, oraz pomiaru paliwa gazowego.
22. Projektowany koszt wykonania przyłączenia, określony na podstawie aktualnie obowiązującej „Taryfy dla gazu ziemnego wysokometanowego” Karpackiej Spółki Gazownictwa, kalkulacji Zakładu Gazowniczego i Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 15 grudnia 2004 r. w sprawie szczegółowych zasad kształtowania i kalkulacji taryf oraz rozliczeń w obrocie paliwami gazowymi (Dz. U. z 2004r. Nr 277 poz. 2750) wyniesie 3 300,00 zł. netto plus podatek VAT, wg stawki obowiązującej w dniu wykonania przyłączenia. Koszt wykonania przyłączenia nie obejmuje nakładów na zakup i montaż szafki gazowej, oraz nie obejmuje nakładów na zakup mapy do celów projektowych.
23. Projektowany koszt wykonania przyłączenia może ulec zmianie wraz ze zmianą zasad finansowania przyłączeń, zmiany lub zwiększenia przewidywanego zakresu rzeczowego przyłączenia.
24. Opłata za przyłączenie określona zostanie w umowie o przyłączenie.
25. Zakres przyłączenia obejmuje wykonanie przyłączenia, nadzór nad jego realizacją oraz włączenie do czynnej sieci gazowej.
26. Przyłączane do sieci urządzenia, instalacje muszą spełniać wymagania techniczne i eksploatacyjne zapewniające:
- 26.1. bezpieczeństwo funkcjonowania systemu gazowego,
- 26.2. zabezpieczenie systemu gazowego przed uszkodzeniami spowodowanymi niewłaściwą pracą przyłączonych urządzeń,
- 26.3. zabezpieczenie przyłączonych urządzeń, instalacji przed uszkodzeniami w przypadku awarii lub wprowadzenia ograniczeń w poborze lub dostarczaniu paliw gazowych.



27. Realizacja przyłączenia do sieci gazowej może nastąpić po zawarciu Umowy o przyłączenie<sup>1</sup>, na pisemny Wniosek Klienta i otrzymaniu na rzecz Zakładu Gazowniczego zgód właścicieli działek, przez które będzie przebiegać gazociąg będący we władaniu osób trzecich..
28. W przypadku zmiany parametrów odbioru paliwa gazowego należy ponownie wystąpić z wnioskiem o określenie nowych warunków przyłączenia do sieci gazowej.
29. W przypadku rezygnacji, przed upływem roku, z ubiegania się o przyłączenie do sieci gazowej prosimy o niezwłoczne poinformowanie nas o tym fakcie.
30. Warunki przyłączenia są ważne przez okres 12 miesięcy od dnia ich wydania, to jest do dnia 2007-12-19,
31. Warunki przyłączenia sporządzono w trzech egzemplarzach, w tym jeden dla Klienta.
32. Załącznik do niniejszych Warunków przyłączenia do sieci gazowej, stanowi Informacja o zasadach przyłączenia oraz Wniosek o zawarcie umowy o przyłączenie.

DOSTAWCA GAZU

~~Z CA DYREKTORA~~  
ds. Handlowych

Piotr Halger

Opracował(a): *Marcin Rogoz* tel. 017-86-59-253

Data odbioru lub wysłania do Klienta: .....

Potwierdzam odbiór niniejszych Warunków przyłączenia do sieci gazowej

Karpacka Spółka Gazownictwa Sp. z o.o. w Jarosławiu  
Oddział - Zakład Gazowniczy  
w Rzeszowie  
35-205 Rzeszów, ul. Wspólna 5  
tel. 017-86-59-100, fax 017-86-59-223  
KRS 0000043974, zgrzesz@rzeszow.ksa.p  
NIP 093-02-46-349 Regon 852484171-00045

.....  
(miejscowość, data i czytelny podpis Klienta)

Otrzymują:

1. Klient,

2. HK/TL/BOK/POK a/a.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> lub Umowy sprzedaży gazu w przypadku, gdy warunki są wydane na rozbudowę instalacji, a pkt red.-pom. pozostaje bez zmian

<sup>2</sup> dla odpowiednich przypadków

DS-350/91WK/06

ZAKŁAD WODNO-KANALIZACYJNY  
ul. Piłsudskiego 111A, 36-100 Kolbuszowa  
tel./fax 017 22 75 227  
zwk.kolbuszowa@neostreda.pl  
NIP 814-14-04-608 REGON 690491851  
85 Kolbuszowa 80 9100 0008 2001 0001 9321 0001

Gmina Kolbuszowa  
ul. Obrońców Pokoju 21  
36-100 Kolbuszowa

**Dotyczy:** Zapewnienie dostawy wody i warunki techniczne włączenia do przyłącza wodociągowego w Kolbuszowej.  
Zapewnienie odbioru ścieków sanitarnych i warunki techniczne włączenia do kanalizacji sanitarnej w Kolbuszowej.

W odpowiedzi na wniosek z dn. 17 - 11 - 2006 r, w oparciu o Ustawę z dn. 7 czerwca 2001r o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzeniu ścieków (Dz. U. Nr 72, poz. 747) z późniejszymi zmianami, Regulamin dostarczania wody i odprowadzania ścieków przez Zakład Wodno - Kanalizacyjny w Kolbuszowej (Dziennik Urzęd. Woj. Podkarpackiego Nr 7/06, poz. 105) oraz postanowienia Kodeksu Cywilnego.

Zakład Wodno - Kanalizacyjny w Kolbuszowej zapewnia odbiór ścieków sanitarnych i dostawę wody pod warunkiem wykonania własnym staraniem przyłączy: wodociągowego i kanalizacyjnego, w ilości: 86 m<sup>3</sup>/ m-c - z przeznaczeniem

na cele: **socjalno - bytowe**

dla: **budynek hotelowo - gastronomiczny** - projektowana rozbudowa

położony: **w Kolbuszowej, przy ul. Wolskiej 2 - na działce bud. 1156/1, 1156/3, 1180**

**Warunki techniczne przebudowy przyłącza wodociągowego są następujące:**

1. Przebudowa polega na skróceniu istniejącego przyłącza, bezpośrednio za ścianą zewnętrzną przebudowywanego budynku - w dostępnym i wydzielonym dla lokalizacji wodomierza pomieszczeniu. Rzędna linii ciśnień w punkcie włączenia „W”, dla rozbiór średniego wynosi:  $H_{min} = 239,0$  m n.p.m.
2. **Sposób wykonania:** Przyłącz wodociągowy, min. 2 m przed budynkiem, pod fundamentem aż do zestawu wodomierzowego musi być wykonany z rur PE. Odcinek wprowadzenia przyłącza do budynku wykonać w sposób uniemożliwiający jego uszkodzenie a przekroczenie fundamentu (lub ławy) i odcinek pionowy do poziomu posadzki należy wykonać w rurze osłonowej.
3. Przyłącz zakończyć zestawem wodomierzowym, zamontowanym poziomo (w konsoli), zgodnie zobowiązującymi przepisami bezpośrednio za ścianą budynku i w pomieszczeniu, w którym będzie zagwarantowana dodatnia temp. wewnętrzna (min. + 4°C) od momentu uruchomienia przyłącza. Wewnętrzna instalację wodociagową wykonać zgodnie z PN-92/B-01706 i normami związanymi. **Za zestawem wodomierzowym zastosować atestowany, zawór antyskażeniowy, zwrotny z możliwością nadzoru - odpowiedniej klasy, dobrany zgodnie z PN.** Pomieszczenie z wodomierzem powinno posiadać czynną kratkę ściekową lub inny sposób awaryjnego odprowadzenia wody.  
W przypadku, gdy pomieszczenie w dobudowanej części budynku nie będzie spełniać w/w wymagań zestaw wodomierzowy należy umieścić w zewnętrznej, szczelnej studziennie wodomierzowej zlokalizowanej na trasie przyłącza. Dobór wodomierza powinien uwzględniać określone we wniosku zapotrzebowanie wody a istniejące obejście ppoż. należy zlikwidować.
4. Wszystkie materiały i armatura użyta do przebudowy przyłącza powinna posiadać odpowiednie atesty, cechy producenta, świadectwa i dopuszczenia, w tym PZH do wody pitnej.
5. Przyłącz wodociągowy istniejący i przebudowany będzie własnością usługobiorcy - zgodnie z art. 5 ust. 2 i 15 ust. 2. Ustawy.
6. Zakład zaleca również dokonanie wymiany na nową zasuwę domowej w miejscu włączenia przyłącza wodociągowego do sieci, co stworzy możliwość awaryjnego zamknięcia przyłącza.
7. Wykonawstwo należy powierzyć firmie lub osobie posiadającej stosowne uprawnienia - zgodnie z prawem

budowlanym.

8. Wykonany przyłącz należy przepłukać i zdezynfekować. Dobrą jakość wody potwierdzić badaniami laboratoryjnymi.
9. Rozpoczęcie robót instalacyjnych – przebudowę przyłącza uzgodnić z Zakładem Wodno – Kanalizacyjnym w Kolbuszowej z min. 5 dniowym wyprzedzeniem, w celu uzgodnienia sposobu realizacji np. wyłączeń i zabezpieczeń.
10. ZW-K wymaga udziału swojego przedstawiciela przy odbiorach technicznych robót, w pełnym zakresie i zgodnie z warunkami przebudowy częściowej.

**Warunki techniczne przebudowy przyłącza kanalizacyjnego są następujące**

11. Istniejący przyłącz kanalizacji sanitarnej jest własnością usługobiorcy - zgodnie z art. 5 ust. 2 i 15 ust. 2. Ustawy - nie został przekazany do eksploatacji Zakładowi. Jego stan techniczny, szczególnie odcinka przy ul. Piłsudskiego jest bardzo zły – niezbędna jest przebudowa. Jeżeli nie zostanie przebudowany w sposób zgodny z zasadami sztuki inżynierskiej istnieje realne zagrożenie ciągłości świadczenia usługi odbioru ścieków z towarzyszącymi temu konsekwencjami.
12. W związku z funkcją gastronomiczną obiekt lub przyłącz kanalizacyjny powinien być wyposażony w urządzenie do separacji tłuszczu. Urządzenie powinno być eksploatowane.
13. Zakład nie przejmuje przyłączy kanalizacyjnych i obiektów na nich zlokalizowanych do eksploatacji.
14. Ważność niniejszych warunków wynosi 24 miesiące.

Otrzymują:

1. Adresat + mapa
2. DS a/a.

Kierownik Działu Sieci  
  
mgr inż. Stanisław LIS



# **INFORMACJA**

## **DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA I OCHRONY ZDROWIA**

**NAZWA OBIEKTU:** BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-  
GASTRONOMICZNY

**ADRES BUDOWY:** KOLBUSZOWA ul. Wolska  
działki nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 1179, 371;

**INWESTOR:** GMINA KOLBUSZOWA  
adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obrońców Pokoju 21

**PROJEKTANT SPORZĄDZAJĄCY INFORMACJĘ:**

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
nr upr. bud. A – 71 / 91  
zam. 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Partyzantów 11

KOLBUSZOWA, grudzień 2006 r.

## **CZĘŚĆ OPISOWA**

### **1. ZAKRES ROBÓT :**

**Rozbudowa istniejącego budynku usługowego w Kolbuszowej o salę wielofunkcyjną z zapleczem obejmować będzie następujące roboty budowlane:**

- rozbudowa budynku wg projektu indywidualnego - część dobudowana parterowa o wymiarach: 27,49m x 11,69m (+ 4,60m); klatka schodowa o wymiarach zewnętrznych: 8,44 x 3,19m oraz część piętrowa o wymiarach 9,71m x 13,09m; (roboty ziemne, prace murarskie na rusztowaniach i z użyciem dźwigu),
- likwidacja fragmentów istniejącej ściany parteru na odcinku 300cm i 342cm w celu połączenia istniejących sal konsumpcyjnych,
- wykonanie 2 otworów drzwiowych w miejscu istniejących okien, w celu połączenia istniejącej sali konsumpcyjnej z projektowaną salą wielofunkcyjną,
- wykonanie nowych nadproży w istniejących ścianach w celu powiększenia otworów drzwiowych do min.90cm w świetle,
- wykonanie otworów drzwiowych na piętrze i poddaszu w celu połączenia istniejących korytarzy z projektowanymi schodami ewakuacyjnymi,
- zamurowanie zbędnych otworów okiennych i drzwiowych,
- ocieplenie od zewnątrz całego budynku,
- utwardzenie części terenu działki budowlanej.

### **2. ISTNIEJĄCE OBIEKTY BUDOWLANE :**

- budynek usługowy (hotelowo-gastronomiczny),
- budynek gospodarczy,
- wiatła - zadaszenie sceny plenerowej

### **3. ELEMENTY ZAGOSPODAROWANIA TERENU, KTÓRE MOGĄ STWARZAĆ ZAGROŻENIE BEZPIECZEŃSTWA I ZDROWIA LUDZI :**

- bezpośrednie sąsiedztwo drogi gminnej (ul. Wolska),
- dźwig,

### **4. ZAGROŻENIA WYSTĘPUJĄCE PODCZAS REALIZACJI ROBÓT BUDOWLANYCH :**

- możliwość upadku pracowników z wysokości powyżej 5m przy pracach na wysokości (przy wykonywaniu więźby dachowej, pokrycia dachu i obróbek blacharskich) oraz na rusztowaniach zewnętrznych (przy ocieplaniu budynku),
- wykonywanie prac z udziałem dźwigu (niebezpieczeństwo związane z zerwaniem się materiału transportowanego i awarią dźwigu),
- możliwość uderzenia przez spadające elementy materiałów budowlanych .

### **5. SPOSÓB PROWADZENIA INSTRUKTAŻU PRACOWNIKÓW PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO REALIZACJI ROBÓT SZCZEGÓLNIE NIEBEZPIECZNYCH :**

- szkolenie stanowiskowe pracowników zatrudnionych na budowie przez kierownika budowy, dotyczące zasad postępowania w przypadku wystąpienia zagrożenia,
- przeprowadzić instruktaż pracowników przez kierownika budowy przed rozpoczęciem prac szczególnie niebezpiecznych o zasadach BHP obowiązujących m. in. przy pracach na wysokości oraz przy pracach rozbiórkowych, w tym konieczność stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej,
- do prac na wysokości zatrudniać wyłącznie pracowników posiadających odpowiednie badania stwierdzające dopuszczenie do prac na wysokości,
- przerwać prace przy szybkości wiatru powyżej 10m/s oraz przy opadach deszczu i oblodzeniach.

6. ŚRODKI TECHNICZNE I ORGANIZACYJNE, ZAPOBIEGAJĄCE NIEBEZPIECZEŃSTWOM :

- teren inwestycji (tereny rekreacyjno-sportowe Fundacji na Rzecz Kultury Fizycznej i Sportu w Kolbuszowej), jest obecnie ogrodzony ogrodzeniem trwałym o wysokości minimum 1,5m, nie zostanie wyłączony z użytkowania na czas prowadzenia prac budowlanych; należy dodatkowo wydzielić widoczną taśmą plac budowy oraz pas terenu o szerokości 6m wokół budynku,
- bramę wjazdową otwierać jedynie na czas transportu materiałów, dbać o jej zamykanie, aby zabezpieczyć teren budowy przed dostępem osób postronnych z zewnątrz,
- nad wejściem do budynku wykonać zadaszenie pełne zabezpieczające przed spadającymi przedmiotami,
- plac składowy i montażowy oraz transportowy zaprojektować od strony południowej istniejącego budynku z zachowaniem strefy bezpieczeństwa dla robót na wysokości,
- pomieszczenia sanitarne i szatniowe dla pracowników zlokalizować w istniejącym budynku lub na terenie budowy poza strefą bezpieczeństwa dla robót na wysokości,
- w pomieszczeniu socjalnym oznaczonym na planie terenu budowy, sporządzonym przez kierownika budowy, umieścić:
  - wykaz zawierający adresy i telefony najbliższego punktu lekarskiego, straży pożarnej i policji,
  - telefon komórkowy,
  - punkt pierwszej pomocy, obsługiwany przez wyszkolonych w tym zakresie pracowników,
  - kaski ochronne i sprzęt niezbędny do prac na wysokości,
- punkty czerpalne wody, kanalizacji oraz energii elektrycznej zlokalizować na terenie placu budowy,
- teren budowy oznakować tablicami ostrzegawczymi o treści :
  - „TEREN BUDOWY – WSTĘP WZBRONIONY” (przy bramie wjazdowej),
  - „UWAGA – U GÓRY PRACUJĄ” (przy wejściu do budynku),
- na terenie budowy wyznaczyć drogę ewakuacyjną za pomocą tablic informacyjnych,
- przy bramie wjazdowej umieścić „TABLICĘ BUDOWY” wg przepisów.

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
ul. Partyzantów 11, 36-100 Kolbuszowa  
tel. (017) 22-72-371  
Uprawnienia budowlane do projektowania  
- w specjalności architektonicznej bez ograniczeń  
- w specjalności konstrukcyjno-budowlanej  
oraz do kierowania robotami budowlanymi  
w ograniczonym zakresie  
nr ewid. A-71/91

Rzeszów, grudzień, 2006 r.

## OŚWIADCZENIE

Oświadczamy, że projekt budowlany w części konstrukcyjnej rozbudowy budynku usługowego hotelowo –gastronomicznego w Kolbuszowej przy ul. Wolskiej, został zaprojektowany zgodnie z zasadami wiedzy technicznej, obowiązującymi warunkami technicznymi, przepisami i normami.

Projektanci:		
Konstrukcja	inż. <b>ALICJA MICUŁA</b> Uprawnienia budowlane do projektowania bez ograniczeń w specjalności konstrukcyjno-budowlanej nr ewid.: B-208/88 35-211 Rzeszów, ul. Wolskiej 17 11-72535-17-09	inż. Alicja Micuła upr.B-208/88
	<b>ZDZISŁAW WOJDYŁO</b> INŻYNIER BUDOWLANY upr. bud. nr B-212/87 upr/projekt. nr B-212/87 ul. Prymasa 1000-lecia 4/33 R Z E S Z Ó W	inż. Zdzisław Wojdyło upr.B-212/87

Kolbuszowa, 28.12.2006r.

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
ul. Partyzantów 11  
36 – 100 Kolbuszowa  
nr upr. bud.: A – 71 / 91

## O Ś W I A D C Z E N I E

### Podstawa prawna:

art. 20, ust.4 Ustawy z dnia 7 lipca 1994 Prawo budowlane  
(Dz.U. z 2003r nr 207, poz. 2016 z późn. zmianami)

Oświadczamy, że projekt budowlany rozbudowy budynku usługowego hotelowo-gastronomicznego, usytuowanego Kolbuszowej przy ul. Wolskiej, na terenie obejmującym działki nr ewid. gruntu: 1156/1, 1156/3, 1180, 1179, 371, został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

### Projektant:

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
ul. Partyzantów 11, 36-100 Kolbuszowa  
tel. (017) 22-72-371  
Uprawnienia budowlane do projektowania  
- w specjalności architektonicznej bez ograniczeń  
- w specjalności konstrukcyjno-budowlanej  
oraz do kierowania robotami budowlanymi  
w ograniczonym zakresie  
nr ewid. A-71/91

### Sprawdzający:

mgr inż. arch. ANNA LESKA  
30-200 Dąbica, ul. Reymonta 50  
tel. 014-670-58-40 0608300495  
e-mail: anka09@poczta.fm  
upr. arch. WBPP-PL 33400/60/82  
upr. w planie budowlanym Nr 1052  
upr. w planie budowlanym Nr 1052

# PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA DZIAŁKI BUDOWLANEJ

PROJEKTANT:

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
ul. Partyzantów 11, 36-100 Kolbuszowa  
tel. (017) 22-72-371  
*Uprawnienia budowlane do projektowania*  
*- w specjalności architektonicznej bez ograniczeń*  
*- w specjalności konstrukcyjno-budowlanej*  
*oraz do kierowania robotami budowlanymi*  
*w ograniczonym zakresie*  
nr ewid. A-71/91

SPRAWDZAJĄCY:

mgr inż. arch. ANNA LESKA  
30-200 Dębica, ul. Reymonta 50  
tel. 014-670-58-40 0608300495  
e-mail: anka09@poczta.fm  
upr. arch. WDPB-PB 1340/82/82  
upr. w planie zagosp. Nr 1452  
upr. w projekcie architekt. Nr 123/93

## **OPIS DO PROJEKTU ZAGOSPODAROWANIA TERENU**

**Położonego** w Kolbuszowej przy ul. Wolskiej, obejmującego działki nr ewid. gruntu: 1156/1, 1156/3, 1180, 1179, 371,

**Inwestor:** Gmina Kolbuszowa  
adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obrońców Pokoju 21

**PRZEDMIOT INWESTYCJI :** rozbudowa istniejącego budynku usługowego (hotelowo-gastronomicznego) o część usługową, zmiana sposobu użytkowania pomieszczeń na parterze istniejącego budynku oraz budowa miejsc postojowych dla samochodów osobowych.

Inwestycja nie zalicza się do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko i nie wymaga przeprowadzenia postępowania w sprawie oceny oddziaływania na środowisko

### **ISTNIEJĄCY STAN ZAGOSPODAROWANIA TERENU INWESTYCJI :**

#### **Istniejąca zabudowa:**

- budynek usługowy (hotelowo-gastronomiczny) w użytkowaniu Fundacji na Rzecz Kultury Fizycznej i Sportu w Kolbuszowej,
- budynek gospodarczy,
- wiatła - zadaszenie sceny plenerowej

#### **Istniejące sieci uzbrojenia terenu:**

- wodociąg komunalny  $\varnothing 200$  z przyłączem  $\varnothing 75$  doprowadzonym do budynku usługowego wymagającym przebudowy w związku z planowaną inwestycją oraz 2 przyłącza  $\varnothing 40$  służące do celów p.poż. i nawadniania płyty stadionu, bez zmian,
- przyłącz gazowy  $\varnothing 65$  i nieczynny  $\varnothing 80$  do budynku usługowego wymagające przebudowy w związku z planowaną inwestycją,
- przyłącz kanalizacji sanitarnej  $\varnothing 150$  z budynku usługowego do sieci kanalizacyjnej w ul. Piłsudskiego, przewidziany do likwidacji na odcinku przebiegającym pod projektowanym budynkiem; przyłącz kanalizacji lokalnej do istniejącego 3-komorowego zbiornika bezodpływowego na nieczystości ciekłe, po południowej stronie istniejącego budynku, bez zmian,
- kanalizacja deszczowa  $\varnothing 160$ , 100, bez zmian,
- sieć elektroenergetyczna nn napowietrzna z przyłączem do budynku usługowego oraz przyłącz elektroenergetyczny policznikowy, kablowy do budynku gospodarczego wymagające przebudowy w związku z planowaną inwestycją

#### **Dane o terenie działki:**

- teren inwestycji częściowo utwardzony: droga wewnętrzna po stronie północnej budynku usługowego asfaltowa, miejsca postojowe i dojścia po stronie północno-zachodniej budynku utwardzone kostką brukową, plac gospodarczy od strony południowej betonowy, wschodnia część terenu inwestycji utwardzona żwirem,
- teren inwestycji jest położony poza obszarem „Natura 2000”, poza obszarami objętymi ochroną na podstawie przepisów szczególnych: poza obszarem górniczym, nie jest narażony na niebezpieczeństwo powodzi ani zagrożony osuwaniem się mas ziemnych,
- teren działki płaski, woda gruntowa występuje na głębokości około 1,20m poniżej poziomu terenu (w zależności od warunków klimatycznych).
- wg ewidencji gruntów przedmiotowe działki są oznaczone jako tereny zabudowane (Bi), tereny zagospodarowane jako zieleń (Bz), las (Ls) oraz drogi (dr), teren inwestycji obejmuje część przedmiotowych działek o powierzchni około 0,50ha

## PROJEKTOWANE ZAGOSPODAROWANIE DZIAŁKI :

### Projektowana zabudowa:

- rozbudowa budynku usługowego w kierunku wschodnim o salę wielofunkcyjną z zapleczem gastronomicznym i socjalno-biurowym,
- dobudowa, od strony zachodniej budynku usługowego, schodów ewakuacyjnych wg odrębnego opracowania, na podstawie decyzji Starosty Kolbuszowskiego o pozwoleniu na budowę nr AB.IV/32/07, z dnia 21.05.2007 r.,

najbliższy sąsiedni budynek (usługowo-magazynowy) znajduje się po przeciwnej stronie ul. Wolskiej w odległości około 20 m od granicy projektowanej inwestycji.

### Projektowane sieci uzbrojenia działki (wg projektów branżowych na postawie odrębnego postępowania):

- przebudowa istniejącego przyłącza gazu,
- przebudowa istniejącego przyłącza wodociągowego,
- przebudowa istniejącego przyłącza elektroenergetycznego napowietrznego,
- likwidacja istniejącego uzbrojenia terenu na odcinkach przebiegającym pod projektowanym budynkiem,
- odprowadzenie wód opadowych z połąci dachowych i terenów utwardzonych powierzchniowo – na działkę własną Inwestora.

### Układ komunikacyjny:

- wjazd na teren inwestycji z dróg gminnych: od strony wschodniej z ul. Sportowej, od strony południowo-wschodniej z ul. Wolskiej, istniejącymi zjazdami bez zmian,
- istniejące wejścia do budynku usługowego od strony północnej i zachodniej, przez istniejący zadaszony taras, zostają utrzymane; projektuje się nowe wejście główne do budynku oraz pochylnię dla osób niepełnosprawnych od strony północnej, wejście gospodarcze od strony wschodniej oraz wejście do zaplecza gastronomicznego od strony zachodniej,
- we wschodniej części terenu inwestycji projektuje się 45 miejsc postojowych dla samochodów osobowych, 2 miejsca postojowe dla osób niepełnosprawnych ruchowo, 2 miejsca postojowe dla autobusów.

**Ukształtowanie terenu i zieleni :** istniejąca zieleń urządzona niska (płyta stadionu) w części północnej terenu inwestycji, zieleń wysoka (las) w części południowo-zachodniej działki, bez zmian; projektuje się zieleń ozdobną niską i wysoką w części wschodniej terenu inwestycji przed głównym wejściem i na parkingu.

### ZESTAWIENIE POWIERZCHNI :

- Powierzchnia zabudowy: budynek ust.: 1 060 m<sup>2</sup> w tym - projektowane: 501 m<sup>2</sup>  
budynek gosp: 37 m<sup>2</sup>
- Powierzchnia komunikacji: 4 600 m<sup>2</sup>
- Powierzchnia zieleni: 1 340 m<sup>2</sup>
- Powierzchnia terenu inwestycji ok.: 7 000 m<sup>2</sup>

### INFORMACJA O WARUNKACH OCHRONY PRZECIW POŻAROWEJ :

- Budynek usługowy hotelowo-gastronomiczny usytuowany w odległości ok. 20,0m od granicy działki z drogą publiczną, w terenie zabudowanym.
- Odległość od najbliższego budynku na sąsiedniej działce, po przeciwnej stronie ul. Wolskiej, wynosi minimum 40m.
- Drogę pożarową stanowi projektowana droga wewnętrzna między ul. Wolską a ul. Sportową od strony wschodniej projektowanej rozbudowy w odległości 10m od budynku.
- Przeciwpożarowe zaopatrzenie wodne stanowić będzie hydrant na istniejącej sieci wodociągowej na terenie inwestycji w odległości do 50m od budynku.

mgr inż. arch. ANNA LESKA  
30-200 Debica, ul. Reymonta 80  
tel. 014-670-58-48 0608399495  
e-mail: anka99@poczta.fm  
upr. arch. WBF 400 3340/82/82  
upr. urban. 400 140/140 140/140  
upr. inż. elek. 400 140/140 140/140

opracowała : mgr inż. arch. TERESA LABUDA

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
ul. Partyzantów 11, 36-100 Kolbuszowa  
tel. (017) 72-72-371

Uprawnienia budowlane do projektowania  
- w specjalności architektonicznej bez ograniczeń  
- w specjalności konstrukcyjno-budowlanej  
oraz do kierowania robotami budowlanymi  
w ograniczonym zakresie

nr ewid. A-71/91



# MAPA DO CELÓW PROJEKTOWYCH

Skala : 1:500  
 Obiekt : m. Kolbuszowa  
 Gmina : Kolbuszowa  
 ark. 165.134.0443

ukł. wys. Kronsztad 60

Mapa powstała w wyniku wektoryzacji mapy zasadniczej  
 w skali 1:500, 1:1000.

Mapa aktualna w oznaczonym zakresie, listopad 2006

Wykonawca

PODKARPACKIE BIURO GEODEZJI  
 I TERENÓW ROLNYCH  
 Zespół Pomiarowy w Kolbuszowej  
 ul. Kolejowa 10, 36-100 Kolbuszowa  
 tel. 017 22 71 326  
 NIP 813-31-46-042

PBG ITR w Rzeszowie  
 GEODEZA

Grzegorz Janus  
 nr upr. zaw. 13633

STAROSTWO POWIATOWE  
 W KOLBUSZOWIE  
 ul. 11-go Listopada 10  
 36-100 KOLBUSZOWA

Sprawdzono z materiałami ZUP w Kolbuszowej  
 - na powyższym terenie brak uzgodnionych projektów  
 - [nie] występują tereny zmierzające  
 - [nie] występują złoże surowców mineralnych  
 Kolbuszowa, dnia 10.11.2006

Z UP. STAROSTY  
 mgr inż. Grzegorz Janus  
 Przewodniczący ZUP

## STAROSTA KOLBUSZOWSKI

Na podstawie art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 17.04.1999 r.  
 Prawo o ustroju samorządu terytorialnego (Dz. U. z 2001 r. nr 1054  
 z późn. zm.) oraz przepisów wykonawczych do ustawy z dnia 17.04.1999 r.  
 (Dz. U. z 2001 r. nr 1054 z późn. zm.)  
 na podstawie uchwały nr 17/06 z dnia 17.12.2006 r.  
 Zarząd Powiatu w Kolbuszowej  
 na podstawie uchwały nr 17/06 z dnia 17.12.2006 r.  
 Zarząd Powiatu w Kolbuszowej  
 na podstawie uchwały nr 17/06 z dnia 17.12.2006 r.  
 Zarząd Powiatu w Kolbuszowej

31.12.2006  
 21.12.2006  
 Z UP. STAROSTY  
 mgr inż. Grzegorz Janus  
 Przewodniczący ZUP

## LEGENDA:

- 1 PROJEKTOWANY BUDYNEK USŁUGOWY
- 2 PROJEKTOWANE SCHODY EWAKUACYJNE WA ODRĘBNEGO POSTĘPOWANIA
- 3 ISTNIEJĄCY BUDYNEK USŁUGOWY
- 4 FUNDACJI NA RZECZ KULTURY FIZYCZNEJ I SPORTU
- 5 ISTNIEJĄCY BUDYNEK GOSPODARCZY
- 6 PROJEKTOWANA DROGA WEWNĘTRZNA (POŻAROWA)
- 7 PROJEKTOWANE MIEJSCA POSTOJOWE DLA SAMOCHODÓW OSOBOWYCH
- 8 PROJEKTOWANA ZATOKA DLA AUTOBUSÓW
- 9 ISTNIEJĄCY PLAC GOSPODARCZY

PROJ. PRZEBUDOWA PRZYŁ. GAZU PE75x6,8 L=16,0m  
 PROJ. SĄCZEK LINIOWY NA PRZYŁ. GAZU.  
 PROJ. PRZEBUD. PRZYŁ. WODY PE90x6,7 L=25,5m.  
 XXXX PROJ. LIKWIDACJA ISTN. UZBROJENIA TERENU.  
 A-F GRANICE LOKALIZACJI INWESTYCJI

Zaopiniowano pod względem  
 wymagań higienicznych i zdrowotnych  
 bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniami)  
 mgr inż. Teresa Heniczek  
 Rzecznik ds. spraw  
 sanitarnohigienicznych  
 nr upr. 24-BP/0/93  
 w zakresie budownictwa  
 przemysłowego i ogólnego  
 Rzeszów, ul. Makulagowa 8/40  
 tel. 86-35-324

WA ODRĘBNEGO  
 POSTĘPOWANIA

LINIA NAPIOWIETRZNA  
 PODWIESZONA NA SŁUPACH  
 ISTNIEJĄCYCH BĘDĄCA TEMATEM  
 ODRĘBNEGO OPRACOWANIA

RZECZOZNAWCA ds. ZABEZPIECZEŃ  
 PRZECIWPOŻAROWYCH  
 brg. w st. spocz. inż. Marian Sweeklej  
 Nr upr. 415/2000

Rzeszów, 28.12.2006  
 (miejscowość, data)  
 Zgodność projektu z wymaganiami  
 ochrony przeciwpożarowej  
 stwierdzam  
 bez uwag z uwagami  
 RZECZOZNAWCA ds. ZABEZPIECZEŃ  
 PRZECIWPOŻAROWYCH  
 brg. w st. spocz. inż. Marian Sweeklej  
 Nr upr. 415/2000

BUDYNEK USŁUGOWY				
Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371, 1179			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU	SKALA 1:500		
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projekt zagospod.:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006	
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006	
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006	
Projekt przyłącza wod. kan. gaz.:	mgr inż. GRZEGORZ BEDNARSKI	S 129 / 01	XII.2006	
Sprawdzający:	mgr inż. WACŁAW ZIMNY	S - 4 / 99	XII.2006	
Projekt przyłącza energetycznego:	tech. elektrom. ADAM BARSZCZ	E - 471 / 94	XII.2006	
Sprawdzający:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104 / 93	XII.2006	

## CZĘŚĆ ARCHITEKTONICZNA

**PROJEKTANT:**

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
ul. Partyzantów 11, 36-100 Kolbuszowa  
tel. (017) 2272-371  
*Upewnienia budowlane do projektowania*  
*- w specjalności architektonicznej bez ograniczeń*  
*- w specjalności konstrukcyjno-budowlanej*  
*oraz do kierowania robotami budowlanymi*  
*w ograniczonym zakresie*  
nr ewid. A-71/91

**SPRAWDZAJĄCY**

mgr inż. arch. ANNA LESKA  
30-200 Dębica, ul. Reymonta 50  
tel. 014-670-58-40, 0608300495  
e-mail: anka90@poczta.fm  
upr. arch. WBSF-55-0340/60/82  
upr. urbanist.-cz. nr 1452  
upr. konstr. i architekt. nr 12593

# OPIS DO PROJEKTU

## ARCHITEKTONICZNO – BUDOWLANEGO ROZBUDOWY ISTNIEJĄCEGO BUDYNKU USŁUGOWEGO

### 1. DANE OGÓLNE :

#### 1.1 PRZEZNACZENIE BUDYNKU :

Istniejący budynek usługowy (hotelowo-gastronomiczny) z zapleczem socjalno-biurowym.

Projektowana rozbudowa o salę wielofunkcyjną z zapleczem gastronomicznym i socjalnym oraz pomieszczenia biurowe i gospodarcze.

Projektowana rozbudowa o schody ewakuacyjne, ze względu na wymogi przepisów ochrony przeciwpożarowej wg odrębnego opracowania.

Zmiana sposobu użytkowania 2 pomieszczeń biurowych na parterze istniejącego budynku na pomieszczenia hotelowe dla osób niepełnosprawnych.

#### 1.2. PROGRAM UŻYTKOWY :

**Parter:** w północnej części budynku istniejące: 2 sale restauracyjne z wyjściem na taras, barek z zapleczem, kuchnia i zmywalnia; pomieszczenia magazynowe i chłodnie; w południowej części budynku: recepcja hotelu, pomieszczenia biurowe, gospodarczo-magazynowe i zaplecze sanitarne dla sportowców;

Zaprojektowano w części północnej: salę wielofunkcyjną z zapleczem kuchennym i magazynowym oraz pomieszczeniami socjalnymi dla pracowników; klatkę schodową, spełniającą również funkcję wiatrołapu przed wejściem do zaplecza kuchennego; ogólnodostępne sanitariaty damskie, męskie i dla osób niepełnosprawnych; w części południowej: 2 pomieszczenia biurowe i kotłownię oraz zmianę sposobu użytkowania 2 pokoi biurowych na pomieszczenia hotelowe dla osób niepełnosprawnych (pokój, łazienka i korytarz).

**Piętro:** istniejące w części północnej pokoje hotelowe ze wspólnym węzłem sanitarnym i pokoje biurowe; w części południowej pokoje hotelowe z własnymi łazienkami.

zaprojektowano w części północnej: klatkę schodową ewakuacyjną i wejście z istniejącego korytarza; w części południowej: świetlica z wyjściem na taras i pokój biurowy; pozostałe pomieszczenia bez zmian;

**Poddasze:** istniejące pokoje hotelowe, zaplecze sanitarne i pomieszczenia gospodarczo-magazynowe;

projektuje się wykonanie otworu drzwiowego - wejście na schody ewakuacyjne; zamurowanie istniejących okien przy holu i wybicie 2 okien przy istniejącej klatce schodowej.

#### 1.3. PARAMETRY TECHNICZNE :

<b>Powierzchnia zabudowy:</b>	<b>1 060 m<sup>2</sup></b> w tym: projektowane:	<b>501 m<sup>2</sup></b>
	istn. budynek gospod:	37 m <sup>2</sup>
<b>Powierzchnia wewnętrzna:</b>	<b>2 015 m<sup>2</sup></b> w tym: proj. sala wielof. z zapleczem:	<b>546 m<sup>2</sup></b>
	proj. schody ewakuacyjne:	48 m <sup>2</sup>
<b>Kubatura :</b>	<b>8 100 m<sup>3</sup></b> w tym proj. sala wielof. z zapleczem:	<b>3 480 m<sup>2</sup></b>
	proj. schody ewakuacyjne:	150 m <sup>3</sup>

#### Wymiary :

- szerokość elewacji frontowej (wschodniej): 38,09m,  
w tym: dobudowa od strony północnej: 3,09m
- długość budynku (elewacja południowa): 49,53m,  
w tym dobudowa od strony zachodniej (schody ewakuacyjne): 3,19m;  
rozbudowa w kierunku wschodnim (sala wielofunkcyjna) od 11,69 do 22,31m,
- wysokość górnej krawędzi elewacji:  
istniejąca (do okapu dachu): od 7,0 do 8,10m,

- projektowany okap dachu: od 6,9 do 8,0m,
- projektowana wysokość attyki od 4,5 do 6,0m,
- wysokość głównej kalenicy istniejącego dachu od poziomu terenu przy głównym wejściu do budynku. 9,65m (bez zmian).

## 2. ROZWIĄZANIA ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANE :

### 2.1. FUNKCJA OBIEKTU :

#### **Budynek usługowy hotelowo-gastronomiczny:**

Na parterze będzie prowadzona działalność gastronomiczna w pełnym zakresie, będą przygotowywane i wydawane posiłki dla gości hotelowych i klientów z zewnątrz oraz będą organizowane okolicznościowe uroczystości.

Posiłki będą wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku przez obsługę baru lub kelnera. Brudne naczynia będą zwracane przez klientów lub kelnera do okienka zmywalni.

Na co dzień użytkowana będzie część pomieszczeń – istniejące sale konsumpcyjne restauracji; projektowaną salę wielofunkcyjną można oddzielić ścianką rozsuwaną. Klienci będą mogli korzystać z sanitariatów i szatni na odzież wierzchnią.

Zaprojektowano zaplecze restauracji w wydzielonych pomieszczeniach z odrębnym wejściem dla pracowników i dostawy towarów, zgodnie z projektem technologicznym (część B.2. niniejszego opracowania).

Planuje się możliwość przygotowania i wydawania około 100 posiłków dziennie.

Przewiduje się zatrudnienie trzech osób przy przygotowaniu posiłków i obsłudze klientów restauracji pracujących w systemie dwuzmianowym.

W budynku będzie mogło jednocześnie przebywać powyżej 50 osób.

W części hotelowej zaprojektowano pomieszczenia dla osób niepełnosprawnych i pomieszczenia biurowe

Na piętrze istniejące pokoje hotelowe, bez zmian; zaprojektowano świetlicę dla gości hotelowych i pomieszczenie biurowe.

Na poddaszu

Istniejące pokoje, pomieszczenia gospodarczo-magazynowe i sanitarne, bez zmian.

### 2.2. FORMA OBIEKTU :

**W stanie istniejącym** budynek murowany, w kształcie litery „L”. Północna, najstarsza część budynku zrealizowana w okresie powojennym. Południowa część budynku dobudowana w latach 70-ych XX w. Obie części budynku połączone zadaszonym tarasem zrealizowanym w latach 90-ych. Budynek piętrowy z poddaszem użytkowym, częściowo podpiwniczony, kryty dachem dwuspadowym z lukami; nad tarasem dach trzyspadowy.

**Projektowana rozbudowa** północnej części istniejącego budynku (o salę wielofunkcyjną z zapleczem gastronomicznym) na całej szerokości w kierunku wschodnim, parterowa kryta dachem płaskim; rozbudowa południowej części budynku (o pomieszczenia biurowe i gospodarcze) w kierunku wschodnim, piętrowa, kryta dachem płaskim.

### 2.4. EKSPERTYZA TECHNICZNA :

#### **Ekspertyza techniczna stanu konstrukcji i elementów budynku:**

Elementy konstrukcyjne istniejącego budynku:

- ściany fundamentowe betonowe, w części dobudowanej ławy fundamentowe żelbetowe,
- ściany zewnętrzne i wewnętrzne konstrukcyjne z cegły pełnej i bloczków gazobetonowych, kominy z cegły pełnej
- ścianki działowe z cegły dziurawki

- stropy: nad piwnicą żelbetowy monolityczny, nad parterem i piętrem w części północnej typu „DZ”; w części południowej z płyt stropowych, kanałowych, żelbetowych,
- konstrukcja dachu drewniana krokwiowo – płatwiowa; istniejący dach kryty blachą trapezową na deskowaniu ażurowym, ocieplony styropianem, wykończony od wewnątrz płytami gipsowo-kartonowym.

