



Адреса: 79000, м.Львів,
вул. Шота Руставелі, 7/413

ТОВ «СІМЕНЕРГО»

Об'єкт культурної спадщини(ОХ. №354-іф)

ПРОЕКТ

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

«Реставрація будівлі з відновленням вежі з годинниками та пристосуванням горищного простору під нежитлові приміщення»
Адреса: вул. Січових Стрільців,12 у м. Івано-Франківську,

14/07/17-ПЗ

Том-1

Книга -1

Замовник: гр. Левшакова Н.М.

Директор Попович В.

Головний інженер проекту

Сунак Б.

Головний архітектор проекту Хромик М.І

Львів 2017р.

Основний склад проектної групи

Генпроектувальник – ТОВ «СІМЕНЕРГО»

Директор – Попович В.І.

Головний інженер (ГІП), нормоконтроль – Сунак Богдан

Головний архітектор (ГАП), – Хромик Марта Ігорівна

Інженер-проектувальник (інженерно-будівельне проектування у частині технології будівельного виробництва) – Мудрий Ігор Богданович

Інженер-проектувальник (інженерно-будівельне проектування у частині забезпечення економії енергії) – Кім Уляна Миронівна

Інженер-еколог – Москалюк Мирослава Степанівна

Підрядні проектні організації:

ТОВ «ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ПРОЕКТУВАННЯ»

ТОВ "Варта-Безпека"

ТОВ "ДС-Комфорт"

ТОВ "Альфа Енерго Груп"

Довідка ГАП-а.

Даний проект виконаний у відповідності з діючими нормами та правилами, які передбачають заходи, що забезпечують протипожежну та вибухову безпеку і санітарне та епідемічне благополуччя населення при експлуатації будівлі.

Головний архітектор проекту _____ Хромик М.І.

(підпис, прізвище, ініціали)

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

Склад проекту:

№ тому та книги	Найменування	Шифр проекту	Виконавець
ТОМ-1 Книга-1 Книга-2	Архітектурна частина проекту Пояснювальна записка Графічні матеріали	14/07/17-ПЗ 14/07/17-АР	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-2 Книга 1 Книга 2	Конструкції будівельні Конструкції будівельні. Вежа з годинниками	14/07/17-КБ 14/07/17-КБ-Г	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-3	Проект організації будівництва	14/07/17-ПОБ	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-4	Технологічна частина проекту	14/07/17-ТХ	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-5 Книга 1 Книга 2	Водопостачання та водовідведення Зовнішні мережі водопостачання та водовідведення	14/07/17-ВК 14/07/17-ЗВК	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-6	Опалення та вентиляція. Тепломеханічні рішення котельні	1017.04-ОВ 1017.04-ТМК	ТзОВ «ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ПРОЕКТУВАННЯ»
ТОМ-7	Електротехнічні рішення	14/07/17-ЕТР	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-8	Оцінка впливу на навколишнє середовище	14/07/17-ОВНС	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-9	Електропостачання	05.07.2017/2 ЕМ	ТзОВ "Альфа Енерго Груп"
ТОМ-10	Пожежна безпека Блискавкозахист Пожежна сигналізація Димовидалення Автоматична система пожежогасіння	14/07/17ПБ-БЗ 14/07/17ПБ-АПС 14/07/17ПБ-ДВ 14/07/17ПБ-АСПГ	ТОВ "Варта-Безпека"
ТОМ-11	Енергоефективність	14/07/17 -ПЗ-ЕЕ	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-12	Газопостачання	659-17-ПЗ, ГПВ, ГПВ.С	ТзОВ "ДС-Комфорт"
ТОМ-13	Газопостачання зовнішнє	659-17-ГПЗ	ТзОВ "ДС-Комфорт"
ТОМ-14	Інженерно-технічні заходи цивільного захисту (цивільної оборони)	14/12-17-ІТЗ ЦЗ(ЦО)	ТзОВ "Тарком"
ТОМ-15	Структурована кабельна мережа	14/07/17-СКМ	ТОВ "Варта-Безпека"
ТОМ-16	Генеральний план	14/07/17-ГП	ТОВ «СІМЕНЕРГО»
ТОМ-17	Розрахунок часу та шляхів евакуації	14/12-17-РЧШЕ	ТзОВ "Тарком"

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

										ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата						

Зміст пояснювальної записки

Склад проектної групи

Довідка ГАПа

Склад проекту

Пояснювальна записка

1. Загальна характеристика проекту
2. Загальні техніко-економічні показники
3. Архітектурно-будівельний розділ
4. Технологічні рішення ресторану
5. Конструкції будівельні
6. Водопостачання та каналізація
7. Опалення та вентиляція
8. Електротехнічний розділ
9. Протипожежний розділ
10. Заходи по охороні навколишнього середовища.

