

**AGENCJA REWALORYZACJI ZABYTKÓW,, DART ,,  
80-178 Gdańsk ul. Goplańska 38. tel/fax. 349-57-14; 349-57-02;  
BIURO BADAWCZO-PROJEKTOWE.**

**PROJEKT KONCEPCYJNY  
ADAPTACJI DLA CELÓW GASTRONOMII  
POMIESZCZEŃ W SĄSIEDZTWIE AUDYTORIUM  
MAXIMUM W GMACHU GŁÓWNYM PG**

<b>STADIUM</b>	ARCHITEKTURA
<b>OBIEKT</b>	POLITECHNIKA GDAŃSKA – AUDYTORIUM MAXIMUM
<b>ADRES</b>	GDAŃSK 80-952 UL.G.NARUTOWICZA 11/12
<b>INWESTOR</b>	DZIAŁ REMONTOWO – BUDOWLANY POLITECHNIKA GDAŃSKA
<b>PROJEKTANT</b>	arch. Jacek Gzowski Upr. 6072/Gd/94
<b>OPRACOWAŁ</b>	arch. Anna Blyskosz arch. Mateusz Gzowski tech. arch. Marcin Kulesza

**GDAŃSK – GRUDZIEŃ 2006 – LUTY 2007 R.**

## **ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA :**

### **CZEŚĆ I - INWENTARYZACJA I PROJEKT BUDOWLANY :**

1. wstęp
2. zlecenie
3. materiały wyjściowe
4. opis stanu istniejącego
5. założenia projektu
6. projektowane parametry wielkościowe i pojemnościowe
  - 6.1. parametry wielkościowe
  - 6.2. parametry pojemnościowe
  - 6.3. zestawienie pomieszczeń
7. rozwiązania funkcjonalne
8. rozwiązania projektowe
  - rozbiórki
  - nowa koncepcja konstrukcyjna
  - zamurowania
  - ściany wewnętrzne działowe
  - schody
  - posadzki
  - wykończenie ścian wewnątrz
  - wykończenie sufitów
  - stolarka okienne
  - stolarka drzwiowa
  - ogród letni

- 9. instalacje
- 10. obsługa osób niepełnosprawnych
- 11. część graficzna :
  - Inwentaryzacja - Rzut parteru 1 : 100
  - Inwentaryzacja - Rzut piętra I 1 : 100
  - Inwentaryzacja - Przekroje 1 : 100
  - Inwentaryzacja – Elewacje 1 : 100
  - Projekt - Rzut parteru 1 : 100
  - Projekt - Rzut piętra I 1 : 100
  - Projekt – Przekroje 1 : 100
  - Projekt – Elewacje 1 : 100

## CZEŚĆ II - CZEŚĆ KONSTRUKCYJNA

## CZEŚĆ III - OPIS OPRACOWANIA P.POŻ

## CZEŚĆ IV – OPIS OPRACOWANIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

## CZEŚĆ V – OPIS WENTYLACJI

**INWENTARYZACJA I PROJEKT KONCEPCYJNY**  
**ADAPTACJI DLA CELÓW GASTRONOMII POMIESZCZEŃ**  
**W SASIEDZTWIE AUDYTORIUM MAXIMUM**  
**W GMACHU GŁÓWNYM PG**

## **OPIS OPRACOWANIA :**

### **1. Wstęp:**

Przedmiotem opracowania jest projekt koncepcyjny adaptacji przyziemia budynku Auditorium Maximum na Wydziale Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej, na zaplecze gastronomiczne uczelni przeznaczone dla około 150 osób.

Budynek Auditorium Maximum jest obiektem zabytkowym, z początku XX wieku, wpisanym do rejestru zabytków (nr 969), podlegającym ochronie konserwatorskiej.

Od strony pd - wsch przylega bezpośrednio do Gmachu Głównego.

Inspektor Pomorskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Gdańsku, Elżbieta Sieniawska, w czasie rozmowy, wyraziła roboczo akceptację projektowanych rozwiązań budowlanych.

Powyższa akceptacja może być uzgodniona pisemnie po wystąpieniu inwestora do Urzędu PWKZ.

Późniejsze rozwiązania budowlane podlegają również uzgodnieniu konserwatorskiemu pod względem formy oraz stosowanych materiałów.

### **2. zlecenie**

Projekt koncepcyjny wykonany został na zlecenie Działu Remontowo – Budowlanego Politechniki Gdańskiej.