Wszystkie elementy konstrukcyjne w dobrym stanie technicznym, nie wykazują zmian świadczących o wadach konstrukcyjnych.

#### **Stan podłoża gruntowego posadowienia budynku:**

- teren, na którym znajduje się istniejący budynek oraz ma być posadowiony budynek projektowany, posiada proste warunki gruntowe, warstwy jednorodne, równoległe do powierzchni, bez gruntów słabonośnych, warstwa humusu o grubości ok. 20cm; poniżej znajduje się grunt jednorodny – gliny piaszczyste i piaski; brak niekorzystnych zjawisk geologicznych,
- przyjęto założenie, że zwierciadło wód gruntowych znajduje się poniżej projektowanego poziomu posadowienia budynku tj. około 1,20m poniżej poziomu terenu,
- wytrzymałość gruntu określono wg PN 74/B-03020 na 150kPa; jeżeli w trakcie wykonywania wykopów kierownik budowy stwierdzi inne od założonych warunki gruntowe należy skorygować zaprojektowane ławy fundamentowe.

#### **Ocena techniczna:**

Rozbudowa istniejącego budynku usługowego położonego na działkach nr ewid. 1156/1, 1156/3 w Kolbuszowej przy ul. Wolskiej, **nie wpłynie negatywnie na konstrukcję budynku oraz nie spowoduje negatywnych skutków w istniejącym budynku.**

### **2.5. ZAKRES PROJEKTOWANYCH ROBÓT BUDOWLANYCH :**

**Rozbudowa istniejącego budynku usługowego w Kolbuszowej o salę wielofunkcyjną z zapleczem obejmować będzie następujące roboty budowlane:**

- rozbudowa budynku wg projektu indywidualnego - część dobudowana parterowa o wymiarach: 27,49m x 11,69m (+ 4,60m); klatka schodowa o wymiarach zewnętrznych: 8,44 x 3,19m oraz część piętrowa o wymiarach 9,71m x 13,09m; (roboty ziemne, prace murarskie na rusztowaniach i z użyciem dźwigu),
- likwidacja fragmentów istniejącej ściany parteru na odcinku 300cm i 342cm w celu połączenia istniejących sal konsumpcyjnych,
- wykonanie 2 otworów drzwiowych w miejscu istniejących okien, w celu połączenia istniejącej sali konsumpcyjnej z projektowaną salą wielofunkcyjną,
- wykonanie nowych nadproży w istniejących ścianach w celu powiększenia otworów drzwiowych do min.90cm w świetle,
- wykonanie otworów drzwiowych na piętrze i poddaszu w celu połączenia istniejących korytarzy z projektowanymi schodami ewakuacyjnymi,
- zamurowanie zbędnych otworów okiennych i drzwiowych,
- ocieplenie od zewnątrz całego budynku,
- utwardzenie części terenu działki budowlanej.

### **3. ROZWIĄZANIA BUDOWLANE KONSTRUKCYJNO – MATERIAŁOWE :**

#### **3.1. OPIS OGÓLNY :**

Projektowana rozbudowa istniejącego budynku w technologii tradycyjnej. Konstrukcja murowana z elementami żelbetowymi i dźwigarami stalowymi.

#### **Uwagi :**

- w przypadku wątpliwości co do wykonawstwa elementów konstrukcyjnych należy się skontaktować z projektantem.

- przy wykonywaniu robót budowlanych należy stosować wyroby dopuszczone do obrotu i stosowania w budownictwie (art. 10 Prawa Budowlanego).

### 3.2. ELEMENTY KONSTRUKCYJNE :

Zgodnie z projektem budowlanym branżowym (część „B.3.” niniejszego projektu) i projektem wykonawczym.

**Ławy fundamentowe** żelbetowe.

**Ściany zewnętrzne** z pustaków ceramicznych typu MAX o wymiarach 29x22x22cm na zaprawie cementowo-wapiennej M. 5. ocieplone od zewnątrz warstwą styropianu grubości 10 cm.

**Ściany wewnętrzne** gr.29cm z pustaków ceramicznych typu MAX, gr. 12cm z cegły dziurawki lub cegły ceramicznej modularnej.

**Podciągi** pod płyty stropowe i stropodachowe stalowe ; pod ścianę piętra i attykę żelbetowe.

**Strop i stropodachy** z płyty żelbetowej.

**Schody** : żelbetowe, płytowe oparte na belkach stalowych zamocowanych w istniejącej i projektowanej ścianie.

**Schody zewnętrzne, podjazd dla niepełnosprawnych:** żelbetowe, wylewane na gruncie z betonu B15, grubość płyty 10 cm.

**Nadproża** : prefabrykowane żelbetowe (3 szt. na otwór okienny);

nadproża otworów drzwiowych projektowanych w ścianie istniejącej z ceowników 2x120 mm.

**Dach nad klatką schodową** drewniany, dwuspadowy, pokryty blachą trapezową na deskowaniu ażurowym, ocieplony wełną mineralną grubości min.16cm.

Konstrukcja dachu – krokwiowo – płatwiowa, oparta na ścianach istniejących i projektowanych. Konstrukcję dachu wykonać z drewna sosnowego o wilgotności nie przekraczającej 14% i przekrojach podanych w części graficznej.

Murata kotwiona do wieńca kotwami stalowymi  $\varnothing 16$  nie rzadziej niż co 250cm.

Krokwie mocować do muraty i płatwi drewnianych za pomocą blach perforowanych typu L grubości 3mm, śrubami M10 i gwoździami 4,5x125mm. Łaty przybijać do krokwi poprzez folię hydroizolacyjną, zbrojoną, paroprzepuszczalną.

### 3.3. IZOLACJE :

**Przeciwwilgociowa:** pozioma ław fundamentowych - 2 warstwy papy na lepiku lub folia DELTA; pionowa ścian fundamentowych: abizol R + P (do stosowania pod styropian) i folia fundamentowa;

izolacja pozioma podłogi na gruncie : 2 x papa termozgrzewalna lub folia PCV; izolację poziomą wywinąć po zewnętrznej stronie ściany minimum 35cm nad poziom terenu;

**Stropodach:** 2 warstwy papy termozgrzewalnej

**Termiczna:** wełna mineralna (ocieplenie stropodachu i dachu); styropian (ściany zewnętrzne, ściany fundamentowe, posadzka na gruncie).

**Paraizolacja** w dachu oraz w stropach: od wewnątrz paroszczelna folia PCV, nad krokiewiami folia o wysokiej paroprzepuszczalności (3000g/m<sup>2</sup>/dobę)

**Akustyczna** w stropie nad parterem: styropian gr.4cm

### 3.4. WYKOŃCZENIE WEWNĘTRZNE :

**Tynki wewnętrzne** : na ścianach murowanych i stropach: cementowo - wapienne gładkie kat.III; dach nad klatką schodową wykończony płytami gipsowo-kartonowymi o zwiększonej ognioodporności (GKF) grubości min.12,5mm na ruszcie metalowym, dla uzyskania odporności ogniowej R30. Belki stalowe pod oparcie schodów i płyt stropowych osłonięte płytami izolacyjnymi (np. w systemie Vermiculux lub Conlit firmy MERCOR wg technologii producenta) do klasy R60.

**Wykładziny ścian** : płytki ceramiczne do wysokości min. 2,0m w sanitariatach ogólnodostępnych oraz pomieszczeniach zaplecza kuchennego: przygotowalni, kuchni

czystej, zmywalni naczyń stołowych, przy schowku porządkowym, w pomieszczeniu socjalnym pracowników (WC z przedsionkiem szatniowym).

**Malowanie** ścian farbą akrylową, emulsyjną lub klejową, w pomieszczeniach magazynowych ściany do wysokości 1,8m malowane farbą olejną;

Wszystkie elementy drewniane konstrukcji należy przed montażem impregnować środkiem grzybobójczym, owadobójczym i ogniochronnym (np. Fobos M2,f.). oraz zabezpieczyć przed korozją biologiczną przez minimum 2-krotne smarowanie preparatem solnym INTOX wg zaleceń producenta

Belki stalowe należy pomalować 3x farbą olejną po uprzednim wyczyszczeniu do drugiego stopnia czystości i pominiowaniu.

**Posadzki i podłogi** : płytki ceramiczne o wysokiej odporności na ścieranie, panele podłogowe zgodnie z opisem na rzutach; w zapleczu kuchennym, pomieszczeniu kotłowni i WC męskim wykonać posadzki wyłożone płytkami ceramicznymi ze spadkiem 1,5% w kierunku kanalizacyjnych wpustów podłogowych.

**Okna** plastikowe w kolorze białym, 3 - szybowe;

**Drzwi** zewnętrzne i wewnętrzne dwuskrzydłowe (o szerokości skrzydła zasadniczego min.90cm); drzwi zewnętrzne aluminiowe w kolorze brązowym, wg projektu indywidualnego; drzwi wewnętrzne dwuskrzydłowe białe, plastikowe, przeszklone szkłem bezpiecznym do wysokości minimum 1m od poziomu podłogi; wewnętrzne jednoskrzydłowe- typowe płytowe.

**Parapety** zewnętrzne – z klinkieru; wewnętrzne – plastikowe, z marmuru syntetycznego lub inne wg uznania Inwestora.

### 3.5. WYKOŃCZENIE ZEWNĘTRZNE :

Budynek projektowany oraz istniejący ocieplony od zewnątrz metodą lekką moką: styropian gr. 10 cm na kleju, pokryty cienko -powłokowym tynkiem zbrojonym siatką z włókna szklanego. Tynk akrylowy w kolorze popielatym.

**Cokół** oraz podjazd dla osób niepełnosprawnych wyłożony płytkami ceramicznymi mrozoodpornymi klinkierowymi.

**Poręcze podjazdu** i zabezpieczenie okien o wysokości 2,1m z obniżonym parapetem o konstrukcji ze stali nierdzewnej lub chromowanej.

**Okap dachu** wykończony drewnem impregnowanym i bejcowanym na kolor ciemnobrązowy.

**Pokrycie dachu** blacha trapezową w kolorze ciemnobrązowym takim jak na istniejącym budynku, obróbki blacharskie dachu pomalowane na kolor ciemnobrązowy farbą akrylową;

**Obróbki blacharskie** attyki stropodachu i rynny zewnętrzne z blachy nierdzewnej.

## 4. ROZWIĄZANIA ZASADNICZYCH ELEMENTÓW WYPOSAŻENIA BUDOWLANO - INSTALACYJNEGO :

### 4.1. INSTALACJE SANITARNE I GRZEWOCZE:

Istniejące w budynku usługowym; projektuje się instalację grzewczą zgodnie z projektem branżowym (część „B. 4.” niniejszego projektu) oraz wewnętrzną instalację wodno-kanalizacyjną (część „B.5.” niniejszego projektu).

### 4.2. WENTYLACJA :

**Wentylacja grawitacyjna** w pomieszczeniach sanitarnych, gospodarczych i magazynowych oraz biurowych i hotelowych na parterze oraz w pomieszczeniach socjalno-biurowych na piętrze.

W kotłowni otwór nawiewny o powierzchni netto 200cm<sup>2</sup> w ścianie zewnętrznej, maksymalnie 50 cm nad posadzką.

**Wentylacja restauracji i sali wielofunkcyjnej** zapewniona przez system wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej zaprojektowany i zbilansowany dla wszystkich pomieszczeń wg projektu branżowego (część „B6” niniejszego projektu); stanowisko

obróbki termicznej w kuchni wyposażone w okap z wyciągiem mechanicznym i łapaczem tłuszczu, posiada indywidualne wyprowadzenie ponad dach.  
**Wentylacja mechaniczna w pomieszczeniach sanitarnych bez okna** włączana automatycznie.

#### 4.3. INSTALACJA GAZOWA :

Istniejąca w budynku; projektuje się wewnętrzną instalację gazu wg projektu branżowego (część „B.7.” niniejszego projektu).

#### 4.4. INSTALACJA ELEKTRYCZNA :

Instalację elektryczną wewnętrzną w części dobudowanej wykonać jako przedłużenie istniejącej instalacji wewnętrznej, zgodnie z projektem branżowym (część „B. 8.” niniejszego projektu). Włączenie nastąpi poza układem pomiarowym.

### 5. WARUNKI KORZYSTANIA Z OBIEKTU DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH:

- Zaprojektowano zmianę sposobu użytkowania 2 istniejących pokoi biurowych na pokój hotelowy z łazienką dla osób niepełnosprawnych.
- W części gastronomicznej zaprojektowano W.C. dla osób niepełnosprawnych na poziomie parteru.
- Drzwi wejściowe do budynku dwuskrzydłowe o szerokości skrzydła zasadniczego 90 cm otwierane na zewnątrz;
- Wjazd dla wózków inwalidzkich projektowaną pochylnią o spadku 6% z poziomu placu wejściowego od strony wschodniej.
- Zaprojektowano 2 miejsca postojowe dla osób niepełnosprawnych w pobliżu pochylni dla wózków inwalidzkich.

### 6. CHARAKTERYSTYKA EKOLOGICZNA INWESTYCJI:

#### 6.1. ZAPOTRZEBOWANIE I JAKOŚĆ WODY, ODPROWADZENIE ŚCIEKÓW:

Woda dla potrzeb socjalno-bytowych, porządkowych oraz przeciwpożarowych dostarczana będzie w niezbędnej ilości z wodociągu miejskiego istniejącym przyłączem przebudowanym wg oddzielnego opracowania.

Zrzut ścieków do kanalizacji miejskiej na dotychczasowych zasadach. Odpady poprodukcyjne z kuchni i zmywalni będą rozdrabniane przez młynki koloidalne. Wody opadowe odprowadzane powierzchniowo na terenie własnym.

Gospodarka wodno- ściekowa nie stanowi zagrożenia dla środowiska.

#### 6.2. EMISJA ZANIECZYSZCZEŃ GAZOWYCH:

Projektuje się ogrzewanie budynku z kotłowni własnej opalanej gazem; nie będzie występowało zagrożenie zanieczyszczenia atmosfery.

### 7. WARUNKI OCHRONY PRZECIW POŻAROWEJ DLA BUDYNKU USŁUGOWEGO HOTELOWO- GASTRONOMICZNEGO:

#### 7.1. CHARAKTERYSTYKA ZAGROŻENIA POŻAROWEGO :

- Istniejący budynek usługowy (hotelowo-gastronomiczny) piętrowy z poddaszem użytkowym, częściowo podpiwniczony, kryty dachem dwuspadowym, niski - „N”. Część hotelowa wymaga kompleksowej modernizacji w celu dostosowania do obowiązujących przepisów ochrony przeciwpożarowej i warunków technicznych, co będzie przedmiotem odrębnego opracowania.
- Projektowana rozbudowa istniejącego budynku w kierunku wschodnim o salę wielofunkcyjną z zapleczem, połączona z nim funkcjonalnie, nie podpiwniczona:



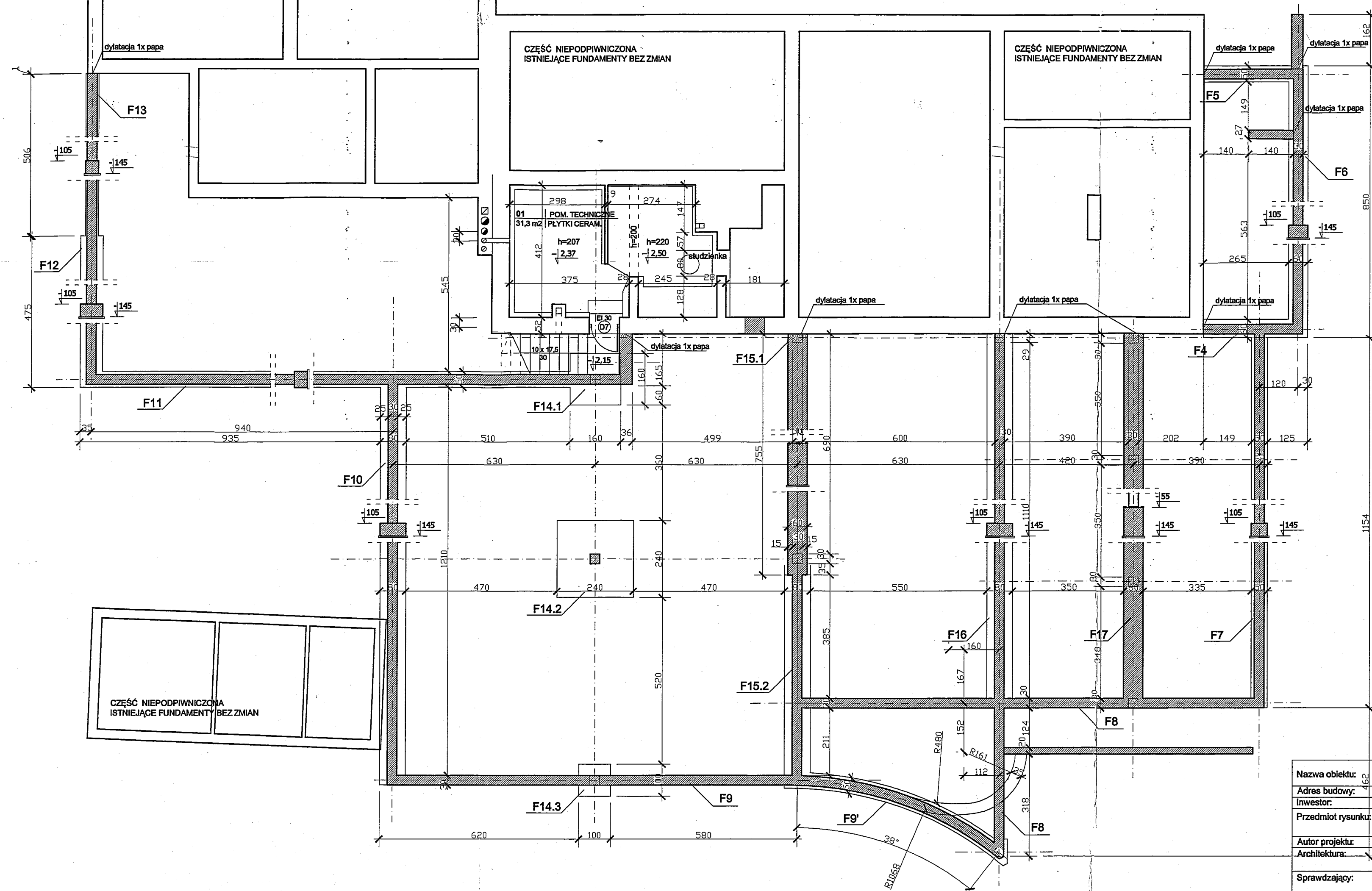
- ilość kondygnacji: 1 (część gastronomiczna), 2 (część biurowo-gospodarcza), 3 (klatka schodowa),
- powierzchnia użytkowa projektowanej rozbudowy: 546 m<sup>2</sup>.
- Budynek należy do kategorii zagrożenia ludzi ZL-I (sala restauracyjna i wielofunkcyjna na parterze) i ZL-V (część hotelowa).
- Projektowany budynek stanowi jedną strefę pożarową wraz z istniejącym budynkiem usługowym o łącznej powierzchni 2015 m<sup>2</sup>, przy dopuszczalnej pow. strefy 8000 m<sup>2</sup>.
- W budynku nie będą stosowane materiały i substancje niebezpieczne pożarowo o temperaturze zapłonu poniżej 57°C.
- Budynek nie zagrożony wybuchem.

## 7.2. ELEMENTY ZABEZPIECZENIA PRZECIWPOŻAROWEGO :

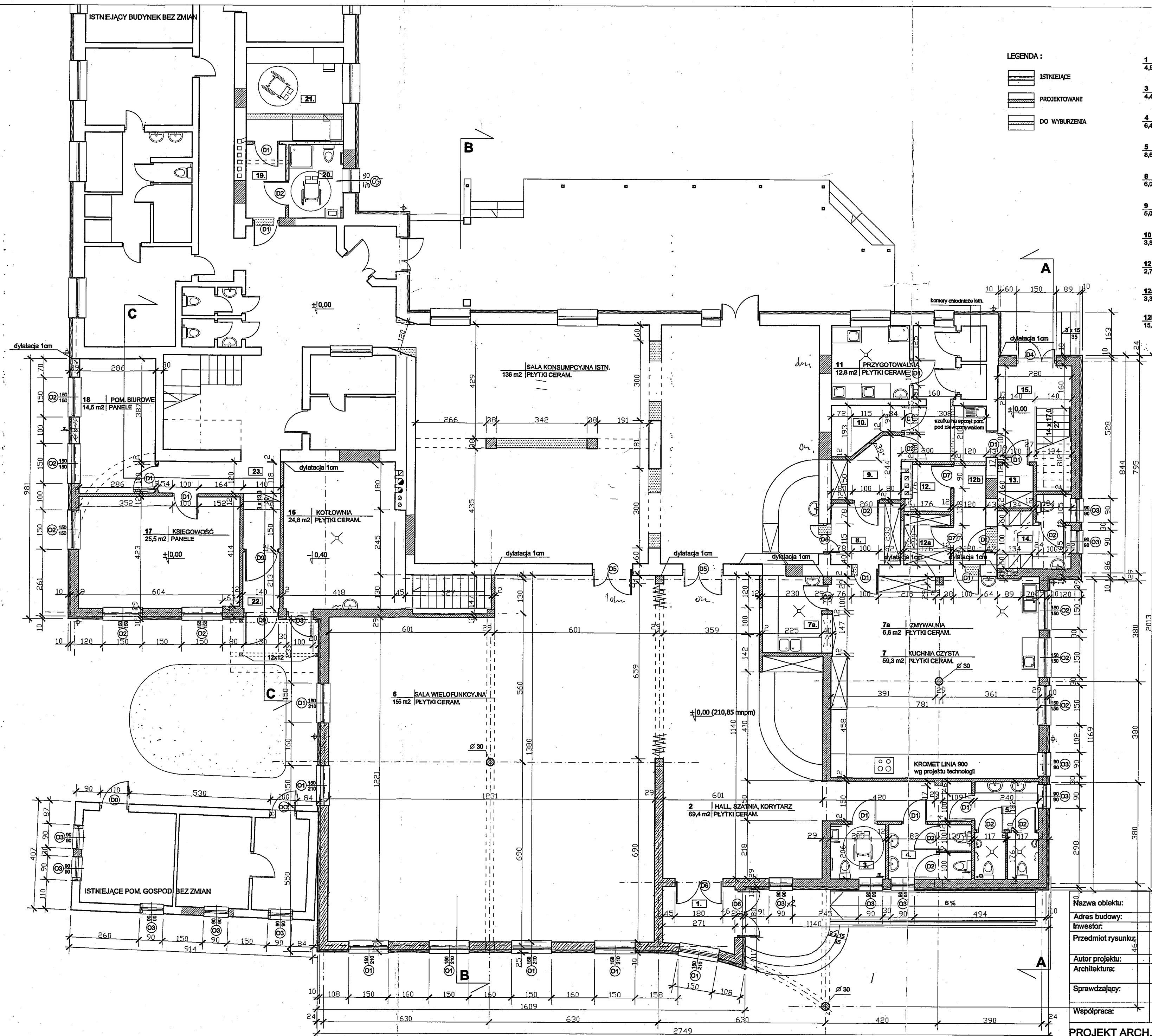
- Projektowany budynek posiada klasę „B” odporności pożarowej; jego elementy posiadają odporność ogniową :
  - główna konstrukcja nośna – REI120 (ściany murowane),
  - ściana zewnętrzna –EI60, ściana wewnętrzna –EI30
  - konstrukcja dachu osłonięta sufitem podwieszonym systemowym- EI30,
  - strop –REI60,
  - przekrycie dachu - E30 (osłonięcie płytami gipsowo-kartonowymi GKF 12,5mm + wełna mineralna 16cm),
  - biegi i spoczniki schodów (żelbetowe) – R60; belki stalowe, pod oparcie schodów i stropów osłonięte płytami izolacyjnymi (np. w systemie Vermiculux lub Conlit firmy MERCOR wg technologii producenta) do kl. R60
- Pokrycie stropodachu papą termozgrzewalną NRO np. FEUER SMART ICOPAL Zduńska Wola,
- Przewidziano zabezpieczenie konstrukcji nośnej dachu drewnianego środkami ogniochronnymi (np. Fobos M4 lub Kromos-B 791 wg technologii producenta) do stopnia niezapalności (nierozprzestrzeniania ognia -NRO).
- Warunki ewakuacyjne:
  - z sali wielofunkcyjnej i restauracyjnej (dla ponad 50 osób) zapewnione łącznie 2 wyjścia ewakuacyjne bezpośrednio na zewnątrz i 1 wyjście przez istniejący hall części hotelowej,
  - długość przejścia ewakuacyjnego do 20m, przy dopuszczalnej długości 40m,
  - z pokoi hotelowych długość dojścia 28m, przy dopuszczalnej długości 60m (są 2 kierunki ewakuacji dla wszystkich pokoi),
  - szerokość biegów schodów ewakuacyjnych w świetle 130cm, szerokość spoczników min. 160cm,
  - szerokość drzwi wyjściowych na zewnątrz w świetle 140cm,
  - drzwi wejściowe z korytarzy o szerokości min. 90cm w świetle otwierane na klatkę schodową,
- Wyposażenie w podręczny sprzęt gaśniczy: 2 kg ładunku gaśnicy proszkowej na 100 m<sup>2</sup> powierzchni użytkowej na każdej kondygnacji.
- Drogi i wyjścia ewakuacyjne i usytuowanie podręcznego sprzętu gaśniczego zostaną oznakowane zgodnie z polską normą w tym zakresie.
- Korytarz i klatka schodowa w części hotelowej budynku wyposażona w oświetlenie awaryjne.
- Hydrant wewnętrzny 25mm z wężem półsztywnym projektowany w hall'u sali wielofunkcyjnej; przy klatce schodowej środkowej istniejący pion z H25 z wężem półsztywnym na każdej kondygnacji.
- Ilość miejsc noclegowych poniżej 50, nie jest wymagana sygnalizacja alarmowa pożarowa. UWAGA! W przypadku zwiększenia ilości miejsc noclegowych powyżej 50 wymagana będzie w całym budynku instalacja SAP.

mgr inż. arch. ANNA LEPSKA  
ul. Partyzantów 11, 26-100 Kolbuszowa  
tel. (017) 221-72-371  
e-mail: anka@poczta.fm  
upr. arch. WBP nr 1340/183/82  
upr. budowl. Nr 1042  
upr. inż. budowl. Nr 175/93

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
ul. Partyzantów 11, 26-100 Kolbuszowa  
tel. (017) 221-72-371  
upr. arch. WBP nr 1340/183/82  
upr. budowl. Nr 1042  
upr. inż. budowl. Nr 175/93  
w ograniczonym zakresie  
nr ewid. A-71/91



Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.				
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371				
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21				
Przedmiot rysunku:	RZUT FUNDAMENTÓW		SKALA 1:100		
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:	
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006		
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006		
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006		
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.				RYS. NR 1	



LEGENDA :

- ISTNIEJĄCE
- PROJEKTOWANE
- DO WYBURZENIA

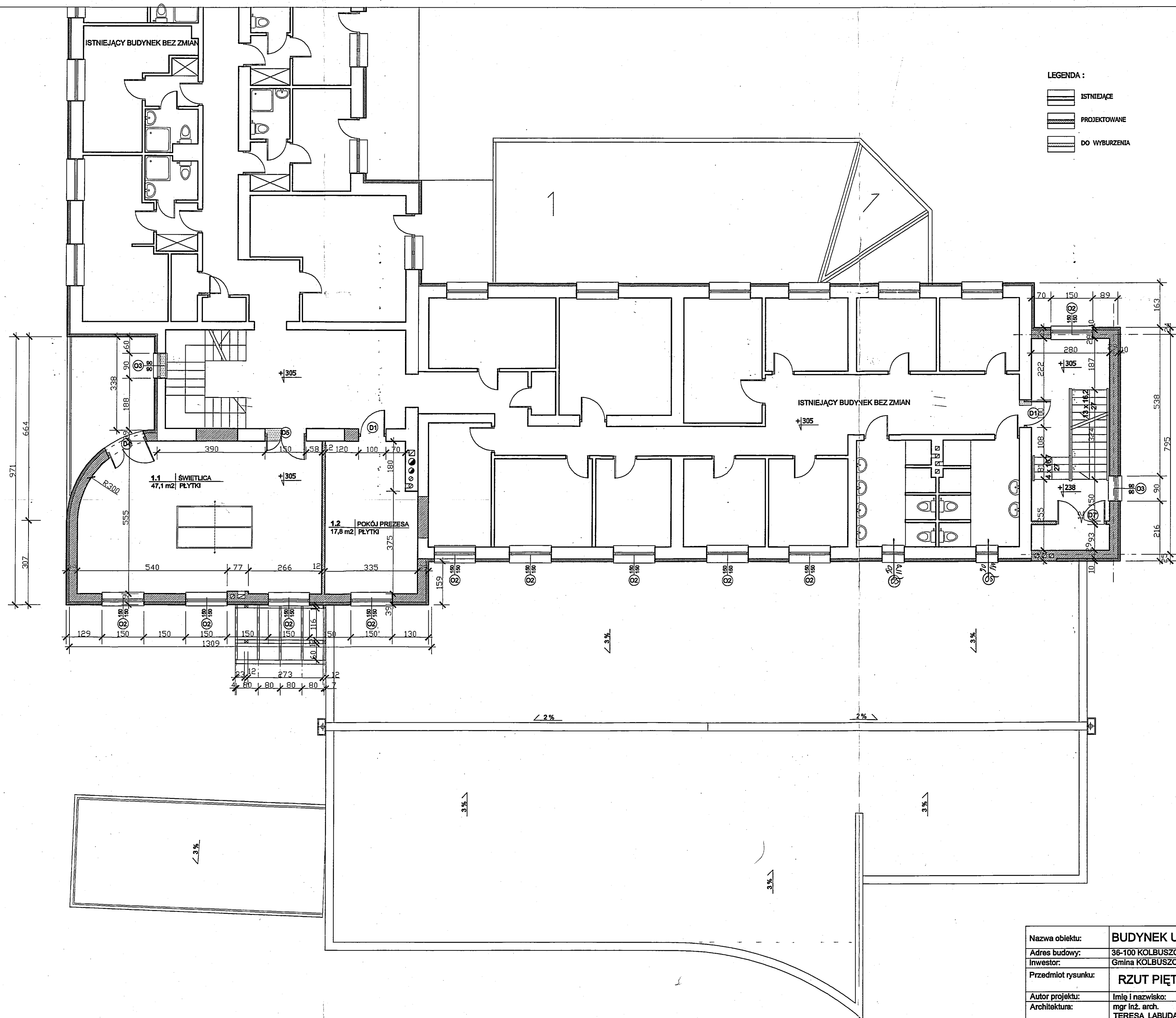
1	WIATROLAP	13	MAG. OPAKOWAŃ
4,9 m <sup>2</sup>	PLYTKI	2,1 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.
3	USTĘP INWALIDY	14	POM. SOCJALNE
4,4 m <sup>2</sup>	PLYTKI	6,1 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.
4	USTĘP DAMSKI	15	WIATROLAP
6,4 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.	6,5 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.
5	USTĘP MĘSKI	19	HALL INWALIDY
8,6 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.	4,3 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.
8	WEZEŁ KELNERSKI	20	ŁAZIENKA INWALIDY
6,0 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.	5,6 m <sup>2</sup>	PLYTKI
9	ZAPLECZE BARU	21	POKÓJ INWALIDY
5,0 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.	12,8 m <sup>2</sup>	PANELE
10	MAG. BRUDNY	22	WIATROLAP
3,8 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.	2,5 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.
12	MAG. CZYSTY	23	KORYTARZ
2,7 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.	8,4 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.
12a	KOMORA CHŁODNICZA		
3,3 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.		
12b	KORYTARZ		
15,8 m <sup>2</sup>	PLYTKI CERAM.		

RZECZOZNAWCA ds. ZABEZPIECZEŃ PRZECIWOPOŻAROWYCH  
brg. w st. spocz. inż. Marian Svehlejš  
Nr upr. 415/2000  
Rzeszów, 28.12.2006  
(miejscowość, data)  
Zgodność projektu z wymaganiami ochrony przeciwpożarowej stwierdzam  
bez uwag  
RZECZOZNAWCA ds. ZABEZPIECZEŃ PRZECIWOPOŻAROWYCH  
brg. w st. spocz. inż. Marian Svehlejš  
Nr upr. 415/2000

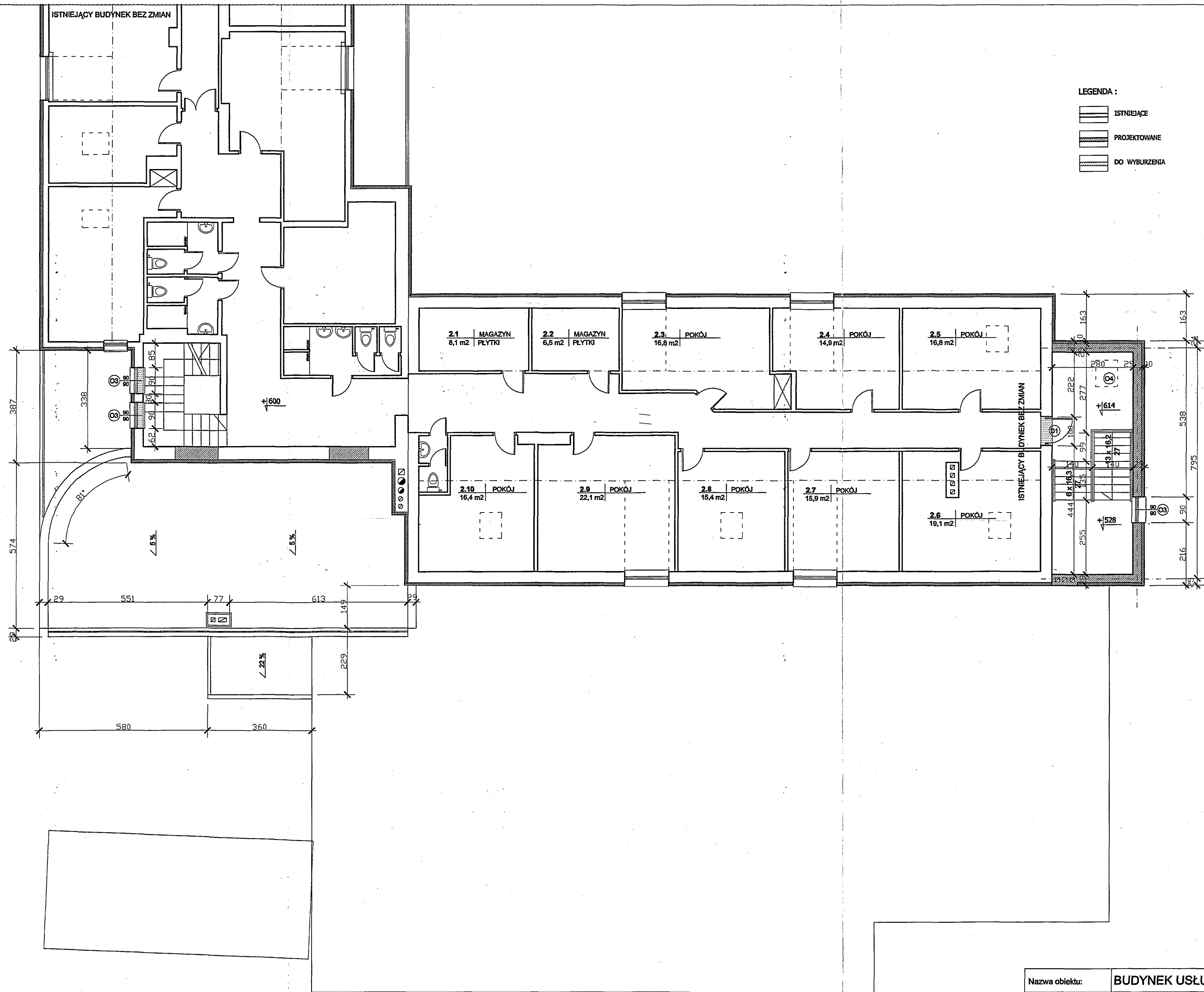
Zaopiniowano pod względem zgodności z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymaganiami ergonomii:  
1) bez zastrzeżeń  
2) z zastrzeżeniami wymienionymi w załączonej opinii  
mgr inż. Teresa Henczel  
Rzeszów, 22.12.06  
Data 20.12.06  
nr upr. GIP 468/00 w grupach: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4  
zam. Rzeszów, ul. Młocińska 8/40  
tel. 86-35-324

Zaopiniowano pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniami)  
mgr inż. Teresa Henczel  
Rzeszów, 22.12.06  
Data 20.12.06  
nr upr. 24-85/O/93  
w zakresie budownictwa mieszkaniowego i ogólnego  
zam. Rzeszów, ul. Młocińska 8/40

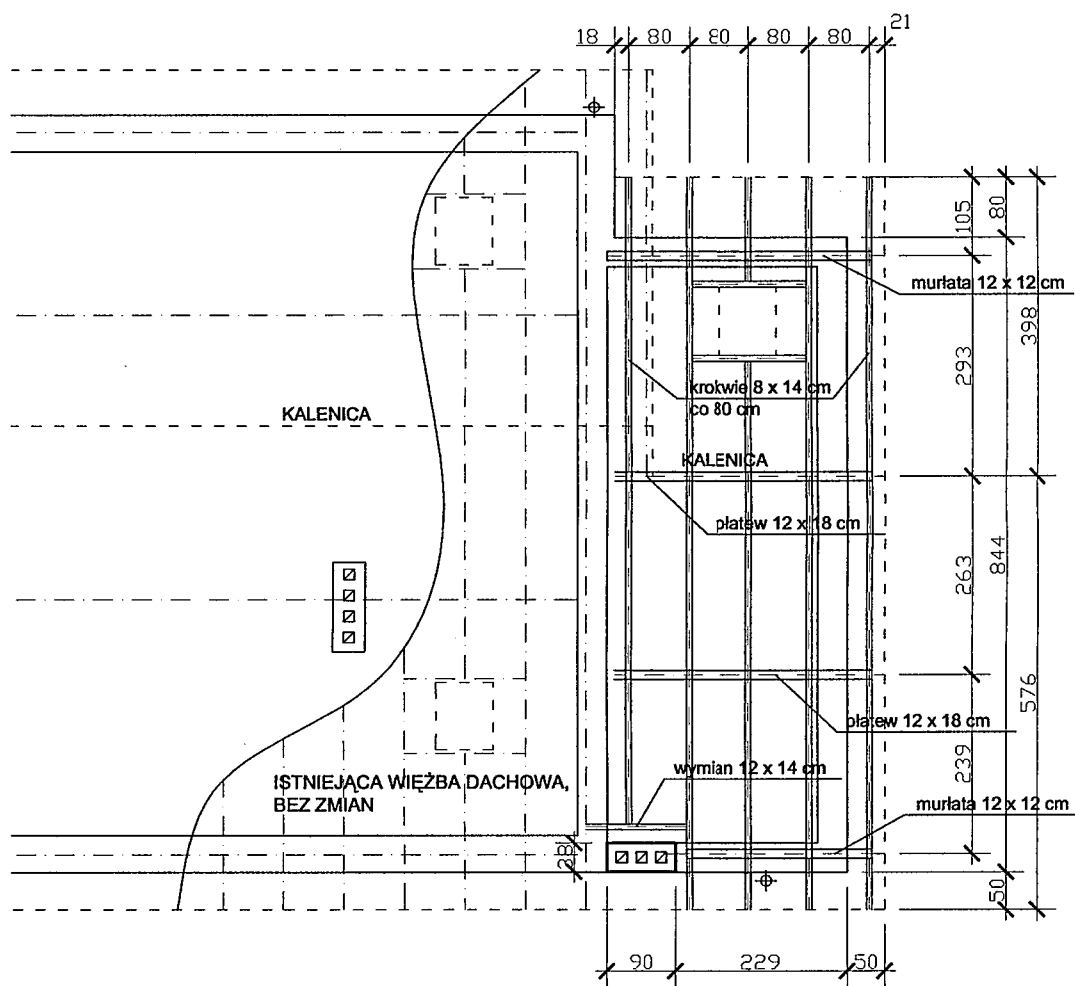
Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	RZUT PARTERU		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.	Data:	Podpis:
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006	
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006	
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006	
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.				RYS. NR 2



Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.				
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371				
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21				
Przedmiot rysunku:	RZUT PIĘTRA			SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:	
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006		
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006		
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006		
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.				RYS. NR 3	



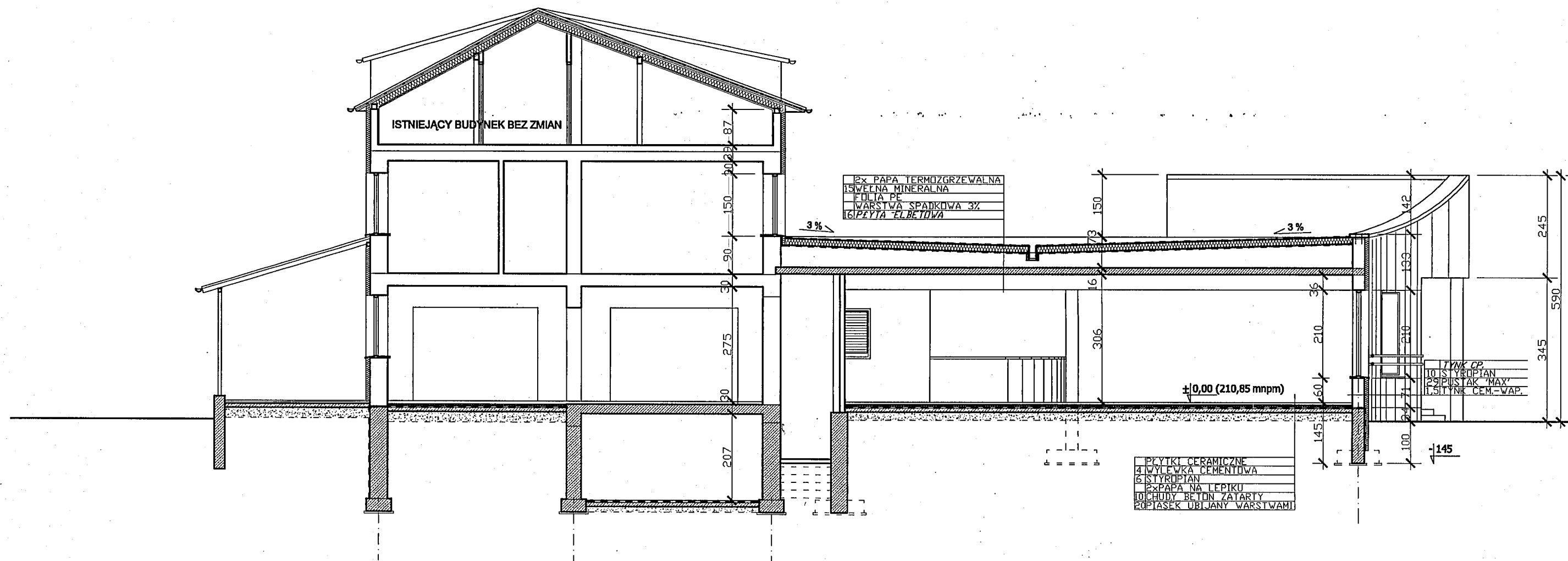
Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	RZUT PODDASZA		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006	
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006	
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006	
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.				RYS. NR 4



Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.		
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371		
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21		
Przedmiot rysunku:	RZUT WIĘZBY DACHOWEJ		SKALA 1:100
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.			RYS. NR 5



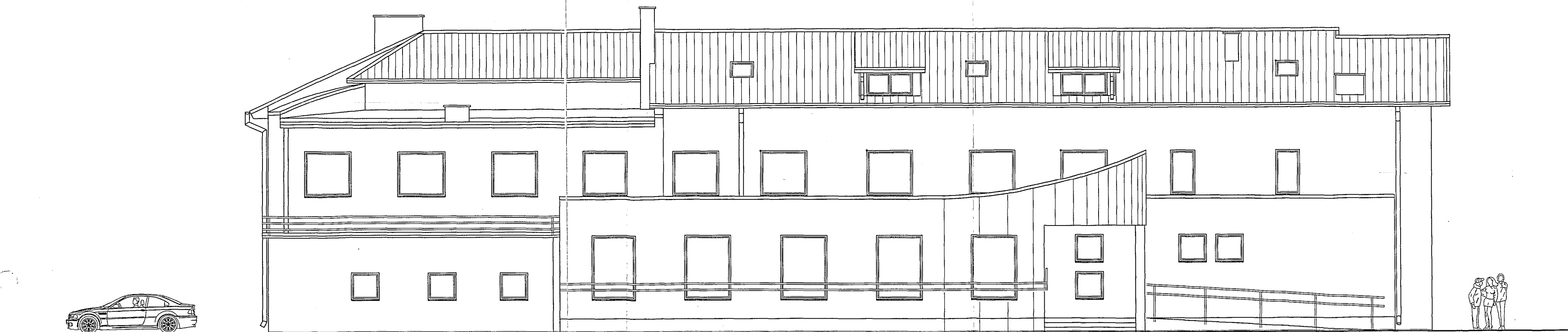




Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	PRZEKRÓJ B - B		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006	
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006	
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006	
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.			RYS. NR 7.	







Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.		
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371		
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21		
Przedmiot rysunku:	ELEWACJA WSCHODNIA	SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.			RYS. NR 9.



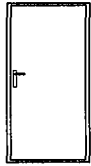
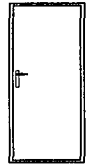
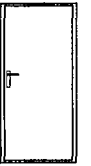
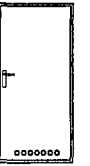
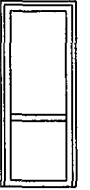
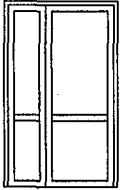
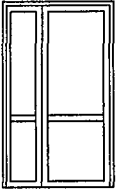
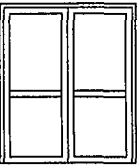
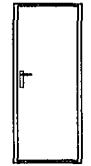
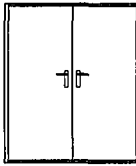
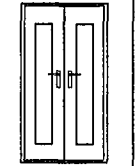
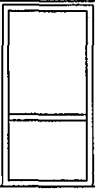
Nazwa obiektu:		BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.		
Adres budowy:		36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371		
Inwestor:		Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21		
Przedmiot rysunku:		ELEWACJA POŁUDNIOWA	SKALA 1:100	
Autor projektu:		Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:
Architektura:		mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006
Sprawdzający:		mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006
Współpraca:		mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.				RYŚ. NR 10.



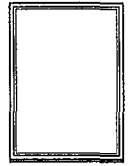
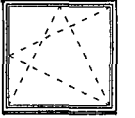


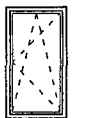
Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	ELEWACJA ZACHODNIA		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006	
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006	
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006	
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.			RYS. NR 11.	

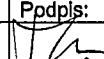
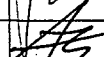
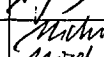


Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.				
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371				
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21				
Przedmiot rysunku:	ELEWACJA PÓŁNOCNA			SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:	
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006		
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006		
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006		
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.				RYS. NR 12.	

OZN. RYS.	D0	D0'	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D7'	D8	D9
	KLEPKOWE ZEWNETRZNE	KLEPKOWE ZEWNETRZNE	PLYCINOWE WEWNETRZNE	PLYCINOWE LAZIENKOWE	PRZESZKLONE ZEWNETRZNE	DWUSKRZYDŁOWE PRZESZKLONE ZEWNETRZNE	DWUSKRZYDŁOWE PRZESZKLONE WEWNETRZNE	DWUSKRZYDŁOWE PRZESZKLONE ZEWNETRZNE	PLYCINOWE WEWNETRZNE	DWUSKRZYDŁOWE PLYCINOWE WEWNETRZNE	DWUSKRZYDŁOWE PLYCINOWE WAHADLOWE	PRZESZKLONE ZEWNETRZNE
												
So	110	100	100	100	100	100	100	100	90	180	115	130
Ho	210	210	210	210	245	245	245	210	210	210	210	245
S	100	100	90	90	90	90+50	90+50	90	80	170	105	120
H	205	205	205	205	235	235	235	205	205	205	205	235
IŁOSC NA PARTERZE	1	1	14	9	1	1	2	2	2	-	1	2
IŁOSC NA PIĘTRZE	-	-	2	-	-	1	-	-	-	1	-	-
IŁOSC PODDASZU	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-

EI 30  
W POM. TECHN.  
W ISTN. PIWNICY

OZN. RYS.	O1	O2	O3	O4	O5
					
				POŁACIOWE	
So	150	150	90	75	90
Ho	210	150	90	105	150
S	1465	1465	865	72	865
H	2035	1435	835	102	1435
IŁOSC NA PARTERZE	7	8	13	-	1
IŁOSC NA PIĘTRZE	-	10	2	-	2
IŁOSC PODDASZU	-	-	3	1	-

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	ZESTAWIENIE STOLARKI		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Pdpłs:
Architektura:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006	
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006	
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006	
PROJEKT ARCH.-BUD. ROZBUDOWY ISTN. BUD.			RYS. NR 13.	

B.2.

## CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA

PROJEKTANT:

mgr inż. arch. TERESA LABUDA  
ul. Pierzysantów 11, 36-100 Kolbuszowa  
tel. (014) 22-72-371  
biuro: biuro budowlane do projektowania  
i wykonania architektury bez ograniczeń  
i wykonania konstrukcyjno-budowlanej  
inżynierii i kierowania robotami budowlanymi  
w ogólnym zakresie  
nr ewid. A-71/91

SPRAWDZAJĄCY:

mgr inż. arch. ANNA LESKA  
30-200 Dębica, ul. Reymonta 50  
tel. 014-670-58-48, 0606339495  
e-mail: anka09@poczta.fm  
upr. arch. WSPR-60-0320/60/82  
upr. inżyn. budowl. 1002  
upr. kier. budowl. 541 25/93

## **CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA**



# **SPIS TREŚCI**

## **I. CZĘŚĆ OPISOWA**

1. Przedmiot opracowania
2. Podstawa opracowania
3. Opis technologiczny
4. Wyposażenie technologiczne
5. Zatrudnienie
6. Wytyczne technologiczne do opracowań branżowych
  - 6.1. Wytyczne do wykończenia pomieszczeń
  - 6.2. Wytyczne do instalacji wod. - kan.
  - 6.3. Wytyczne do instalacji c.o.
  - 6.4. Wytyczne do instalacji elektrycznej i oświetleniowej
  - 6.5. Wytyczne do wentylacji.
7. Gospodarka odpadami
8. Warunki sanitarno – higieniczne oraz bhp.

## **II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA**

Rysunek nr 1 - technologia restauracji  
rzut parteru, skala 1:50

## **1. PRZEDMIOT OPRACOWANIA**

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt technologiczny zaplecza restauracji znajdującej się na parterze modernizowanego i rozbudowywanego budynku usługowo – hotelowo - gastronomicznego w Kolbuszowej ul. Wolska nr działek 1156/1, 1156/3, 1180, 371. Restauracja obsługiwać będzie gości hotelowych oraz klientów z zewnątrz. Przewiduje się również organizację imprez okolicznościowych.

Rozwiązania przyjęte w tym opracowaniu wykorzystane zostaną do zagospodarowania i wyposażenia restauracji, zgodnie z aktualnie obowiązującymi wymogami technologicznymi, funkcjonalnymi i higieniczno-sanitarnymi. Niniejsze opracowanie może być również wykorzystane przy wdrażaniu systemu HACCP.

## **2. PODSTAWA OPRACOWANIA**

- informacje przekazane przez Inwestora,
- projekt budowlany,
- obowiązujące przepisy budowlane, sanitarno – higieniczne oraz bhp., m.in.:
  - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.Nr 1225/2006 poz.1225),
  - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych,
  - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75/2002 poz.690 + zmiany),
  - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 11 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz.U. Nr 169/2003 poz. 1650).

## **3. OPIS TECHNOLOGICZNY**

Pomieszczenia przeznaczone na zaplecze restauracji znajdują się na parterze obiektu usługowo - hotelowo-gastronomicznego. Zgodnie z projektem budowlanym zaplecze restauracji stanowi wydzieloną funkcjonalnie część całej inwestycji z odrębnym dojściem z zewnątrz dla personelu i dostawy towaru.

Restauracja prowadzić będzie działalność gastronomiczną w pełnym zakresie, tj.: przekąski, zupy, dania podstawowe, wyroby garmażeryjne, desery, napoje itp.

Lokal przystosowany będzie również do organizacji i obsługi gastronomicznej imprez okolicznościowych, takich jak: wesela, przyjęcia, uroczystości okazjonalne, konferencje i inne.

Posiłki podawane będą w naczyniach wielorazowego użytku przez obsługę kelnerską bezpośrednio do sal konsumpcyjnych. Ilość miejsc konsumpcyjnych – około 200.

Dla potrzeb konsumentów i gości przewidziano szatnię odzieży wierzchniej oraz sanitariaty.

**Aranżacja sal konsumentów i baru nie jest objęta niniejszym opracowaniem.**

Dla przyjętego programu technologicznego restauracji wydzielono następujące pomieszczenia :

- **magazyn artykułów spożywczych** do przechowywania produktów spożywczych suchych, dodatków itp.,
- **chłodnie** do rozdzielnego przechowywania mięsa, drobiu, ryb, wędlin, tłuszczu, garmazutki itp.,
- **magazyn owoców i warzyw,**
- **magazyn opakowań,**
- **zaplecze baru,**
- **przygotownia brudna** z wydzielonymi stanowiskami do mycia i obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków, ryb i drobiu (zamiennie) oraz mycia i dezynfekcji jaj,
- **kuchnia** z wydzielonymi stanowiskami do obróbki mięsa, przygotowania potraw mącznych, końcowej obróbki warzyw, obróbki zimnej potraw, obróbki termicznej, obróbki końcowej oraz aneksem do mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych,
- **rozdzielnia kelnerska** połączona funkcjonalnie z kuchnią oraz zmywalnią naczyń stołowych przez okno podawcze,
- **bar** do serwowania napojów zimnych i gorących,
- **zmywalia naczyń stołowych** połączona funkcjonalnie z kuchnią przez kredens przelotowy oraz z rozdzielnią kelnerską,
- **aneks porządkowy** do przechowywania środków czystości, dezynfekcyjnych i sprzętu porządkowego,
- **WC dla personelu,**
- **szatnia dla personelu,**
- **sale konsumpcyjne.**

Układ funkcjonalny pomieszczeń oraz przyjęte założenia organizacji pracy kuchni zapewniają zachowanie rozdzielności dróg brudnych i czystych przy dostawie surowców, obróbce oraz dostawie gotowych potraw dla konsumentów. Również organizacja stanowisk roboczych zapewnia ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi podczas poszczególnych czynności. Uwzględnione zostały również zasady dobrej praktyki produkcyjnej.

#### **4. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE.**

Rozmieszczenie wyposażenia technologicznego w poszczególnych pomieszczeniach na zapleczu restauracji podano w części rysunkowej niniejszego opracowania. Część urządzeń jest w posiadaniu Inwestora. Natomiast pozostałe urządzenia dobrane zostaną z serii KROMET 700 i 900 Fabryki Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych KROMET Spółka z o.o. Krosno Odrzańskie. Wybór dostawcy urządzeń leży w gestii Inwestora.

Nr	Nazwa Urządzenia	Ilość (szt.)	Zasilanie		
			Moc (kW/V/LPG)	w.z. w.c.	Ścieki
1	Szafa chłodnicza	1	0,15/230		
2	Szafa mroźna	1	0,72/230		
3	Regał magazynowy	1			
4	Lodówka na jaja	1	0,12/230		
5	Regał magazynowy	3			
6	Podest magazynowy	1			
7	umywalka	5		w.z. w.c.	+
8	Szafa odzieżowa dwudzielna	6			
9.	Frytownica el.	1	13,5/400		
10.	Kuchnia gazowa 4-palnikowa	1	22/LPG		
11	Zlew porządkowy z szafką podblatową	1		w.z. w.c.	+
12	Stół ze zlewem 1-komorowym	3		w.z. w.c.	+
13	Naswietlacz do jaj UV	1	0,04/230		
14	Młynek koloidalny	4	0,042/230		+
15	Basen 1-komorowy	1		w.z. w.c.	+
16	Obieraczka do ziemniaków	1	1.2/230	w.z.	+
17	Piekarnik elektryczny	1	33,6/400		
18	Patelnia elektryczna	1	9/400		
19	Taboret gazowy	2	16/LPG		
20	Okap wentylacyjny z łapaczem tłuszczu, oświetleniem i odwodnieniem	1	0,1/230		
21	Chłodnia na napoje	1	0,15/230		
22	Zmywarka do naczyń	1	0,65/400	w.z.	+
23	Zlewozmywak 2-komorowy	2		w.z. w.c.	+
24	Stół odkładczy	4			
25	Szafa przelotowa	1			
26	Okno podawcze	2			
27	Basen do mycia garów	1		w.z. w.c.	+
28	Regał ociekowy	1			
29	Stół roboczy z dolnymi półkami i szufladami	3			

30	Maszyna do mielenia mięsa	1	0,75/400		
31	Stół zlewozmywakowy z dolną półką	1		w.z. w.c.	+
32	Szatkwonica do jarzyn	1	1,30/230		
33	Krajalnica do żywności	1	1,5/230		
34	Kredens kelnerski	2			
35	Stół roboczy	6			
36	bemar	1	2,0/230		

Pozostały sprzęt technologiczny i elementy wyposażenia, m.in.: sztućce, tace, garnki, termometry, drobny sprzęt kuchenny, wyposażenie baru, zastawa stołowa itp. zostanie zakupiony przez Inwestora według potrzeb i przechowywany w szafkach, na półkach pod stołami roboczymi.

Wszelkie urządzenia, elementy wyposażenia technologicznego, powierzchnie robocze wykorzystywane w trakcie sporządzania potraw, a w szczególności będące w kontakcie z żywnością muszą być wykonane z materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych oraz możliwych do dezynfekcji.

## 5. ZATRUDNIENIE

W restauracji planuje się zatrudnienie 6 osób pracujących w systemie dwuzmianowym. Pracownicy pracować będą przy obsłudze baru, sal konsumpcyjnych oraz w pomieszczeniach na zapleczu restauracji. Stałe stanowiska pracy przewidziano w kuchni. W zmywalni naczyń praca będzie miała charakter dorywczy, nie dłużej niż 2 godz. dziennie. W pozostałych pomieszczeniach pracy pracownicy przebywać będą czasowo lub dorywczo, w zależności od potrzeb.

Dla pracowników przewidziano zaplecze socjalne składające się z WC oraz szatni. Wyposażenie szatni stanowić będą indywidualne szafki dwudzielne na odzież własną i roboczą dla każdego pracownika.

## 6. WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE DO OPRACOWAŃ BRANŻOWYCH

### 6.1. Wytyczne do wykończenia pomieszczeń

**Podłogi** w pomieszczeniach zaplecza restauracji powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych. Powinny być wykończone w sposób łatwy do czyszczenia i dezynfekcji. Należy wykonać je ze spadkiem 1,5% w kierunku kanalizacyjnych wpustów podłogowych.

**Ściany** powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych, a ich powierzchnia powinna być łatwa do czyszczenia i dezynfekcji. W pomieszczeniach takich jak: przygotowalnia brudna, kuchnia, rozdzielnia kelnerska, zmywalnia naczyń stołowych, aneks porządkowy, WC, szatnia - ściany do wysokości min. 2,00m należy wykończyć glazurą.

**Sufity** i zamocowane w górze elementy należy wykonać w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu i ograniczający kondensację pary oraz wzrost niepożądanych pleśni.

**Okna** w pomieszczeniach na zapleczu restauracji powinny mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiającą wietrzenie pomieszczeń i zamontowanie ram ze zdejmowalnymi siatkami ochronnymi przeciw insektom.

**Drzwi** powinny być łatwe do czyszczenia.

Wszystkie otwory zewnętrzne do pomieszczeń na zapleczu restauracji, np.: progi, połączenia instalacyjne, wyloty wentylacyjne itp., należy zabezpieczyć przed insektami i owadami poprzez ich uszczelnienie, obicie materiałem odpornym na gryzonie oraz zastosowanie zdejmowalnych i łatwych do czyszczenia siatek.

## **6.2. Wytyczne do instalacji wody zimnej, ciepłej i kanalizacyjnej.**

**Woda zimna** dla potrzeb restauracji zapewniona jest z lokalnej sieci wodociągowej.

Orientacyjne zapotrzebowanie wody zimnej na cele technologiczne, sanitarne i porządkowe - 5,2 m<sup>3</sup>/d.

**Woda ciepła** dostarczana będzie z projektowanej kotłowni.

Orientacyjne zapotrzebowanie wody ciepłej dla potrzeb technologicznych i sanitarno - socjalnych - 2,6 m<sup>3</sup>/d.

**Ścieki sanitarne i technologiczne** odprowadzane będą do lokalnej sieci kanalizacyjnej.

Przewidywana ilość ścieków -4,94 m<sup>3</sup>/d.

W razie konieczności podczyszczania ścieków technologicznych przed ich odprowadzeniem do kanalizacji, należy przewidzieć łapacz tłuszczu. Może on być zainstalowany wyłącznie poza zapleczem stołówki, np. w pomieszczeniach technicznych lub w studzienkach kanalizacyjnych.

Przewody instalacji wodnej i kanalizacyjnej powinny być gładkie, szczelne. Należy prowadzić je pod tynkiem lub zabezpieczyć osłonami. Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zasyfonowane, zabezpieczone kratkami.

W tabeli wskazano urządzenia, do których należy doprowadzić wodę zimną i ciepłą oraz odprowadzić ścieki. Natomiast w części rysunkowej projektu naniesiono rozmieszczenie wpustów podłogowych oraz urządzeń sanitarnych.

## **6.3. Wytyczne do instalacji centralnego ogrzewania.**

**Ciepło** do pomieszczeń restauracji dostarczane jest z własnej kotłowni ogrzewającej cały budynek. Przewody i grzejniki w pomieszczeniach na zapleczu restauracji powinny być gładkie, szczelne. Instalacje c.o. należy prowadzić pod tynkiem lub zabezpieczyć osłonami.

Należy przyjąć temperaturę poszczególnych pomieszczeń według obowiązujących norm, tj.:

- przygotownia brudna, kuchnia, zmywalnia naczyń + 16°C,
- szatnia, WC, + 24°C,
- magazyny, korytarze + 5° C,
- rozdzielnia kelnerska, bar, sale konsumpcyjne + 20° C.

#### 6.4. Wytyczne do instalacji elektrycznej i oświetleniowej

**Energia elektryczna** potrzebna do zasilania urządzeń i oświetlenia pomieszczeń zapewniona będzie z projektowanej instalacji elektrycznej.

Instalacje elektryczne należy prowadzić w sposób bezkolizyjny z innymi instalacjami w zakresie odległości i ich wzajemnego usytuowania, zgodnie z obowiązującymi normami.

W tabeli urządzeń podano urządzenia technologiczne, do których należy doprowadzić energię elektryczną. Dodatkowo w pomieszczeniach kuchni, przygotowalni brudnej, rozdzielni kelnerskiej, przy stołach roboczych należy zainstalować dodatkowe gniazda do podręcznych urządzeń technologicznych.

**Oświetlenie sztuczne** powinno zapewniać prawidłowe oświetlenie poszczególnych stanowisk pracy, nie powinno zmieniać barw, jak również powodować zacinienia stanowisk pracy. W pomieszczeniach takich jak: przygotowalnia brudna, kuchnia, rozdzielnia kelnerska, punkty oświetlenia elektrycznego należy wyposażyć w nietłukące osłony o konstrukcji umożliwiającej ich łatwe czyszczenie.

#### 6.5. Wytyczne do instalacji wentylacji

**Wentylacja** zaplecza restauracji zapewniona zostanie poprzez system wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej i grawitacyjnej.

Do poszczególnych pomieszczeń należy doprowadzić następujące ilości powietrza:

- kuchnia - według zysków ciepła lecz nie mniej niż 15 w/h
- przygotowalnia brudna - 4 w/h
- zmywalnia naczyń - 4 w/h
- szatnia dla pracowników - 2 w/h
- WC - 50 m<sup>3</sup>/h
- pozostałe pomieszczenia - 2 w/h.

W pomieszczeniach, w których zostanie zainstalowana wentylacja mechaniczna, nie można stosować wentylacji grawitacyjnej. Wentylacji pomieszczeń sanitarno-socjalnych nie należy łączyć w system wentylacji pomieszczeń technologicznych. W sanitariacie należy zastosować wentylację mechaniczną o działaniu ciągłym lub włączaną automatycznie.

Stanowisko obróbki termicznej w kuchni należy wyposażyć w okap z wyciągiem mechanicznym i łapaczem tłuszczu, posiadający indywidualne wyprowadzenie ponad dach. Konstrukcja okapu powinna zabezpieczać przed gromadzeniem się skroplin. Ponadto na otworach wentylacyjnych należy zainstalować kratki łatwe do zdejmowania i utrzymania w czystości, zabezpieczone przed dostępem owadów.

Usytuowanie nawiewów i wywiewów powietrza powinno umożliwić swobodny ruch powietrza, bez tworzenia się „martwych stref”, z zachowaniem kierunku przepływu powietrza od strony czystszej do brudnej pomieszczenia.

Nie należy łączyć kanałów wywiewnych wentylacji mechanicznej z pomieszczeń czystych i brudnych.

## **7. GOSPODARKA ODPADAMI**

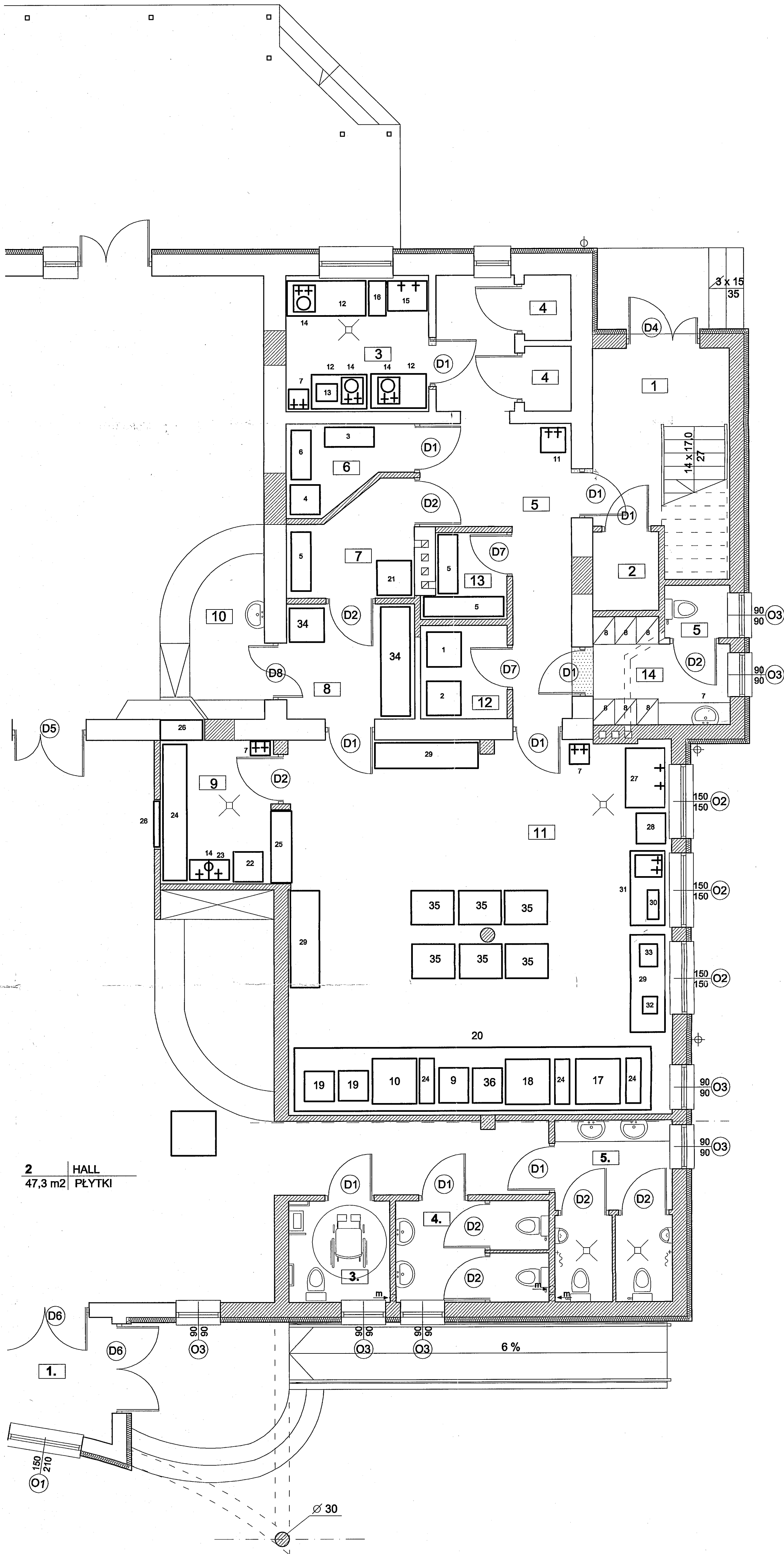
**Odpady poprodukcyjne** powstałe podczas obróbki brudnej surowców, obróbki czystej potraw i ze zmywalni naczyń mielone będą w młynkach koloidalnych zamontowanych na odpływach ścieków ze zlewozmywaków i odprowadzane do kanalizacji.

**Śmieci** usuwane będą do ogólnodostępnego śmietnika dla całego obiektu.

## **8. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ORAZ BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY**

Pracownicy zatrudnieni w restauracji powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia. Należy zapewnić im niezbędną odzież roboczą. Pomieszczenia powinny być utrzymywane na bieżąco w czystości. Urządzenia wykorzystywane przy pracy powinny być sprawne, bezpieczne. Przy transporcie ręcznym towarów należy przestrzegać obowiązujących w tym zakresie przepisów i norm. Na drogach komunikacyjnych i przy stanowiskach pracy nie należy gromadzić zbędnych materiałów mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo pracy. Należy zapewnić pracownikom niezbędną ilość środków czystości, dezynfekcyjnych i sprzętu porządkowego.





WYKAZ POMIESZCZEŃ:

1. WIATROŁAP
2. MAGAZYN OPAKOWAŃ
3. PRZYGOTOWALNIA BRUDNA
4. KOMORA CHŁODNICZA
5. KORYTARZ
6. MAGAZYN OWOCÓW, WARZYW I JAJ
7. ZAPLECZE BARU
8. ROZDZIELNIA KELNERSKA
9. ZMYWALNIA
10. BAR
11. KUCHNIA
12. MAGAZYN CHŁODNICZY
13. MAGAZYN ART. SPOŻ.
14. POM. SOCJALNE
15. WC DLA PERSONELU

WYKAZ URZĄDZEŃ:

1. szafa chłodnicza
2. szafa mroźna
3. regał magazynowy
4. lodówka na jaja
5. regał magazynowy
6. podest magazynowy
7. umywalka
8. szafka na odzież
9. frytownica el.
10. kuchnia gazowa
11. zlew porządkowy z szafką podblatową
12. stół ze zlewem 1-kom.
13. naświetlacz do jaj
14. młynek koloidalny
15. basen 1-komorowy
16. obieraczka do ziemniaków
17. piekarnik el.
18. patelnia el.
19. taboret gazowy
20. okap
21. chłodnia na napoje
22. zmywarka do naczyń
23. zlewozmywak 2-kom.
24. stół odkładczy
25. szafa przelotowa
26. okno podawcze
27. basen do mycia garów
28. regał ociekowy przelotowy
29. stół roboczy z dolnymi półkami i szufladami
30. maszyna do mielenia mięsa
31. stół zlewozmywakowy
32. szatkownica do jarzyn
33. krawalnia żywności
34. kredens kelnerski
35. stół roboczy
36. bema

Zaprojektowano pod względem zgodności z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymaganiami ergonomii:  
1) bez zastrzeżeń  
Opinię wyraził: mgr inż. Teresa Labuda  
L.p. opinii: 22/06  
Data: 20.12.06  
mgr inż. Teresa Labuda  
Inżynier ds. bezpieczeństwa i higieny pracy  
nr upr. 24-B/C/92  
w zakresie budownictwa  
przemysłowego i górnictwa  
zam. Kowalewo Pomorskie 840  
tel. 58-35-524

Zaprojektowano pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń:  
Opinię wyraził: mgr inż. Teresa Labuda  
L.p. opinii: 22/06  
Data: 20.12.06  
mgr inż. Teresa Labuda  
Inżynier ds. bezpieczeństwa i higieny pracy  
nr upr. 24-B/C/92  
w zakresie budownictwa  
przemysłowego i górnictwa  
zam. Kowalewo Pomorskie 840  
tel. 58-35-524

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Investor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	RZUT PARTERU		SKALA 1:50	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projekt zagospod.:	mgr inż. arch. TERESA LABUDA	A - 71 / 91	XII.2006	<i>Labuda</i>
Sprawdzający:	mgr inż. arch. ANNA LESKA	UAN-2-8346-28/88	XII.2006	<i>Anna Leska</i>
Współpraca:	mgr inż. arch. MICHAŁ MICEK		XII.2006	<i>Michał Micek</i>
TECHNOLOGIA RESTAURACJI				RYŚ. NR 1

B.3.

# CZĘŚĆ KONSTRUKCYJNA

Autorzy opracowania	Imię i nazwisko	Nr uprawnień bud. specjalność	Data	Podpis
<b>KONSTRUKCJA</b>				
PROJEKTANT	inż. ALICJA MICUŁA	B-208/88 do projektowania w specj. konstrukcyjno-budowlanej	12-2006 r	inż. ALICJA MICUŁA Uprawnienia bud. do projektowania bez ograniczeń w specj. budowlanej nr 208/88 35-211 Bzese tel. 17/ 853-47-09
SPRAWDZAJĄCY	mgr inż Zdzisław WOJDYŁO	B-212/87 do projektowania w specj. konstrukcyjno-budowlanej	12-2006 r	ZDZISŁAW WOJDYŁO INŻYNIER BUDOWLANY upr. bud. B-212/87 upr. projekt. nr B-212/87

KOLBUSZOWA, grudzień 2006 r.

RZESZÓW

ul. Prymasa Tadeusza 1000-lecie 4/33

**OPIS TECHNICZNY**  
**DO PROJEKTU BUDOWLANEGO ROZBUDOWY ISTNIEJĄCEGO**  
**BUDYNKU USŁUGOWO - HOTELOWO- GASTRONOMICZNEGO**

**CZEŚĆ KONSTRUKCYJNA**

**I. Dane ogólne:**

1. Inwestor: Gmina Kolbuszowa
2. Adres obiektu: Kolbuszowa ul. Wolska,  
działki nr 1156/1, 1156/3, 1180 371

**II. Warunki związane z lokalizacją:**

- strefa obciążenia śniegiem II
- strefa obciążenia wiatrem I
- głębokość przemarzania  $h = 1,0$  m

Na terenie objętym opracowaniem występują dwie warstwy geotechniczne:

warstwy I - gliny piaszczyste

warstwy II - piaski

Wody gruntowe występują na głębokości 4,2 m ppt.

Ustalono że w miejscu projektowanego posadowienia budynku występują proste warunki geotechniczne, a projektowany budynek wraz z gruntem zalicza się do pierwszej kategorii geotechnicznej.

**III. Analiza posadowienia.**

- |                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| 0,00 =                            | 210,85 m n.p.m. |
| - teren istniejący                | 210,40 m n.p.m. |
| - teren projektowany              | 210,40 m n.p.m. |
| - rzędna posadowienia fundamentów | 209,40 m n.p.m. |
- głębokość posadowienia fundamentów min.  $h = 1,0$  m pod poziomem terenu projektowanego.

**IV. Dane konstrukcyjno – materiałowe:**

- a. Ławy fundamentowe żelbetowe, wylewane z betonu B20, posadowione na chudym betonie gr. 10 cm.  
Wysokość ław i stóp fundamentowych 40 cm. Ławy zbrojone stalą A-III.
- b. Ściany zewnętrzne z pustaków ceramicznych gr. 29 cm.  
ocieplone styropianem gr. 10 cm.
- c. Ściany wewnętrzne gr. 12 cm z cegły dziurawki lub cegły ceramicznej modularnej.
- d. Podciagi pod płyty stropowe i stropodachowe stalowe z dwuteowników HEB ze stali St3 SX.  
Podciagi pod ścianę piętra i ścianę attykową żelbetowe, wylewane z betonu B20, zbrojone stalą A-III.
- e. Schody żelbetowe płytowe, wylewane, oparte na belkach stalowych.  
Belki stalowe oparte na ścianach istniejącej i projektowanej.

- f. Strop międzykondygnacyjny gr 12 cm, w postaci płyty żelbetowej, wylewanej na mokro z betonu B20, zbrojone stalą A-III, opartej na belkach stalowych HEB 240.
- g. Stropodach nad salą wielofunkcyjną w postaci płyty żelbetowej wylewanej na mokro z betonu B20, zbrojonej stalą A-III.  
Płyta oparta na belkach stalowych HEB 300, ze stali St3SX.  
Stropodach nad częścią piętrową żelbetowy, wylewany gr 12 cm oparty na belkach stalowych HEB 280.
- h. Rdzenie i słupy żelbetowe wylewane z betonu B20 zbrojone stalą A-III.
- i. Nadproża okienne i drzwiowe prefabrykowane, typu L-19 żelbetowe.  
Nadproża w ścianach istniejące, wkuwane z ceowników, ze stali St3SX.
- j. Dach nad klatką schodową drewniany o konstrukcji płatwiowo-krokwiowej oparty na murlatach i płatwiach drewnianych.
- k. Zabezpieczenie antykorozyjne:  
Elementy drewniane dachu zabezpieczyć przeciwgrzybicznie i przeciwogniowo.  
Drewno zaimpregnować środkiem grzybobójczym a w styku z murem odizolowane warstwą papy.  
Przeciwogniowo zabezpieczyć preparatem FOBOS.

Zabezpieczenie elementów konstrukcji stalowej:

przygotowanie powierzchni: usunięcie nierówności zarysowań, zeszlifowanie ostrych krawędzi, odtłuszczenie.

Powierzchnię oczyszczoną do 3-go stopnia czystości w miejscach silnie skorodowanych zagruntować gruntem antykorozyjnym 769 produkcji Rust- Oleum wg instrukcji producenta.

Grunтовanie: wykonać Rust - Oleum 5769 o grubości 35µm i Rust- Oleum 5781 o grubości suchej powłoki 35µm.

Malowanie nawierzchniowe:

Malowanie nawierzchniowe Rust-Oleum 5700, grubości powłoki 40µm.

#### Uwagi :

Do budowy należy używać materiałów atestowanych, dobrej jakości.

Roboty budowlane prowadzić zgodnie z obowiązującymi normami, przepisami i sztuką budowlaną.