Охорона пам'яток історії та культури.

11. Заходи по енергозбереженню.
12. Антикоровізійний захист
13. Забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівлі.
14. Безпека експлуатації
15. Захист від шумів
16. Доступність маломобільних груп населення

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

Вихідні дані

1. Договір на виконання проектної документації ТОВ "СІМЕНЕРГО" від 01.08.2017р
2. Кадастровий план земельної ділянки
3. Витяг з Державного земельного кадастру про земельну ділянку
4. Витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію права власності
5. Витяг про реєстрацію права власності на нерухоме майно
6. Договір оренди нежитлових приміщень №3886 від 28 квітня 2017
7. Технічні умови на газопостачання від 16.06.2017
8. Договір про стандартне приєднання до електричних мереж №24-180/2017 від 16.06.2017
9. Технічні умови стандартного приєднання №24-180/2017 від 15.06.2017
10. Угода на водоспоживання №4331 від 29.05.2015
11. Додаткова угода до договору №4331 (від 29.05.2015) від 26.01.2017р з Водоекотехпром на водокористування та водовідведення
12. Охоронний договір пам'ятки
13. Висновок -рекомендація від 14.07.2015 №115/27-13 Виконком Івано-Франківської МР
14. Управління культурної спадщини І-Ф ОДА від 16.07.2015 №10-006*15р
15. Паспорт Левшакова Н.
16. Державний акт на право власності на земельну ділянку
17. Техпаспорт основної будівлі
18. Розпорядження Давидюка 26.09.2017№10-007/031
19. Лист Давидюка від 10.10.2017 №10-006/17-р
20. Витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію права власності
21. Техпаспорт будівлі інвентарний номер 693
22. Техпаспорт підвалу інвентарний номер 730
23. Техпаспорт першого поверху інвентарний номер 730
24. Інженерно-геологічні вишукування виконані ГЕОЛЕНД ІФ в 2016
25. Технічний висновок що до технічного стану міжповерхового перекриття 3 і 4-го поверхів та конструкції даху будинку по вул. Січових Стрільців 12 в м.Івано-Франківськ
26. Звіт про проведення технічного обстеження будівельних конструкцій та інженерних мереж будівель

Взамін інв.№								ПЗ	Арк.
Підп. і дата									
Інв.№ ориг.									
		Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

відтворюється в архітектурі готелю завдяки новим технологіям. На головному фасаді будинку ритмічно повторюються тригранні призматичні об'єми еркерів – знакові форми чеського кубізму. Вертикальні елементи – стійки каркасу – отримали декоративне профілювання. Між ребрами стійок на площині утворились неглибокі вертикальні ніші. Таким чином в усіх видах архітектурних елементів утворюється система “декору граней», які поділяють площини й об'єми на геометричну сітку і забезпечують графічність композиції. Загалом у вирішенні фасадів ще відчутна сецесійна лінійність, але не плавна, а ламана, з підкресленням кутів переходу форми у форму, площини в площину. Архітектурні форми: вікна, еркер, вертикальне профілювання стійок залізобетонного каркасу – при цьому створюють складні метричні композиції фасадів завдяки багаторазовому повторенню однакових елементів. На відміну від раньосецесійної плоскісної лінійності, вирішення фасадів багатопланове – лінійноконструктивне. Головний фасад завершується аттиковим поверхом, що пояснюється неокласицистичними впливами.

Неповторності будинкові надає колонада – неприхована частина залізобетонного каркасу вздовж фасаду з вул. Т.Шевченка. На рівні другого поверху стіни опоясані галереєю з кованою решіткою. Простінки четвертого поверху прикрашені майоліковими медальйонами. Дах – черепичний шатровий, з великим ліхтарем, де був встановлений даштовий годинник (не зберігся).

1 травня 1914р. В кам'янці відкрились готель (один з найкращих у Станиславові), ресторан, кафе, третій у місті кінотеатр. Першим орендарем був П.Біль зі Львова. Усі ці заклади мали назву “Австрія”, яка перейшла й на саму кам'яницю.