### **3. materiały wyjściowe**

- Inwentaryzacja obiektu mgr. inż. arch. Mateusz Gzowski, mgr. inż. arch. Anna Błyskosz, Gdańsk 2006;
- Wytyczne inwestorskie do programu funkcjonalno-użytkowego;

### **4. Stan istniejący obiektu : Auditorium Maximum:**

#### *opis ogólny :*

obiekt czterokondygnacyjny [w tym poddasze], niepodpiwniczony :

- parter - pracownie Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej;
- I piętro - Auditorium Maximum (dwukondygnacyjne);
- poddasze nieużytkowe.

konstrukcja :

- ściany zewnętrzne murowane (cegła ceramiczna) gr 65 cm;
- ściany wewnętrzne murowane (cegła ceramiczna) gr 42cm;
- stropy gęstożebrowe;

Dach :

Więźba dachu : drewniana; pokrycie – papa termozgrzewalna;

Podłogi, posadzki :

- przyziemie – podłoga na gruncie, wylewka betonowa, wykładzina PCV;
- I piętro – posadzka z lastryko, audytorium wykładzina;
- poddasze - wylewka betonowa;

Instalacje :

Wodna	z sieci miejskiej;
Kanalizacja sanitarna	do sieci miejskiej;
Kanalizacja deszczowa	2 studzienki kanalizacyjne na obszarze atrium, do sieci miejskiej;
Elektryczna	zasilana z sieci miejskiej;
Gaz	z sieci miejskiej;
Telekomunikacja	z sieci TP S.A.;
CO i ciepła woda	z sieci miejskiej;
Drenaż wód gruntowych	do studzienki chłonnej

**5. Założenia projektowe Lokalu gastronomicznego :**

Pracownie Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej znajdujące się na parterze Budyńku Audytorium Maximum podlegają adaptacji na lokal gastronomiczny (Sala „1”, „2” oraz zaplecze kuchenne), przeznaczony dla pracowników oraz studentów PG.

**6. Projektowane parametry wielkościowe i pojemnościowe Lokalu gastronomicznego :**

**parametry wielkościowe :**

- zaplecze kuchenne 84,7 m<sup>2</sup>
- Sala 1 168,8m<sup>2</sup>
- Sala 2a 62,7m<sup>2</sup>

---

- Sala 2b	75,2m <sup>2</sup>
- Sanitariaty	19,9m <sup>2</sup>
- Pom. pomocnicze	3,2m <sup>2</sup>
<u>powierzchnia użytkowa</u>	<u>414,5 m<sup>2</sup></u>

kubatura 1407,6 m<sup>3</sup>

**parametry pojemnościowe :**

obsługa 4 os.  
pojemność sal gastronomicznych 150 os.

**zestawienie pomieszczeń :**

parter :	1	kuchnia	33,60m <sup>2</sup>
	2	zmywalnia	8,90m <sup>2</sup>
	3	magazyn	8,10m <sup>2</sup>
	4	mycie wózków	4,40m <sup>2</sup>
	5	korytarz	8,40m <sup>2</sup>
	6	pom.socjalne	9,20m <sup>2</sup>
	7	wc	3,30m <sup>2</sup>
	8	korytarz	8,40m <sup>2</sup>
	9	Sala 1	168,80m <sup>2</sup>
	10	Sala 2a	62,70m <sup>2</sup>
	11	Sala 2b	75,20m <sup>2</sup>
	12	Pom. Pomocnicze	3,20m <sup>2</sup>
	13	Wc. pracowników PG	3,10m <sup>2</sup>
	14	WcD	4,00m <sup>2</sup>
	15	WcN	4,26m <sup>2</sup>
	16	WcM	8,50m <sup>2</sup>

## **7. Rozwiązania funkcjonalne – Lokal gastronomiczny:**

Przedmiotowy Lokal Gastronomiczny usytuowany jest na poziomie parteru Budynku Auditorium Maximum Politechniki Gdańskiej. Przeznaczony jest dla pracowników oraz studentów PG.

Do Lokalu prowadzą 3 wejścia a zarazem wyjścia ewakuacyjne, pierwsze wewnątrz budynku z holu przyziemia, dwa pozostałe z zewnątrz : spod arkad oraz od Ogródka Letniego. W celu umożliwienia dostępu do Lokalu dla osób niepełnosprawnych wykonano pochylnię umożliwiającą dostęp do wejścia głównego.

Lokal gastronomiczny składa się z dwóch sal oraz zaplecza kuchennego.

„Sala 1” to jednoprzestrzenne wnętrze (uzyskane dzięki wyburzeniu ścian oraz zastąpienia ich słupami oraz podciągami).

„Sala 2” znajduje się w miejscu obecnego atrium (wykonane zadaszenie). Projektuje się podział (ścianką suwaną lekkiej konstrukcji) na Salę 2a oraz Sale 2b przewidzianą wyłącznie dla pracowników PG.

Obie sale („1” i „2”) są ze sobą połączone trzema przejściami (wykonanymi w miejscu otworów okiennych), znajdują się na jednakowym poziomie (wykonano podniesienie poziomu posadzek do poziomu posadzki holu przyziemia).