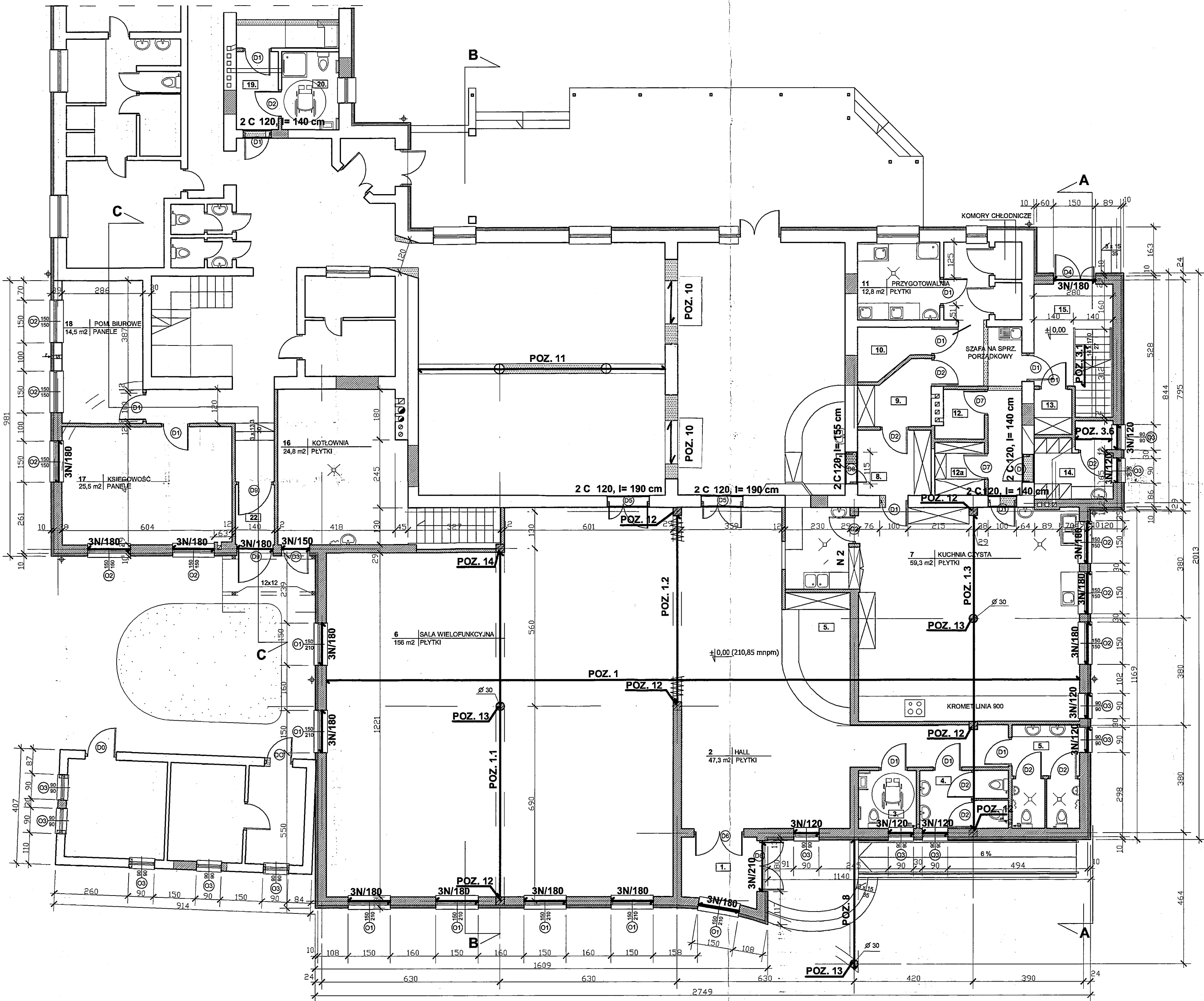
Roboty ziemne i fundamentowe prowadzić w okresie suchym



inż. Alicja Micuła

Schematy konstrukcyjne  
Skala 1:100

RZUT PARTERU

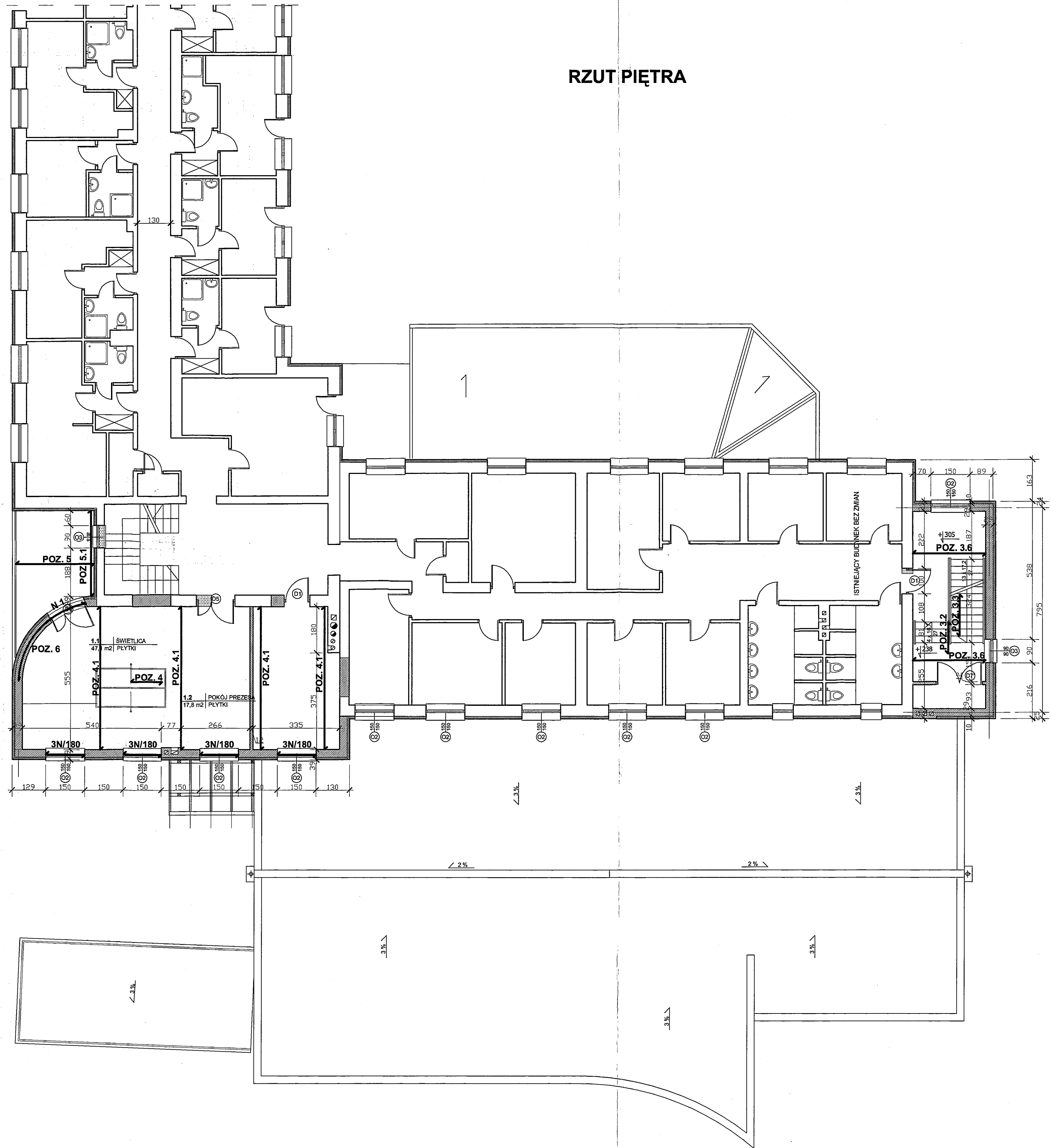


ZESTAWIENIE PREFABRYKATÓW			
L.p.	Prefabrykat	Liczba sztuk	Uwagi
1.	3N/210	1	
2.	3N/180	19	
3.	3N/150	1	
4.	3N/120	7	

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.		
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid. 1156/3		
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA, adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21		
Przedmiot rysunku:	Schematy konstrukcji	SKALA	1:100
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:
Projekt budowlany:	inż. Alicja Micuła	B - 208 /88	XII.2006
Sprawdzający:	inż. Zdzisław Woźny	B - 212/87	XII.2006
Współpraca:	Ewa Rodzeń		XII.2006
PROJEKT Konstrukcyjny-wykonawczy D. ROZBUDOWY ISTN. BUD.			RYS. NR 1

Schematy konstrukcyjne  
Skala 1:100

RZUT PIĘTRA



Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.		
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/3		
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA, adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr., Pokój 21		
Przedmiot rysunku:	Schematy konstrukcji	SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:
Projekt budowlany:	Inż. Alicja Micza	B - 208 /88	XII.2006
Sprawdzający:	Inż. Zdzisław Wojdyło	B - 212/87	XII.2006
Współpraca:	Ewa Rodzeń		XII.2006
PROJEKT Konstrukcyjny-wykonawczy D. ROZBUDOWY ISTN. BUD.			RYS. NR 2



B.4.

## INSTALACJA CO i TECHNOLOGIA KOTŁOWNI

<b><u>PROJEKTOWAŁ:</u></b>	MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY 36-100 KOLBUSZOWA UL. ARMII KRAJOWEJ 8 UPR. BUD. NR 4/99	MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANYMI BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ W ZAKRESIE SIECI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ: WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH, WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH Nr ewid. 4/99
<b><u>SPRAWDZIŁ:</u></b>	MGR INŻ. GRZEGORZ BEDNARSKI 35-122 RZESZÓW UL. Kotuli 32/4 UPR. BUD. NR S129/01	MGR inż. Grzegorz Bednarski UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANYMI BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ W ZAKRESIE SIECI / INSTALACJI I URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH CIEPLNYCH WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH Nr ewid.: S-129/01



## OPRACOWANIE ZAWIERA:

- 1.OPIS TECHNICZNY,
- 2.OBLICZENIA,
- 3.CZĘŚĆ RYSUNKOWA:  
RYS. NR 1 – RZUT PIWNIC INSTALACJA CO,  
RYS. NR 2 – RZUT PARTERU INSTALACJA CO,  
RYS. NR 3 – RZUT PIĘTRA INSTALACJA CO,  
RYS. NR 4 – RZUT PODDASZA INSTALACJ CO,  
RYS. NR 5 – SCHEMAT TECHNOLOGII KOTŁOWNI,

OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU BUDOWLANEGO INSTALACJI CO DLA  
BUDYNKU USŁUGOWEGO HOTELOWO-GASTRONOMICZNEGO POŁOŻONEGO  
W KOLBUSZOWEJ UL. WOLSKA DZ.BUD. NR 1156/1; 1156/3; 1180; 371

### 1. Podstawa opracowania.

- Umowa z inwestorem,
- Projekt architektoniczno-budowlany budynku usługowego hotelowo gastronomicznego – rozbudowa o sale wielofunkcyjna i klatki schodowe,
- Projekt techniczny instalacji centralnego ogrzewania w budynku hotelu – rozbudowa opracowany przez mgr inż. Stanisław Lis z roku 1993,
- Projekt techniczny wewnętrznej instalacji wod-kan, cw, co i technologii kotłowni i zew. Kan. sanitarnej opacowany przez ZOI Kolbuszowa w 1985r.
- Pomiary z natury,
- Projekt zagospodarowania działki budowlanej,
- Obowiązujące normy i normatywy, dane katalogowe poszczególnych producentów urządzeń.
- PN-EN ISO 6946 Komponenty budowlane i elementy budynku. Opór cieplny i współczynnik przenikania ciepła. Metoda obliczenia.
- Dz. U. Nr 75, poz. 690 Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie - Rozdział 4 „Instalacje grzewcze”.
- PN-B-03406:1994 Obliczenie zapotrzebowania na ciepło pomieszczeń o kubaturze do 600 m<sup>3</sup>.

### 2. Zakres opracowania.

Opracowanie obejmuje swym zakresem projekt budowlany modernizacji instalacji CO w rozbudowywanym budynku usługowym, przebudowe istniejącej kotłowni węglowo gazowej na gazową.

### 3. Dane ogólne.

Budynek jest zlokalizowany w zabudowie wolnostojącej, trzykondygnacyjnej z częściowym podpiwniczeniem.

Obecnie pełni funkcje zaplecza sportowego z częścią hotelową dla Ośrodka Sportu i Rekreacji w Kolbuszowej.

Budynek powstał w latach sześćdziesiątych XX w. i podlegał ciągłym modernizacją, wybudowany w technologii tradycyjnej, ściany zewnętrzne gazobeton i ceramika.

Ściany zewnętrzne w części starej pustak max 24 i 12 z pustką powietrzną, w części nowej pustak max 24, wełna mineralna 6cm do połowy piętra i pustak max 12cm. Strop nad starą częścią poddasze ogrzewane docieplenie międzykrokwiowe 10cm styropian, nowa część poddasze nie ogrzewane docieplenie międzykrokwiowe 6cm styropian.

Stolarka okienna, okna skrzynkowe i ramowe z szybą zespoloną drewniane.

Budowę przegród budowlanych określono na podstawie projektów archiwalnych i informacji uzyskanych od użytkownika budynku oraz obliczono zgodnie z normą PN-EN ISO 6946.

### 4. Stan istniejący.

Obecnie przedmiotowy budynek posiada na poziomie piwnic kotłownię gazową i węglową.

Kotłownia wyposażona jest w dwa kotły gazowe o mocy 50 i 70 kW oraz w kocioł węglowy o mocy 60kW.

Do przygotowania ciepłej wody służą dwa pojemnościowe podgrzewacze wody o pojemności 300l i 400l.

W chwili obecnej korzystanie z kotłów odbywa się na przemian w zależności od posiadanego paliwa przez użytkownika. Przeważa opalanie drewnem.

Instalacja CO jest wykonana z rur stalowych łączonych przez spawanie. Poziomy instalacji prowadzone są częściowo w kanałach podpodłogowych częściowo przy posadzce parteru.

Instalacja pracuje z rozdziałem dolnym, częściowo poddasze części starej jest wykonane w układzie etażowym.

Instalacja pracuje w układzie otwartym, na pionach zainstalowano odpowietrzniki ręczne i automatyczne. Do regulacji instalacji przewidziano częściowo zawory termostacyjne, a częściowo kryzy z zaworami dwustopniowymi.

## **5. Stan projektowany.**

Projektuje się modernizację instalacji CO poprzez wykonanie nowej kotłowni gazowej.

Projektowana kotłownia będzie zasilana czterema kotłami kondensacyjnymi firmy

IMMERGAS typu VICTRIX 50 o mocy 50 kW każdy połączonych w kaskadzie.

Projektuje się instalację pracującą na parametrach 90/70°C. Pracować będzie z rozdziałem dolnym, w obiegu wymuszonym, w systemie dwururowym hermetycznym z indywidualnymi odpowietrznikami. Instalacja c.o. zabezpieczona będzie zaworami bezpieczeństwa (na wyposażeniu kotłów) oraz naczyniem wzbiorczym przeponowym.

W obliczeniach zapotrzebowania na ciepło budynku przewidziano docieplenie starej części budynku.

Automatykę kotłowni należy ustawić na pracę z priorytetem przygotowania ciepłej wody.

Charakterystyczne parametry instalacji:

- zapotrzebowanie ciepła c.o 95819 W
- parametry czynnika grzewczego 90/70° C
- pojemność instalacji 1,521m<sup>3</sup>
- ciśnienie dyspozycyjne instalacji 33,5 kPa

## **6. Przewody**

### **6.1. Rurociągi - materiał, prowadzenie**

W pomieszczeniu kotłowni oraz w piwnicy wszystkie projektowane odcinki instalacji CO należy wykonać z rur stalowych czarnych ze szwem według PN-79/H-74244 o połączeniach spawanych. Przewody prowadzić po wierzchu ścian.

Przejścia przewodów przez ściany i stropy prowadzić w tulejach ochronnych stalowych w uszczelnieniu.

UWAGA:

Przejścia wszystkich przewodów przez ognioodporne ściany i stropy oddzielające pomieszczenia kotłowni od pozostałych pomieszczeń budynku wykonać w klasie EI60.

### **6.2 Przewody instalacji CO**

Nowo projektowana instalacja CO w części dobudowywanej (piony od 1 do 9A) poziomy rozprowadzające należy prowadzić w izolacji w posadzkach nad pierwszą warstwą chudego betonu. Pozostałe przewody prowadzić w bruzdach jako izolowane.

W części dobudowywanej (piony od 1 do 9A) instalację wykonać z rur miedzianych półtwardych wg. EN 133/99 - R250 lub DIN 17671. Wszystkie połączenia wykonywane w posadzkach wykonać na lut „twardy”.

### 6.3 Rurociągi - mocowanie

Do montażu rur stalowych i miedzianych prowadzonych po wierzchu ścian i pod stropami stosować obejmy

typ MPN-RC ocynkowane z gumą izolacyjną z płytami podstawy typ MGS (2 otworowe) lub przy wykorzystaniu konsoli montażowej typ ML-B lub szyny montażowej MQ (np. Hilti), Maksymalne odległości pomiędzy podporami (rury stalowe) stosować wg tabeli:

Materiał	Średnica nominalna rury	Przewód montowany	
		pionowo <sup>1)</sup>	Inaczej
		m	m
L	2	3	4
stal niestopowa (stal węglowa zwykła) stal odporna na korozję	DN 10 ÷ DN20	2,0	1,5
	DN 25	2,9	2,2
	DN 32	3,4	2,6
	DN 40	3,9	3,0
	DN 50	4,6	3,5
	DN 65	4,9	3,8
	DN 80	5,2	4,0
	DN 100	5,9	4,5

<sup>1)</sup> lecz nie mniej niż jedna podpora na każdą kondygnację

## 7. Armatura

### 7.1 Armatura odcinająca

Zawory kulowe odcinające stosować z korpusami z mosiądzu z uszczelnieniem z teflonu lub perbuanu, o połączeniach gwintowanych. Parametry pracy: ciśnienie - PN10, temperatura - do 100 °C.

### 7.2 Armatura grzejnikowa termostatyczna

Dla zapewnienia prawidłowej pracy instalacji projektuje się wymianę zaworów grzejnikowych na istniejącej części instalacji. Na gałęzkach przy grzejnikach bocznozasilanych projektuje się zawory termostatyczne proste RTD-N o średnicy nominalnej 15 mm, 20 mm.

Do współpracy z powyższymi zaworami projektuje się głowice termostatyczne typ RTS Everis 4230, zakres nastawa 8 – 28 °C.

Grzejniki usytuowane powyżej 1,5 wyposażyć w głowice termostatyczne RTS Everis 4232 z czujnikiem wyniesionym, zakres nastaw 8 – 28 °C.

Szczegóły nastaw zaworów podano na rozwinięciu instalacji rys. nr 5.

### 7.3 Armatura kontrolno - pomiarowa

Armaturę kontrolno – pomiarową projektuje się w postaci manometrów M-100/0-0,6 MPa i termometrów Tmax = 100 °C, oraz termo-manometrów.

Elementy kontrolno – pomiarowe montować zgodnie ze schematem technologicznym kotłowni.

## 8. Odpowietrzanie instalacji.

Instalacja odpowietrzana będzie przy zastosowaniu automatycznych odpowietrzników pływakowych SPIROTOP o średnicy nominalnej Ø15 mm.

Odpowietzniki montować na pionach instalacji wraz z zaworami stopowymi i zaworami kulowymi przed odpowietrznikami.

Miejsca lokalizacji automatycznych odpowietrzników pokazano na rozwinięciu.

Niedopuszczalny jest montaż odpowietrzników typu VALMAT.

### **9. Elementy grzejne.**

W nowo projektowanej części budynku jak również w miejscach gdzie należy dokonać wymiany grzejników przewidziano montaż grzejników stalowych płytowo-konwektorowe firmy PURMO typu C i V. Szczegóły miejsca montażu nowych grzejników przedstawiono na rysunkach nr od 1 do 4.

Wielkości grzejników oraz ich lokalizacja zostały podane na rzutach i rozwinięciu

### **10. Regulacja instalacji C.O.**

Regulację przewidziano za pomocą nastaw wstępnych zaworów termostatycznych z zachowaniem dopuszczalnych autorytetów.

Wielkość nastaw zaworów termostatycznych podano na rozwinięciu instalacji.

### **11. Płukanie i próby.**

Przed wykonaniem nastaw wstępnych na zaworach termostatycznych należy instalację dwukrotnie przepłukać wodą bieżącą.

Po wykonaniu prac instalacyjnych wykonać próbę szczelności instalacji na ciśnienie 6 atn. bez głowic termostatycznych. Głowice założyć bezpośrednio przed próbą na gorąco i oddaniem instalacji do użytku.

### **12. Zabezpieczenia antykorozyjne**

Po pozytywnych wynikach prób projektowane przewody stalowe oczyścić do osiągnięcia drugiego stopnia czystości według normy PN-70/H-97050, a następnie pomalować.

Rurociągi malować dwukrotnie (podkładowo i nawierzchniowo).

Izolacje antykorozyjną wykonać zgodnie z kartą nr 6.4.01 według RMP 01/80.

### **13 Izolacja termiczna.**

Rurociągi stalowe prowadzone w piwnicy oraz kotłowni należy izolować oddzielnie jednowarstwowo otulinami Thermaflex AC-A grubości 25 mm łączonych na klej Thermaglu.

Instalacje zimnej i ciepłej wody izolować otulinami j.w. o grubości otulin 15 mm.

Materiał izolacyjny winien posiadać świadectwo dopuszczające do stosowania zgodnie ze swoim przeznaczeniem w budownictwie.

Bezwzględnie należy przestrzegać podanych grubości zastosowanych izolacji.

Rurociągi miedziane prowadzone pod posadzkami i w ścianach należy izolować otulinami Thermaflex typu Thermacompact S o grubości 13mm.

### **14. Instalacja wod. – kan.**

Instalacja wodociągowa

W pomieszczeniu kotłowni projektuje się umywalkę oraz zawór ze złączką do węża.

Szczegóły prowadzenia instalacji wodociągowej wg. projektu branżowego.

Napełnianie i uzupełnianie zładu.

W celu napełniania i uzupełniania wody w zładzie zaleca się zastosowanie automatycznego kompaktowego zmiękczacza wody typ NSC 25 ED.

Układ napełniania i uzupełniania zładu wody podłączyć do wewnętrznej instalacji wodociągowej w budynku zgodnie ze schematem technologicznym kotłowni. Przewody wody zimnej wykonać z rur stalowych ocynkowanych. Rurociągi prowadzić po wierzchu ścian w izolacji.

#### Kanalizacja

W celu zapewnienia odwodnienia pomieszczenia kotłowni projektuje się wpust podłogowy żeliwny z syfonem. Miejsce lokalizacji wpustu zostało przedstawione na rysunku rzutu kotłowni.

Wpust podłogowy podłączyć do projektowanej studzienki schładzającej w kotłowni.

W studzience schładzającej należy zainstalować na stałe pompę z wyłącznikiem pływakowym projektuje się pompę WILO typ TMW32/11 HD Twister.

W celu odprowadzenia kondensatu z komina i kotłów kondensacyjnych projektuje się neutralizator typ NE0.1 Buderus. Odpływ z neutralizatora projektuje się do projektowanej kanalizacji wewnętrznej w kotłowni.

Przewody odpływowe wykonać w technologii kanalizacji niskosumowej AS z rur z tworzyw sztucznych łączonych metodą wciskową z uszczelkami gumowymi.

Podejście odpływowe przy neutralizatorze należy zasyfonować.

Zabezpieczenie instalacji przed wzrostem objętości właściwej wody instalacyjnej c.o. instalacja zabezpieczona będzie naczyniem wzbiórczym przeponowym.

Projektuje się naczynie wzbiórcze przeponowe N 250 o pojemności całkowitej 250 dm<sup>3</sup>, ciśnienie wstępne w naczyniu 1,0 bar.

Rura wzbiórcza o średnicy nominalnej 25 mm ze złączem samoodcinającym.

#### Zawór bezpieczeństwa c.o.

Zabezpieczeniem instalacji przed wzrostem ciśnienia będą zawory bezpieczeństwa zamontowane w kotłach o ciśnieniu otwarcia 4 bar.

#### Ochrona przeciwpożarowa w kotłowni

Pomieszczenie kotłowni wyposażać w gaśnicę typ GP6X i koc gaśniczy.

#### Wytyczne branży elektrycznej

Podłączyć zasilanie do projektowanych urządzeń elektrycznych,

Wykonać zabezpieczenia elektryczne projektowanych urządzeń,

Przewidzieć możliwość wyłączenia kotłowni z zewnątrz,

Wykonać oświetlenie kotłowni w stopniu ochrony instalacji elektrycznej IP65.

Wykonać awaryjne oświetlenie kotłowni.

#### Uwagi końcowe

Wszystkie materiały, urządzenia i armatura powinny posiadać aktualne atesty i dopuszczenia do stosowania w budownictwie.

Próbę na gorąco wykonać w sezonie grzewczym w terminie uzgodnionym z Inwestorem.

Wszystkie przebicia przez ściany i stropy uzbroić w tuleje ochronne.

Do napełniania i uzupełniania zładu należy stosować wodę spełniającą wymagania jakości wody grzewczej wg PN-93/C-04607.

W fazie wykonawstwa istnieje możliwość zastosowania innych materiałów budowlanych i urządzeń niż dobrane w opracowaniu projektowym, o nie gorszej jakości, tylko i wyłącznie w uzgodnieniu z projektantem.

Niedotrzymanie w/w warunku zwalnia projektanta z odpowiedzialności za prawidłowe funkcjonowanie przyjętych rozwiązań technicznych.

Wszelkie koszty związane ze zmianą rozwiązań technicznych, materiałów i urządzeń ponosi Zleceniodawca zmian.

Całość robót prowadzić i wykonać zgodnie z obowiązującymi normami, przepisami bhp i p.poż, oraz aktualnie obowiązującymi normami i przepisami prawnymi w zakresie wykonawstwa robót budowlano – instalacyjnych.

Opracował:

Wacław Zimny

MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY  
UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi  
BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ  
W ZAKRESIE SIECI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ:  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH,  
WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid. 4/99

**mgr inż. Grzegorz Bednarski**

UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi  
BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ  
W ZAKRESIE SIECI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH  
CIEPLNYCH WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid.: S-123/01

## DOKUMENT OZC

nazwa dokumentu: g:\wacek\doc\projekty\stadk\stadstr1.ozc  
dokument utworzono: 09-08-2006, godz. 16:24

## DANE GŁÓWNE

nazwa budynku: **Budynek STADION**

miejsowość: **KOLBUSZOWA**

stacja meteorologiczna: **Rzeszów**

strefa: **3**

norma na wsp. K.: **PN - EN ISO 6946**

średni strumień ciepła od człowieka na dobę: **65,0 [W]**

średni strumień ciepła od wody na mieszkanie: **25,0 [W]**

średni strumień ciepła od wody użytkowej na mieszkańca: **15,0 [W]**

średni strumień ciepła od posiłków na mieszkanie: **110,0 [W]**

obwód podłogi: **określony w pomieszczeniach**

budynek podpiwniczony: **nie**

parametry wody: **90,0 / 70,0 [°C]**

rury izolowane: **nie**

%dod. na termostat: **15**

## PRZEGRODY

**1** nazwa: **ściana zew stara**

komentarz:

typ: **ZN**

kier. przep. ciepła: **poziomy**

przegroda gotowa Ko: **0,600**

lp	nazwa materiału	typ	d [m]	lambda	Ro	opór
1	Tynk lub gładź cementowo-wapienna	S	0,015	0,820	1850	0,018
2	Pustak ścienny typu MAX 220 188x288x	S	0,240	0,440	1100	0,545
3	Cegła (mur) silikatowa pełna	S	0,120	1,000	1900	0,120
4	Tynk lub gładź cementowo-wapienna	S	0,015	0,820	1850	0,018

**2** nazwa: **ŚCIANA ZEWNOWA**

komentarz:

typ: **ZN**

kier. przep. ciepła: **poziomy**

przegroda gotowa Ko: **0,350**

**3** nazwa: **okno**

komentarz:

typ: **OKNO**

kier. przep. ciepła: **poziomy**

okno "z powierzchnią": **nie**

przegroda gotowa Ko: **2,500**

**4** nazwa: **drzwi zew**

komentarz:

typ: **ZN**

kier. przep. ciepła: **poziomy**

przegroda gotowa Ko: **2,500**

**5** nazwa: **strop międzykorynacyjny1**

komentarz: **plyta żelbet w górę**

typ: **WN**

kier. przep. ciepła: **w górę**

przegroda gotowa Ko: **3,200**



## PRZEGRODY

lp	nazwa materiału	typ	d [m]	lambda	Ro	opór
1	Tynk lub gładź cementowo-wapienna	S	0,015	0,820	1850	0,018
2	Żelbet	S	0,120	1,700	2500	0,071
3	Podkład z betonu pod posadzkę	S	0,020	1,400	2200	0,014

6 nazwa: **strop międzykondygnacyjny2**

komentarz:  **płyta żelbet w dół**

typ: **WN**

kier. przep. ciepła: **w dół**

przegroda gotowa Ko: **2,200**

lp	nazwa materiału	typ	d [m]	lambda	Ro	opór
1	Podkład z betonu pod posadzkę	S	0,020	1,400	2200	0,014
2	Żelbet	S	0,120	1,700	2500	0,071
3	Tynk lub gładź cementowo-wapienna	S	0,015	0,820	1850	0,018

7 nazwa: **stropodach2**

komentarz: **stropodach wentylowany**

typ: **SD**

kier. przep. ciepła: **w górę**

Ri: **0,10**

Re: **0,04**

Ko: **0,345**

lp	nazwa materiału	typ	d [m]	lambda	Ro	opór
1	Tynk lub gładź cementowo-wapienna	S	0,015	0,820	1850	0,018
2	Żelbet	S	0,120	1,700	2500	0,071
3	Wiórobeton i wiórotrocinobeton	S	0,050	0,300	1000	0,167
4	Styropian (szczelnie)	S	0,100	0,040	30	2,500

8 nazwa: **podłoga1**

komentarz:

typ: **P1**

kier. przep. ciepła: **w dół**

Ko: **0,658**

lp	nazwa materiału	typ	d [m]	lambda	Ro	opór
1	Terakota	S	0,010	1,050	2000	0,010
2	Podkład z betonu pod posadzkę	S	0,040	1,400	2200	0,029
3	Żelbet	S	0,100	1,700	2500	0,059
4	Grunt rodzimy pod budynkiem	S	0,300	1,740	1800	0,172
5	Styropian (szczelnie)	S	0,030	0,040	30	0,750

9 nazwa: **podłoga2**

komentarz:

typ: **P2**

kier. przep. ciepła: **w dół**

szer. II st.: **0,00 [m]**

Ko: **0,618**

lp	nazwa materiału	typ	d [m]	lambda	Ro	opór
1	Terakota	S	0,010	1,050	2000	0,010
2	Podkład z betonu pod posadzkę	S	0,040	1,400	2200	0,029
3	Żelbet	S	0,100	1,700	2500	0,059
4	Grunt rodzimy pod budynkiem	S	0,300	1,740	1800	0,172
5	Styropian (szczelnie)	S	0,030	0,040	30	0,750

## GRUPY

1 nazwa: **parter**

ilość miesz. o pow. <50: **0 x 15,0 [W]**

ilość miesz. o pow. >50 <100: **0 x 30,0 [W]**

## GRUPY

ilość miesz. o pow. >100: **0 x 45,0 [W]**  
 ilość miesz. z dziećmi: **0 x 15,0 [W]**  
 śr. str. ciepła: **95,0 [W/miesz]**      śr. il. osób w mieszk.: **0**  
 śr. t. wew.: **20,0 [°C]**    Q went.: **16803 [W]**      Q: **58425 [W]**  
 sezonowe zapotrzebowanie energii dla grupy: **0 [MJ]**

### 2 nazwa: piętro

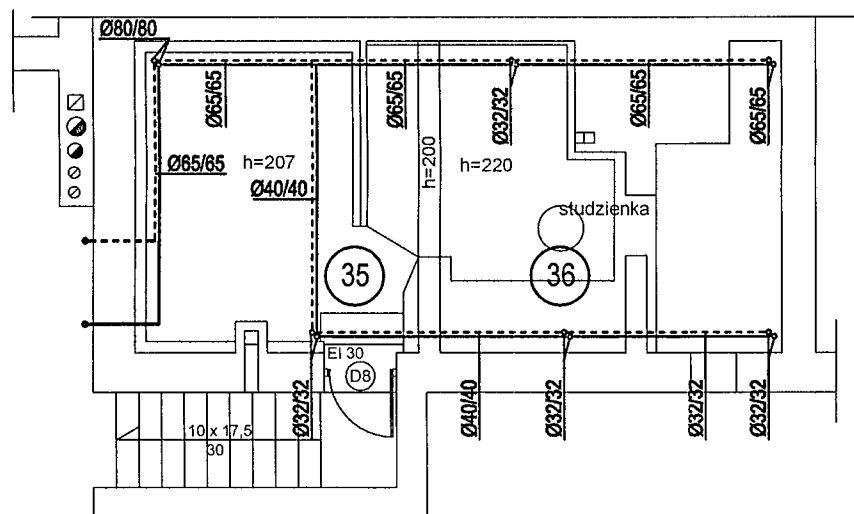
ilość miesz. o pow. <50: **0 x 15,0 [W]**  
 ilość miesz. o pow. >50 <100: **0 x 30,0 [W]**  
 ilość miesz. o pow. >100: **0 x 45,0 [W]**  
 ilość miesz. z dziećmi: **0 x 15,0 [W]**  
 śr. str. ciepła: **95,0 [W/miesz]**      śr. il. osób w mieszk.: **0**  
 śr. t. wew.: **20,0 [°C]**    Q went.: **14257 [W]**      Q: **35506 [W]**  
 sezonowe zapotrzebowanie energii dla grupy: **0 [MJ]**

## WYNIKI

sumaryczna strata ciepła: **93931 [W]**  
 strata ciepła na wentylację: **31060 [W]**  
 średnia temperatura pomieszczeń ogrzewanych: **20,0 [°C]**  
 powierzchnia pomieszczeń ogrzewanych: **1512,35 [m²]**  
 kubatura pomieszczeń ogrzewanych: **4703,430 [m³]**  
 kubatura budynku: **4703,430 [m³]**  
 kubatura przestrzeni ogrzewanej: **4703,430 [m³]**  
 wskaźnik cieplny budynku: **19,971 [W/m³]**

lp	nazwa przegrody	Ko	zestawienie przegród					
			Q [W]	% Q	E [MJ]	% E	A	% A
1	drzwi zew	2,500	2617	5,5	0	0,0	33,34	1,7
2	okno	2,500	12015	25,4	0	0,0	148,19	7,5
3	podłoga1	0,658	4397		-		167,00	
4	podłoga2	0,618	5722		-		772,20	
5	stropodach2	0,345	14160	29,9	0	0,0	1025	52,0
6	ŚCIANA ZEWN NO	0,350	5899	12,5	0	0,0	337,68	17,1
7	ściana zew stara	0,600	12607	26,7	0	0,0	427,40	21,7

# RZUT PIWNIC



## OZNACZENIA:



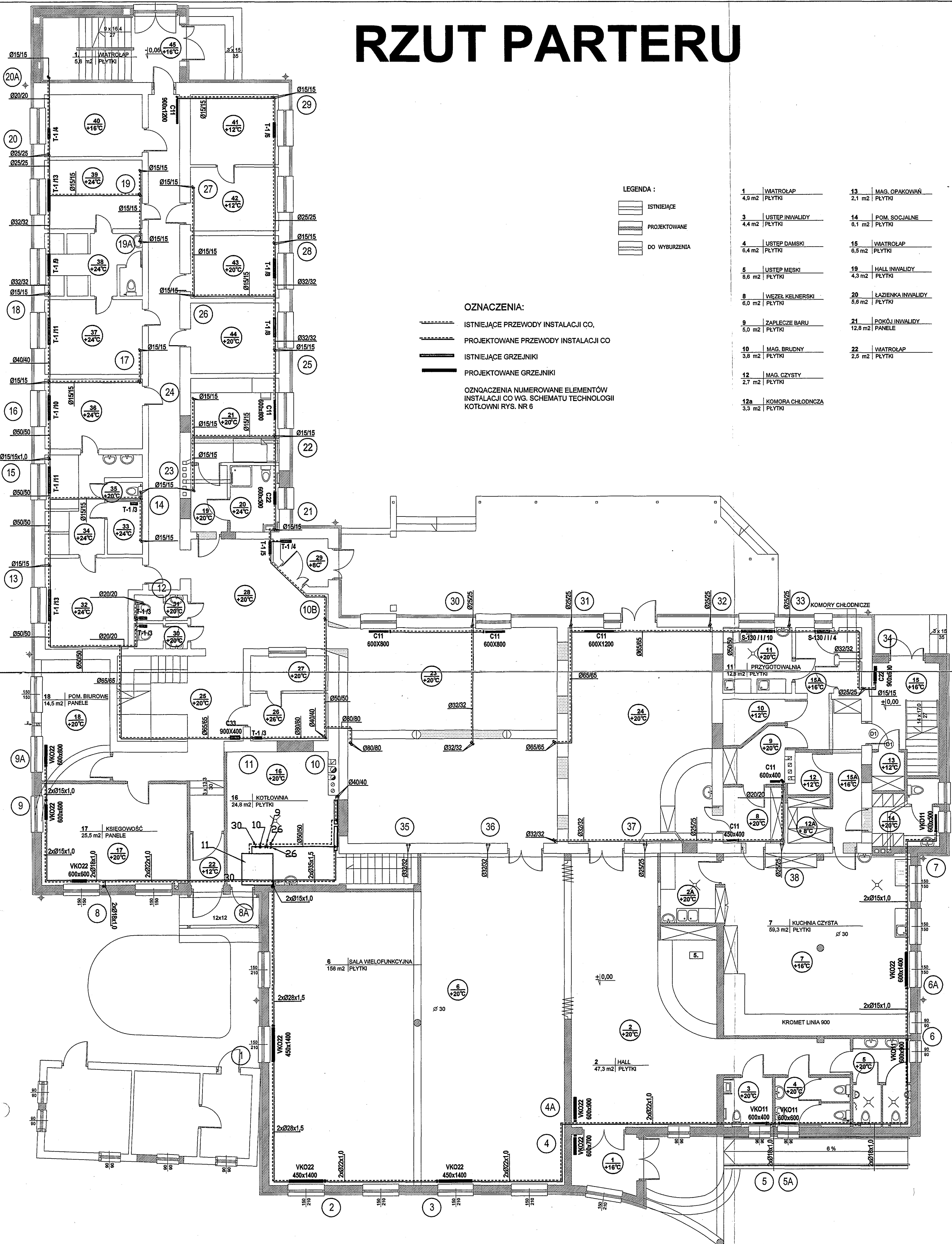
ISTNIEJĄCE PRZEWODY INSTALACJI CO,



PROJEKTOWANE PRZEWODY INSTALACJI CO

	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Obiekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Ziwny Wacław	12.2006	4/99 Inst. i elek. sanit. i gaz.		BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTRONOMICZNY KOLBUSZOWA UL. WOLSKA
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		dz.bud. nr 1156/1, 1156/3, 1180, 371
Skala 1:100	Nazwa rys.: RZUT PIWNIC INSTALACJA CO				Nr. rys.: 1

# RZUT PARTERU



- LEGENDA :
- ISTNIEJĄCE
  - PROJEKTOWANE
  - DO WYBURZENIA

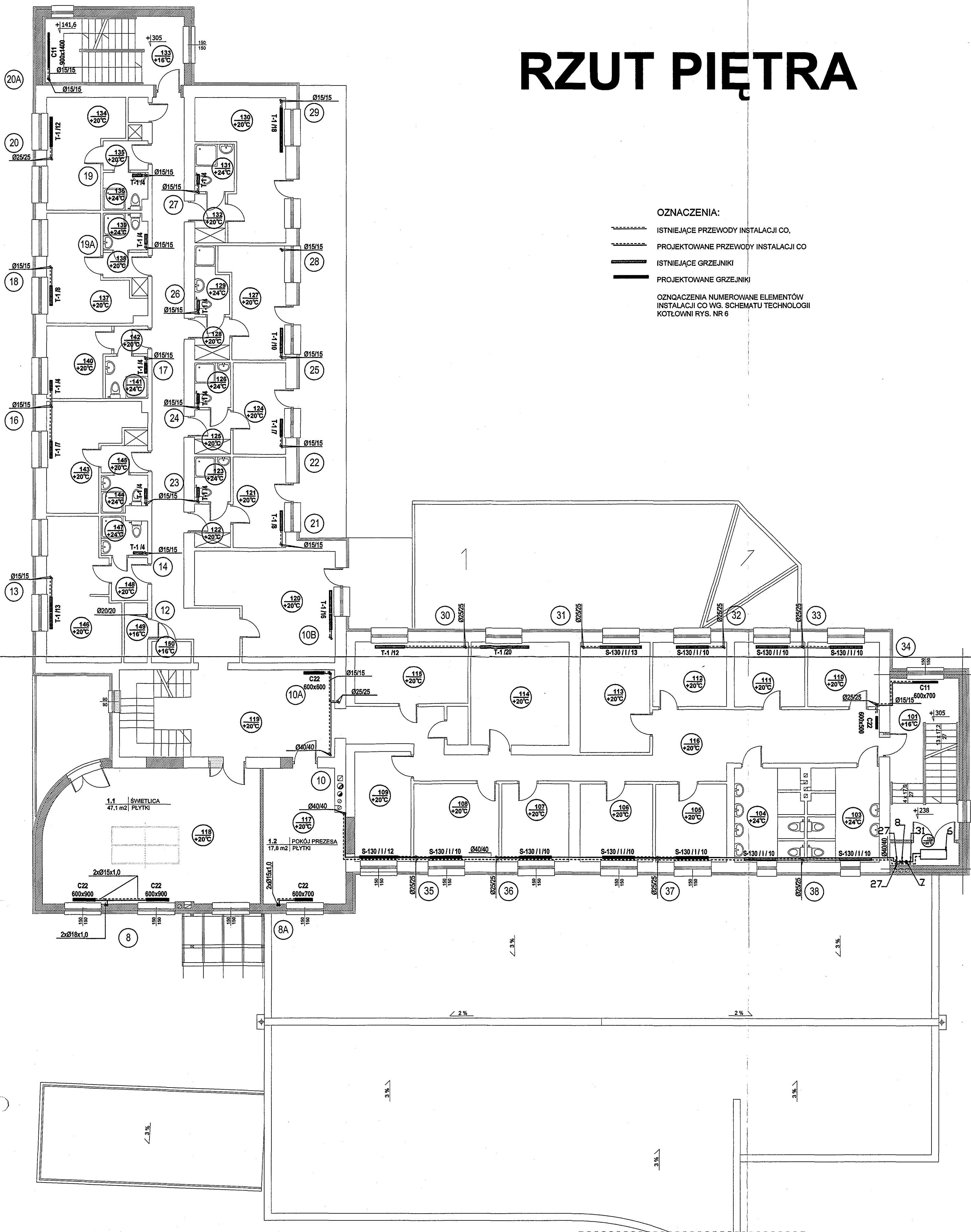
- OZNACZENIA:
- ISTNIEJĄCE PRZEWODY INSTALACJI CO,
  - PROJEKTOWANE PRZEWODY INSTALACJI CO
  - ISTNIEJĄCE GRZEJNIKI
  - PROJEKTOWANE GRZEJNIKI

OZNACZENIA NUMEROWANE ELEMENTÓW  
INSTALACJI CO WG. SCHEMATU TECHNOLOGII  
KOTŁOWNI RYS. NR 6

1	WATROŁAP	13	MAG. OPAKOWAŃ
4,9 m2	PLYTKI	2,1 m2	PLYTKI
3	USTĘP INWALIDY	14	POM. SOCJALNE
4,4 m2	PLYTKI	6,1 m2	PLYTKI
4	USTĘP DAMSKI	15	WATROŁAP
6,4 m2	PLYTKI	6,5 m2	PLYTKI
5	USTĘP MĘSKI	19	HALL INWALIDY
8,6 m2	PLYTKI	4,3 m2	PLYTKI
8	WEZŁ KIELNERSKI	20	ŁAZIENKA INWALIDY
6,0 m2	PLYTKI	5,8 m2	PLYTKI
9	ZAPLECZE BARU	21	POKÓJ INWALIDY
5,0 m2	PLYTKI	12,8 m2	PANELE
10	MAG. BRUDNY	22	WATROŁAP
3,8 m2	PLYTKI	2,5 m2	PLYTKI
12	MAG. CZYSTY		
2,7 m2	PLYTKI		
12a	KOMORA CHŁODNOCZA		
3,3 m2	PLYTKI		

Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Objekt budowlany
PROJEKTOWAŁ mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 Inst. i służ. sanit. i gaz.		BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTRONOMICZNY KOLBUSZOWA UL. WOLSKA
SPRAWDZIŁ mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		dz.bud. nr 1156/1, 1156/3, 1180, 371
Skala: 1:100	Nazwa rys.: RZUT PARTERU INSTALACJA CO	Nr. rys.: 2		

# RZUT PIĘTRA



## OZNACZENIA:

- ISTNIEJĄCE PRZEWODY INSTALACJI CO,
- PROJEKTOWANE PRZEWODY INSTALACJI CO
- ISTNIEJĄCE GRZEJNIKI
- PROJEKTOWANE GRZEJNIKI

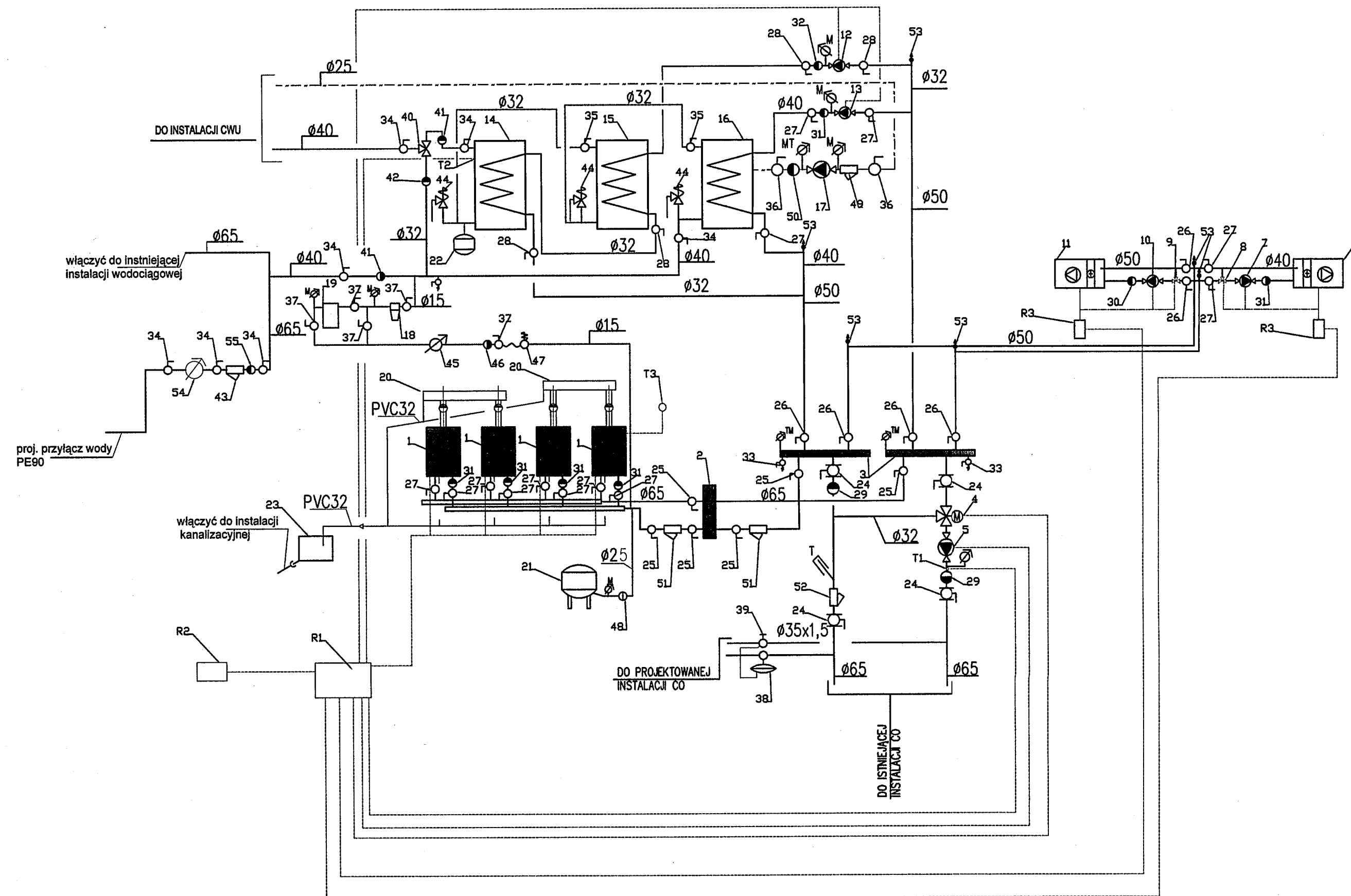
OZNACZENIA NUMEROWANE ELEMENTÓW  
INSTALACJI CO WG. SCHEMATU TECHNOLOGII  
KOTŁOWNI RYS. NR 6

	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Obiekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 Inst. i obs. wart. i pos.		BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTRONOMICZNY KOLBUSZOWA UL. WOLSKA
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		dz.bud. nr 1156/1,1156/3,1180,371
Skala: 1:100	Nazwa rys.:	RZUT PIĘTRA INSTALACJA CO			Nr. rys.: 3





# SCHEMAT TECHNOLOGII KOTŁOWNI



## OZNACZENIA:

- Kocioł kondensacyjny Vitrix 50 - Immergas Q=50kW (pompa nastawiona na 3 bieg) szt.4.
- Sprzęgło hydrauliczne SPD65/200 prod. Termen szt.1.
- Rozdzielacz stalowy dn 125 L=1,0m szt.2.
- Zawór trójdrogowy typ VL3 dn 32mm, Kvs 16m3/h, siłownik AMV 15 - Danfoss szt.1.
- Pompa obiegowa typ. TOP-E 25/1-7 LON Q=1,14l/s H=34kPa, Wilo, P1max 200W szt.1.
- Centrala nawiewna DEIMOS 1/N-5A/1-1/P pro. DOSPEL. szt.1.
- Pompa obiegowa typ. -Star-E 15/1-5-130 EasyStar 1~ PN10 Q=0,47l/s H=33,8kPa, Wilo, P1max 72W szt.1.
- Zawór trójdrogowy VXP459.20-4 kvs=4,0m3/h, dn 20 - wyposażenie centrali szt.1.
- Zawór trójdrogowy VXP459.20-4 kvs=4,0m3/h, dn 20 - wyposażenie centrali szt.1.
- Pompa obiegowa typu Wilo TOP-E 25/1-7 LON PN10 Q=0,67l/s H=60,3kPa, Wilo, P1max 200W szt.1.
- Centrala nawiewna DEIMOS 2/N-5C/1-1/L, pro. DOSPEL. szt.1.
- Pompa obiegowa typu Star-RSL 25/6 Q=0,53l/s H=13,5kPa, Wilo, P1max 99W nastawa prędkości nr 2 szt.1.
- Pompa obiegowa typu Wilo Star-RS 15/6 ClassicStar 130mm Q=0,77l/s H=11,5kPa, Wilo, P1max 85W nastawa prędkości nr 2 szt.1.
- Pojemnościowy podgrzewacz wody V=300 l - na wyposażeniu inwestora szt.1.
- Pojemnościowy podgrzewacz wody V=400 l - na wyposażeniu inwestora szt.1.
- Pojemnościowy podgrzewacz wody V=500 l typ SB 500 - Reflex szt.1.
- Pompa cyrkulacyjna typu TOP-Z 20/4 1~ Q=0,5l/s H=10kPa, Wilo, P1max 105W nastawa prędkości nr 3 szt.1.
- Filtr do wody PROTECTRO C 1/2" szt.1.
- Kompaktowy zmiękczacz wody typ NSC 25 ED TAPWORKS, P1max 15W szt.1.
- System odprowadzenia spalin dla dwu kotłów połączonych w kaskadzie dn 125mm - IMMERGAS szt.2.
- Naczynie wzbiorcze typ N 250 REFLEX nastawa wstępna 1 bar szt.1.
- Naczynie wzbiorcze typ DT5 200 REFLEX szt.1.
- Neutralizator kondensatu typ. NEO.1 Buderus szt.1.
- Zawór kulowy do CO dn 65, kolierzy Pmax 0,6MPa, Tmax 110 C typ WK4b - EFAR szt.4.
- Zawór kulowy do CO dn 65, Pmax 0,6MPa, Tmax 100 C szt.6.
- Zawór kulowy do CO dn 50, Pmax 0,6MPa, Tmax 100 C szt.4.
- Zawór kulowy do CO dn 40, Pmax 0,6MPa, Tmax 100 C szt.13.
- Zawór kulowy do CO dn 32, Pmax 0,6MPa, Tmax 100 C szt.4.
- Zawór zwrotny do CO dn 65, Pmax 0,6MPa, Tmax 100 C szt.2.
- Zawór zwrotny do CO dn 50, Pmax 0,6MPa, Tmax 100 C szt.1.
- Zawór zwrotny do CO dn 40, Pmax 0,6MPa, Tmax 100 C szt.6.
- Zawór zwrotny do CO dn 32, Pmax 0,6MPa, Tmax 100 C szt.1.
- Zawór kulowy ze złączką do węża dn 15 Pmax 0,6MPa, Tmax 100C szt.2.
- Zawór kulowy do wody dn 40, Pmax 0,6MPa, Tmax 100C szt.8.
- Zawór kulowy do wody dn 32, Pmax 0,6MPa, Tmax 100C szt.2.
- Zawór kulowy do wody dn 25, Pmax 0,6MPa, Tmax 100C szt.2.
- Zawór kulowy do wody dn 15, Pmax 0,6MPa, Tmax 100C szt.5.
- Automatyczny zawór równoważący typ. ASV-P dn 32mm nastawa 10kPa - Danfoss szt.1.
- Automatyczny zawór równoważący typ. ASV-M dn 32mm - Danfoss szt.1.
- Mieszacz termostatyczny typ. PREMIX 140 firmy DELABIE szt.1.
- Zawór zwrotny do wody dn 40mm szt.1.
- Zawór zwrotny do wody dn 32mm szt.1.
- Filtr siatkowy dn 40mm szt.1.
- Zawór bezpieczeństwa typ. 2115N dn 20mm, SYR szt.3.
- Wodomierz do wody zimnej typ JS1,5 21 JAŚ Metron szt.1.
- Zawór zwrotny do wody dn 15mm szt.1.
- Zawór napełniania instalacji typ 2128 dn 15mm SYR szt.1.
- Zawór odcinający SU R1 dn 25mm REFLEX szt.1.
- Filtr siatkowy dn 25mm szt.1.
- Zawór zwrotny do wody dn 25mm szt.1.
- Filtr siatkowy dn 65mm szt.2.
- Filtr siatkowy dn 65mm szt.1.
- Automatyczny odpowietrznik z zaworkiem stopowym szt.6.
- Wodomierz WS 6,0 dn 32 Metron szt.1.
- Zawór antyskażeniowy BA 2760 dn 40 Danfoss szt.1.
55. Zawór antyskażeniowy BA 2760 dn 40 Danfoss szt.1.
- T1- Sonda kontaktowa temperatury zasilania instalacji CO nr kat. 3.015267 IMMERGAS szt.1.
- T2- Sonda kontaktowa zasobnika CWU nr kat. 3.015268 IMMERGAS szt.1.
- T3- Sonda zewnętrzna nr kat. 3.015266 IMMERGAS szt.1.
- R1- Termostator Kaskadowo-strefowy nr kat. 3.015244+ panel nr kat. 3.015265 IMMERGAS szt.1.
- R2- Regulator strefowy nr kat. 3.015264 IMMERGAS szt.1.
- R3- Regulacja uniwersalna RLU232 DOSPEL szt.2.
- M- manometr do 0,6 bar szt.3.
- TM- termomanometr Tmax 100 C; Pmax 6 bar szt.2.

	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Obiekt budowlany: BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTRONOMICZNY KOLBUSZOWA UL. WOLSKA dz.bud. nr 1156/1,1156/3,1180,371
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 [wzrost] i [data] [nazwisko] i [data]	[podpis]	
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarek	12.2006	S-129/01	[podpis]	
Skala:	Nazwa rysa:	SCHEMAT TECHNOLOGICZNY INSTALACJI KOTŁOWNI			Nr. rysa: 5

## WEWNĘTRZNA INSTALACJA WOD-KAN

<b><u>PROJEKTOWAŁ:</u></b>	MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY 36-100 KOLBUSZOWA UL. ARMII KRAJOWEJ 8 UPR. BUD. NR 4/99	MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ W ZAKRESIE SIĘCI INSTALACJI I URZĄDZEŃ WODOCIAGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH Nr ewid. 4/99
<b><u>SPRAWDZIŁ:</u></b>	MGR INŻ. GRZEGORZ BEDNARSKI 35-122 RZESZÓW UL. Kotuli 32/4 UPR. BUD. NR S129/01	<b>mgr inż. Grzegorz Bednarski</b> UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ W ZAKRESIE SIĘCI INSTALACJI I URZĄDZEŃ WODOCIAGOWYCH I KANALIZACYJNYCH CIEPLNYCH WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH Nr ewid.: S-129/01



## OPRACOWANIE ZAWIERA:

1.OPIS TECHNICZNY,

2.CZĘŚĆ RYSUNKOWA:

RYS. NR 1 – RZUT PIWNIC WEWNĘTRZNA INSTALACJA WODOCIĄGOWA,

RYS. NR 2 – RZUT PARTERU WEWNĘTRZNA INSTALACJA WODOCIĄGOWA,

RYS. NR 3 – RZUT PARTERU WEWNĘTRZNA INSTALACJA KANALIZACYJNA,

OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU BUDOWLANEGO INSTALACJI WOD-KAN  
DLA BUDYNKU USŁUGOWEGO HOTELOWO-GASTRONOMICZNEGO  
POŁOŻONEGO W KOLBUSZOWEJ UL. WOLSKA DZ.BUD. NR 1156/1;1156/3;1180;371

**1. Podstawa opracowania:**

- Umowa z inwestorem.
- Pomiary z natury.
- Warunki przyłączenia do sieci wodociągowej DS.-350/91WK/06 z dnia 30-11-06
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 15 czerwca 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- Polskie Normy.

**1. Przedmiot opracowania.**

Przedmiotem opracowania jest instalacja wod.-kan w budynku usługowym hotelowo-gastronomicznym położonym w Kolbuszowej przy ul. Wolskiej dz.nr 1156/1;1156/3; 1180;371.

**2. Zakres opracowania.**

Opracowanie obejmuje :

- projekt wewnętrznej instalacji wody zimnej i ciepłej w modernizowanej części budynku,
- projekt instalacji kanalizacyjnej w modernizowanej części budynku.

**3. Rozwiązania projektowe.**

W części rozbudowanej i modernizowanej kuchni projektuje się instalacje wody zimnej i ciepłej z rur miedzianych półtwardych wg. EN 133/99 - R250 lub DIN 17671 wg części rysunkowej. Wszystkie połączenia wykonywane w posadzkach wykonać na lut „twardy”. Średnice i sposób prowadzenia przedstawiono na rys. nr 1 i 2 i 3. Instalacja wodociągowa będzie zasilana z projektowanego przyłącza wody wg. oddzielnego opracowania. Przyłącz wody zimnej zostanie wprowadzony do pomieszczenia kotłowni. Prowadzenie wody zimnej i ciepłej w pom. kotłowni wg rys. nr 1,2 i części instalacja CO.

Przygotowanie ciepłej wody na potrzeby całego budynku przewidziano przy pomocy pojemnościowych podgrzewaczy wody zasilanych z projektowanej kotłowni o pojemności: 300 dm<sup>3</sup>, 400 dm<sup>3</sup> i 500 dm<sup>3</sup>.

Ze względu na sportowy charakter budynku i okresowe zwiększenie zapotrzebowania na ciepłą wodę w instalacji kotłowni przewidziano możliwość przygotowania cwu o temperaturze do 85°C z zabezpieczeniem instalacji przed wysoką temperaturą cwu przy pomocy mieszacza termostaticznego o maksymalnej temperaturze regulacji 50°C.

Całość instalacji wykonać jako kryptą tzn. pionowo oraz poziomo i podejścia do baterii prowadzić w bruzdach ściennych.

W pomieszczeniu piwnicy i kotłowni instalacje wody należy wykonać z rur stalowych ocynkowanych wg. PN-H-74200

Wszystkie projektowane przewody wodociągowe prowadzone w posadzkach i w bruzdach ściennych należy izolować izolacją ciepło i zimnochronną typu Thermacompact S o grubości min 6mm. Wszystkie przewody wodociągowe wykonane ze stali i prowadzone po wierzchu ścian należy izolować otulinami typu Thermaflex FRZ-A SmartLine o grubości 13mm. Zabudowa wodomierza wg. schematu technologii kotłowni.

Instalację kanalizacji sanitarnej prowadzić wg rys. nr 3 i włączyć do istniejącego przykanalika. Powstające ścieki z projektowanych przyborów sanitarnych odprowadzone będą poprzez poziomy kanalizacyjny do istniejącego przykanalika kanalizacji sanitarnej PCV 160. Całość projektowanej instalacji wykonać z rur i kształtek PCV. Całość projektowanej kanalizacji prowadzić schowaną w ścianach i podłodze. U spodu pionów przewidziano rewizje umożliwiające przeczyszczanie trasy. Należy zwrócić uwagę by podczas robót wykończeniowych pozostawiono dostęp do rewizji. Odpowietrzenie pionów kanalizacyjnych przewidziano za pomocą rur wywiewnych PCV.

Na projektowanej instalacji kanalizacji przewidziano montaż separatorów tłuszczu typu FH20 firmy EKO FIL GDYNIA – w pomieszczeniu:

- kuchnia,
- przygotowalnia brudna,
- zmywalnia naczyń,

## 5. Warunki wykonania robót.

Instalacje wodociagową po wykonaniu robót poddać próbie ciśnieniowej na ciśnienie 1,0MPa.

Całość robót wykonać zgodnie z "Warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano-montażowych, cz. II - roboty instalacji sanitarnych i przemysłowych" oraz polskimi normami.

Opracował

mgr inż. W. Zimny

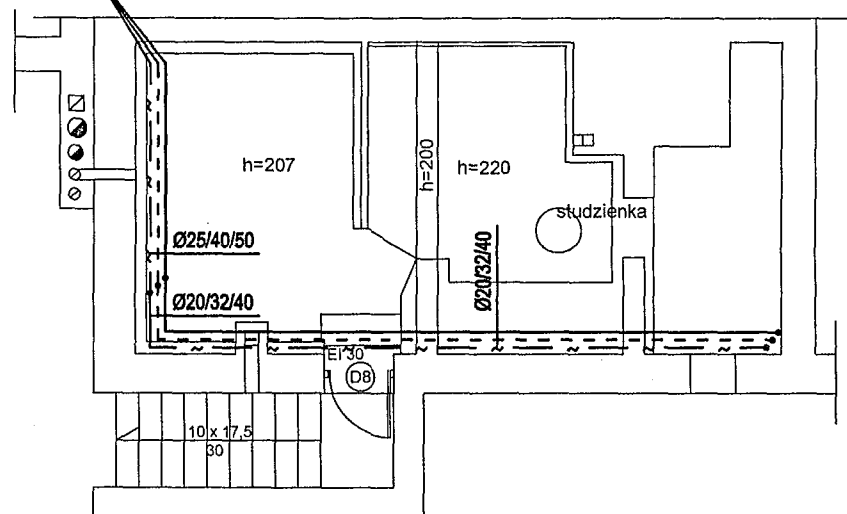
MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY  
UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANYMI  
BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ  
W ZAKRESIE SIECI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ:  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH,  
WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid. 4/99

mgr inż. Grzegorz Bednarski

UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANYMI  
BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ  
W ZAKRESIE SIECI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ:  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH,  
CIEPLNYCH, WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid.: S-129/01

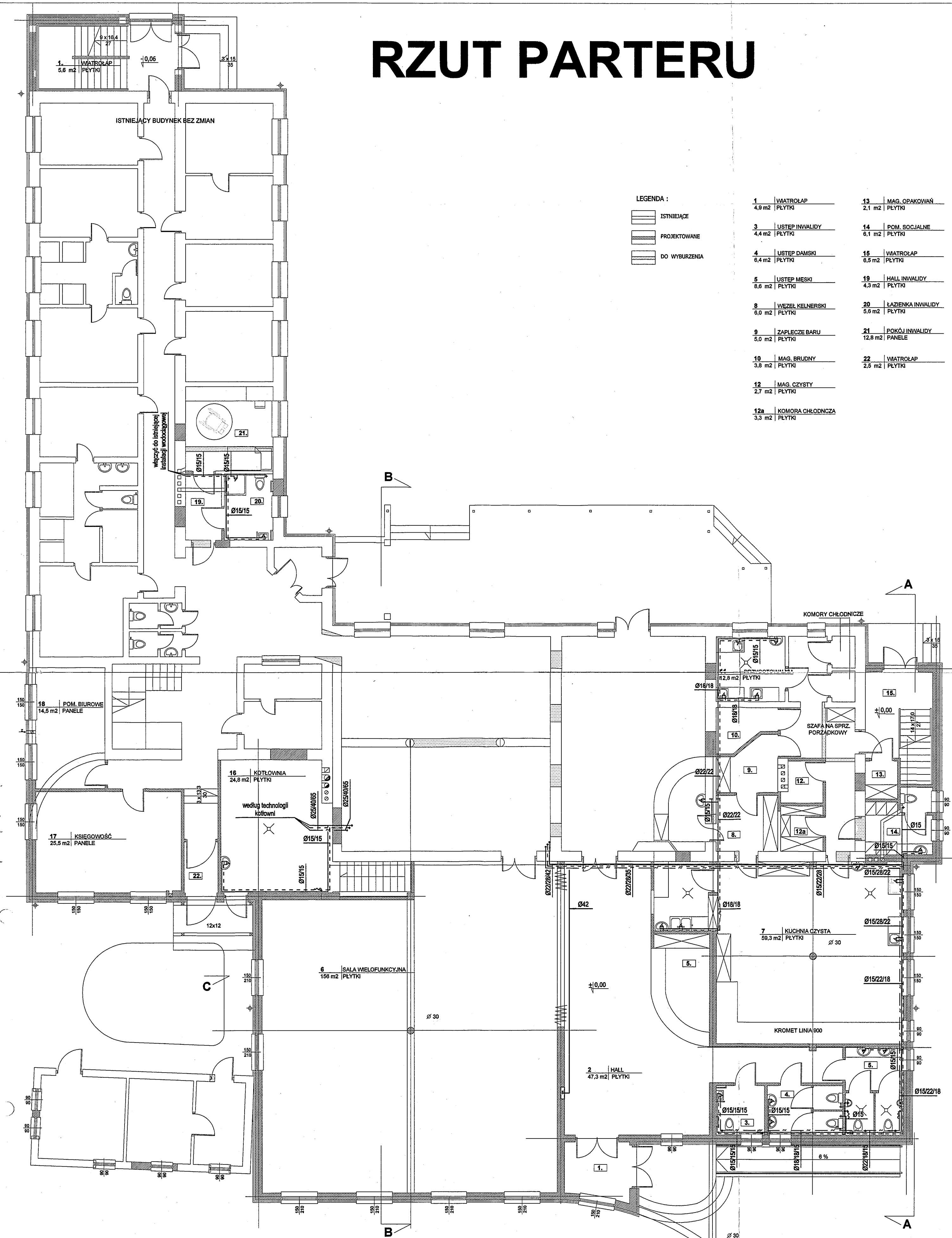
# RZUT PIWNIC

włączyć do istniejącej  
instalacji wodociągowej



	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Obiekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 Inst. i sieci sanit. i gaz.		BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR. 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		
Skala: 1:100	Nazwa rys.: RZUT PIWNIC – WEWNĘTRZNA INSTALACJA WODOCIĄGOWA				Nr. rys.: 1

# RZUT PARTERU



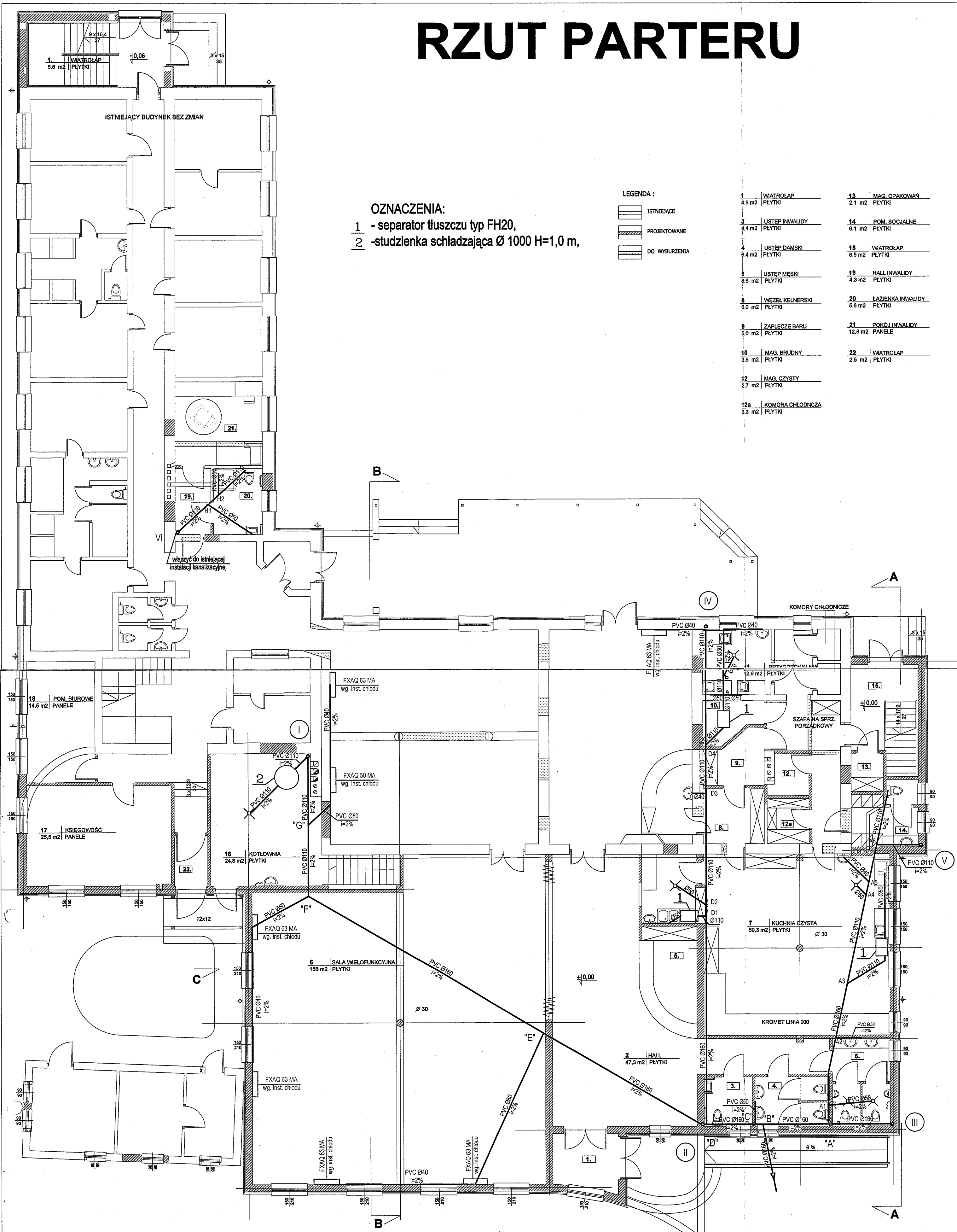
## LEGENDA :

- ISTNIEJĄCE
- PROJEKTOWANE
- DO WYBURZENIA

1	WIATROŁAP	13	MAG. OPAKOWAŃ
4,9 m <sup>2</sup>	PLYTKI	2,1 m <sup>2</sup>	PLYTKI
3	USTĘP INWALIDY	14	POM. SOCJALNE
4,4 m <sup>2</sup>	PLYTKI	6,1 m <sup>2</sup>	PLYTKI
4	USTĘP DAMSKI	15	WIATROŁAP
6,4 m <sup>2</sup>	PLYTKI	6,5 m <sup>2</sup>	PLYTKI
5	USTĘP MĘSKI	19	HALL INWALIDY
8,8 m <sup>2</sup>	PLYTKI	4,3 m <sup>2</sup>	PLYTKI
8	WEZŁ KIELNERSKI	20	ŁAZIENKA INWALIDY
6,0 m <sup>2</sup>	PLYTKI	5,6 m <sup>2</sup>	PLYTKI
9	ZAPLECZE BARU	21	POKÓJ INWALIDY
5,0 m <sup>2</sup>	PLYTKI	12,8 m <sup>2</sup>	PANELE
10	MAG. BRUDNY	22	WIATROŁAP
3,8 m <sup>2</sup>	PLYTKI	2,5 m <sup>2</sup>	PLYTKI
12	MAG. CZYSTY		
2,7 m <sup>2</sup>	PLYTKI		
12a	KOMORA CHŁODNICZA		
3,3 m <sup>2</sup>	PLYTKI		

	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Objekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99		BUDYNEK USŁUGOWY
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		HOTELOWO-GASTR.
					36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska,
					dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371
Skala:	Nazwa rys.:				Nr. rys.:
1:100	RZUT PARTERU - WEWNĘTRZNA INSTALACJA WODOCIĄGOWA				2

# RZUT PARTERU



OZNACZENIA:  
1 - separator tłuszczu typ FH20,  
2 - studzienka schładzająca Ø 1000 H=1,0 m,

- LEGENDA :
- ISTNIEJĄCE
  - PROJEKTOWANE
  - DO WYBURZENIA

1	WIATROŁAP	13	MAG. OPAKOWAŃ
4,9 m <sup>2</sup>	PLYTKI	2,1 m <sup>2</sup>	PLYTKI
3	USTĘP INWALIDY	14	POM. SOCJALNE
4,4 m <sup>2</sup>	PLYTKI	6,1 m <sup>2</sup>	PLYTKI
4	USTĘP DAMSKI	15	WIATROŁAP
6,4 m <sup>2</sup>	PLYTKI	6,5 m <sup>2</sup>	PLYTKI
5	USTĘP MĘSKI	19	HALL INWALIDY
6,6 m <sup>2</sup>	PLYTKI	4,3 m <sup>2</sup>	PLYTKI
8	WEZŁ KILNERSKI	20	ŁAZIENKA INWALIDY
6,0 m <sup>2</sup>	PLYTKI	5,6 m <sup>2</sup>	PLYTKI
9	ZAPLECZE BARU	21	POKÓJ INWALIDY
5,0 m <sup>2</sup>	PLYTKI	12,8 m <sup>2</sup>	PANELE
10	MAG. BRUDNY	22	WIATROŁAP
3,8 m <sup>2</sup>	PLYTKI	2,5 m <sup>2</sup>	PLYTKI
12	MAG. CZYSTY		
2,7 m <sup>2</sup>	PLYTKI		
12a	KOMORA CHŁODNICZA		
3,3 m <sup>2</sup>	PLYTKI		

	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Objekt budowlany: <b>BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.</b> 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 (inst. i stud. arch. i og.)		
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		
Skala:	Nazwa rys.:				
1:100	RZUT PARTERU - WEWNĘTRZNA INSTALACJA KANALIZACJI				Nr. rys.: 3

B.6.

# INSTALACJA WENTYLACJI MECHANICZNEJ i INSTALACJA CHŁODU

<b><u>PROJEKTOWAŁ:</u></b>	MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY 36-100 KOLBUSZOWA UL. ARMII KRAJOWEJ 8 UPR. BUD. NR 4/99	MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ W ZAKRESIE SIECI I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH, WODOCIAGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH, WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH Nr ewid. 4/99
<b><u>SPRAWDZIŁ:</u></b>	MGR INŻ. GRZEGORZ BEDNARSKI 35-122 RZESZÓW UL. Kotuli 32/4 UPR. BUD. NR S129/01	MGR INŻ. Grzegorz Bednarski UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ W ZAKRESIE SIECI I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH, WODOCIAGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH, WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH Nr ewid.: S-129/01

## OPRACOWANIE ZAWIERA:

1.OPIS TECHNICZNY,

2.OBLICZENIA,

3.CZĘŚĆ RYSUNKOWA:

RYS. NR 1 – RZUT PARTERU WENTYLACJA MECHANICZNA,

RYS. NR 2 – RZUT PIĘTRA WENTYLACJA MECHANICZNA,

RYS. NR 3 – RZUT PODDASZA WENTYLACJA MECHANICZNA,

RYS. NR 4- SCHEMAT INSTALACJI CHŁODU,



OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU BUDOWLANEGO INSTALACJI WENTYLACJI MECHANICZNEJ i INSTALACJI CHŁODU DLA BUDYNKU USŁUGOWEGO HOTELOWO-GASTRONOMICZNEGO POŁOŻONEGO W KOLBUSZOWEJ UL. WOLSKA DZ.BUD. NR 1156/1; 1156/3; 1180; 371

### 1. Podstawa opracowania.

- Projekt architektoniczny,
- Wytyczne technologiczne,
- Obowiązujące akty prawne,
- Uzgodnienia robocze,
- Projekt technologii kuchni,

### 2. Zakres opracowania.

Opracowanie obejmuje swym zakresem projekt wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej i instalacji chłodu dla pomieszczeń sali wielofunkcyjnej i kuchni w budynku usługowym hotelowo-gastronomicznym .

### 3. Wentylacja mechaniczna.

Przedmiotem opracowania jest wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna dla pomieszczeń budynku usługowo-hotelowo-gastronomicznym zlokalizowanym w Kolbuszowej przy ul. Wolskiej.

Ilość powietrza nawiewanego i wywiewanego z pomieszczenia sali wielofunkcyjnej przyjęto na podstawie normy PN-83/B-03430 „Wentylacja w budynkach mieszkalnych zamieszkania zbiorowego i użyteczności publicznej Wymagania”.

Zgodnie z założeniami inwestora przyjęto że na sali wielofunkcyjnej wraz z przyległymi salami będzie przebywać jednocześnie 200 osób, przyjęto  $20\text{m}^3/\text{osobę/h}$  wymagana wymiana  $4000\text{m}^3/\text{h}$ . Założono minimalną wymianę na sali wielofunkcyjnej 5 w/h.

W pomieszczeniach kuchni zgodnie z wymaganiami technologii przewidziano następujące wymiany powietrza:

- kuchnia 15w/h –  $2670\text{m}^3/\text{h}$
- przygotowalnia brudna 4w/h –  $140\text{m}^3/\text{h}$
- zmywalnia naczyń 4w/h -  $80\text{m}^3/\text{h}$ .

### Opis zespołów wentylacyjnych.

Zespół nawiewny od Naw 1 do Naw 51 – zespół ten obejmuje nawiew pomieszczenia sali wielofunkcyjnej, przylegających istniejących dwu salek wielofunkcyjnych i pomieszczenia baru.

- Sumaryczna ilość powietrza nawiewanego wynosi  $4100\text{m}^3/\text{h}$ ,
- Ilość powietrza wywiewanego wynosi  $3680\text{m}^3/\text{h}$

Założone ciśnienie dyspozycyjne na centrali nawiewnej wynosi 100 Pa,

$Q_{co} = 55,7\text{ kW}$ ,

Temperatura powietrza nawiewanego zimą  $20^\circ\text{C}$ ,

Do nawiewu dobrano centrale nawiewną typ. DEIMOS 2/N-5C/1-1/L firmy Dospel.

Centrala jest w wykonaniu do podwieszania , z dostępem od spodu.

Centrale należy wyposażyć w dodatkowe oprzyrządowanie w postaci:

- RLU232 Regulator uniwersalny: 2DI,5UI,3AO,2DO 1 szt.
- Rozdzielnica N-1F Rozdzielnica zasilająco-sterująca 1 szt.
- QAM2120.040 Kanałowy czujnik temperatury, Ni1000, -50..80°C 1 szt.
- 604.9110002 Presostat 1 szt.
- VXP459.20-4 Zawór trójdrogowy gwintowany, 2,..120°C 1 szt.
- SSB619 Siłownik do zaworów do kv 6,3, 200N 1 szt.
- Termostat RANCO (2m) Termostat przeciwwamrozeniowy kapilara długości 2m 1 szt.
- TF24 Siłownik ON/OFF ze sprężyna 1 szt.
- T0-2-1/I1/SVB Rozłącznik główny, 20A, 3b 1 szt.
- 83 850 301 Łącznik krańcowy 1 szt.

Centrala zostanie podwieszona do stropu w pomieszczeniu kotłowni.  
Sposób montażu w części konstrukcyjnej.

Zespół wywiewny od Wyw-1 do Wyw-36 będzie realizował wywiew powietrza z sali wielofunkcyjnej wraz z przyległymi salkami i pomieszczeniem baru.

Elementem realizującym wywiew będzie wentylator dachowy typu WD PLUS-25 prod. JUWENT. Wydajność wentylatora 3680m<sup>3</sup>/h przy założonym sprężu 170Pa.

Zespół nawiewny od Naw2-1 do Naw2-36 - zespół ten realizuje nawiew do pomieszczeń kuchni oraz przyległych pomieszczeń przygotowalni i zmywalni naczyń.

- Sumaryczna ilość powietrza nawiewanego wynosi 2890 m<sup>3</sup>/h,
- Ilość powietrza wywiewanego wynosi 3170 m<sup>3</sup>/h

Założone ciśnienie dyspozycyjne na centrali nawiewnej wynosi 100 Pa,  
Q<sub>co</sub> = 39,3 kW,

Temperatura powietrza nawiewanego zimą 20°C,

Do nawiewu dobrano centrale nawiewną typ. DEIMOS 1/N-5A/1-1/P firmy Dospel.

Centrala jest w wykonaniu do montażu pionowego na ścianie z dostępem od góry.

Centrale należy wyposażać w dodatkowe oprzyrządowanie w postaci:

- RLU232 Regulator uniwersalny: 2DI,5UI,3AO,2DO 1 szt.
- Rozdzielnica N-1F Rozdzielnica zasilająco-sterująca 1 szt.
- QAM2120.040 Kanałowy czujnik temperatury, Ni1000, -50..80°C 1 szt.
- 604.9110002 Presostat 1 szt.
- VXP459.20-4 Zawór trójdrogowy gwintowany, 2,..120°C 1 szt.
- SSB619 Siłownik do zaworów do kv 6,3, 200N 1 szt.
- Termostat RANCO (2m) Termostat przeciwwamrozeniowy kapilara długości 2m 1 szt.
- TF24 Siłownik ON/OFF ze sprężyna 1 szt.
- T0-2-1/I1/SVB Rozłącznik główny, 20A, 3b 1 szt.
- 83 850 301 Łącznik krańcowy 1 szt.

Centrala zostanie zamontowana pionowo w pomieszczeniu na klatce schodowej.

Zespół wywiewny od Wyw2-1 do Wyw2-13 będzie realizował wywiew powietrza z pomieszczenia kuchni oraz przygotowalni brudnej i zmywalni.

Elementem realizującym wywiew będzie wentylator dachowy typu WD-25 JUWENT wydajność wentylatora 3170m<sup>3</sup>/h przy sprężu 150Pa. Brakujące powietrze będzie uzupełniane z sąsiednich pomieszczeń poprzez nieszczelności w przegrodach budowlanych.

### **Przewody i elementy nawiewno-wywiewne.**

W projektowanych nawiewach powietrze będzie czerpane poprzez czerpnie ściennie skąd kanałami z blachy stalowej ocynkowanej doprowadzone będzie do centrali wentylacyjnej i dalej po przefiltrowaniu i podgrzaniu w okresie jesienno zimowym zostanie poprzez zespół kanałów przetransportowane do nawiewników.

Kanały należy prowadzić zgodnie z częścią graficzną, izolowane matami z wełny mineralnej ROCKWOOL grubości 30mm z płaszczem AL. lub PVC oraz obudową lekką rozbiorną konstrukcją z płyt gipsowych.

Wszystkie elementy nawiewne i wywiewne zostały wyposażone w elementy regulacji przepływu powietrza.

W celu tłumienia hałasu zaprojektowano tłumiki kanałowe dla zespołu nawiewnego dla sali wielofunkcyjnej.

Wentylatory dachowe zostały wyposażone w tłumiki kanałowe wg. części graficznej.

Przejścia kanałów przez przegrody zadylatować pianką. Centrale w kotłowni należy podwiesić do stropu na typowych zawieszach z podkładkami z gumy technicznej gr.min 2,0cm. Na przejściach przez inne przegrody budowlane należy założyć przekładki amortyzujące drgania. Połączenia centrali z kanałami poprzez króćce elastyczne.

Zespół nawiewny został wyposażony w układ blokady na wlocie powietrza zewnętrznego. Z chwilą kiedy zostanie wyłączony z pracy wentylator nawiewny siłownik przepustnicy zamyka szczelnie tę przepustnicę. Odcinając dopływ powietrza zewnętrznego do centrali.

Jest to zabezpieczenie nagrzewnicy wentylacyjnej przed rozmrożeniem w czasie postoju w okresie zimowym. Zespół nawiewny jest wyposażony w termostat przeciwmrożeniowy.

Centrale są wyposażone w presostat który informuje o przekroczeniu spadku ciśnienia powietrza na filtrze po którym załącza się lampka sygnalizacyjna.