У січні–травні 1919р, коли Станиславів був столицею ЗУНР, кінотеатр, який тоді мав назву “Одеса”, став місцем засідань Національної Ради. В умовах війни та саботажу польських службовців, законодавча Національна Рада на чолі з Є.Петрушевичем та виконавчим органом – Державним секретаріатом, який очолював С.Голубович, зуміла втримати мир між громадянством і залучити всі прошарки народу до державницького будівництва. Було створено сотисячну Українську Галицьку Армію, прийнято ряд важливих законів, зокрема про восьмигодинний робочий день, земельну реформу, вибори до галицького сейму, закон за яким державною мовою визнано українську, хоч національні меншини мали право у всіх випадках користуватися рідною мовою.

Тут працювали відомі діячі ЗУНР Л.Бачинський, К.Левицький, Д.Вітвський. У лютому – березні того ж року в готелі зупинялись визначні українські діячі М.Грушевський, В. Винниченко, С.Петлюра.

В цьому приміщенні 3 січня 1919р. Була прийнята знаменна ухвала про об'єднання ЗУНР з Українською Народною Республікою. Поширеною є помилкова думка, що відомий ланцюг єднання в січні 1990 простягнувся від Львова до Києва. Насправді в пам'ять про знаменну ухвалу він починався від дверей цієї кам'яниці в Івано–Франківську і через Львів простягнувся до української столиці.

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

В часи польської окупації будинок залишився у власності греко-католицької капітули, а усі заклади, розташовані в ньом, одержали назву "Варшава". На протязі п'яти років кам'яницю володів багатий лікар-українець зі Львова Б.Овчарський, що придбав її за 5 мільйонів злотих. У 1935 він продав кам'яницю релігійній інституції, безпосередньо підпорядкованій капітулі.

Один під'їзд будинку з вул.Шевченка має квартирне планування і постійно використовується під житло.

Від 1981 тут розміщується міський будинок культури №1 (від 1994 р. Центральний Народний дім), в якому працюють муніципальні музичні колективи: духовий оркестр, хор "галицькі перезвони", оркестр народних інструментів "Рапсодія", тріо бандуристок "Намисто". А також десять народних і три аматорських колективи.

В січні 1991 на пілоні при вході в Народний дім встановлена прямокутна бетонна меморіальна дошка, на якій викарбуваний присвятний напис.

Проект "Реставрація будівлі з відновленням вежі з годинниками та пристосуванням зорищного простору під нежитлові приміщення."

Виконано на підставі завдання на проектування та договору № 14/07/17 з замовником (забудовником), фізичною особою - Левшакова Н.М.

Нежитлові приміщення будинку №12 були запроектовані і функціонували як готель з відповідними набором допоміжних приміщень, згідно технічного паспорта на громадський будинок - готель «Дністер».

На основі п.5.1 чинного ДБН В. 1.2-14-2009 «Загальні принципи забезпечення надійності та консультативної безпеки будівель, споруд, будівельних конструкцій та основ» даний об'єкт проектування і будівництва відноситься до будівель та споруд за класом наслідків (відповідальності) –ССЗ , і відповідає V категорії складності об'єкта.

Згідно завдання на проектування і у відповідності до ДБН А.2.2-14-2016 «Склад та зміст науково-проектної документації на реставрацію пам'яток культури та містобудування» проект закомплектовано розділами «Попередні роботи», «Наукові дослідження». «Проект» та «Робоча документація».

Проект розроблений на основі ДБН В. 1.1 -7-2002 «Пожежна безпека об'єктів будівництва», ДБН В 1.1-12-2006 «Будівництво у сейсмічних районах України», ДБН В 2 2-9-2009 «Громадські будинки та споруди» та інших діючих нормативних документів для кліматичної зони Ша з наступними характеристиками будівельного майданчика:

- Розрахункова зимова температура зовнішнього повітря для проектування систем опалення - 20°C;

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.					Арк.
			ПЗ				
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

- Нормативне снігове навантаження -1410Па;
- Нормативне вітрове навантаження -500Па.
- Сейсмічність - - 7 балів

Існуюча будівля є об'єктом культурної спадщини місцевого значення, охоронний номер - № 354-ІФ, 5-ти поверхова відповідає III-ї ступені вогнестійкості.

Призначення будинку - громадський з частиною житлових приміщень (житлова частина менше 50% від всіх приміщень будинку).