W części bufetowej „Sali 1” wydawane są posiłki obiadowe, zaś w części bufetowej „Sali 2” napoje (ciepłe, zimne ), ciasta.

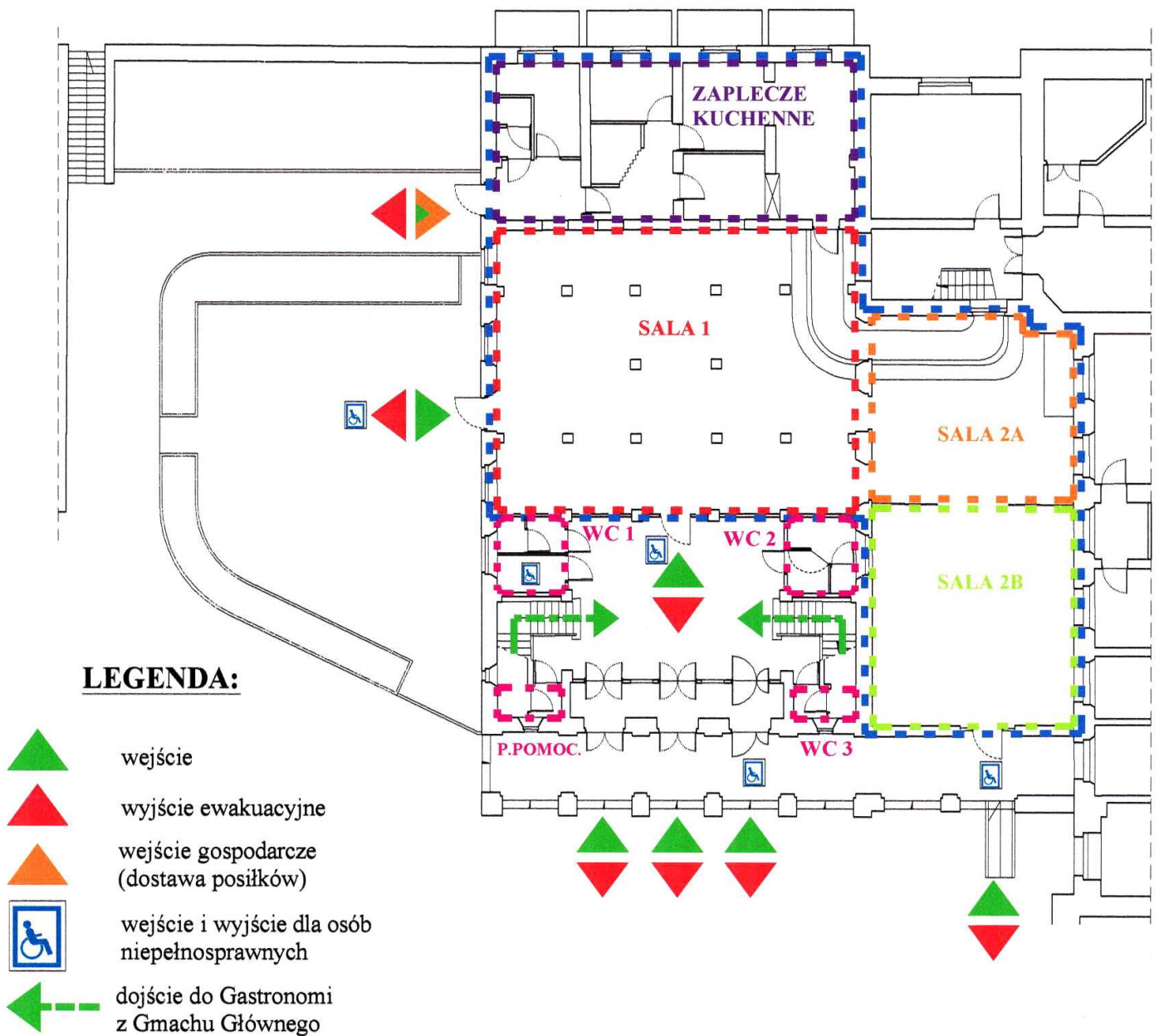
Podjazd gospodarczy do zaplecza kuchennego projektuje się wzdłuż skarpy od strony pd - wsch. Wejście do zaplecza znajduje się w miejscu obecnego okna ( wykonanie otworu drzwiowego przez wykucie części podokiennej ściany).

Zaplecze kuchenne przewidziane jest na system dostaw dań gotowych od firmy cateringowej oraz podgrzanie ich na miejscu (opis – „Koncepcja technologii zaplecza kuchennego”).

Projektuje się zespół sanitariatów (wcD, wcM, wc dla niepełnosprawnych) dostępnych z holu przyziemia, oraz modernizację istniejącego, znajdującego się pod schodami, udostępnionego dla pracowników PG.