### **Stosowane materiały i urządzenia.**

O ile nie podano inaczej wszystkie stosowane materiały i urządzenia zastosowane do montażu instalacji muszą być najwyższej jakości oraz muszą posiadać niezbędne atesty do stosowania w budownictwie zgodnie z prawem budowlanym.

Kanały i kształtki projektuje się z blachy stalowej ocynkowanej wg. BN-88/8865-04.

Szczelność przewodów powinna odpowiadać klasie szczelności A wg. BN-84/8865-40

Dopuszcza się alternatywnie wykonanie przewodów wentylacyjnych z płyt CLIMAVÉR A2 Black.

W zespołach nawiewnych założono czerpnie powietrzne ściennie, wyrzutnie powietrza wywiewanego ponad dach budynku poprzez wentylatory dachowe.

Dopuszcza się stosowanie innych urządzeń niż podane w projekcie z zachowaniem podobnej jakości i po uzgodnieniu z Inwestorem i projektantem.

Na wlotach powietrza do kratek wentylacyjnych w projektowanych WC pom. nr 3,4 i 5 należy zamontować wentylatory łazienkowe typ EDM 80 prod. Venture Industries, wentylatory muszą być włączane równolegle ze światłem i opóźniaczem 10min.

Instalacje należy wykonać zgodnie z „Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Budowlano-Montażowych, cz. II Instalacje Sanitarne oraz BN-84/886540.

Ponadto wszystkie prace muszą być prowadzone i zakończone przy zachowaniu należytej staranności oraz zgodnie ze sztuką budowlaną.

### **Odbiór robót.**

Odbiorowi częściowemu podlegają odcinki kanałów, które są przewidziane do obudowy.

Przed uruchomieniem urządzeń wentylacyjnych należy sprawdzić działanie i ustawienie przepustnic, uruchomić aparaturę automatycznej regulacji.

Próbny ruch urządzeń powinien trwać nieprzerwanie 72 godziny.

W czasie ruchu próbnego należy kontrolować:

- prawidłowość pracy silników elektrycznych,
- prawidłowość pracy nagrzewnic,
- prawidłowość pracy aparatury automatycznej regulacji,

W czasie ruchu próbnego należy wykonać regulację oraz pomiary wydajności powietrza i sprężu wentylatorów.

Sprawdzić należy temperaturę powietrza nawiewanego i wywiewanego oraz natężenie hałasu.

Odbiór ostateczny nastąpi po stwierdzeniu, że instalacja wentylacji osiąga zakładane parametry i nadaje się do eksploatacji.

Po dokonaniu odbioru, użytkownik zleci opracowanie instrukcji obsługi urządzeń wentylacyjnych oraz przeszkoli personel obsługujący w/w urządzenia.

MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY  
UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA Robotami Budowlanymi  
BEZ OGRANICZEN W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ  
W ZAKRESIE SIĘCI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ:  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH,  
WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid. 4/99

mgr inż. Grzegorz Bednarski  
UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA Robotami Budowlanymi  
BEZ OGRANICZEN W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ  
W ZAKRESIE SIĘCI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH,  
CIEPLNYCH WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid.: 5-120/01

#### 4.Instalacja chłodu.

Przedmiotem opracowania jest instalacja chłodu w pomieszczeniach sali wielofunkcyjnej, przyległych salkach restauracyjnych i salce barku.

Instalację chłodu zaprojektowano jako zespół jednostek wewnętrznych szt. 7 typu FXAQ50MA firmy DAIKIN zasilanych czynnikiem chłodniczym typu R-410A poprzez jednostkę zewnętrzną szt1 typu. RXYQ14P7W1B.

Szczegóły montażu i rozprowadzenia czynnika chłodniczego przedstawiono w części graficznej rys. nr 8.

Zapotrzebowanie chłodu określono na poziomie 49,9kW dla wszystkich pomieszczeń objętych instalacją.

Jednostkę zewnętrzną dobrano na podstawie dostarczonego doboru przez firmę Daikin dla wymaganej mocy chłodniczej. Dobrano jednostkę zewnętrzną RXYQ14P7W1B firmy DAIKIN jednostkę proponuje się ustawić na fundamencie betonowym przy ścianie zewnętrznej budynku, w miejscu określonym na rys. nr 8.

Jako elementy chłodzące projektuje się naścienną jednostkę wewnętrzną typu FXAQ63MA firmy Daikin rozmieszczenie wg. rys.nr 8 razem szt7.

Doprowadzenie czynnika chłodniczego za pomocą przewodów stalowych izolowanych. Średnice przewodów jak na rys. nr 8 izolowane otulinami typu Termaflex A/C SmartLine gr 9mm. Całość instalacji wg. firmy Daikin. Sterowanie automatyka firmy Daikin jako komplet do instalacji.

Od poszczególnych jednostek naściennych należy wykonać kanalizacje do odprowadzenia skroplin. Projekt kanalizacji uwzględniono w części branżowej.

#### Próby i odbiory.

Przed nałożeniem izolacji termicznej całość instalacji należy poddać próbie hydraulicznej na ciśnienie 0,9Mpa. Podczas tej próby niezależnie od sprawdzenia szczelności należy sprawdzić zachowanie się załamań instalacji. Przed oddaniem instalacji do eksploatacji należy poddać ją płukaniu. Uwaga ze względu na mniejszą objętość cząsteczki czynnika chłodzącego w stosunku do wody, a stąd zdecydowanie większą penetrację przez mikroszczeliny, zwraca się uwagę na dokładność połączeń spawanych i gwintowanych. Całość robót wykonać zgodnie z Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Budowlano-Montażowych tom. II, oraz wytycznymi producentów urządzeń.

MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY  
UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi  
BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ  
W ZAKRESIE SIECI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ:  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH,  
WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid. 4/99

mgr inż. Grzegorz Bednarski  
UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi  
BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ  
W ZAKRESIE SIECI, INSTALACJI I URZĄDZEŃ:  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH  
CIEPLNYCH WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid.: S-129/01

## OBLICZENIA WENTYLACJA główny koncowe.txt

Zestawienie spadków ciśnień wykonane w programie WENTYLE

Gałęzie:

Naw-59	Redukcja. QPR-N-OCY-	0.7	32.43		RedukcjaZmniej.
Naw-58	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-1	1.33	31.73		Kanał
Naw-4	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-1	1.65	30.4		Kanał
Naw-5	Redukcja. QPR-N-OCY-	2.49	28.75		RedukcjaZwiększ.
Naw-12	Trójnik. QTCC-N-OCY	2.98	26.26		Trójn.przelot
Naw-13	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-6	0.54	23.28		Kanał
Naw-14	Redukcja. QPR-N-OCY-	0	22.74		Kąt poza <10-30stopni>!
Naw-15	Kolano90. QBF-N-OCY-	7.55	22.74		Łuk
Naw-55	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-6	0.57	15.19		Kanał
Naw-17	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-6	0.7	14.62		Kanał
Naw-17	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-6	0.68	13.92		Kanał,+Trójn.przelot
Naw-19	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-6	0.6	13.24		Kanał
Naw-19	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-6	0.44	12.64		Kanał,+Trójn.przelot
Naw-21	Redukcja. QPR-N-OCY-	0.45	12.2		RedukcjaZmniej.
Naw-22	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.41	11.75		Kanał
Naw-57	Kratka do kanał. RHS-OCY-0-	11.34	11.34		
KratkaNawiewna,przep.100%otw,lamel.0					
Naw-57	Kratka do kanał. RHS-OCY-0-	13.34	13.34		
KratkaNawiewna,przep.100%otw,lamel.0					
Naw-57	Kratka do kanał. RHS-OCY-0-	11.34	11.34		
KratkaNawiewna,przep.100%otw,lamel.0					
Naw-12	Trójnik. QTCC-N-OCY	3.43	18.62		Trójn.odejście
Naw-27	Redukcja. QPR-N-OCY-	0	15.19		Kąt poza <10-30stopni>!
Naw-28	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-6	0.25	15.19		Kanał
Naw-29	Trójnik. QTC-N-OCY-	-0.27	14.94		Trójn.przelot
Naw-33	Redukcja. QPR-N-OCY-	0.61	15.21		RedukcjaZmniej.
Naw-34	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.29	14.6		Kanał
Naw-35	Odsadzka. QPR-N-OCY-	0	14.31		Brak danych!
Naw-36	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.32	14.31		Kanał
Naw-37	Kolano90. QBF-N-OCY-	4.62	13.99		Łuk
Naw-51	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	1.39	9.37		Kanał
Naw-51	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.33	7.98		Kanał,+Trójn.przelot
Naw-50	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.65	7.65		Kanał
Naw-50	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.2	7		Kanał,+Trójn.przelot
Naw-48	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.8	6.8		Kanał
Naw-48	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.14	6		Kanał,+Trójn.przelot
Naw-44	Redukcja. QPR-N-OCY-	0.49	5.86		RedukcjaZmniej.
Naw-45	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-2	0.58	5.37		Kanał
Naw-46	Trójnik. QYV-N-OCY-	3.99	4.79		Trójn.rozejście
Naw-47	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-2	0.8	0.8		Kanał
Naw-22	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-4	0.67	1.13		Kanał,+Trójn.przelot
Naw-24	Redukcja. QPR-N-OCY-	0.06	0.46		RedukcjaZmniej.
Naw-56	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-3	0.4	0.4		Kanał
Naw-46	Trójnik. QYV-N-OCY-	1	1.21		Trójn.rozejście
Naw-47	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-2	0.21	0.21		Kanał
Naw-29	Trójnik. QTC-N-OCY-	3.99	10.67		Trójn.odejście
Naw-30	Odsadzka. QPR-N-OCY-	0	6.68		Brak danych!
Naw-31	Kanał wentylacy. QD-N-OCY-5	0	6.68		Przekroczony zakres wykresu!
Naw-32	Kratka do kanał. RHS-OCY-0-	6.68	6.68		
KratkaKończącaNawiewna,przep.100%otw,lamel.0					
Naw-52	Kratka do kanał. RHS-OCY-0-	0	0		0.0Pa od kratki!
Naw-52	Kratka do kanał. RHS-OCY-0-	0	0		0.0Pa od kratki!
Naw-52	Kratka do kanał. RHS-OCY-0-	0	0		0.0Pa od kratki!

## WYMAGANIA INSTALACJI:

Wymagana wydajność: 4406.43 m3/h zastosowano wsp.bezp.1.075

OBLICZENIA WENTYLACJA\_główny koncowe.txt

Wymagane spiętrzenie: 34.86 Pa zastosowano wsp.bezp.1.075

## OBLICZENIA WENTYLACJA kuchnia koncowy.txt

Zestawienie spadków ciśnień wykonane w programie WENTYLE

Gałęzie:

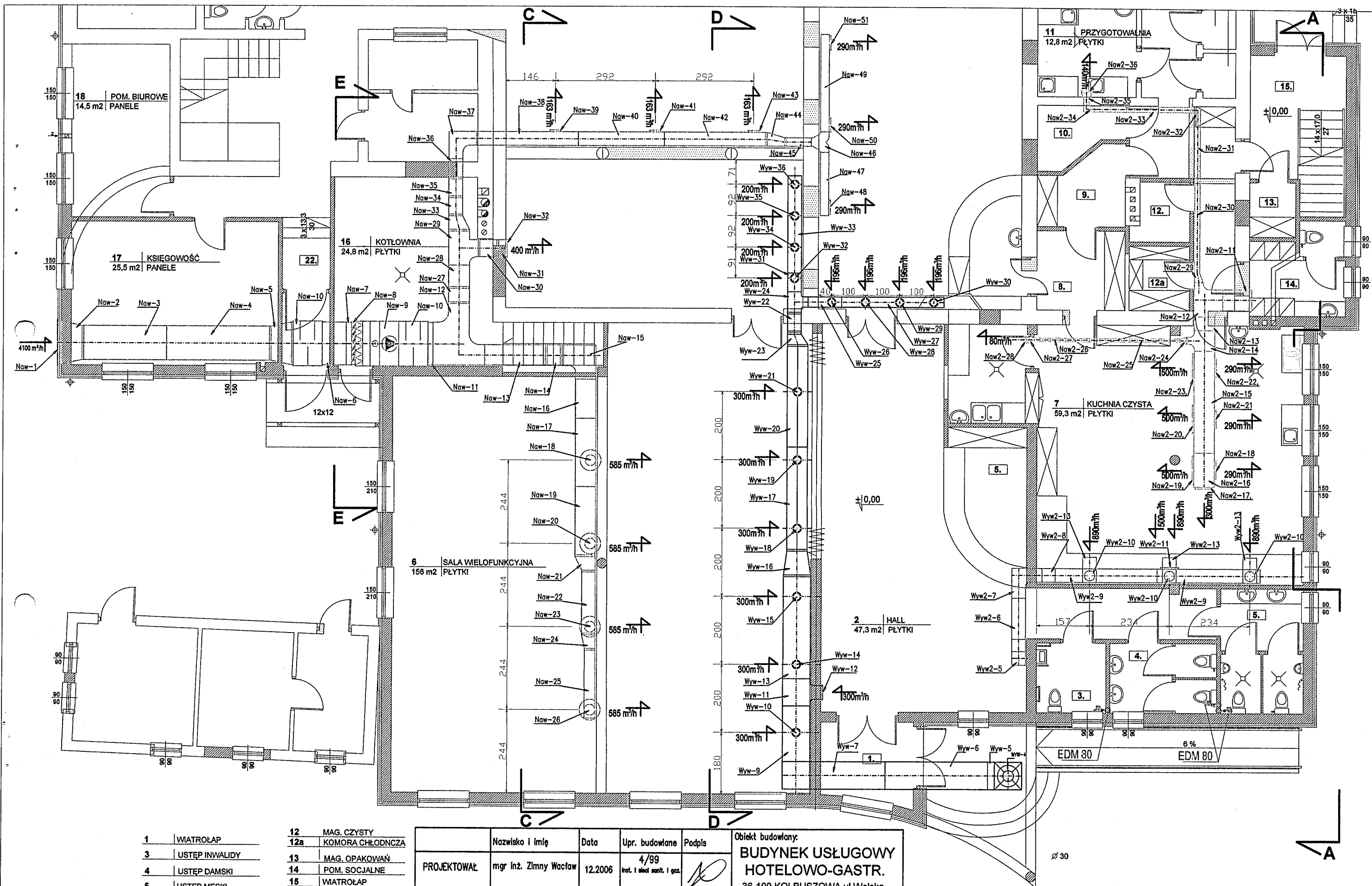
Naw2-10	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-6	0.63	14.22	Kanał
Naw2-11	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-6	0.59	13.59	Kanał
Naw2-11	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-6	0.59	13	Kanał
Naw2-12	Trójnik.	QTCC-N-OCY 0	12.41		Kierunek bez danych
Naw2-29	Redukcja.	QPR-N-OCY- 0.22	12.41		RedukcjaZmniej.
Naw2-30	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-1	2.4	12.19	Kanał
Naw2-31	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-1	1.21	9.79	Kanał
Naw2-32	Kolano90.	QBF-N-OCY- 2.06	8.58		Łuk
Naw2-33	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-1	2.2	6.52	Kanał
Naw2-34	Kolano90.	QBF-N-OCY- 2.06	4.32		Łuk
Naw2-35	Redukcja.	QPR-N-OCY- 2.26	2.26		RedukcjaZwieksz.
Naw2-12	Trójnik.	QTCC-N-OCY 0	5.29		Kierunek bez danych
Naw2-13	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-6	0.28	5.29	Kanał
Naw2-14	Trójnik.	QTCC-N-OCY 0	5.01		Przekroczony zakres wykresu!
Naw2-24	Redukcja.	QPR-N-OCY- 0.16	5.01		RedukcjaZmniej.
Naw2-25	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-1	2.85	4.85	Kanał
Naw2-26	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-1	1.14	2	Kanał
Naw2-27	Redukcja.	QPR-N-OCY- 0.86	0.86		RedukcjaZmniej.
Naw2-14	Trójnik.	QTCC-N-OCY 0	2.8		Przekroczony zakres wykresu!
Naw2-36	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-6	2.1	2.8	Kanał
Naw2-38	Kanał wentylacy.	QD-N-OCY-6	0.7	0.7	Kanał

## WYMAGANIA INSTALACJI:

Wymagana wydajność: 2784.25 m3/h zastosowano wsp.bezp.1.075

Wymagane spiętrzenie: 15.29 Pa zastosowano wsp.bezp.1.075

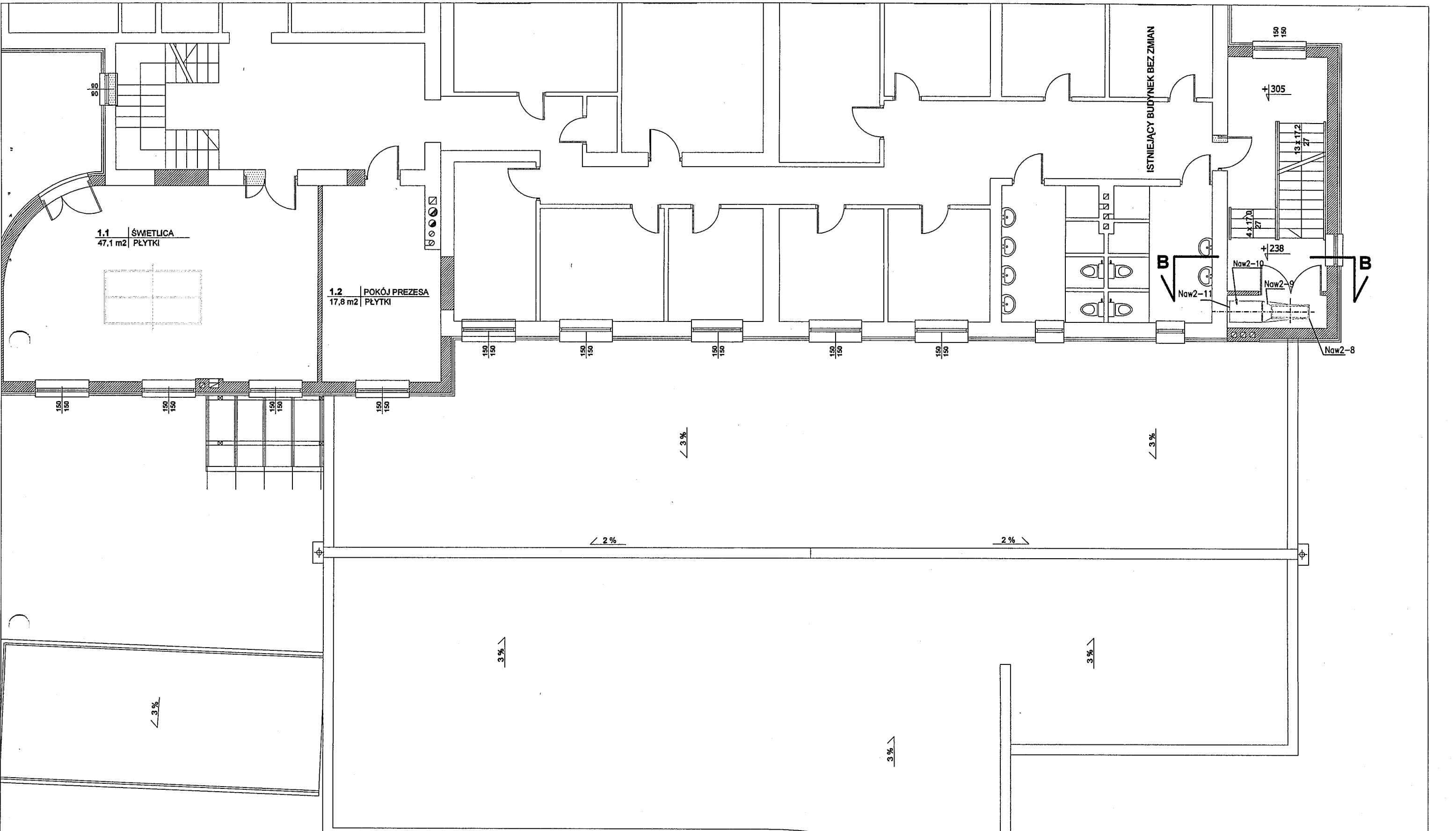




- |    |                 |     |                   |
|----|-----------------|-----|-------------------|
| 1  | WIATROLAP       | 12  | MAG. CZYSTY       |
| 3  | USTĘP INWALIDY  | 12a | KOMORA CHŁODNICZA |
| 4  | USTĘP DAMSKI    | 13  | MAG. OPAKOWAŃ     |
| 5  | USTĘP MĘSKI     | 14  | POM. SOCJALNE     |
| 8  | WĘZEL KELNERSKI | 15  | WIATROLAP         |
| 9  | ZAPLECZE BARU   | 19  | HALL INWALIDY     |
| 10 | MAG. BRUDNY     | 20  | ŁAZIENKA INWALIDY |
|    |                 | 21  | POKÓJ INWALIDY    |
|    |                 | 22  | WIATROLAP         |

	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Objekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 Inst. i stoc. sanit. i gaz.		BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371
Skala: 1:100	Nazwa rys.: RZUT PARTERU- WENTYLACJA MECHANICZNA			Nr. rys.: 1	

**RZUT PARTERU 1:100**



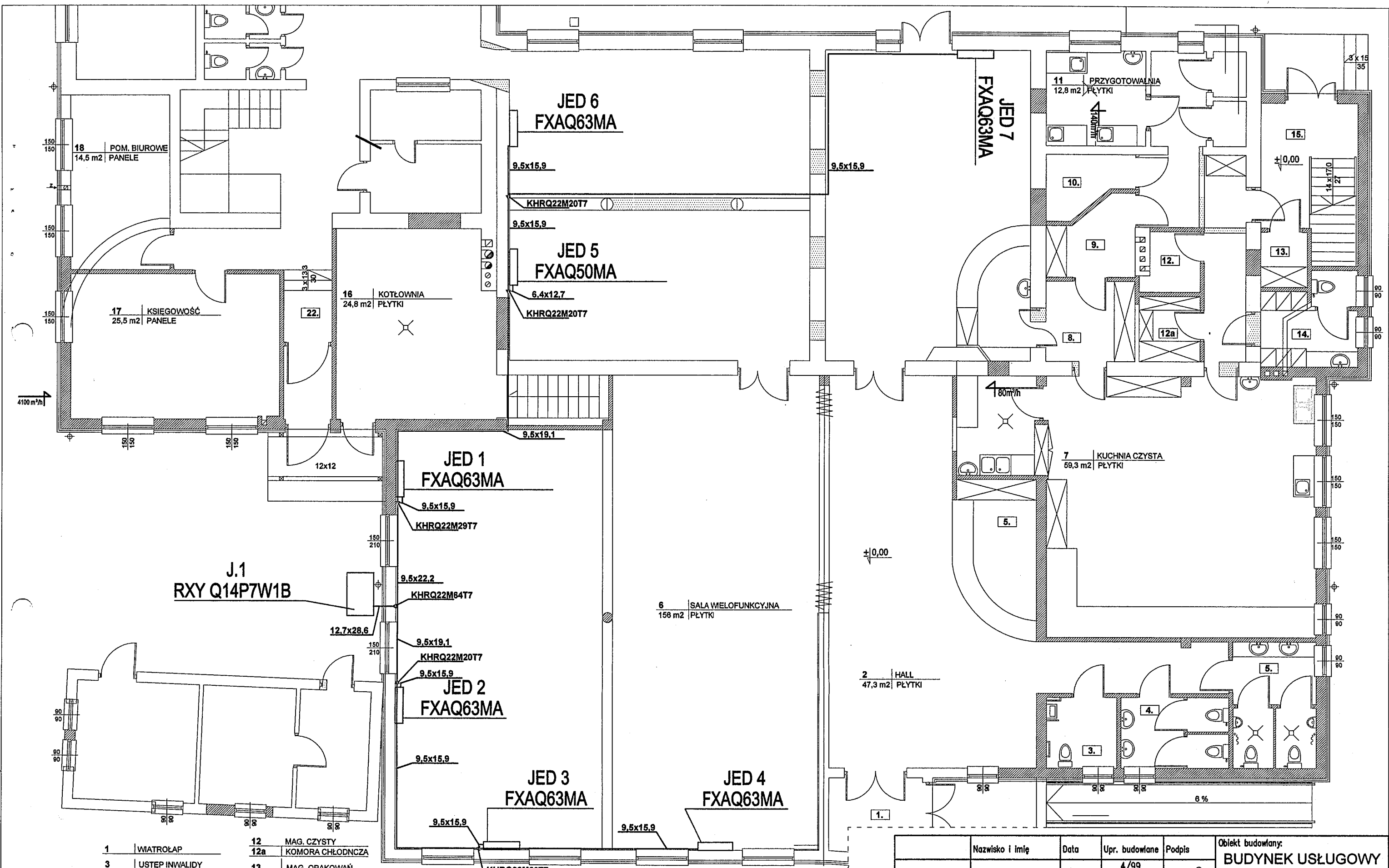
	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Obiekt budowlany: <b>BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.</b> 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 Inst. i sieci sanit. i gaz.		
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		
Skala: 1:100	Nazwa rys.: RZUT PIĘTRA- WENTYLACJA MECHANICZNA				Nr. rys.: 2

**RZUT PIĘTRA 1:100**



	Nazwisko i Imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Obiekt budowlany: <b>BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.</b> 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Ziśny Wacław	12.2006	4/99 <small>Inst. i sieci san./i gaz.</small>		
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		
Skala: 1:100	Nazwa rys.: RZUT PODDASZA- WENTYLACJA MECHANICZNA				Nr. rys.: 3

RZUT PODDASZA 1:100



- |    |                 |     |                   |
|----|-----------------|-----|-------------------|
| 1  | WIATROŁAP       | 12  | MAG. CZYSTY       |
| 3  | USTĘP INWALIDY  | 12a | KOMORA CHŁODNICZA |
| 4  | USTĘP DAMSKI    | 13  | MAG. OPAKOWAŃ     |
| 5  | USTĘP MĘSKI     | 14  | POM. SOCJALNE     |
| 8  | WĘZEŁ KELNERSKI | 15  | WIATROŁAP         |
| 9  | ZAPLECZE BARU   | 19  | HALL INWALIDY     |
| 10 | MAG. BRUDNY     | 20  | ŁAZIENKA INWALIDY |
|    |                 | 21  | POKÓJ INWALIDY    |
|    |                 | 22  | WIATROŁAP         |

	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Obiekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Ziorny Wacław	12.2006	4/99 inst. i eksploatacja		<b>BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.</b>
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371
Skala: 1:100	Nazwa rys.: RZUT PARTERU- schemat instalacji chłodu				Nr. rys.: 4

## WEWNĘTRZNA INSTALACJA GAZU

<b><u>PROJEKTOWAŁ:</u></b>	MGR INŻ. WAŁAW ZIMNY 36-100 KOLBUSZOWA UL. ARMII KRAJOWEJ 8 UPR. BUD. NR 4/99	MGR INŻ. WAŁAW ZIMNY UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ W ZAKRESIE SIECI INSTALACJI I URZĄDZEŃ WODOCIAŁOWYCH, KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH, WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH Nr ewid. 4/99
<b><u>SPRAWDZIŁ:</u></b>	MGR INŻ. GRZEGORZ BEDNARSKI 35-122 RZESZÓW UL. Kotuli 32/4 UPR. BUD. NR S129/01	mgr inż. Grzegorz Bednarski UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI INSTALACYJNEJ W ZAKRESIE SIECI INSTALACJI I URZĄDZEŃ WODOCIAŁOWYCH, KANALIZACYJNYCH, CIEPLNYCH, WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH Nr ewid.: S-129/01

## OPRACOWANIE ZAWIERA:

- 1.OPIS TECHNICZNY,
- 2.WARUNKI TECHNICZNE DOSTAWY GAZU.
- 2.OBLICZENIA,
- 3.CZĘŚĆ RYSUNKOWA:  
RYS. NR 1 – RZUT PARTERU WEWNĘTRZNA INSTALACJA GAZU,  
RYS. NR 2 – AKSONOMETRIA – WEWN. INST.GAZU,  
RYS. NR 3 – UKŁAD POMIAROWY- WEWN.INST.GAZU.

# OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU BUDOWLANEGO WEWNĘTRZNEJ INSTALACJI GAZU DLA BUDYNKU USŁUGOWEGO HOTELOWO-GASTRONOMICZNEGO POŁOŻONEGO W KOLBUSZOWEJ UL. WOLSKA DZ.BUD. NR 1156/1;1156/3;1180;371

## 1. Podstawa opracowania:

- Umowa z inwestorem.
- Pomiary z natury.
- Warunki przyłączenia do sieci urządzeń i instalacji gazowych podmiotu przewidującego zużycie paliwa gazowego w ilości ponad  $10\text{Nm}^3/\text{h}$ .
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 15 czerwca 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- Polskie Normy.

## 2. Zakres opracowania.

Opracowanie obejmuje swym zakresem projekt budowlany wewnętrznej instalacji gazu w budynku usługowym hotelowo-gastronomicznym w Kolbuszowej położonym przy ul. Wolskiej na dz.bud. nr . 1156/1;1156/3;1180;371

## 3. Stan istniejący.

Obecnie przedmiotowy budynek posiada wewnętrzną instalację gazu zasilaną z przyłącza gazu niskiego ciśnienia. Istniejąca instalacja gazu zasila następujące urządzenia PGW szt3, grzejnik wody zasobnikowy szt2, KG4p szt2, i kocioł do CO o mocy 50kW szt1.

## 4. Stan projektowany.

W przedmiotowym budynku projektuje się wewnętrzną instalację gazu zasilaną z projektowanego ( wg. odrębnego opracowania) przyłącza gazu niskiego ciśnienia zlokalizowanego na zewnętrznej ścianie budynku. Projektowana instalacja będzie dostarczać gaz ziemny , grupa wysokometanowe , symbol E wg. PN-C-04750 do następujących urządzeń gazowych:

1. Bateria 4-rech kotłów do CO+CWU i ciepła dla wentylacji o łącznej mocy 200kW szt1 w pomieszczeniu kotłowni na parterze,

2. Taboret gazowy szt. 2, trzon kuchenny szt. 1 w pomieszczeniu kuchni na parterze.

Istniejącą instalację gazu należy w całości zdemonstrować. Istniejący przyłącz gazu należy zlikwidować do miejsca włączenia nowego przyłącza.

Projektowany przyłącz będzie wykonany z rur PE z stalowym wejściem na ścianę budynku.

Projektowana instalacja gazu będzie prowadzona po wierzchu ścian parteru tak jak to pokazano na rys. nr 1, 2 i 3. Przed poszczególnymi urządzeniami gazowymi należy zainstalować zawory odcinające.

## 5. Rurociągi i armatura

Instalację wykonać należy z rur stalowych czarnych bez szwu wg PN-80/H-74219 jako spawaną . Wszystkie łuki gięte wykonać należy z rur bez szwu.

Jako jedyne połączenia gwintowane dopuszcza się podłączenie gazomierza i urządzeń gazowych, a także armatury odcinającej. Połączenia gwintowane uszczelnić konopiami czesany mi nasycenymi specjalną pastą do połączeń gwintowych.

Przewody instalacji gazowej, w stosunku do przewodów innych instalacji stanowiących wyposażenie budynku (centralnego ogrzewania, wodnej, kanalizacyjnej, elektrycznej,

piorunochronnej itp.), należy lokalizować w sposób zapewniający bezpieczeństwo ich użytkowania. Odległość między przewodami instalacji gazowej a innymi przewodami powinna umożliwiać wykonywanie prac konserwacyjnych. Poziome odcinki instalacji gazowych powinny być usytuowane w odległości co najmniej 10 cm powyżej innych przewodów instalacyjnych. Przewody instalacji gazowej krzyżujące się z innymi przewodami instalacyjnymi powinny być od nich oddalone co najmniej o 2 cm.

Przy przejściach rurociągami przez przegrody budowlane, konstrukcyjne (ściany i stropy) stosować rury ochronne wystające po 3 cm po każdej stronie przegrody, z wypełnieniem szczelin nie powodującym korozji.

Przewody instalacji gazowych wykonane z rur stalowych, po wykonaniu próby szczelności, powinny być zabezpieczone przed korozją poprzez kilkakrotne pomalowanie ich farbami antykorozyjnymi, przy czym wierzchnia warstwa powinna być pomalowana kolorem żółtym.

Jako armaturę odcinającą przed przyborami gazowymi należy stosować kurki gazowe kulowe CN 0,6 MPa, montowane w pozycji poziomej. Kurki gazowe powinny być montowane min. 70 cm od podłogi i w takich miejscach, aby nie było utrudnionego dostępu do nich.

## **6. Urządzenia gazowe.**

Wszystkie montowane urządzenia gazowe muszą posiadać świadectwo dopuszczenia ich do obrotu oraz znak bezpieczeństwa "CE".

Przy instalowaniu urządzeń gazowych należy spełnić następujące warunki:

- urządzenia gazowe należy połączyć na stałe ze stalowymi przewodami instalacji gazowej za pomocą "śrubunków",

- kurek odcinający dopływ gazu do urządzenia należy umieścić w miejscu łatwo dostępnym,

Urządzenia gazowe, pozostające bez stałego dozoru w czasie ich użytkowania, takie jak kotły gazowe powinny mieć samoczynne zabezpieczenie przed skutkami spadku ciśnienia lub wyłączenia dopływu gazu oraz spełniać wymagania Polskich Norm.

## **7. Punkt pomiarowy.**

Kurek główny powinien być usytuowany na zewnątrz budynku w wentylowanej szafce naściennej, w miejscu łatwo dostępnym i zabezpieczonym przed wpływami atmosferycznymi, uszkodzeniami mechanicznymi i dostępem osób niepowołanych i w sposób jednoznacznie oznakowanym poprzez pomalowanie szafki lub drzwiczek wewnątrz na kolor żółty z napisem "GAZ". Odległość kurka głównego od poziomu terenu oraz od najbliższej krawędzi okna, drzwi lub innych otworów ściennych w budynku nie może wynosić mniej niż 0,5 m.

Szczegółowo sposób wykonania układu pomiarowego pokazano na załączonym rysunku szczegółowym nr 3. Lokalizacja gazomierzy powinna zapewniać łatwy dostęp do ich kontroli lub wymiany. Rozwiązania techniczne połączeń gazomierzy i urządzeń gazowych z instalacją powinny umożliwiać ich odłączenie bez konieczności demontażu części instalacji. Wymiary i sposób wykonania skrzynki pokazano na rysunku szczegółowym w załączeniu nr 3.

## **8. Obliczenia.**

Obliczenia sprawdzające spadków ciśnień na instalacji gazowej wykonano na podstawie załącznika nr 2 do Zarządzenia nr 62 Ministerstwa Budownictwa i Przemysłu Materiałów Budowlanych z 30.12.1970 r..



### 9.1. Wymiary pomieszczeń:

- Pomieszczenie kotłowni posiada kubaturę  $78,0\text{m}^3$ ,
- Pomieszczenie kuchni posiada kubaturę  $178,0\text{m}^3$

### 9.2. Wentylacja i odprowadzenie spalin

Projektowane kotły do CO zostaną wyposażone w system odprowadzenia spalin typu B<sub>23</sub> z otwartą komorą spalania o ciągu wymuszonym. Przewidziano podłączenie kotłów parami do zbiorczych przewodów spalinowych a następnie do oddzielnych kanałów spalinowych. Należy stosować tylko i wyłącznie przewody spalinowe dostarczane przez producenta kotłów.

**Sprawność kanałów spalinowych, wentylacyjnych oraz sposób podłączenia poszczególnych urządzeń do przewodu spalinowego musi być potwierdzona protokołem odbioru przez mistrza kominiarskiego.**

### 9.3 Wentylacja:

a/ wentylacja nawiewna:

- Dla pomieszczenia kotłowni przewidziano otwór nawiewny w drzwiach wejściowych do pom. kotłowni  $20 \times 50\text{cm}$  na wysokości maksymalnie 30 cm nad posadzką kotłowni.
- Dla pomieszczenia kuchni przewidziano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną zblokowaną o wydajności  $2890\text{m}^3/\text{h}$ .

b/ wentylacja wywiewna:

W pomieszczeniu kotłowni jako wentylację wywiewną przewidziano przewód wentylacyjny o wymiarach  $20 \times 20\text{cm}$  oraz przewód wentylacyjny dn  $16\text{cm}$  wyprowadzony ponad dach budynku. Należy zapewnić minimalny przekrój kanałów wentylacji grawitacyjnej w pomieszczeniu kotłowni min  $500\text{ cm}^2$ .

## 10. PRÓBY I ODBIÓR TECHNICZNY.

Po wykonaniu instalacji gazowej wykonawca ma obowiązek przeprowadzenia w obecności inwestora sprawdzenia instalacji gazowej, które polega na:

- kontroli zgodności wykonania z projektem i obowiązującymi przepisami i normami,
- ocenie jakości wykonania,
- sprawdzeniu szczelności instalacji powietrzem o ciśnieniu  $0,1\text{ MPa}$  ( $370\text{ mm Hg}$ ), w czasie minimum 60 minut ciśnienie nie może się obniżyć.

**mgr inż. Grzegorz Bedna:**  
UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi  
BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI: INSTALACJI  
W ZAKRESIE SIECI INSTALACJI I URZĄDZEŃ  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH  
CIEPŁYCH, WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid.: S-129/01

**Opracował:**  
**MGR INŻ. WACŁAW ZIMNY**  
UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi  
BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI: INSTALACJI  
W ZAKRESIE SIECI INSTALACJI I URZĄDZEŃ  
WODOCIĄGOWYCH I KANALIZACYJNYCH, CIEPŁYCH,  
WENTYLACYJNYCH I GAZOWYCH  
Nr ewid. 4/99

Karpacka Spółka Gazownictwa Sp. z o.o. w Tarnowie  
Oddział - Zakład Gazowniczy w Rzeszowie  
ul. Wspólna 5  
35-205 Rzeszów

Gmina Kolbuszowa  
ul. Obrońców Pokoju 21  
36-100 Kolbuszowa

Nasz znak: 300/O/WP2/118/06

Rzeszów, 2006-12-19

## WARUNKI PRZYŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ

Przewidywany pobór paliwa gazowego – powyżej 10 m<sup>3</sup>/h.

W odpowiedzi na wniosek z dnia 2006-12-07 w oparciu o Rozporządzenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 6 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowych warunków przyłączenia podmiotów do sieci gazowych, ruchu i eksploatacji tych sieci (Dz. U. z 2004 r. Nr 105 poz. 1113), wydaje się następujące warunki przyłączenia do sieci gazowej:

1. Rodzaj paliwa: gaz z rodziny gazy ziemne, grupa wysokometanowe, symbol E, wg PN-C-04750.
2. Miejsce dostawy i odbioru paliwa gazowego – budynek hotelowo-gastronomiczny, Kolbuszowa ul. Wolska Dz.1156/3, 1156/1, 1180

3. Cel wykorzystania paliwa gazowego:

- ogrzewania
- podgrzewania wody użytkowej
- przygotowanie posiłków

4. Rodzaj i ilość urządzeń gazowych:

Urządzenie	Status	Moc [m3/h]	Szt.
kocioł gaz. dwufunkcyjny c.o.+c.w. o mocy 200 kW	Proj.	22	1
taboret gazowy	Proj.	0,6	2
trzon kuchenny	Proj.	2,1	1

Istniejące w budynku urządzenia gazowe tj. PGW szt.3, grzejnik wody zasobnikowy szt.2, KG-4p szt.2, oraz Kocioł c.o. o mocy 50 kW należy przeznaczyć do demontażu.

5. Dostawa i odbiór paliwa gazowego:

rok - min godz. / max godz. / dobowy / roczny ]  
2007, 5 [m3/h], 25 [m3/h], 200 [m3/doba], 40000 [m3/rok]

6. Charakterystyka dostawy i odbioru paliwa gazowego:

Kw. I - 35 □ Kw. II - 15 □ Kw. III - 15 □ Kw. IV - 35

7. Wymagane ciśnienie paliwa gazowego w punkcie dostawy i odbioru:

minimalne: 2 [kPa],  
maksymalne: 2,2 [kPa]

8. Dyspozycyjne ciśnienie paliwa gazowego w miejscu włączenia do sieci gazowej:

minimalne: 2,2 [kPa],  
maksymalne: 2,5 [kPa]

9. Miejsce podłączenia przyłącza gazowego do czynnej sieci gazowej:

- 9.1. Gazociąg niskie ciśnienie,
- 9.2. Materiał: stal, średnica Dn 65
- 9.3. Lokalizacja gm. Kolbuszowa, Kolbuszowa Dz.1180,

10. Zakres i parametry techniczne budowy gazociągu lub rozbudowy sieci gazowej w związku z przyłączeniem:

Nie dotyczy

11. Zakres i parametry techniczne budowy przyłącza (odcinka od gazociągu do kurka głównego włącznie) służącego do przyłączania instalacji gazowej znajdującej się w obiekcie Klienta:

ciśnienie gazu: niskie ciśnienie, materiał gazociągu: polietylen SDR 11 PE 80

- średnica: Dn 75 [mm], długość: 32.0 [m], liczba przyłączy: 1 [szt].

Istniejące przyłącze gazowe kolidujące z projektowaną rozbudową budynku należy przeznaczyć do likwidacji. Na likwidację istniejącego przyłącza należy uzyskać odrębne warunki techniczne.