Згідно завдання на проектування замовника-власника готелю «Дністер» проведені обстеження та дослідження існуючого стану пам'ятки, зовнішні та внутрішні конструкції (стіни, перекриття між поверхами, горище, дах), декоративні елементи, існуючі вікна (вітрини) та зовнішнє оздоблення стін головних фасадів від вулиць Січових Стрільців та Шевченка. Обстеженнями, здійсненими комісією встановлено, що загальний стан пам'ятки місцевого значення (охоронний номер №354-ІФ) задовільний, руйнації та пошкоджень зовнішніх конструкцій не виявлено, дах в задовільному стані. Результати досліджень та виявлені втрати пам'ятки зафіксовані в акті втрати первісного вигляду та в акті огляду технічного стану та затверджене комісією.

Проектом передбачено реставрація фасадів - відновлення кольорового вирішення, заміна заповнень віконних та дверних прорізів, архітектурні деталі на фасадах в задовільному стані.

Роботи повинні виконувати реставраційні майстерні та організації, які мають відповідні державні дозволи (ліцензії) та атестованих виконавців необхідної кваліфікації з дотриманням вимог всіх правил виконання робіт та технічної документації в повній відповідності до ДБН В.3,2-1 -2004 пункти 6.10

2. Техніко-економічні показники

№	Назва показника	Одиниця виміру	До реставрації	Після реставрації
1	2	3	4	5
1	Найменування об'єкту, місце розташування	-	"Реставрація будівлі з відновленням вежі з годинниками та пристосуванням горищного простору під нежитлові	

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							Арк.
			ПЗ						
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	

			приміщення." вул. Січових Стрільців, 12 в м.Івано-Франківськ.	
2	Характеристика будівництва		реставрація	
3	Кошторисна вартість будівництва	Тис. грн.	-	-
4	Поверховість	поверх	5	6
5	Ступінь вознесіїюкості будівлі	-	III	II
6	Площа ділянки	га	0,0378	0,0378
7	Площа забудови	м ²	727,00	727,00
	В т.ч. у власності		546,8	546,8
	В т.ч. в оренді		180,2	180,2
8	Потужність, місце	номерів	-	45
9	Кількість людей що постійно передубають на об'єкті:		-	92
	Номерний фонд	чол		50
	Працівники кухні	чол.		14
	Штат працівників готелю	чол.		13
	Адміністрація	чол.		15
10	Кількість людей що тимчасово передубають на об'єкті	чол.	98	98
11	Загальна площа (всього будинку)	м ²	2552,8	3624,68
	В т.ч. у власності		2407,9	3478,43
	В т.ч. в оренді		144,9	145,25
12	Площа реставрації (оздоблення) фасадів	м ²	999,68	999,68
13	Будівельний об'єм (всього будинку)	м ³	12 205,00	13855,0
14	Умовна висота будівлі	м	22,0	24,9
15	Річна витрата тепла на вентиляцію	Гкал/рік	-	77,1
16	Річна витрата тепла на гаряче водопостачання	Гкал/рік	-	72,6
17	Річна витрата тепла на опалення	Гкал/рік	-	213,1
17	Річна витрата води	м ³ /рік	-	10600
18	Потужність електроживлення	кВт	149	149
19	Категорія струмоприймача	категорія	II	II

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

3. Архітектурно-будівельний розділ.

Генплан, Креслення генплану проектованого об'єкту виконано на топографічній зйомці в М 1:500, виданій управлінням архітектури та містобудування м. Івано-Франківська,

Існуюча будівля розташована в центральній частині міста Івано-Франківськ, на розі: вулиць Січових Стрільців та Шевченка. Головний вхід в готель «Дністер» з вул. Січових Стрільців. Проїзд для пожежної машини існуючий. Змін в плані забудови будівлі проектом не передбачається (добудови, прибудови, тощо), існуюча будівля в плані залишається без змін. Ділянка повністю впорядкована Відповідно в розділі комплекту «Генплан та благоустрію» розроблено – ситуаційна схема М 1:5 000 та креслення генплану М1 :200. Креслення розпланування, плани організації рельєфу та благоустрію не розроблялися.

Рівень комфорту готелю *** (три зірки)

У складі ділянки готелю передбачено:

- Упоряджений майданчик перед входом в приміщення
- Майданчик для стоянки автомобілів на 20 авто з них передбачено індивідуальні стоянки для інвалідів на два авто, максимально наближені до входу у будинок, спеціальні пристрої (пандуси, підйомники), що забезпечують доступність для маломобільних груп населення
- майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів
- майданчик завантажувальної

3.1 ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ

До складу готелю входять такі групи приміщень і служб: приймально-вестибюльна, житлова, підприємств побутового обслуговування і торгівлі, підприємств харчування, ділової діяльності, адміністрації і служб експлуатації, приміщень обслуговування.