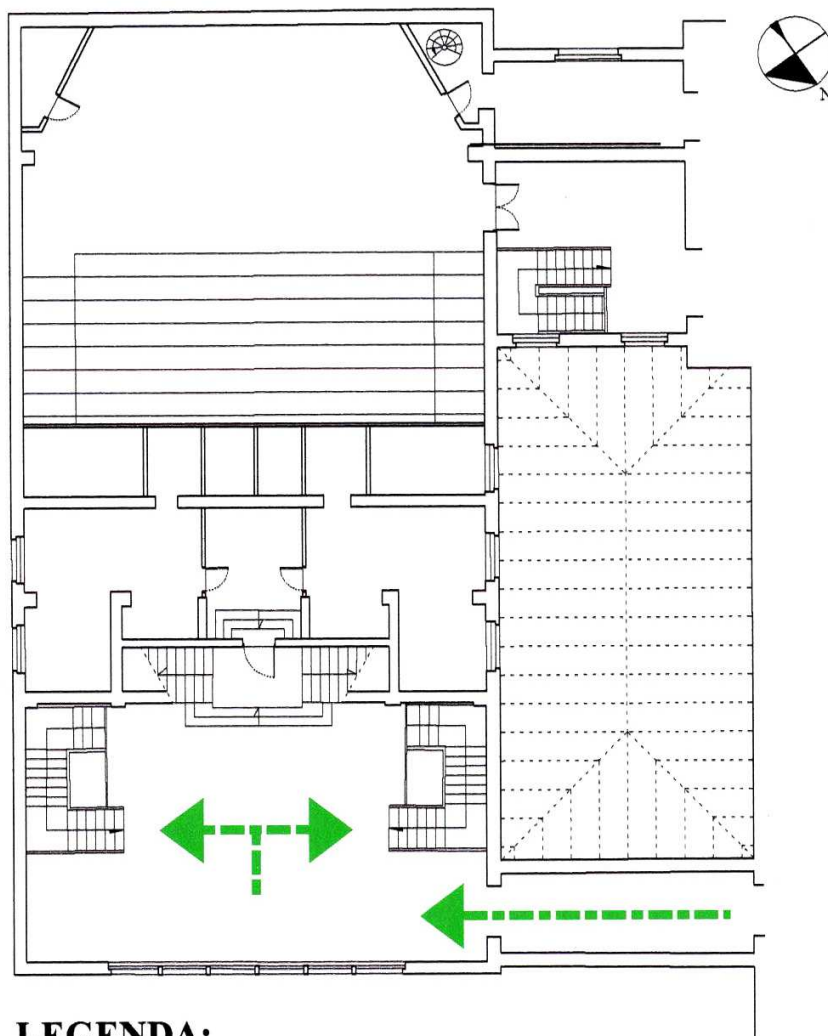
Od strony pd- wsch na terenie przylegającym bezpośrednio do Budynku AM projektuje się Ogród Letni o nawierzchni utwardzonej, oddzielony od traktu samochodowego pasem zieleni.



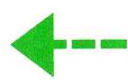


Schemat lokalu gastronomicznego

Rzut parteru



**LEGENDA:**

 dojście do Lokalu Gastronomicznego z Gmachu Głównego

Schemat dojść z Gmachu Głównego do Lokalu Gastronomicznego

Rzut piętra

## **8. Wytyczne branżowe:**

### **8.1. Konserwatorskie:**

Inspektor Pomorskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Gdańsku, Elżbieta Sieniawska, w czasie rozmowy, wyraziła roboczo akceptację projektowanych rozwiązań budowlanych.

Zgoda dotyczy : adaptacji pomieszczeń na zaplecze gastronomiczne uczelni; wyburzenia ścian (jeśli orzeczenie techniczne pozytywnie oceni takie rozwiązanie); wykucie części podokiennych w celu wykonania otworów drzwiowych (elewacja zewnętrzna oraz elewacja atrium), zadaszenia atrium.

Brak zgody na zmianę elewacji z arkadami, brak możliwości ich zamknięcia.

### **8.2. Konstrukcja:**

Celem adaptacji istniejących pomieszczeń na cele gastronomiczne przed przystąpieniem do prac projektowych należy wykonać:

1. Szczegółową inwentaryzację architektoniczno-konstrukcyjną
2. Orzeczenie o stanie technicznym budynku Audytorium Maximum P.G wraz z częściami pozostałych budynków będącymi w zakresie adaptacji i przebudowy.