12. Materiały projektowane do budowy przyłącza winny odpowiadać normom: PGNiG-ZN-G-3150 „Gazociągi – rury polietylenowe – wymagania i badania” PN-EN 10208-1:2000 – „Rury stalowe przewodowe dla mediów palnych – Rury o klasie wymagań A”.
13. Wymagania dotyczące kontroli dostawy i odbioru paliwa gazowego: projektowany punkt pomiarowy z gazomierzem G-25 dla potrzeb kuchni i kotłowni.

13.1. Miejsce usytuowania: kurek na budynku;

13.2. Dane gazomierzy:

Rodzaj	Typoszereg	Rozstaw króćców	Szt.	Umiejscowienie
miechowy	G25	335	1	Skrzynka na zewnątrz budynku

13.3. Rodzaj urządzeń służących do redukcji ciśnienia gazu: brak

13.4. Stacja pomiarowa powinna odpowiadać normom ZN-G-4120-4122;

13.5. Inne wymagania dotyczące stacji: Brak

14. Wymagania dotyczące pomiaru:

14.1. Układ pomiarowy służący do rozliczeń winien spełniać zalecenia norm ZN-G-4001+4010;

14.2. Montaż rejestratora MacR.

14.3. Inne wymagania: istniejące punkty pomiarowe z gazomierzami GP1B, 6G4, oraz 2G10 należy przewidzieć do demontażu.

15. Granicę własności sieci gazowej Karpackiej Spółki Gazownictwa stanowić będzie kurek odcinający na przyłączy gazowym (zainstalowany jako pierwszy kurek od strony gazociągu).
16. Określenie możliwości korzystania z innych źródeł energii, w przypadku przerw lub ograniczeń w dostarczeniu paliwa gazowego: Brak.
17. Przyłącze/podziemne odcinki instalacji powinny być zaprojektowane i wykonane, w trybie określonym prawem budowlanym, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki z dnia 30 lipca 2001r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać sieci gazowe (Dz. U. z 2001 r. Nr 97 poz. 1055) w oparciu o dokumentację techniczną, na którą uzyskano prawomocne pozwolenie na budowę lub zgłoszenie na roboty budowlane nie objęte pozwoleniem na budowę.
18. Wewnętrzna instalacja gazowa powinna być zaprojektowana i wykonana w trybie określonym prawem budowlanym, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2002r. Nr 75 poz. 690) ze zmianami (Dz. U. z 2004r. Nr 109 poz. 1156) w oparciu o dokumentację techniczną, na którą uzyskano prawomocne pozwolenie na budowę.
19. Informacje dotyczące projektu układu telemetrii: nie dotyczy.
20. Wewnętrzną instalację gazową należy zabezpieczyć przed prądami błądzącymi w przypadku, gdy przyłącze gazowe wykonane będzie z rur stalowych.
21. Dokumentację projektową należy uzgodnić w Dziale Eksploatacji Zakładu Gazowniczego w zakresie rozwiązań technicznych przyłącza, oraz pomiaru paliwa gazowego.
22. Projektowany koszt wykonania przyłączenia, określony na podstawie aktualnie obowiązującej „Taryfy dla gazu ziemnego wysokometanowego” Karpackiej Spółki Gazownictwa, kalkulacji Zakładu Gazowniczego i Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 15 grudnia 2004 r. w sprawie szczegółowych zasad kształtowania i kalkulacji taryf oraz rozliczeń w obrocie paliwami gazowymi (Dz. U. z 2004r. Nr 277 poz. 2750) wyniesie 3 300,00 zł. netto plus podatek VAT, wg stawki obowiązującej w dniu wykonania przyłączenia. Koszt wykonania przyłączenia nie obejmuje nakładów na zakup i montaż szafki gazowej, oraz nie obejmuje nakładów na zakup mapy do celów projektowych.
23. Projektowany koszt wykonania przyłączenia może ulec zmianie wraz ze zmianą zasad finansowania przyłączy, zmiany lub zwiększenia przewidywanego zakresu rzeczowego przyłączenia.
24. Opłata za przyłączenie określona zostanie w umowie o przyłączenie.
25. Zakres przyłączenia obejmuje wykonanie przyłączenia, nadzór nad jego realizacją oraz włączenie do czynnej sieci gazowej.
26. Przyłączane do sieci urządzenia, instalacje muszą spełniać wymagania techniczne i eksploatacyjne zapewniające:
- 26.1. bezpieczeństwo funkcjonowania systemu gazowego,
- 26.2. zabezpieczenie systemu gazowego przed uszkodzeniami spowodowanymi niewłaściwą pracą przyłączonych urządzeń,
- 26.3. zabezpieczenie przyłączonych urządzeń, instalacji przed uszkodzeniami w przypadku awarii lub wprowadzenia ograniczeń w poborze lub dostarczaniu paliw gazowych.

27. Realizacja przyłączenia do sieci gazowej może nastąpić po zawarciu Umowy o przyłączenie<sup>1</sup>, na pisemny Wniosek Klienta i otrzymaniu na rzecz Zakładu Gazowniczego zgód właścicieli działek, przez które będzie przebiegać gazociąg będący we władaniu osób trzecich..
28. W przypadku zmiany parametrów odbioru paliwa gazowego należy ponownie wystąpić z wnioskiem o określenie nowych warunków przyłączenia do sieci gazowej.
29. W przypadku rezygnacji, przed upływem roku, z ubiegania się o przyłączenie do sieci gazowej prosimy o niezwłoczne poinformowanie nas o tym fakcie.
30. Warunki przyłączenia są ważne przez okres 12 miesięcy od dnia ich wydania, to jest do dnia 2007-12-19,
31. Warunki przyłączenia sporządzono w trzech egzemplarzach, w tym jeden dla Klienta.
32. Załącznik do niniejszych Warunków przyłączenia do sieci gazowej, stanowi Informacja o zasadach przyłączenia oraz Wniosek o zawarcie umowy o przyłączenie.

DOSTAWCA GAZU

~~CAPIREKTOR~~  
~~ds. Handlowych~~  
~~Piotr Halger~~

Opracował(a): *Marcin Rogoz* tel. 017-86-59-253

Data odbioru lub wysłania do Klienta: .....

Potwierdzam odbiór niniejszych Warunków przyłączenia do sieci gazowej

Kierownik Jednostki Gazownictwa Sp. z o.o. z siedzibą w Zakładzie Gazownictwa, ul. 25 205 800000 00, Włocławek, tel. 017-86-59-253, fax 017-86-59-253, e-mail: g17@zg17.pl, g17@zg17.pl, g17@zg17.pl

.....  
(miejscowość, data i czytelny podpis Klienta)

Otrzymują:

1. Klient,

2. HK/TH/BOK/POK a/a.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> lub Umowy sprzedaży gazu w przypadku, gdy warunki są wydane na rozbudowę instalacji, a pkt red.-pom. pozostaje bez zmian

<sup>2</sup> dla odpowiednich przypadków

# OBLICZENIA WEWNĘTRZNEJ INSTALACJI GAZOWEJ

Nr. działki	Rodzaj obciążenia	Wsp. jedno- czesności	Ilość gazu do obliczeń [Nm <sup>3</sup> /h]	Długość działki L[m]	Średnica d[mm]	Opory miejscowe					Długość [m]		Strata ciśnienia[mm SW]	
						Kurek	Kołano	Zwężka	Trójnik przelot	Trójnik odnoga	Zastępcza Z	Obliczen. Z + L	Jednostk. R	Całkowita (L+Z)xR
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Vitrix 50	1	5,50	3,5	32	1	3	1	1		4,4	7,90	0,152	1,20
2	1+Vitrix50	1	11,00	0,8	40			1	1		1,8	2,60	0,147	0,38
3	2+Vitrix50	1	16,50	0,8	50			1	1		2,8	3,60	0,090	0,32
4	3+Vitrix50	1	22,00	54,0	65	1	9	1		1	30,3	84,30	0,065	5,48
5	TG	1	0,60	1,0	15	1	3				0,7	1,70	0,088	0,15
6	2xTG	1	1,20	4,0	20		1				0,3	4,30	0,044	0,19
7	6+Trz	1	3,30	10,0	25		2	1		1	3,4	13,40	0,218	2,92
RAZEM :													10,65	

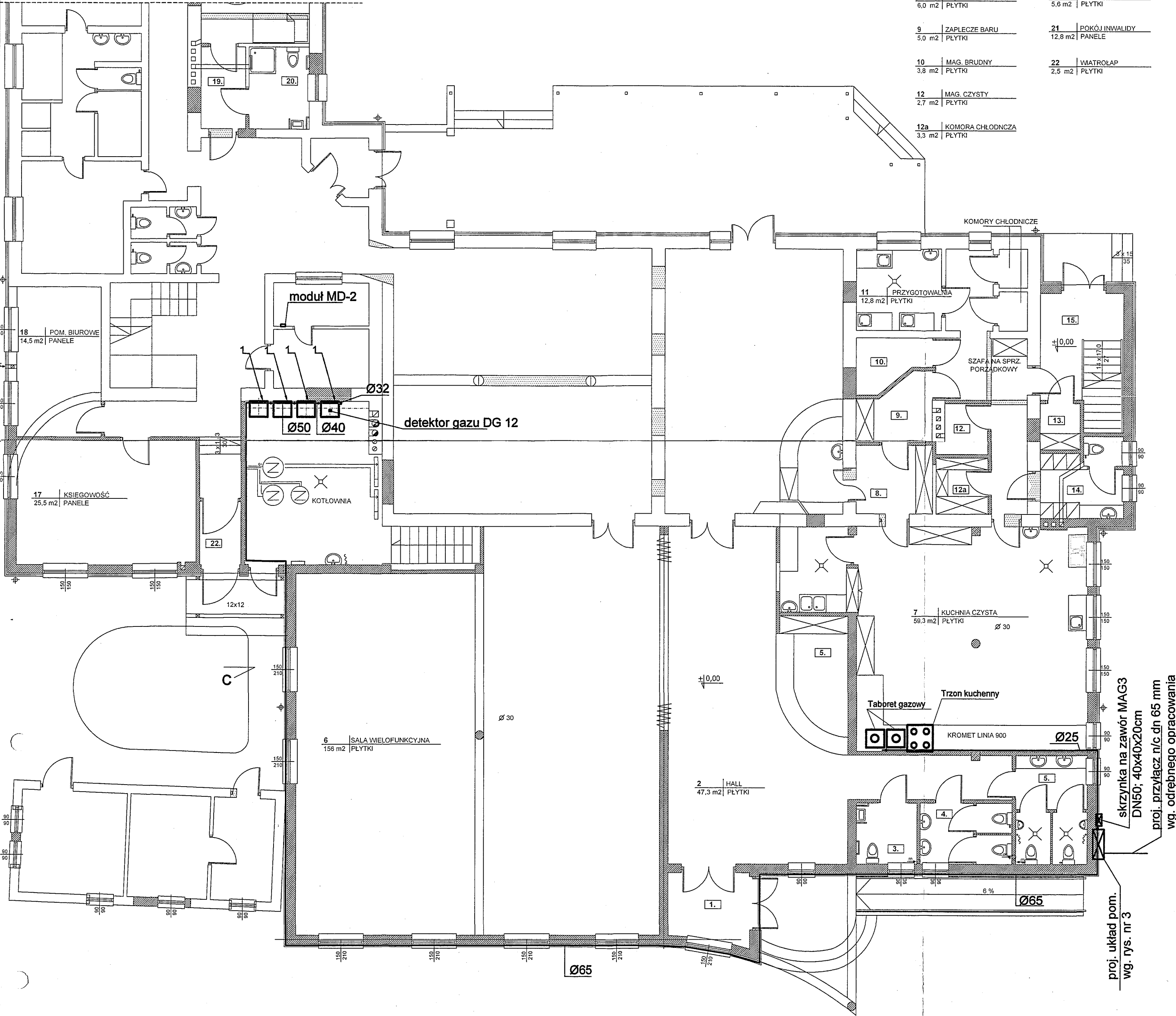
MGR INŻ. MACIEJ ZIMNY  
 UPRAWNIENIA BUDOWLANE DO PROJEKTOWANIA  
 I KIEROWANIA PRACAMI W ZAKRESIE  
 WODOKANALIZACJI I GAZOWYCH  
 WENTYLACJI  
 Nr ewid. 4199

RZUT PARTERU

LEGENDA :

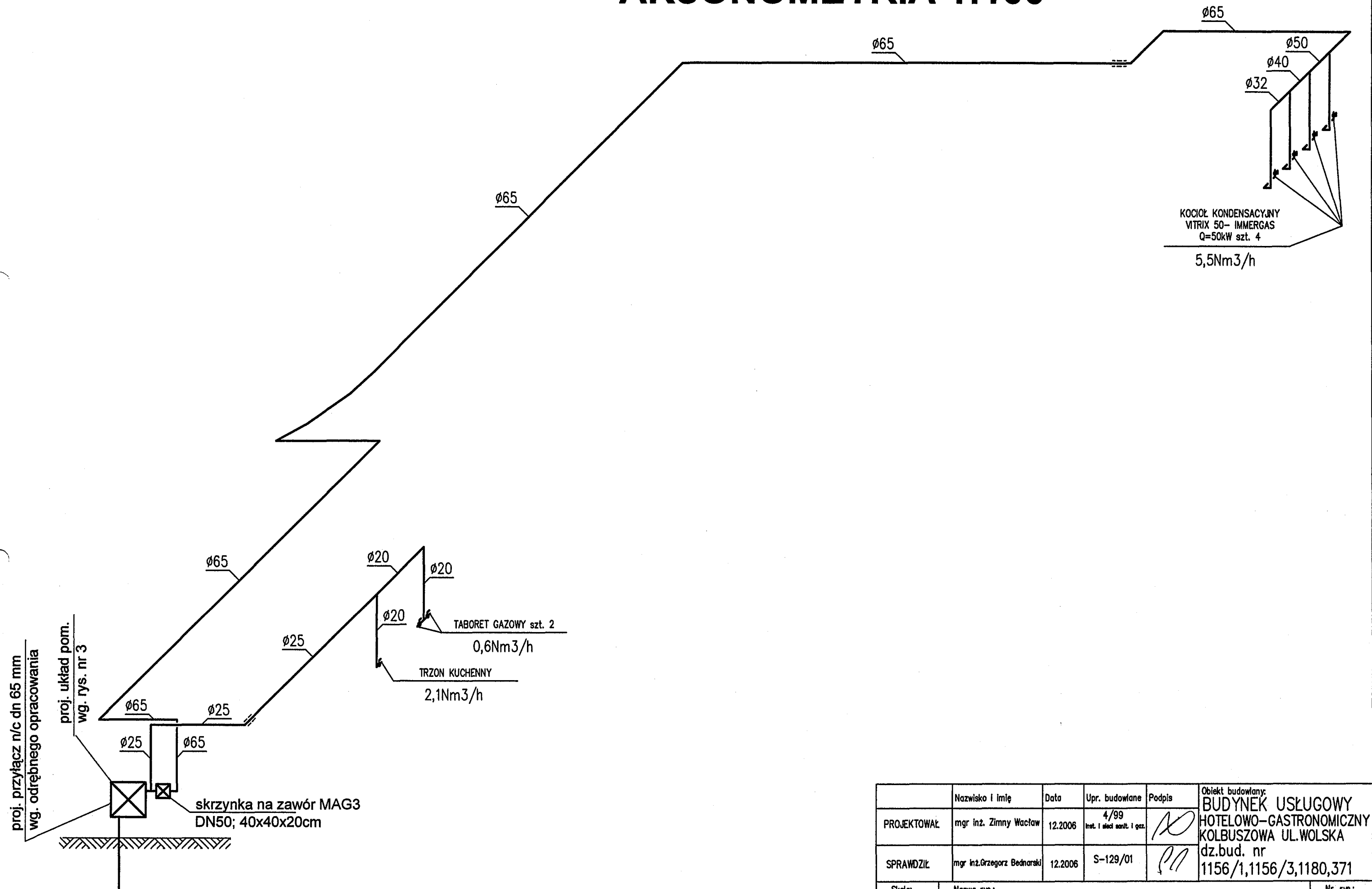
- ISTNIEJĄCE
- PROJEKTOWANE
- DO WYBURZENIA

1	WIATROLAP	13	MAG. OPAKOWAŃ
4,9 m2	PLYTKI	2,1 m2	PLYTKI
3	USTĘP INWALIDY	14	POM. SOCJALNE
4,4 m2	PLYTKI	6,1 m2	PLYTKI
4	USTĘP DAMSKI	15	WIATROLAP
6,4 m2	PLYTKI	6,5 m2	PLYTKI
5	USTĘP MĘSKI	19	HALL INWALIDY
8,6 m2	PLYTKI	4,3 m2	PLYTKI
8	WEZŁ KILNERSKI	20	ŁAZIENKA INWALIDY
6,0 m2	PLYTKI	5,6 m2	PLYTKI
9	ZAPLECZE BARU	21	POKÓJ INWALIDY
5,0 m2	PLYTKI	12,8 m2	PANELE
10	MAG. BRUDNY	22	WIATROLAP
3,8 m2	PLYTKI	2,5 m2	PLYTKI
12	MAG. CZYSTY		
2,7 m2	PLYTKI		
12a	KOMORA CHŁODNICZA		
3,3 m2	PLYTKI		

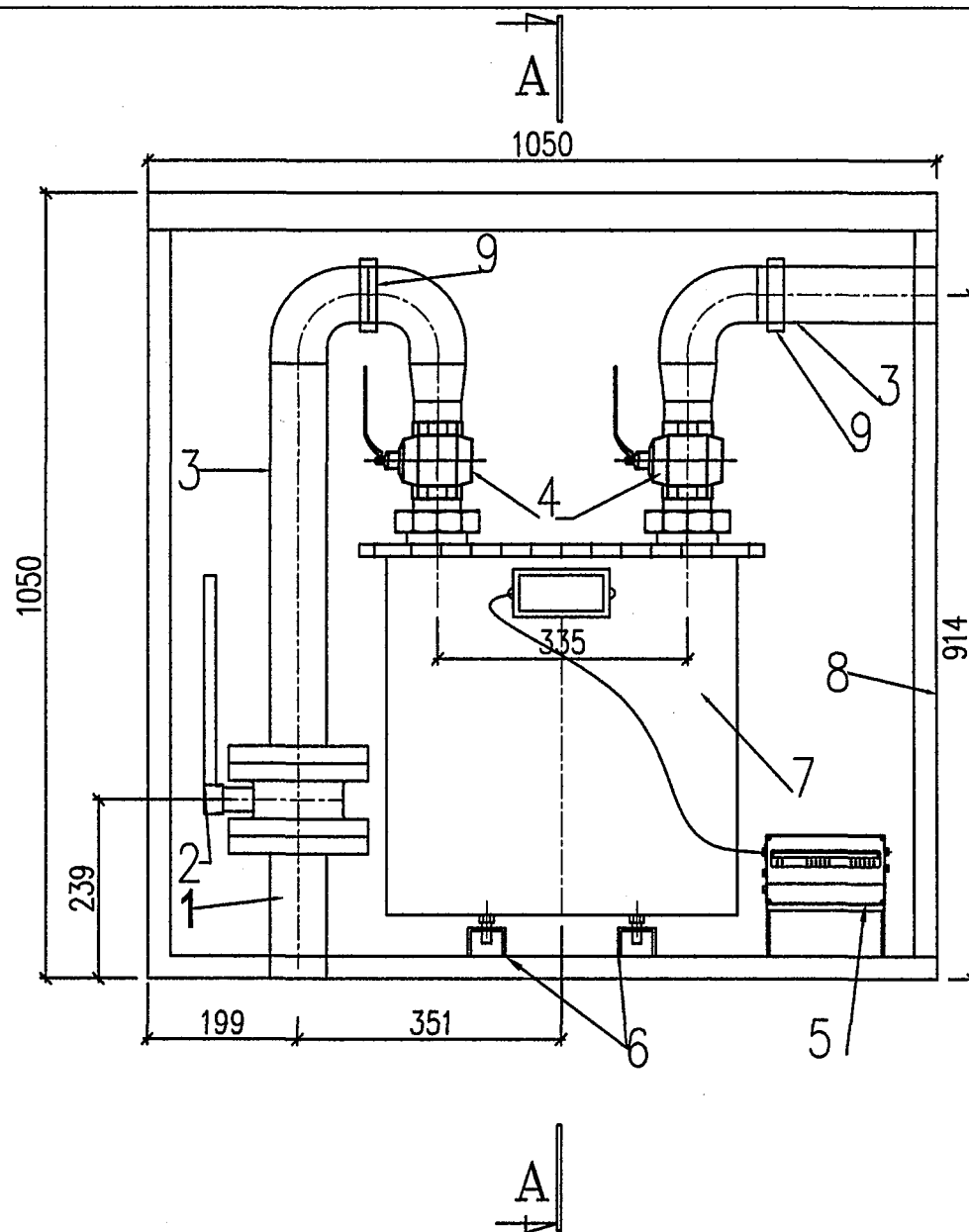


	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Objekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 inst. i nadz. mont. i gaz.		BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTRONOMICZNY KOLBUSZOWA UL. WOLSKA
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		dz. bud. nr 1156/1,1156/3,1180,371
Skala: 1:100	Nazwa rys.: RZUT PARTERU- wewnętrzna instalacja gazu				Nr. rys.: 1

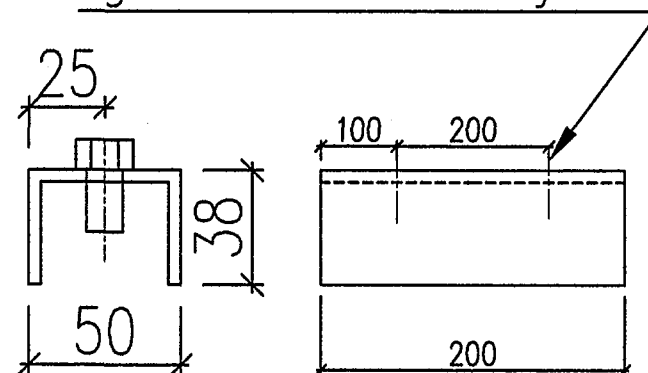
# AKSONOMETRIA 1:100



	Nazwisko i Imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Obiekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Ziwny Wacław	12.2006	4/99 Inst. i sieci wodn. i gaz.	<i>[Signature]</i>	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTRONOMICZNY KOLBUSZOWA UL. WOLSKA
SPRAWDZIŁ	mgr inż. Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01	<i>[Signature]</i>	dz.bud. nr 1156/1,1156/3,1180,371
Skala: 1:100	Nazwa rys.: AKSONOMETRIA- wewnętrzna instalacja gazu				Nr. rys.: 2



PODPORA (nr6) 1:5  
zagwintować otwory M12



## PUNKT POMIAROWY 1:10

### OZNACZENIA:

- 1- Projektowany przyłącz n/c dn65,
- 2- Kurk kulowy dn65 typ WK2 PN1,6MPa EFAR-Poznań
- 3- Przewód dn 65mm - z rur stalowych zgodnych z normą PN-EN 10208-1:2000,
- 4- Kurek kulowy dn 50mm ; PN 0,6MPa,
- 5- Rejstrator MacR - Plum-Białystok,
- 6-Podpory gazomierza, ceownik 50mm,L=200mm+śruba M12szt2 na każdy ceownik.
- 7- Gazomierz G25N -Metrix s.a.;
- 8- Szafka metalowa z blachy o gr 1,5mm.
- 9-uchwyt do rur stal dn65mm,

### UWAGI:

- 1.Szafkę na układ pomiarowy należy wykonać z blachy stalowej zabezpieczonej antykorozyjnie.
- 2.Ostre krawędzie stępić.
- 3.Szafka zamykana drzwiczkami z otworami wentylacyjnymi u dołu i u góry drzwiczek dn20 co 5cm.
- 4.Szafkę wyposażać w zamknięcie uniemożliwiające wgląd osób postronnych np. kłódka na klucz trójkątny. Szafkę pomalować na kolor żółty, na drzwiczkach umieścić napis czarnymi dużymi literami GAZ.

	Nazwisko i imię	Data	Upr. budowlane	Podpis	Objekt budowlany:
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Zimny Wacław	12.2006	4/99 Inst. i sieci wodn. i gaz.		BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTRONOMICZNY KOLBUSZOWA UL.WOLSKA
SPRAWDZIŁ	mgr inż.Grzegorz Bednarski	12.2006	S-129/01		dz.bud. nr 1156/1,1156/3,1180,371
Skala: 1:10	Nazwa rys.: PUNKT POMIAROWY – wewnętrzna instalacja gazu				Nr. rys.: 3



B.8.

STRONA

1

STRON

## CZĘŚĆ ELEKTRYCZNA

**Inwestor:**

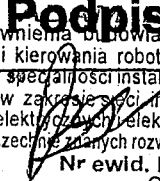
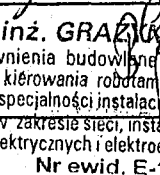
GMINA KOLBUSZOWA  
36-100 Kolbuszowa  
ul.Obrońców Pokoju 21

**Obiekt:**

BUDYNEK USŁUGOWY  
HOTELOWO - GASTRONOMICZNY  
36-100 Kolbuszowa  
ul. Wolaska  
dz. nr 1156/3,1156/1,1180 i 371

**Temat:**

Instalacja elektryczna wewnętrzna  
w rozbudowanej części budynku

Funkcja	Imię i nazwisko	Data	Podpis
Projektował	Adam Barszcz	12.2006	 mgr inż. ADAM BARSZCZ Uprawnienia budowlane do projektowania i kierowania robotami budowlanymi w specjalności instalacyjno-inżynierskiej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń elektrycznych i elektroenergetycznych o powszechnie znanych rozwiązaniach konstrukcyjnych Nr ewid. E-471/94
Weryfikował	Grażyna Barszcz	12.2006	 mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ Uprawnienia budowlane do projektowania i kierowania robotami budowlanymi w specjalności instalacyjno-inżynierskiej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń elektrycznych i elektroenergetycznych Nr ewid. E-104/93

**PRAWA AUTORSKIE ZASTRZEŻONE**

Nabycie projektu daje prawo do wykorzystania  
go tylko do jednej budowy.  
Projekt nie może być reprodukowany.  
Ustawa z dnia 4 II 1994r. o prawie autorskim.  
(Dz.U.Nr 24 poz. 63, Art.61)

## **ZAŁOŻENIA**

### **1. Przedmiot opracowania**

Przedmiotem opracowania jest projekt zasilania w energię elektryczną dobudowanej części budynku przy stadionie w Kolbuszowej przy ulicy Wolskiej dz. nr 1156/3.

### **2. Zakres opracowania**

Projekt techniczny obejmuje swoim zakresem instalację elektryczną wewnętrzną w dobudowanej części budynku.

### **3. Podstawa opracowania**

Podstawę opracowania stanowią:

- Umowa między Inwestorem i Projektantem
- Inwentaryzacja własna w zakresie niezbędnym do projektowania
- Rzuty kondygnacji
- Obowiązujące normy, przepisy i zarządzenia t.j:
  - a) Przepisy Budowy Urządzeń Elektrycznych (PBUE)
  - b) Normy: PN-76/E-05125 "Linie kablowe"
  - c) Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 roku w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (dz.U.Nr 75, poz. 690 z dnia 15 czerwca 2002 roku)
  - d) Norma arkuszowa PN-IEC-60364-4-41 "Instalacje elektryczne w obiektach budowlanych" (odpowiednik IEC-364)

## **OPIS TECHNICZNY**

### **1. Przyłącz energetyczny**

Istniejący przyłącz napowietrzny przeznaczony jest do demontażu. Zasilanie rozbudowanego obiektu realizowane będzie według odrębnego opracowania zgodnie z warunkami przyłączenia nr R11/ULP/1322/1250/2006 z dnia 2006.12.19.

### **2. Układ pomiarowy**

Układ pomiarowy będzie tematem odrębnego opracowania.

### **3. Wyłącznik główny**

Przy wejściu przewodu zasilającego do budynku projektowany będzie według odrębnego opracowania łącznie z układem pomiarowym wyłącznik przeciwpożarowy **"WPP"**.

Obok wyłącznika przeciwpożarowego należy wykonać punkt rozdziału przewodu PEN na PE i N uziemiając go do wartości minimum 30 omów.

W projekcie podano lokalizację przycisków **GWP** przy drzwiach wejściowych do budynku połączonych elektronicznie z wyłącznikiem przeciwpożarowym „WPP”.

#### **4. Rozdzielnia główna „RG”**

Rozdzielnię główną „RG” projektuje się jako typową rozdzielnicę naścienną typu LEGRAND 3 x 12 zlokalizowaną obok rozdzielni pomiarowej pod schodami.

Otwory modułowe niewykorzystane należy zaślepić i pozostawić jako rezerwowe do przyszłościowej rozbudowy rozdzielni.

W rozdzielni głównej „RG” projektuje się:

- wyłączniki nadprądowe S303 zasilające obwody 3-fazowe

Z rozdzielni głównej wyprowadzone będą obwody do projektowanych tablic rozdzielczych oraz tablic rozdzielczych istniejących.

Sposób zabezpieczenia obwodów oraz rodzaj projektowanych przewodów pokazano na schemacie tablicy rozdzielczej „RG” rys.nr 7.

#### **5. Tablica rozdzielcza „TR-1”**

Tablicę rozdzielczą „TR-1” projektuje się jako typową rozdzielnicę naścienną typu LEGRAND 2 x 12 zlokalizowaną obok rozdzielni pomiarowej i rozdzielni głównej pod schodami.

Otwory modułowe niewykorzystane należy zaślepić i pozostawić jako rezerwowe do przyszłościowej rozbudowy rozdzielni.

W tablicy rozdzielczej „TR-1” projektuje się:

- wyłączniki nadprądowe S301 zasilające obwody 1-fazowe
- wyłącznik różnicowo prądowy
- ochronniki przepięć DEHNguard TNS 230/400

Sposób zabezpieczenia obwodów oraz rodzaj projektowanych przewodów pokazano na schemacie tablicy rozdzielczej „TR-1” rys.nr 8.

#### **6. Tablica rozdzielcza „TR-2”**

Tablicę rozdzielczą „TR-2” projektuje się jako typową rozdzielnicę naścienną typu LEGRAND 2 x 12 zlokalizowaną w wiatrołapie projektowanej części budynku.

Otwory modułowe niewykorzystane należy zaślepić i pozostawić jako rezerwowe do przyszłościowej rozbudowy rozdzielni.

W tablicy rozdzielczej „TR-2” projektuje się:

- wyłączniki nadprądowe S301 zasilające obwody 1-fazowe
- wyłącznik różnicowo prądowy
- ochronniki przepięć DEHNguard TNS 230/400

Sposób zabezpieczenia obwodów oraz rodzaj projektowanych przewodów pokazano na schemacie tablicy rozdzielczej „TR-1” rys.nr 9.

#### **7. Tablica rozdzielcza „TRK”**

Tablicę rozdzielczą „TRK” projektuje się jako typową rozdzielnicę naścienną typu LEGRAND 4 x 12 zlokalizowaną w pomieszczeniu kuchni.

Otwory modułowe niewykorzystane należy zaślepić i pozostawić jako rezerwowe do przyszłościowej rozbudowy rozdzielni.

W tablicy rozdzielczej „TRK” projektuje się:

- wyłączniki nadprądowe S303 zasilające obwody 3-fazowe
- wyłączniki nadprądowe S301 zasilające obwody 1-fazowe
- wyłączniki różnicowe i nadprądowe P314
- ochronniki przepięć DEHNgard TNS 230/400

Sposób zabezpieczenia obwodów oraz rodzaj projektowanych przewodów pokazano na schemacie tablicy rozdzielczej „TR” rys.nr 10.

#### **8. Tablica rozdzielcza kotłowni „RK”**

Tablicę rozdzielczą kotłowni należy zasilic z rozdzielni głównej „RG” poprzez główny wyłącznik kotłowni usytuowany przy wejściu do kotłowni.

Szczegóły wykonawcze układu zasilania i sterowania kotłowni podane będą w projekcie wykonawczym.

#### **9. Instalacja oświetleniowa**

Rodzaje projektowanych opraw oświetleniowych oraz pomiary natężenia oświetlenia w poszczególnych pomieszczeniach podane będą w projekcie wykonawczym.

#### **10. Instalacja gniazd wtyczkowych 1 -fazowych**

Gniazda 1-fazowe kuchni i kotłowni projektuje się w wykonaniu szczelnym. Obwody gniazd 1-fazowych należy wykonać przewodem YDY 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>. W rozdzielnicy obwody gniazd 1-fazowych zabezpieczono wyłącznikami nadmiarowo-prądowymi S 301 B 10A i S 301 B 16A.

Gniazda wtyczkowe należy montować na wysokości:

- pokoje i komunikacja - 20cm od posadzki
- kuchnia - 120 cm od posadzki
- łazienka - 140cm od posadzki

#### **11. Wypusty do urządzeń kuchennych**

Do zasilania urządzeń kuchennych projektuje się :

- wypust siłowy do zasilania patelni elektrycznej
- wypust siłowy do zasilania zmywarki
- wypust siłowy do zasilania piekarnika kuchenki elektrycznej zakończone gniazdem
- wypust siłowy do zasilania frytkownicy
- wypust siłowy do zasilania maszyny

Obwody siłowe do urządzeń kuchennych należy zabezpieczyć wyłącznikami różnicowymi i nadprądowymi typu P314.

#### **12. Ochrona przeciwporażeniowa**

Dla instalacji elektrycznej dodatkowa ochrona od porażen jest zrealizowana poprzez **SAMOCZYNNE WYŁĄCZANIE ZASILANIA** za pomocą wyłączników różnicowo-prądowych o działaniu bezpośrednim oraz wyłączników różnicowych i nadprądowych P314. Wszystkie obwody trójfazowe od tablicy rozdzielczej należy prowadzić jako pięcioprzewodowe L1, L2, L3, N, PE, a jednofazowe jako trójprzewodowe L, N, PE.

Stosowany osprzęt instalacyjny powinien posiadać certyfikat na znak bezpieczeństwa "B", lub certyfikat zgodności w myśl ustawy "Prawo Budowlane" z dnia 1 styczeń 1995 roku (M.P. nr 39/94 poz.33)

### 13. Oznaczenie przewodu neutralnego i ochronnego zgodnie z normą PN-90/E-05023

4.1 Przewód ochronny PE - barwa żółto-zielona

4.2 Przewód neutralny N - barwa niebieska

### 14. Połączenia wyrównawcze główne i lokalne

W celu ograniczenia do wartości bezpiecznych napięć występujących między różnymi częściami przewodzącymi projektuje się połączenia wyrównawcze. W rozdzielni głównej „RG” należy wykonać szynę wyrównawczą główną „GszW” połączoną przewodem DY 10 mm<sup>2</sup> z punktem rozdziału przewodu PEN na PE i N. Do szyny wyrównawczej należy połączyć wszystkie tablice rozdzielcze, metalowe rury oraz inne metalowe części obce występujące w pomieszczeniach. Do połączeń z szyną wyrównawczą główną użyć przewodu 1 x DY 6mm<sup>2</sup> pod tynkiem. W łazienkach, pomieszczeniach kuchennych i kotłowni należy wykonać miejscowe szyny wyrównawcze „MszW”. Plan rozmieszczenia szyn wyrównawczych pokazano na rys. nr 5. Do miejscowych szyn wyrównawczych należy połączyć zaciski ochronne urządzeń sanitarnych (wanna) metalowe rury wodne (ewentualnie metalowe baterie w przypadku rur plastikowych) oraz przewody ochronne "PE" instalacji występujących w omawianych pomieszczeniach. Zaciski połączeń lokalnych SL instalować w puszcze p/t 80 w miejscu niewidocznym pod umywalką. Połączenia lokalne wykonać stosując przewód DY 2,5 mm<sup>2</sup> w rurce RL 18mm pod tynkiem.

### 15. Ochrona od przepięć atmosferycznych i łączeniowych

W tablicach rozdzielczych projektuje się II stopień ochrony od przepięć atmosferycznych i łączeniowych. W tym celu należy na tablicach rozdzielczych zamontować przystosowane do montażu na szynie zatrzaskowej (montażowej) ochronniki przepięciowe o poziomie ochrony 1 do 1,5 kV, amplitudzie prądu udarowego 10 do 15 kA i kształcie 8 mikrosekund/ 20 mikrosekund.

### 16. Uwagi końcowe

Po wykonaniu instalacji elektrycznej należy sprawdzić zgodnie z normą PN-93/E-05009/61 **"SPRAWDZENIE ODBIORCZE"**. Należy wykonać pomiar pętli zwarciovych, prądu upływu oraz wymusić za wyłącznikiem różnicowo-prądowym prąd zadziałania. **WYNIKI POMIARÓW ZAPROTOKOŁOWAĆ.**

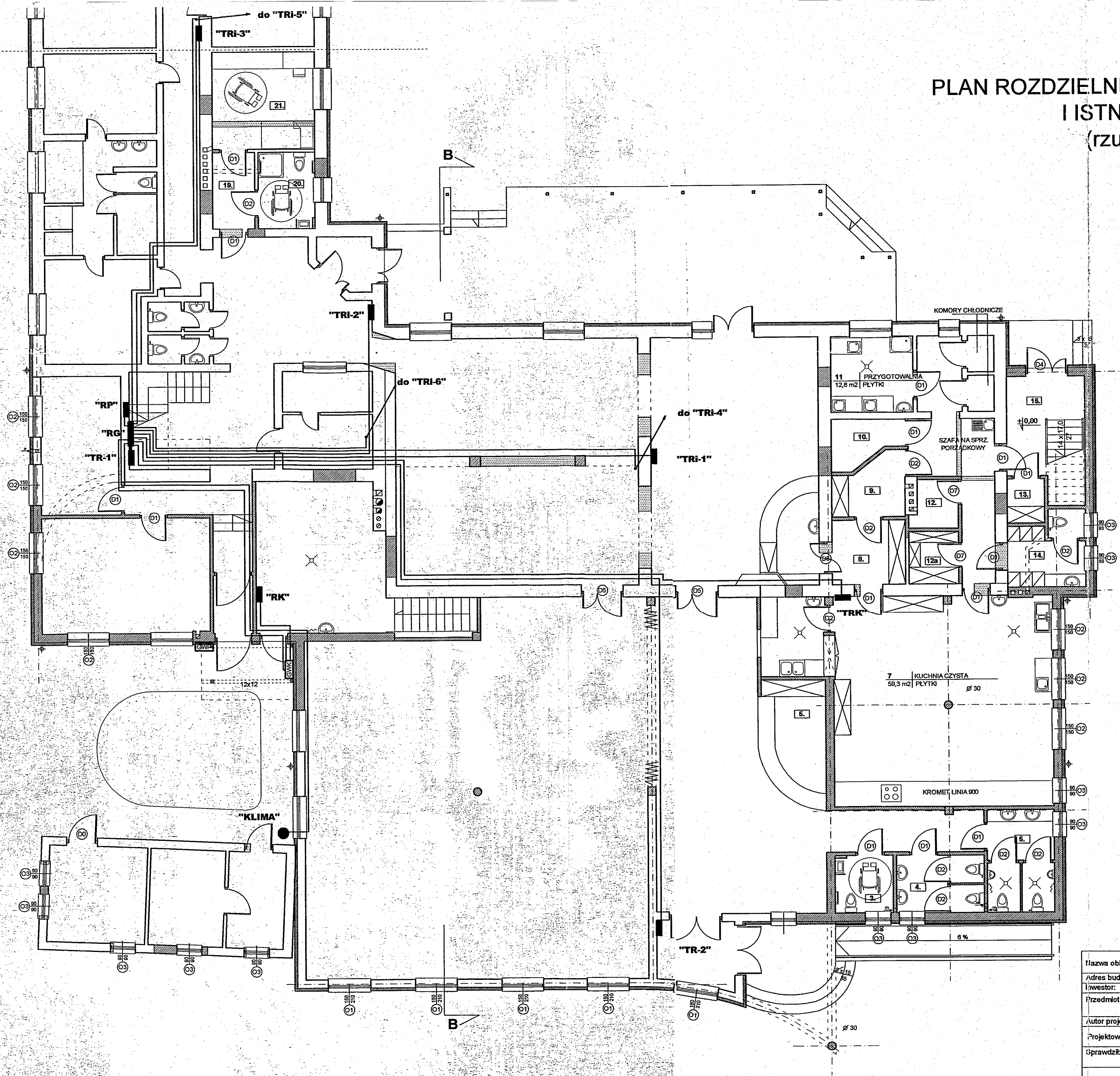
Roboty budowlane i rzemieślniczo-instalacyjne należy wykonać zgodnie z zasadami sztuki budowlanej i aktualnie obowiązującymi normami. Wykonanie prac instalacyjnych należy zlecić specjalistycznym zakładom posiadającym odpowiednie uprawnienia budowlane.