Житлова частина будинку (номерний фонд) є функціонально і планувально відокремленою.

Частина будівлі, яка відведена під готель приблокована до житлової частини будівлі та є планувально відокремлена, ізольована та забезпечена самостійними входами і комунікаціями (вертикальними і горизонтальними).

Взамін інв.№							ПЗ	Арк.
Підп. і дата								
Інв.№ ориг.		Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис		Дата

Номери розташовуватися в зоні мінімального впливу шуму, що спричиняє транспорт і інженерне обладнання готелю, і є ізольовані від шумів ізпахів із кухні.

У житлових приміщеннях готелів не повинні порушуватись гігієнічні нормативи фізичних, хімічних та біологічних факторів, що створюються джерелами, розміщеними у вбудованих громадських приміщеннях.

Просторова структура готелю забезпечує чіткий поділ потоків гостей, обслуговуючого персоналу і відвідувачів блоків громадського призначення.

У готелі передбачено умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. Передбачено одномісний номер на 3-му поверсі з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверними прорізами, а також з пристроями для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

Ганок основного входу обладнується пандусом з уклоном 1:12.

Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будинку готелю.

Вхід до будинку готелю обладнуємо пристроями для захисту від атмосферних опадів. Розсувні двері дублюються двостулковими дверима а основний вхід до готелю має тамбур.

Житлові приміщення

Типи номерів готелю, їх співвідношення та площі наведені на кресленнях у розділі АР. Всі номери обладнані шафами для верхнього одягу, білизни, багажу, сантехнічним та електричним обладнанням. Номери мають природне освітлення житлових приміщень згідно ДБН В.2.5-28.

До номерів готелю на поверхах передбачені приміщення поповерхового обслуговування, пральня, побутові приміщення, басейн та технічні приміщення.

Відповідно по поверхах розміщуються:

- Підвальний поверх – кладові, технічні приміщення, серверна, насосна автоматичного пожежогасіння, не житлові приміщення, завантажувальна
- Перший поверх – тамбур, хол з рецепцією, службові приміщення, сходові клітка
- Другий поверх – зал ресторану, службові приміщення, кухня, гардероб
- Третій поверх – кімната покоївок, номери готелю одно- та двомісні, відділення брудної білизни, відділення чистої білизни, склад прибирального інвентаря, приміщення розбирання брудної білизни, одномісний номер для інвалідів, кімната побутового обслуговування.
- Четвертий поверх – кімната покоївок, номери готелю одно- та двомісні, відділення брудної білизни, відділення чистої білизни, склад прибирального

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

<ul style="list-style-type: none"> - меблі (крісла, дивани, стільці, столи, журнальні столики); - спеціальний покрив підлоги: граніт, мозаїка, оздоблювальна плитка - меблі гарнітурні для відпочинку; - оздоба підлоги та стін зі штучних або натуральних матеріалів - декоративне озеленення; - оформлення інтер'єру приміщення декоративними елементами, картинами або іншими художніми творами, які гармонують з обстановкою - освітлювальні прилади, які гармонують із загальним стилем приміщення та забезпечують достатнє освітлення (не менше ніж 10 Вт/м2); 	
Килими або килимовий покрив у зонах відпочинку та коридорах	
Сейф для зберігання цінностей туристів у зоні приймання	
Інформаційні та рекламні матеріали, зокрема іноземними мовами, в зоні приймання або у холах на поверхах	
Аварійне освітлення (ліхтарі, акумулятори) або централізоване аварійне енергопостачання	
Резервуар для запасу води щонайменше ніж на добу у районах з можливими перебоями у водопостачанні	
Резервна система гарячого водопостачання на час аварії чи профілактичних робіт	
Кондиціонування приміщень спільного використання (вестибюль, приміщення для культурних або ділових заходів)	
Вентиляція санвузлів	
Опалювання громадських і житлових приміщень окремими приладами або центральне опалення	
Пасажирський ліфт або ескалатор у будинках цілодобова робота ліфта	
Телефонний зв'язок <ul style="list-style-type: none"> - телефон в рецепції, доступний для гостей; - міський телефон в усіх номерах - телефони колективного користування у вестибюлі в кадіні або під акустичним ковпаком – міський, міжміський, міжнародний 	
Номерний фонд <ul style="list-style-type: none"> - Звукоізоляція номерів на рівні 35 дБА 	
Технічна оснащеність номерів Двері та замки <ul style="list-style-type: none"> - замок - із внутрішнім запобіжником 	
Освітлення	