Adaptacja pomieszczeń wymaga wykonania szeregu prac rozbiórkowych elementów konstrukcyjnych będących elementami podpierającymi strop audytorium i usztywniającymi budynek w kierunku poprzecznym w poziomie piwnic. Krępa w zasadzie konstrukcja obiektu, wewnątrz której projektuje się liczne wyburzenia ścian nośnych wymaga wprowadzenia elementów zastępczych spełniających wymagania, co do warunków I i II stanu granicznego pierwotnie istniejących ścian. Dlatego też należy w miejscu wykonania otworów drzwiowych o wysokości do 2.1 m wprowadzić stalowe belki nadprożowe, zaś w przypadku wyburzeń ścian nośnych z pozostawieniem filarów, wprowadzenie ram stalowych o sztywnych węzłach w styku rygiel-słup. Pozostawione filary wzmocnić stalową konstrukcją będącą słupem ramy a jednocześnie wzmacniające sam filar.

Ławy fundamentowe w miejscu wyburzeń w górnej ich części należy wzmocnić poprzez wykonanie dodatkowego elementu nośnego przejmującego odpór gruntu pomiędzy słupami.

Zadaszenie atrium wykonać należy jako lekką stalową lub aluminiową konstrukcję o przestrzennym układzie stycznym zapewniającym zminimalizowanie i w miarę równomierne rozłożenie reakcji na ściany zewnętrzne istniejącego budynku. Zaleca się zastosowanie konstrukcji przestrzennej o możliwie niewielkich pachwinach na styku z budynkiem, w

których może gromadzić się śnieg i liście z drzew. Konstrukcja winna uwzględniać warunki jej montażu jak i estetyki jako odkryta nad salą konsumpcyjną.

### **8.3. Warunki ochrony przeciwpożarowej**

- powierzchnia restauracji - około 350 m<sup>2</sup>, zaliczona do odrębnej strefy pożarowej
  - \* granice strefy pożarowej (obejmującej wyłącznie kondygnację i powierzchnię samej restauracji, bez hallu) oznaczono na załączonych dalej rysunkach
  - \* otwory [drzwi i okna] na granicy strefy muszą posiadać klasę odporności ogniowej B
- wysokość budynku „Audytorium Maximum” ( SW ) - powyżej 12 m
- kategoria zagrożenia ludzi ZL I
- klasa odporności pożarowej budynku „B”
  - \* główna konstrukcja nośna R 120
  - \* stropy REI 60
  - \* ściany zewnętrzne EI 60
  - \* ściany wewnętrzne EI 30
  - \* konstrukcja dachu R 30
  - \* przykrycie dachu E 30
- warunki ewakuacji – co najmniej dwa wyjścia oddalone od siebie powyżej 5 m, projektuje się :
  - \* 4 wyjścia po 120 cm = 480 cm [wymagane min. 240 cm]
- wymagane oświetlenie awaryjne ( bezpieczeństwa i ewakuacyjne )
- wymagane wewnętrzne hydranty 25 z wężem pólstywnym
- wymagane gaśnice 2 kg / na każde 100 m<sup>2</sup> powierzchni

### **8.4. Gastronomia:**

#### **8.4.1 Przedmiot opracowania**

Przedmiotem opracowania będzie zaplecze kuchenne obsługujące salę konsumentów na około 150 osób. Przy barowym systemie dystrybucji ilość wydawanych posiłków może wynieść około 300 w ciągu godziny. Powierzchnia zaplecza nie umożliwia przygotowania takiej ilości posiłków przyjęto więc system dostawy gotowych dań przez firmę cateringową i podgrzewanie ich w projektowanej kuchni. Wynika z tego zawężony asortyment dań i ich barowy charakter. Przewiduje się również w godzinach przedpołudniowych dania śniadaniowe w postaci kanapek itp.

Wydawanie posiłków w systemie samoobsługowym z barmarów w ladzie barowej. Zwrot zużytej zastawy przez okienko bezpośrednio do zmywalni.

Czas pracy kuchni przyjęto około 10 godzin przy założeniu zróżnicowania ilości personelu w poszczególnych okresach dnia.

Jako medium grzejne przyjęto energię elektryczną.

#### 8.4.2 Opis ciągów technologicznych

Dostawa posiłków w termosach wejściem gospodarczym bezpośrednio do kuchni.

Podgrzewanie w dwóch piecach konwekcyjno-parowych. Proponuje się również wyposażenie kuchni w urządzenia do smażenia - płytę bezpośredniego smażenia lub patelnię, frytkownicę, oraz kuchnię 4-palnikową.

Mycie naczyń kuchennych na wydzielonym stanowisku roboczym. Zwrot zużytej zastawy z sali, przez okienko do zmywalni, skąd po umyciu dostarczana będzie przez szafę przelotową do kuchni, a następnie do baru.

Mycie termosów w przeznaczonym do tego celu miejscu ograniczonym częściowo niskimi ściankami zabezpieczającymi korytarz przed zalewaniem.

Odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne w zamkniętych pojemnikach wynoszone będą na zewnątrz wyjściem gospodarczym do wydzielonego na ten cel zadaszego miejsca.

#### 8.4.4 Wytyczne branżowe

##### 8.4.4.1 Budowlane

W pomieszczeniach produkcyjnych tynki wewnętrzne powinny być wapienne lub wapienno-cementowe o dobrych właściwościach fizycznych pochłaniania wilgoci. W kuchni i zmywalni ściany do wysokości min. 2,0 m, powinny być pokryte materiałem nie nasiąkliwym, łatwo zmywalnym i odpornym na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych. Narożniki należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi, kątownikami metalowymi. Sufity mają mieć łatwą do czyszczenia powierzchnię o konstrukcji uniemożliwiającej gromadzenie się brudu lub pleśni. Drzwi do działu produkcyjnego i magazynów powinny być zmywalne, od dołu zabezpieczone blachą przed gryzoniami. Okna podwójnie szklone, otwierane z poziomu podłogi powinny być dostosowane do zakładania siatek przeciw owadom. Podłogi z materiałów łatwo zmywalnych, nie przepuszczających wilgoci, odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych, o fakturze zapobiegającej poślizgom. Spadek w kierunku wpustów. Otwory drzwiowe powinny umożliwić

wprowadzenie , ustawienie i wymianę największych gabarytowo urządzeń. Dotyczy to również dróg komunikacyjnych.

#### 8.4.4.2 Instalacje sanitarne

##### A. Woda zimna i ciepła

Zaopatrzenie w zimną wodę z wodociągu komunalnego przez instalację wewnętrzną budynku. Ciepła woda przygotowywana w węźle cieplnym.

Wymagane ciśnienie do właściwej pracy urządzeń kuchennych 1,5-2,5bar.

Temperatura mycia naczyń kuchennych 55°C

##### B. Odprowadzenie ścieków

Odbiornikiem ścieków będzie kanalizacja miejska.

##### C. Centralne ogrzewanie

Instalacja c.o. zasilana będzie z sieci ciepłej. Temperatuty pomieszczeń zgodne z tabelą w § 134 „Warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki...”

##### D. Wentylacja

We wszystkich pomieszczeniach zaplecza kuchennego nie objętych wentylacją mechaniczną wymagana jest odpowiednia wentylacja grawitacyjna.

Wentylacja mechaniczna wymagana jest w kuchni i zmywalni, oraz odrębny układ w sali konsumpcyjnej. Ilości powietrza z bilansu nadwyżek ciepła i wilgoci. Nad urządzeniami „gorącymi” okapy odprowadzające 80% nadwyżek ciepła i wilgoci. (ciąg smażenia i piece )

#### 8.4.4.3 Instalacja elektryczna

Nateżenie oświetlenia przy stanowiskach pracy- 300 luksów

Instalację projektować jak dla pomieszczeń wilgotnych ( 70% )

Należy uwzględnić system ochrony od porażen TN-e-s zgodnie z warunkami technicznymi jakim powinny urządzenia elektroenergetyczne w zakresie ochrony przeciwpożarowej.

#### 8.4.4.4 Akustyka

Znaczącym źródłem hałasu w gastronomii są instalacje sanitarne, których poziom dźwięku należy wytłumić do poziomu określonego normą PN.

Żadne dźwięki z instalacji nie mogą być przenoszone na elementy konstrukcyjne budynku, ani nie mogą stanowić zewnętrznych źródeł hałasu. ( czerpnia, wyrzutnia )

## **8.5. Wentylacja:**

### Stołówka i zaplecze biurowo-magazynowe kuchni – urządzenie N1

Dla pomieszczeń: **Stołówka, Magazyn/Biurowo, Komunikacja** przewidziano niezależny podwieszany do stropu układ wentylacyjny nawiewny w wykonaniu wewnętrznym o symbolu projektowym N1 wyposażonym w następujące bloki:

- wentylator z silnikiem dwubiegowym,
- filtr klasy EU 4 z sygnalizacją zabrudzenia,
- sekcja nagrzewnicy elektrycznej,
- tablica sterownicza ze sterownikiem, kompletna automatyka centrali,
- centrale dostosowane do montażu pod stropem,

Centrala wentylacyjna N1 zapewnia nawiew powietrza. Wymaga zasilenia jedynie w energię elektryczną i zapewnia całoroczną wentylację nawiewną pomieszczeń. Wielkość urządzenia oraz jego główne parametry jak: całkowita ilość powietrza wentylacyjnego, ilość powietrza świeżego / zewnętrznego /, całkowita moc grzewcza zostały określone na podstawie wymaganego strumienia powietrza z kryterium krotności wymian i jednostkowego strumienia powietrza świeżego dla jednej osoby.