Ewentualne problemy wynikłe w czasie realizacji inwestycji dotyczące instalacji elektrycznej proponuje się konsultować na roboczo z projektantami.

mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ  
Uprawnienia budowlane do projektowania  
i kierowania robotami budowlanymi  
w specjalności instalacyjno-inżynierskiej  
w zakresie sieci, instalacji i urządzeń  
elektrycznych i elektroenergetycznych  
Nr ewid. E-104/93

ADAM BARSZCZ  
Uprawnienia budowlane do projektowania  
i kierowania robotami budowlanymi  
w specjalności instalacyjno-inżynierskiej  
w zakresie sieci, instalacji i urządzeń  
elektrycznych i elektroenergetycznych  
o powszechnie znanych rozwiązaniach konstrukcyjnych  
Nr ewid. E-471/94

PLAN ROZDZIELNIC PROJEKTOWANYCH  
I ISTNIEJĄCYCH  
(rzut parteru)

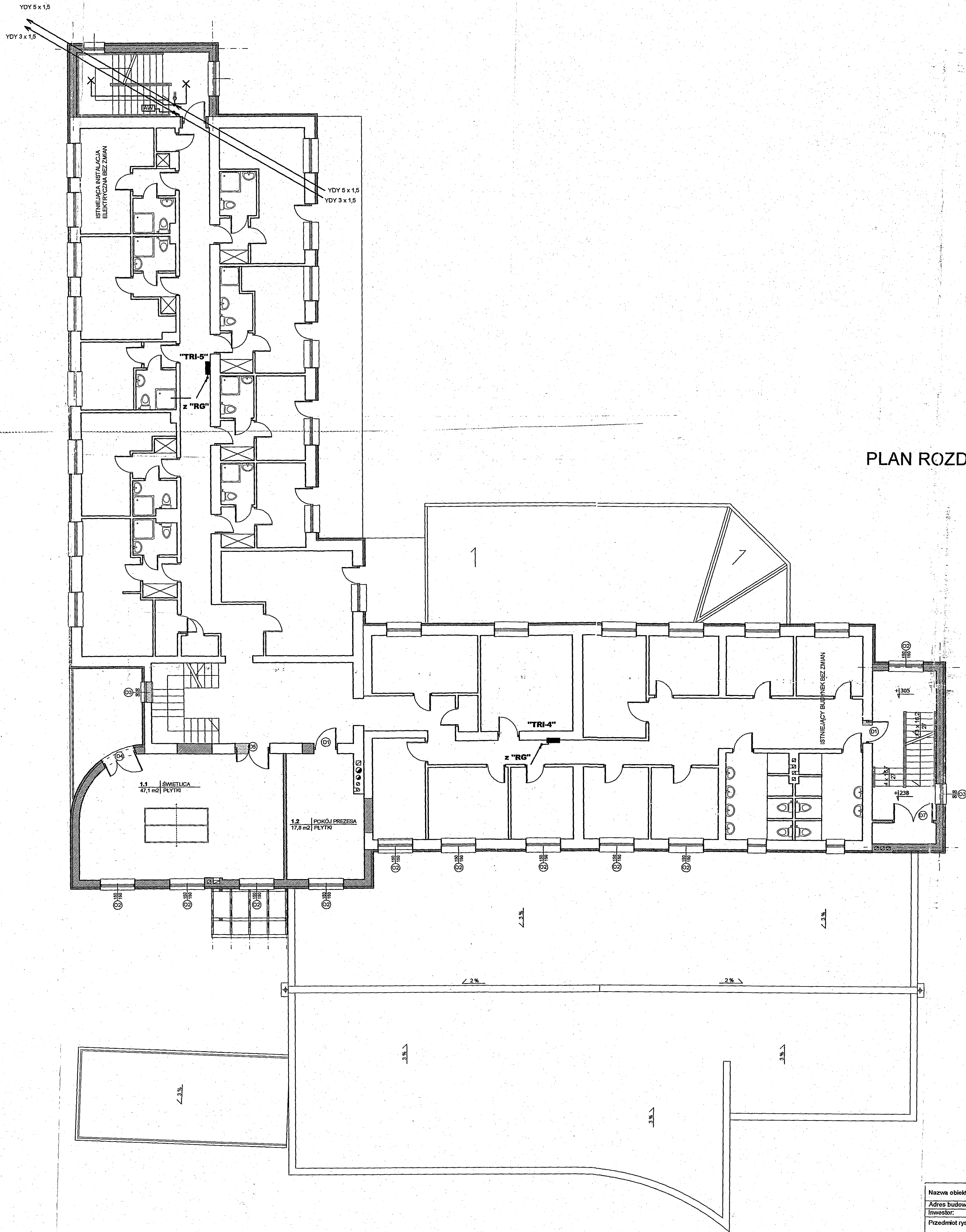


UKŁADY PRACY:  
SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

SYSTEM OCHRONY OD  
PORAŻEN  
SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	RZUT PARTERU		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2006	
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006	
PLAN ROZMIESZCZENIA ROZDZIELNIC			RYS. NR 1	





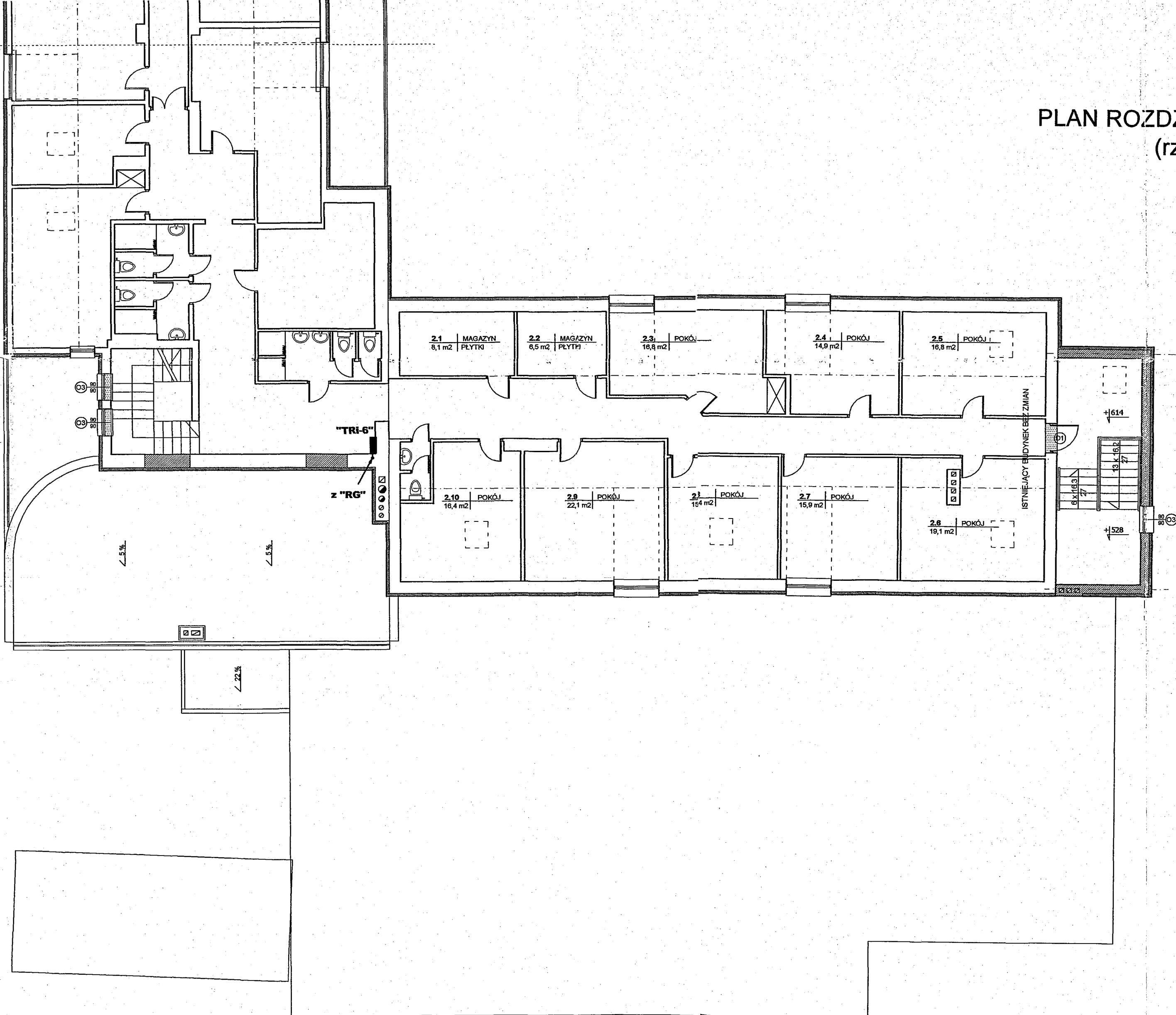
PLAN ROZDZIELNIC ISTNIEJĄCYCH  
(rzut piętra)

UKŁADY PRACY:  
SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

SYSTEM OCHRONY OD  
PORAŻEN  
SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

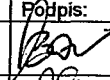
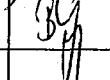
Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.				
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1160, 371				
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21				
Przedmiot rysunku:	RZUT PIĘTRA			SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:	
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2006		
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006		
PLAN ROZDZIELNIC ISTNIEJĄCYCH				RYS. NR 2	

PLAN ROZDZIELNIC ISTNIEJĄCYCH  
(rzut poddasza)



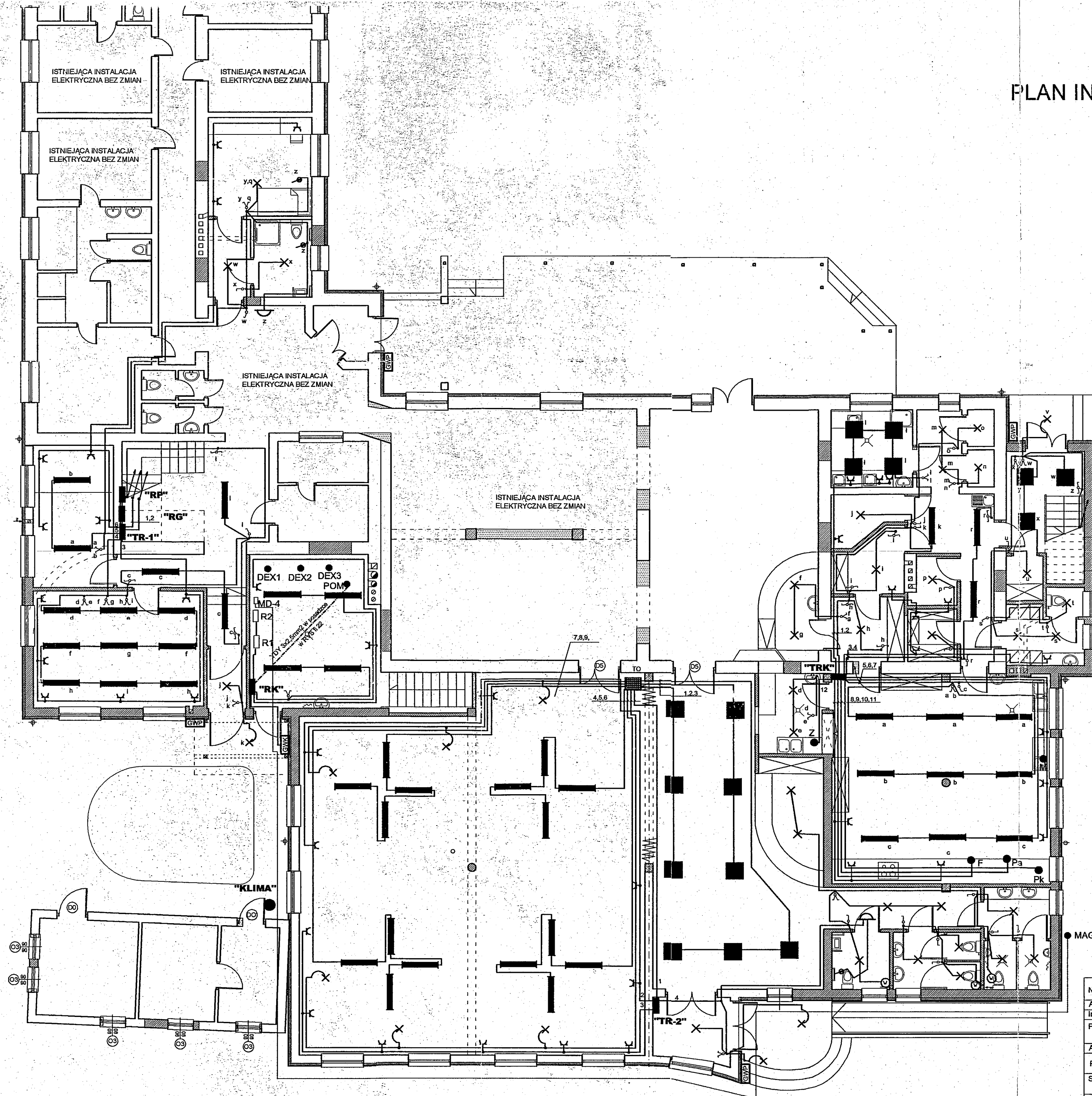
UKŁADY PRACY:  
SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

SYSTEM OCHRONY OD  
PORAŻEN  
SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	RZUT PODDASZA		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/84	XII.2006	
Sprawił:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006	
PLAN ROZDZIELNIC ISTNIEJĄCYCH			RYS. NR 3	



PLAN INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ  
(rzut parteru)



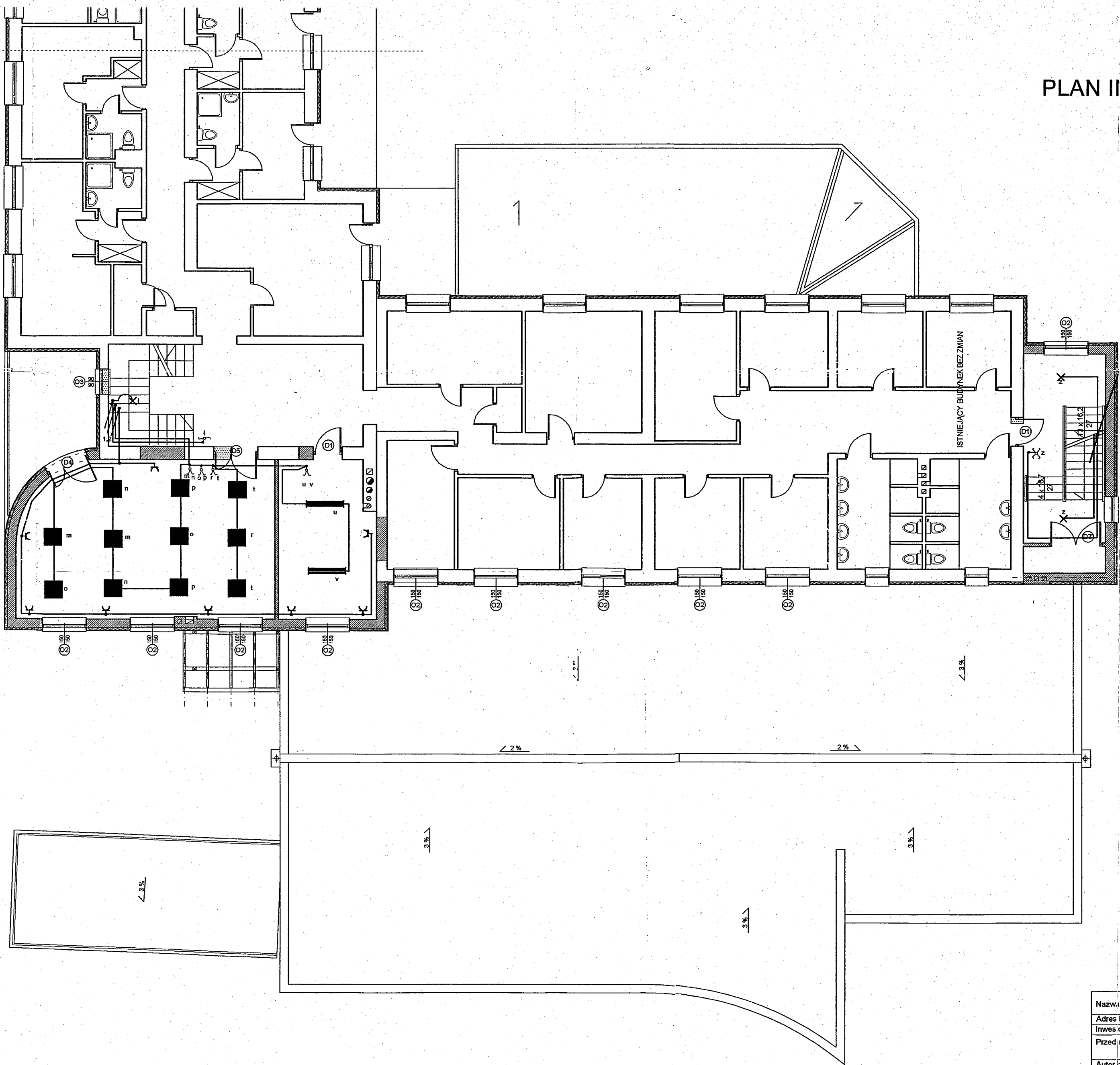
UKŁADY PRACY:

SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

SYSTEM OCHRONY OD  
PORAŻEŃ  
SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

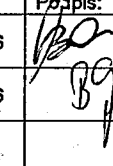
Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.				
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid. 1156/1, 1156/3, 1180, 371				
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21				
Przedmiot rysunku:	RZUT PARTERU			SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:	
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2006	[Signature]	
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006	[Signature]	
PLAN INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ				RYS. NR 4	

PLAN INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ  
(rzut piętra)

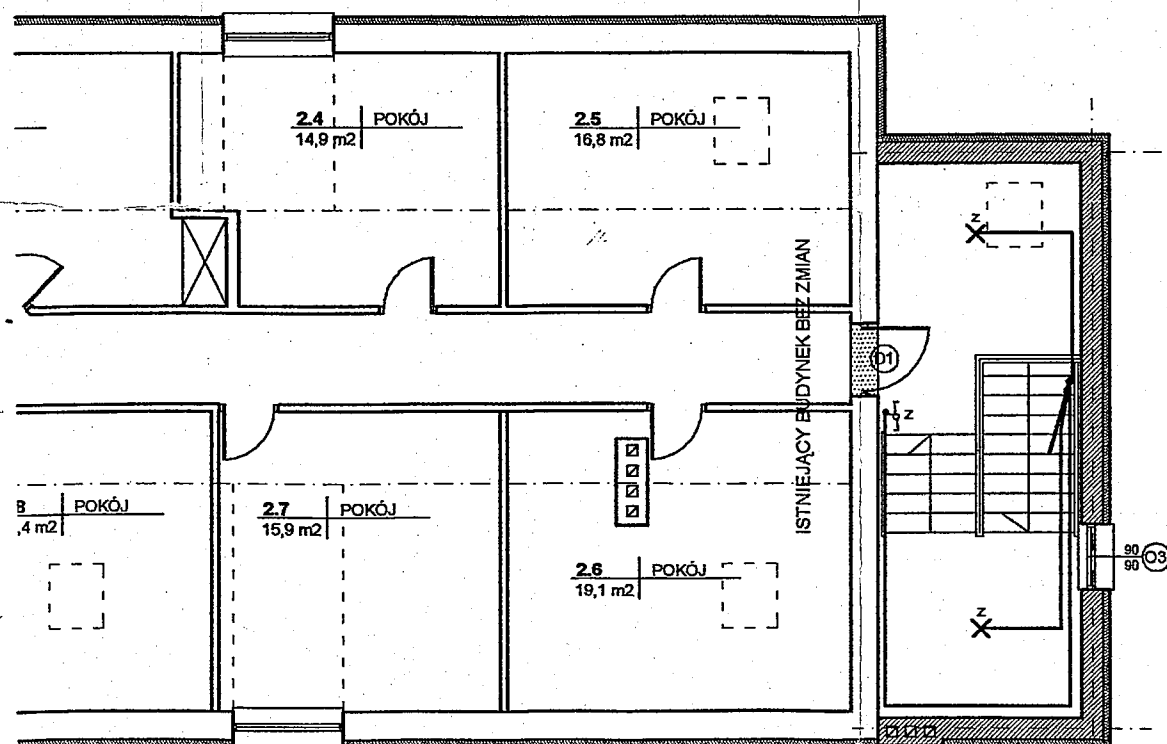


UKŁADY PRACY:  
SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

SYSTEM OCHRONY OD  
PORAŻEN  
SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	RZUT PIĘTRA		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2006	
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006	
PLAN INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ		RYS. NR 5		

# PLAN INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ (rzut poddasza)



## UKŁADY PRACY:

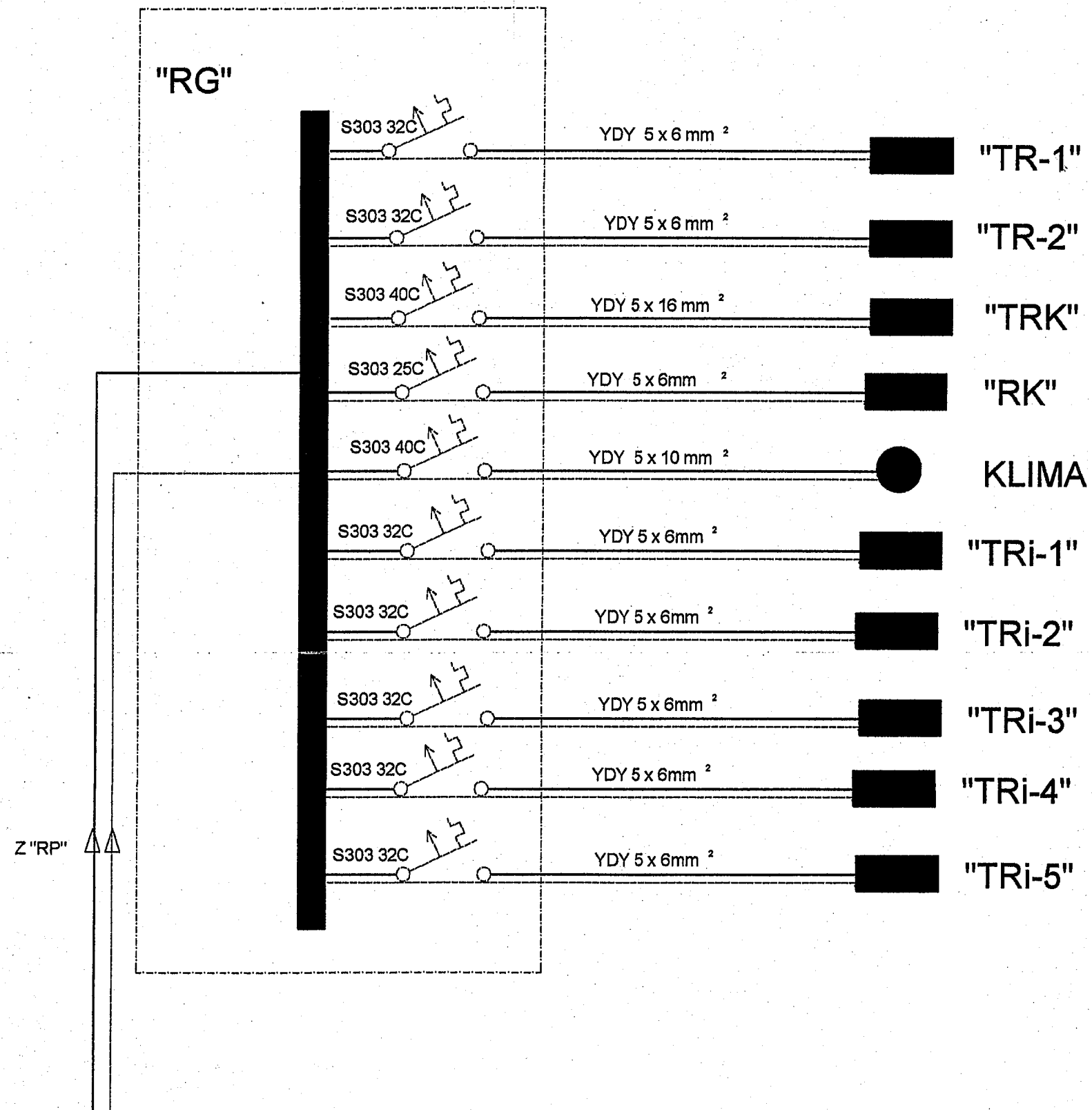
SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

## SYSTEM OCHRONY OD PORAŻEŃ

SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:	RZUT PODDASZA		SKALA 1:100	
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2006	<i>[Signature]</i>
Sprawił:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006	<i>[Signature]</i>
PLAN INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ			RYS. NR 6	

# SCHEMAT ROZDZIELNI GŁÓWNEJ "RG"



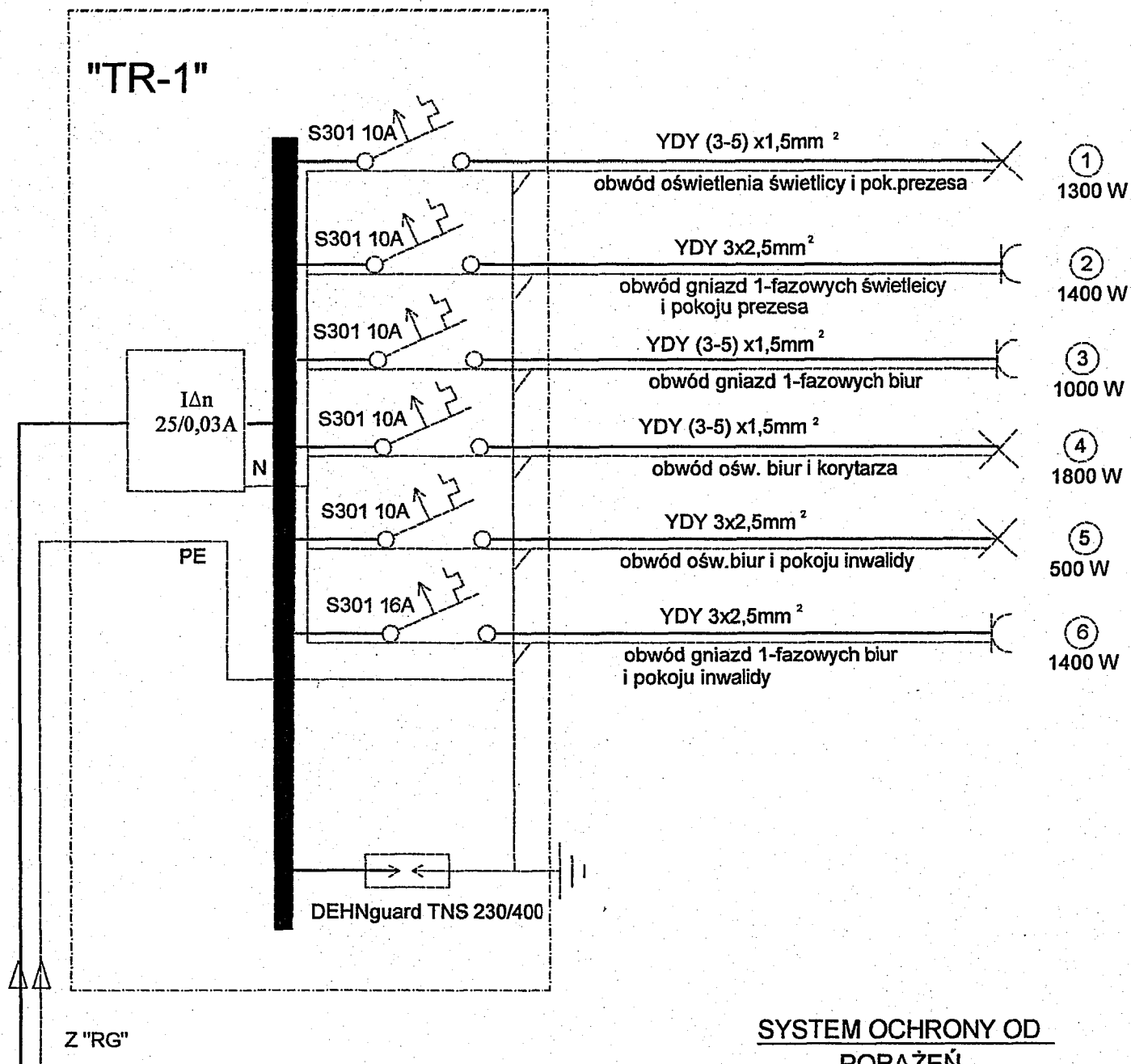
## UKŁADY PRACY:

SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

SYSTEM OCHRONY OD  
PORAŻEŃ  
SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZÓWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1158/1, 1158/3, 1158/3/1			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZÓWA adres: 36-100 KOLBUSZÓWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:				
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2008	
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2008	
SCHEMAT ROZDZIELNI GŁÓWNEJ "RG"				RYS. NR 7

# SCHEMAT TABLICY "TR-1"



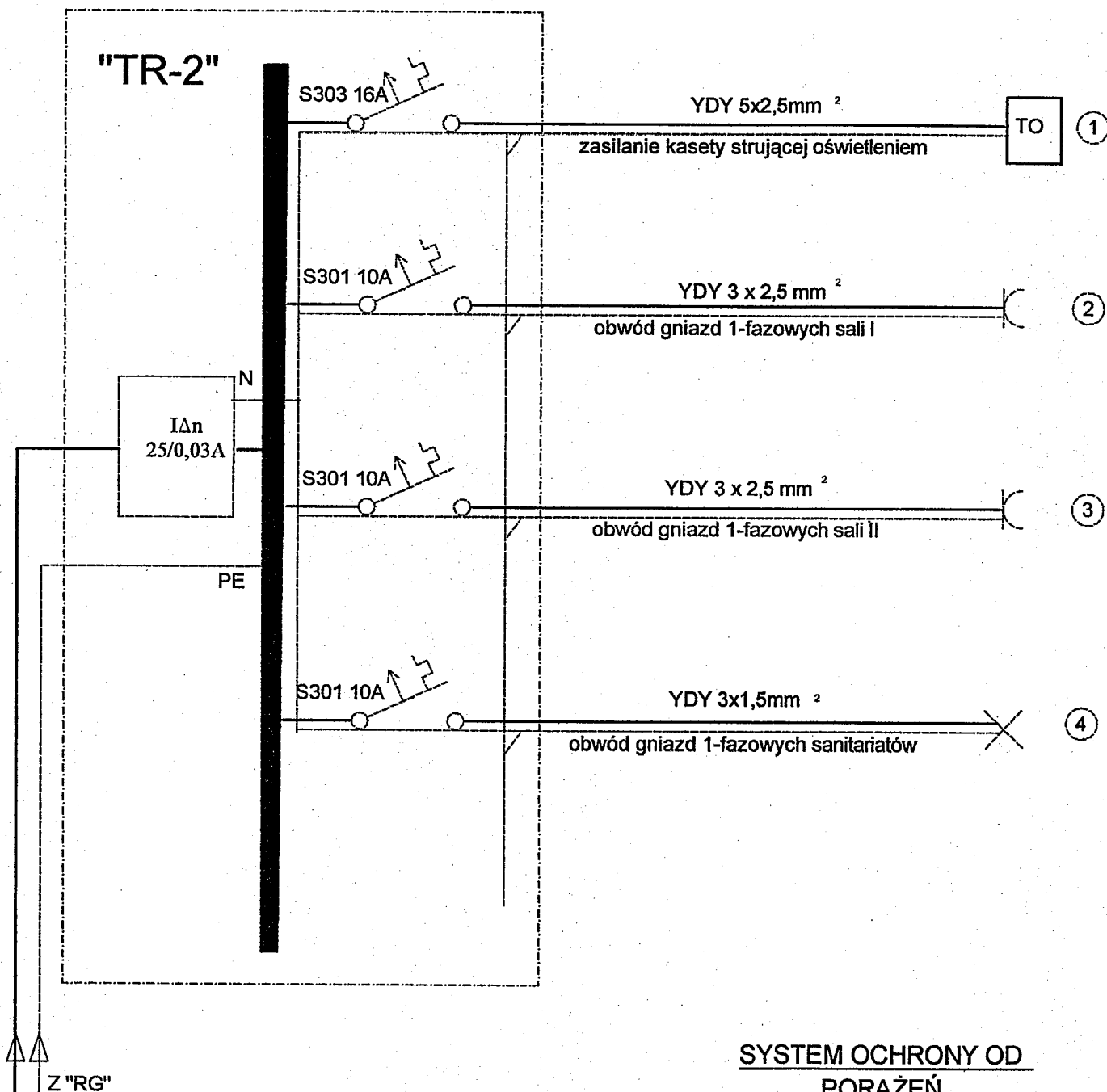
## UKŁADY PRACY:

SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

## SYSTEM OCHRONY OD PORAŻEŃ SAMOCZYNNE WYŁĄCZANIE ZASILANIA

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:				
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2006	
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006	
SCHEMAT TABLICY "TR-1"				RYS. NR 8

# SCHEMAT TABLICY "TR-2"

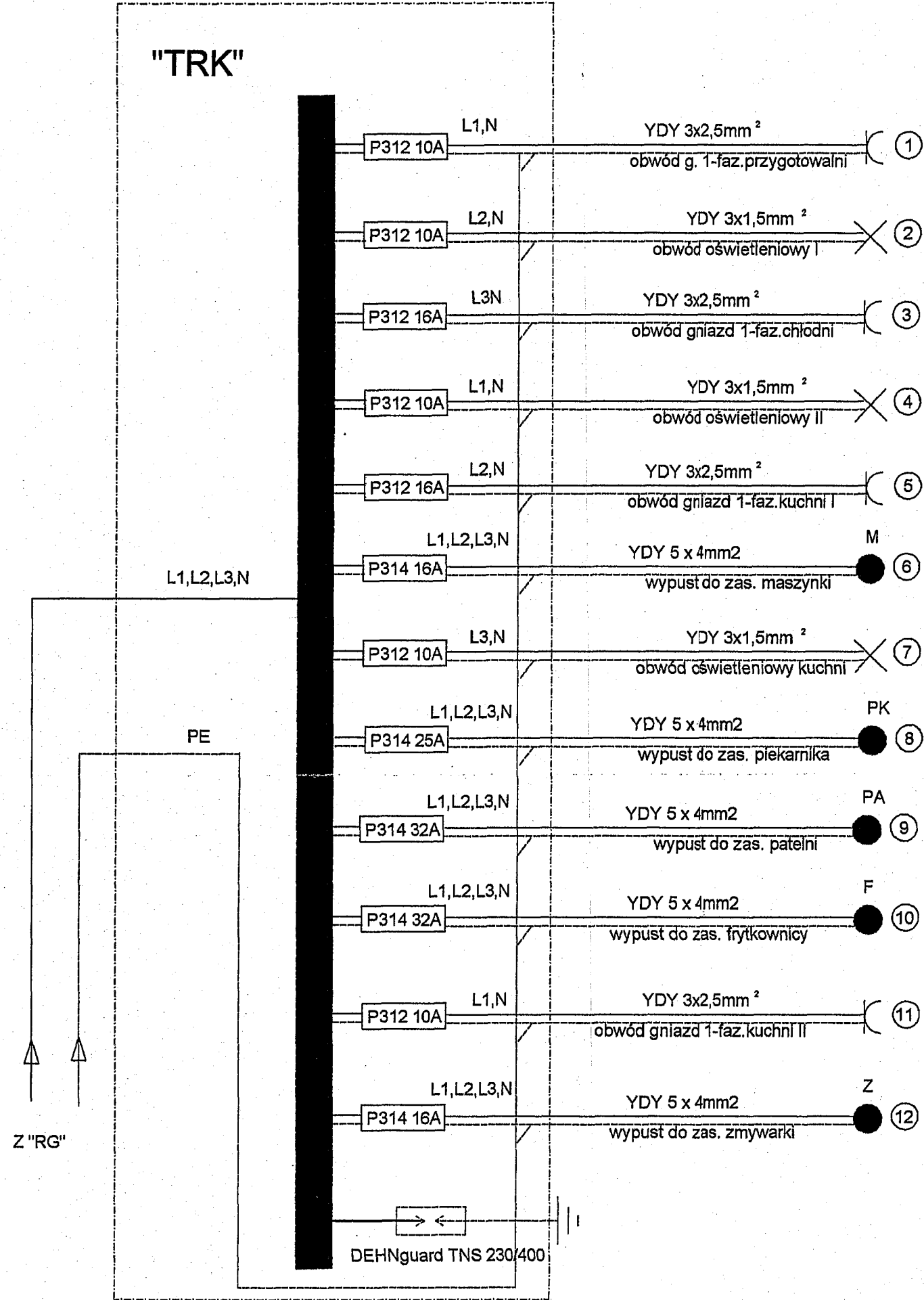


## SYSTEM OCHRONY OD PORAŻEŃ SAMOCZYNNIE WYŁĄCZANIE ZASILANIA

UKŁADY PRACY:  
SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	36-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 36-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:				
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2006	
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006	
SCHEMAT TABLICZY "TR-2"				RYS. NR 9

# SCHEMAT TABLICY "TRK"

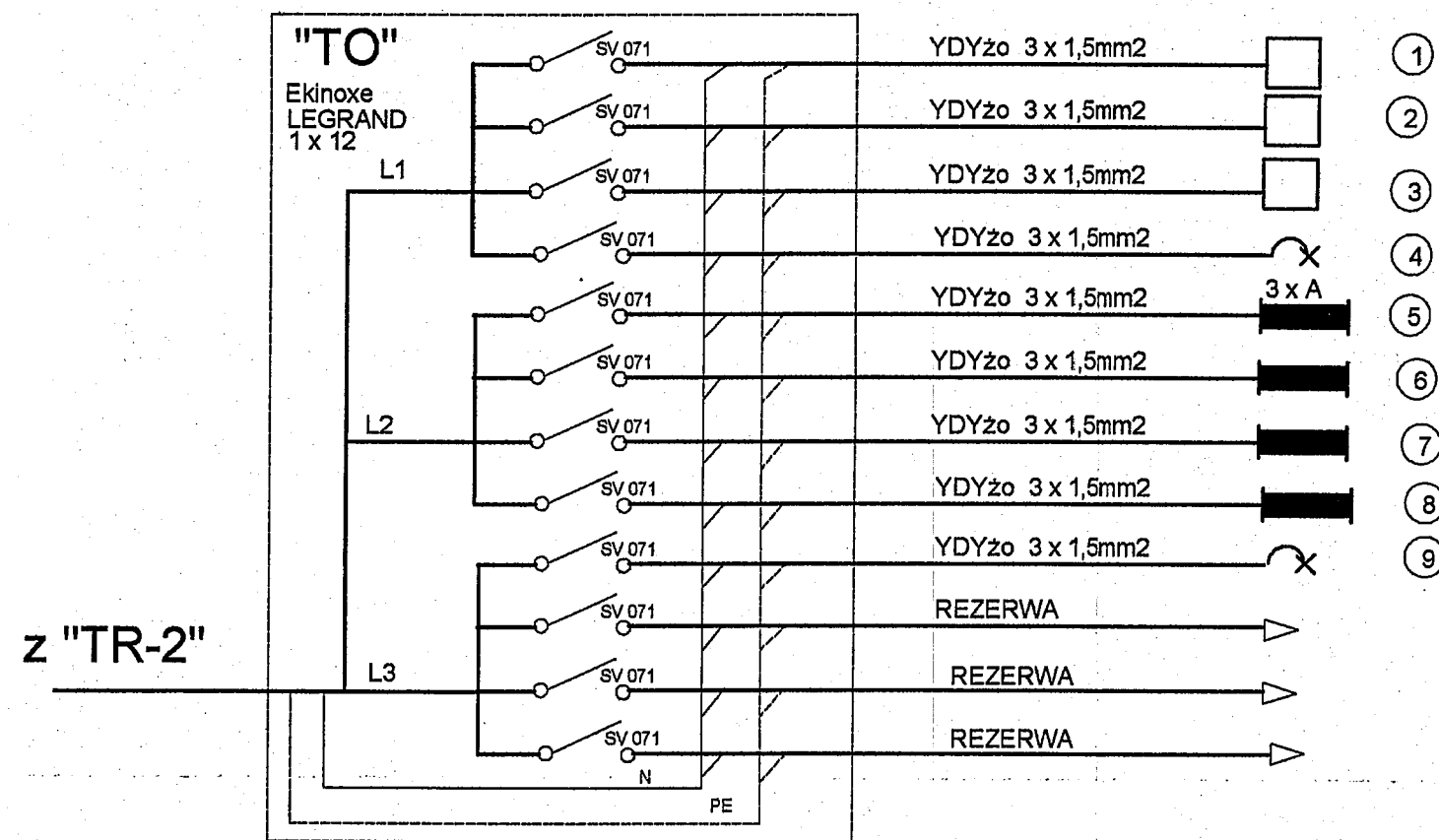


UKŁADY PRACY:  
SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

SYSTEM OCHRONY OD  
PORAŻEŃ  
SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	38-100 KOLBUSZOWA, ul. Wolska, dz. nr ewid.: 1156/1, 1156/3, 1156/3/1			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 38-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:				
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/94	XII.2006	
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/93	XII.2006	
SCHEMAT TABLICY "TRK"				RYS. NR 10

# SCHEMAT TABLICY "TO"



UKŁADY PRACY:  
SIEĆ ZASILAJĄCA  
TN-C  
INSTALACJA  
WEWNĘTRZNA - TN-S

SYSTEM OCHRONY OD  
PORAŻENÍ  
SAMOCZYNNE  
WYŁĄCZANIE ZASILANIA

Nazwa obiektu:	BUDYNEK USŁUGOWY HOTELOWO-GASTR.			
Adres budowy:	38-100 KOLBUSZOWA, ul. Wojska, dz. nr ewid.: 1158/1, 1158/3, 1180, 371			
Inwestor:	Gmina KOLBUSZOWA adres: 38-100 KOLBUSZOWA, ul. Obr. Pokoju 21			
Przedmiot rysunku:				
Autor projektu:	Imię i nazwisko:	Numer upr. bud.:	Data:	Podpis:
Projektował:	ADAM BARSZCZ	E - 471/84	XII.2008	BG
Sprawdził:	mgr inż. GRAŻYNA BARSZCZ	E - 104/83	XII.2008	
SCHEMAT TABLICY "TO"				RYS. NR 11