						ПЗ		Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата			

	-загальне освітлення кімнати - світильник біля кожного ліжка - лампа, яка освітлює робоче місце (стіл);	
	Електричні розетки - із зазначенням напруги - не менше двох на кімнату - у санвузлі;	
	Телевізор - кольоровий у кожному номері	
	Радіоприймачі або інша можливість приймання радіопрограм в усіх номерах	
	Холодильник у багатокімнатних та одномісних номерах	
	Оснащеність номерів меблями та інвентарем Ліжко (мінімальні розміри) односпальне 90 см x 200 см двоспальне 140 см x 190 см; двоспальне 160 см x 200 см	
	Комплект постільних речей і білизни - матрац з на матрацником - дві подушки; - ковдра, додаткова ковдра, покривало на ліжко; - простирadlo, підковдра, наволоки	
	Килимок біля кожного ліжка за відсутності килима або килимового покриву підлоги	
	Тумбочка (столік) біля кожного спального місця	
	Вішалка для верхнього одягу і головних уборів	
	Шафа з полицями, вішалкою та плічками (не менше ніж 5 шт./місце)	
	Стільці або інші меблі для сидіння (один предмет на кожного гостя, але не менше двох на номер)	
	Стіл або письмовий стіл	
	Полочка (підставка) для багажу	
	Цупкі завіски (або жалюзі), що затемнюють приміщення	
	Прозорі завіски (або жалюзі)	
	Дзеркало у кімнаті, додатково до дзеркала у ванній кімнаті або над умивальником	
	Швацький набір (голка, нитки)	
	Щітки: для одягу, для взуття	
	Склянки на кожного гостя	
	Попільничка	
	Ключ скомбінований (для відкриття пляшок)	

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

Інформаційні матеріали у номері <ul style="list-style-type: none"> - перелік послуг та прейскуранти цін на них - рекламні матеріали (буклети, брошури тощо) з туристичною та іншою інформацією - телефонний довідник - матеріали іноземними мовами - у папці з емблемою готелю 	
Набір письмового приладдя (конверти, поштовий папір, ручка, олівець)	
Ярлики: «Прошу не заважати», «Можна прибирати»	
Пакели для пральні та хімчистки	
Протипожежна інструкція та інструкція щодо дії в екстремальних умовах	
Санітарне устаткованій номера <ul style="list-style-type: none"> - Кількість номерів із повним санвузлом (умивальник, унітаз, ванна або душ) У нових готелях – 100 % незалежно від категорії 	
Інвентар та предмети санітарно-гігієнічного оснащення санвузла <ul style="list-style-type: none"> - дзеркало над умивальником з бічним або верхнім освітленням; - поличка для туалетних речей; - завіски для ванни чи душу; - килимок на підлозі; - тримач для рушників, гачки для одягу; - склянка; - рушники на кожного гостя не менше ніж - зокрема банний рушник; - халат банний (на кожного гостя); - шапочка банна (на кожного гостя); - туалетні речі на кожного гостя (замінують в міру використання): туалетне мило - туалетний папір; - тримач для туалетного паперу - щітка для унітаза (у футлярі); - кошик для сміття з вогнетривкого матеріалу; - накривка до унітаза 	
Устаткування санітарних об'єктів загального користування Туалети: туалетні кабіни, умивальник з дзеркалом, електрична розетка, туалетний папір, мило або дозатор рідкого мила, паперові серветки Ресторан або кафе: кількість сидячих місць не менша ніж 75 % від кількості місць в готелі	
Додаткові приміщення для надавання інших послуг Зал універсальний для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратуру	
Кімната побутового обслуговування	