### Kuchnia i zmywalnia – urządzenie N2

Dla pomieszczenia **Kuchni i zmywalni** przewidziano niezależny podwieszany do stropu układ wentylacyjny nawiewny w wykonaniu wewnętrznym o symbolu projektowym N2 wyposażonym w następujące bloki:

- wentylator z silnikiem dwubiegowym,
- filtr klasy EU 4 z sygnalizacją zabrudzenia,
- sekcja nagrzewnicy elektrycznej,
- tablica sterownicza ze sterownikiem, kompletna automatyka centrali,
- centrale dostosowane do montażu pod stropem,

Centrala wentylacyjna N2 zapewnia nawiew powietrza. Wymaga zasilenia jedynie w energię elektryczną i zapewnia całoroczną wentylację nawiewną pomieszczeń. Wielkość urządzenia oraz jego główne parametry jak: całkowita ilość powietrza wentylacyjnego, ilość powietrza świeżego / zewnętrznego /, całkowita moc grzewcza zostały określone na podstawie wymaganego strumienia powietrza z kryterium krotności wymian i odprowadzenia zysków ciepła z pomieszczenia kuchni.

- Po zadaszaniu jadalni należy przewidzieć instalację nawiewną dla pracowni izotopów istniejące czerpnie podłączyć kanałem 400x400mm i wyprowadzić 1m ponad dach i 10m od wyrzutni.
- W wyniku podniesienia posadzki wysokość pomieszczenia pod konstrukcją centrali N1 będzie wynosić w świetle 2,29m.
- Dla kanałów wentylacyjnych o zaprojektowanej wysokości 315mm najniższa wysokość pod kanałem w przypadku przechodzenia pod podciągami wyniesie 2,6m.
- W części zaplecza i kuchni gdzie zaproponowano przejścia kanałów wentylacyjnych przez elewację ( pod podciągami) spód kanału wentylacyjnego będzie na poziomie 1,9m w pasie ok.1m od lica ściany zewnętrznej mierząc od środka pomieszczenia.
- Rozwiązanie i informację o miejscowym obniżeniu wysokości do 2,29m pod centralą oraz do 1,9m pod kanałem wentylacyjnym należy uzgodnić przed dalszym projektowaniem z uprawnionym rzeczoznawcą Sanepid i BHiP.

## **9. Rozwiązania projektowe – prace budowlane:**

### **9.1 rozbiórki :**

przeznacza się do rozbiórki :

- podłogi na gruncie (w obrębie Sali ”1”, zaplecza kuchennego);
- nawierzchnia brukowa wraz z podbudową obecnego atrium;
- ściany wew (gr 42cm) z pozostawieniem filarów (w obrębie Sali „1” oraz zaplecza kuchennego);
- podokienne części ścian zewnętrznych, w celu wykonania projektowanych otworów drzwiowych (5 szt);
- część ściany zewnętrznej pod arkadami ( w celu wykonania wyjścia ewakuacyjnego z Sali „2”);
- istniejąca stolarka okienna (okna skrzynkowe 12 szt) i drzwiowa ;
- schody drewniane prowadzące do pracowni;
- niwelacja terenu okalającego budynek od strony pd - wsch (w celu wykonania podjazdu dla zaopatrzenia oraz Ogrodu Letniego)

### **9.2 prace budowlane :**

nowa koncepcja konstrukcyjna :



- wprowadza się ramy stalowe o sztywnych węzłach w styku rygiel-słup, wykonuje się wzmocnienie stalową konstrukcją filarów (patrz: ”Część konstrukcyjna.”)
- wzmocnienie łąw fundamentowych w miejscu wyburzeń (patrz: ”Część konstrukcyjna.”)
- wykonać belki nadprożowe, w miejscu wykonanych otworów drzwiowych (patrz: ”Część konstrukcyjna.”)
- zadaszenie atrium - lekka stalowa lub aluminiowa konstrukcja (szklenie w profilach Reynaers) (patrz: ”Część konstrukcyjna.”)

#### podłoga na gruncie

- projektuje się (z zachowaniem wymaganych warstw) podniesienie posadzek w obrębie zaplecza kuchennego, Sali 1, Sali 2 do poziomu posadzki holu przyziemia;

#### zadaszenie atrium

- zakłada się posadowienie lekkiej stalowej lub aluminiowej konstrukcji na konsolach wspornikowych mocowanych do ścian, tak aby wytworzyć koryto odwadniające wzdłuż ścian;
- podziały przeszklenia poziomym rygłem aluminiowym przynajmniej w połowie rozpiętość połaci (tafla szklana około 2m długa);
- należy przewidzieć osłony przeciwsłoneczne ( np.: rolety);
- odprowadzenie wody z zadaszenia zakłada się do istniejącej tu kanalizacji deszczowej przez rury spustowe (niezależne od istniejących rur spustowych odprowadzających wodę z połaci dachowych budynku Audytorium Maximum oraz Gmachu Głównego)