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

Камера схову {цілодобово}	
<p>Послуги</p> <p>Служба приймання: цілодобово</p> <p>Піднесення багажу (з машини в номер і з номера в машину) цілодобово на прохання;</p> <p>Прибирання номера покоївкою щоденно</p> <p>Заправлення ліжок покоївкою</p> <p>Замінювання постільної білизни один раз на три дні або за бажанням гостя</p> <p>Замінювання рушників щоденно або за бажанням гостя</p> <p>Прання повернення білизни протягом 24 год;</p> <p>Прасування надавання праски, прасувальної дошки</p> <p>Чищення одягу (хімчистка)</p> <p>Дрібний ремонт одягу</p> <p>Чищення взуття персоналом готелю або автоматом;</p> <p>Надавання в користування (самостійне або за участю обслуговувального персоналу) комп'ютерів, електронних засобів зв'язку, відео-, аудіоустаткування</p> <p>Зберігання цінностей у сейфі адміністрації</p> <p>Зберігання багажу</p> <p>Обмінювання валюти для готелів категорії *** допускають наявність пункту обміну валюти або банкомата на відстані до 100 м;</p> <p>Приймання кредитних карток</p> <p>Викликання таксі</p> <p>Бронювання квитків на різні види транспорту</p> <p>Бронювання і (або) продаж квитків до театру та на інші розважальні заходи</p> <p>Туристичні послуги (туристична інформація, екскурсії, гіді-перекладачі тощо)</p> <p>Викликання швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги</p>	
<p>Послуги харчування</p> <p>Надавання сніданків</p> <p>Обслуговування в номері з 7.00 год до 24.00 год;</p>	
<p>Вимоги до персоналу та його підготовленості</p> <p>Посадові інструкції для персоналу, що фіксують функційні обов'язки і встановлені правила роботи</p> <p>Кваліфікація: керівники та персонал повинні бути підготовлені:</p> <ul style="list-style-type: none"> - щодо виконуваної роботи; - щодо убезпечування перебування в готелі <p>Знання мов: вільне володіння персоналом служби приймання англійською та ще однією іноземною мовою, підтверджене документом про відповідну освіту (як мінімум закінчення спеціальних курсів);</p> <p>Персонал повинен бути здатний створювати в готелі атмосферу гостинності, у стосунках з гостями виявляти доброзичливість</p> <p>Персонал повинен проходити періодичний медичний огляд</p>	

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

Зовнішній вигляд персоналу формений одяг, диференційований за службами, службові позначки;
--

Можуть бути відхилені від вимог до матеріально-технічної оснащеності готелю та переліку надаваних в них послуг, оскільки будинок готелю відноситься до пам'яток архітектури, за виконання таких умов:

- керівництво готелю надає документальне підтвердження, засвідчене уповноваженим органом, що виконання вимоги неможливе з погляду збереження історичного характеру будинку, навколишніх забудов та прилеглої території;
- відхил не призведе до значного зниження вимог, встановлених для даної категорії готелю;
- в інформаційних та рекламних матеріалах, що стосуються готелю, подають інформацію про історичний характер будинку і пов'язані з цим відхилення від вимог до матеріально-технічної оснащеності чи переліку надаваних послуг.

Проектом передбачається створення всіх необхідних умов для особистої гігієни, харчування та відпочинку персоналу. Приміщення для відвідувачів персоналу облаштовані сучасним устаткуванням відповідно до категорії готелю. Категорія готелю зазначають на вивісці, в квитанціях та у реєстраційній картці відвідувача.

3.2 Дахова котельня

Проектом передбачаємо влаштування дахової котельні для забезпечення потреб опалення, вентиляції та гарячого водопостачання об'єкта. Котельня відокремлена від суміжних приміщень протипожежними перешкодами.

Роботу дахової котельні передбачено на природньому газі.

Дахова котельня є джерелом підвищеного шуму та вібрації, необхідно передбачати відповідні заходи згідно з вимогами ДБН В.1.1-31.

Проектом передбачено зовнішні легкоскидні огорожувальні конструкції, площа яких становить не менше ніж 0,05 м² на 1 м³ об'єму приміщення.

Вихід з котельні передбачено безпосередньо на покрівлю через протипожежний тамбур-шлюз 1-го типу і вихід на покрівлю з основної будівлі маршовими сходами.

Улаштування проходів до дахової котельні і площадок для обслуговування обладнання через плоску покрівлю конструкція та матеріали покриття запроектовано негорючими та забезпечено прохід із урахуванням переміщення вантажів при експлуатації і ремонті обладнання котельні.

Проходи та площадки обслуговування повинні мати негорючу огорожу з поручнями заввишки 1,0 м із суцільною обшивкою низу на висоту 0,1 м. Ширину проходів прийнято 1 м.

Конструкцію покрівлі в місці розташування дахової котельні і на відстані не менше ніж 6 м від зовнішніх стін виконуємо із негорючих матеріалів.