#### pochylnia

- projektuje się wykonanie pochylni ze spadkiem 8% zlokalizowanej przy elewacji frontowej w miejscu najmniej kolizyjnym z ruchem pieszym i samochodowym ;

#### zamurowania

- istniejących wewnętrznych otworów drzwiowych (3szt) (np. gazobeton);

#### ściany wewnętrzne działowe:

- wewnętrzne sanitariatów gr.6cm(np. gazobeton);

- pozostałe ściany działowe gr. 12 cm (np. gazobeton);
- przesuwna o lekkiej konstrukcji (podział Sali 2 na 2a i 2b);
- zewnętrzna ściana szklana pod arkadami (drzwi ewakuacyjne);

### **9.3 prace wykończeniowe :**

#### posadzki

- zaplecze kuchenne i sanitariaty – płytki ceramiczne;
- sala „1” gastronomiczna – wykładzina PCV;
- sala „2” gastronomiczna – wykładzina PCV;

#### wykończenie ścian wewnątrz:

- tynkować ubytki po wyburzeniach (Sala”1”, zaplecze kuchenne);
- kuchnia i zmywalnia – płytki ceramiczne;
- pozostałe pom. zaplecza kuchennego – tynk + farba pochłaniająca wilgoć;
- Sala „1” – szpachlowanie 2x, szlifowanie, malowanie;
- Sala „2” – oczyścić piaskowiec;
- sanitariaty dostępne z Holu (3 szt) – płytki ceramiczne;
- sanitariat przy kuchni – płytki ceramiczne;
- pom. pomocnicze – płytki ceramiczne;

#### wykończenie sufitów

- tynkować ubytki po wyburzeniach oraz nowe elementy konstrukcyjne
- szpachlować 2x nowe elementy konstrukcyjne (podciągi)

#### stolarka okienna

- montaż nowoprojektowanej stolarki okiennej (7 szt );

#### stolarka drzwiowa

- następuje wymiana drzwi wejściowych umożliwiających wejście do budynku osobą niepełnosprawnym, może wystąpić konieczność wymiany pozostałych drzwi biorąc pod uwagę ich szerokość nie spełniającą wymagań przejścia ewakuacyjnego;
- montaż nowoprojektowanej stolarki drzwiowej wewnętrznej zewnętrznej;

### **9.4 prace na zewnątrz budynku :**

#### Ogród letni

- nawierzchnia utwardzona ze spadkiem umożliwiającym odprowadzenie wody do kanalizacji deszczowej;

## **10. Instalacje - Lokal Gastronomiczny :**

wodna	ciepła i zimna z sieci miejskiej, dostosowanie do nowoprojektowanych funkcji;
kanalizacyjna sanitarna	do sieci miejskiej (zaplecze kuchenne – nowoprojektowana, Wc na holu – modernizacja);
elektryczna	z sieci miejskiej, modernizacja w obrębie zaplecza kuchennego oraz Sal gastronomicznych;
telekomunikacyjna	z sieci TP S.A.;
ogrzewanie	z sieci miejskiej (CO);
gaz	z sieci miejskiej;
wentylacja	montaż nowoprojektowanej instalacji,
drenaż	może wystąpić konieczność przebudowy studzienek chłonnych, problemem jest ich nieszczelność pod względem wydzielającego się z nich zapachu;
kanalizacja deszczowa	- adaptacja atrium nie wymusza przebudowy kanalizacji tam istniejącej; - nowoprojektowana wzdłuż budynku od strony pd - wsch

## **11. Obsługa osób niepełnosprawnych**

Dostęp do Lokalu Gastronomicznego dla osób niepełnosprawnych przewidziany jest z zewnątrz budynku trzema wejściami.

W celu wykonania wygodnego dostępu na poziom holu przyziemia wykonano przy elewacji frontowej pochylnię umożliwiającą wjazd na ten poziom. Stąd można bezpośrednio przedostać się do Sali 2 lub hołem do Sali 1. Trzecia możliwość to skorzystać z wejścia prowadzącego od Ogródka Letniego.

Wszystkie rozwiązania zaprojektowano bezprogowe.

W holu przyziemia znajduje się sanitariat przewidziany dla osób niepełnosprawnych.

opracował :

arch. Anna Błyskas

## SPIS RYSUNKÓW :

1. Inwentaryzacja - Rzut parteru	1:100
2. Inwentaryzacja - Rzut piętra I	1:100
3. Inwentaryzacja – Przekroje	1:100
4. Inwentaryzacja – Elewacje	1:100
5. Projekt - Rzut parteru	1:100
6. Projekt - Rzut piętra I	1:100
7. Projekt – Przekroje	1:100
8. Projekt- Elewacje	1:100