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

Підлога котельнімають гідроізоляцію, виконану знегорючих матеріалів і розрахована на висоту розливу води до 10 см.

Режим роботи готелю

Кількість днів за рік – 365.

Кількість змін – 3.

Тривалість зміни – 8 год.

Штати працівників

Адміністратор (директор) готелю – 1 чол. (в 1 зміну),

Працівник рецепції – 1 чол. (в 3 зміни),

Швейцар – 1 чол. (в 3 зміни),

Носильщик (сторож) – 1 чол. (в 3 зміни),

Бухгалтер – 1 чол. (в 1 зміну),

Покоївки по поверхах – 3 чол. (одна з них – старша) (в 3 зміни),

Прибиральниці – 2 чол. (в 2 зміни).

Черговий слюсар – 1 чол. (в 1 зміну),

Черговий електрик – 1 чол. (в 1 зміну),

Черговий сантехнік – 1 чол. (в 1 зміну),

Всього – 13 чол/зміну – 1 чол. (в 1 зміну),

За добу 27 чол.

Штат працівників адміністрації

Директор – 1 чол. (в 1 зміну),

Заступник директора – 1 чол. (в 1 зміну),

Бухгалтер – 1 чол. (в 1 зміну),

Секретар – 1 чол. (в 1 зміну),

Завгосп – 1 чол. (в 1 зміну),

Офісні працівники – 10 чол. (в 1 зміну),

Всього – 15 чол/зміну – 15 чол. (в 1 зміну),

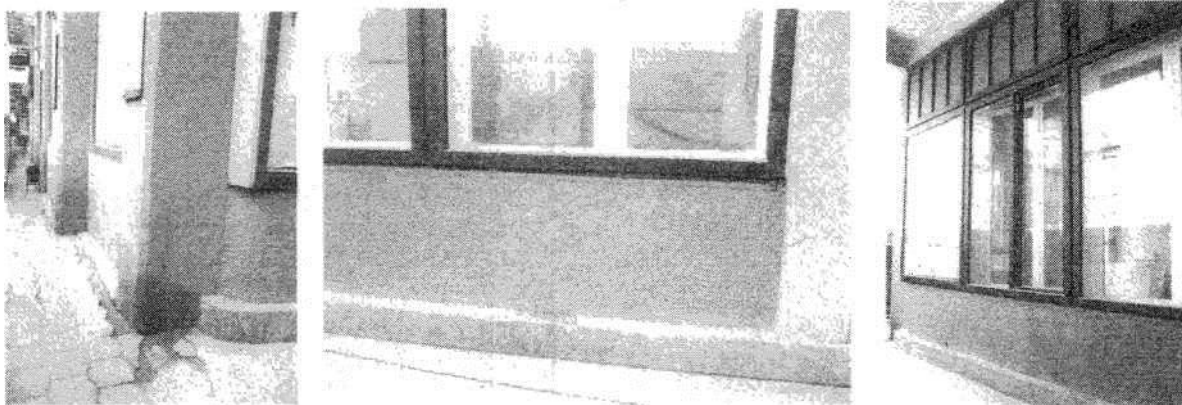
Всі працівники крім швейцара та носильщика роздягаються на робочих місцях.

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

							ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата			

3.3 Архітектурні вирішення

Проектом, на даному етапі, не передбачено поповерхові внутрішні реставраційні роботи, за виключенням наступного: в частині приміщень 1-го поверху прилеглих до стін головних фасадів від вулиць Шевченка та Січових Стрільців в процесі попередньої експлуатації будівлі була піднята підлога на 0,78 метра над первісною відміткою підлоги цих приміщень. Відповідно появилися простінки в зовнішніх стінах під підвіконною частиною. З метою відновлення автентичного вигляду даного фрагменту фасадів цих вітрин ці простінки



демонтовуються (низ відмітки прорізу вітрин опускаємо до первісного рівня підлоги). Ці роботи не пов'язані з втручанням в конструктивні елементи будівлі, дивись фото

3.3.1 Реставрація (відновлення елементів та пофарбування) фасадів.

- Фасади.

Стіни. Внаслідок проведених архітектурних досліджень та «Акту втрати первісного вигляду пам'ятки» виявлено, що автентичне пофарбування стін головних фасадів в результаті попередніх поточних ремонтів втрачено, первісна штукатурка збережена. Відповідно необхідно провести ремонт визначених проектом ділянок пошкодженої штукатурки на зовнішніх стінах та пошкоджених відкосів при заміні віконних і дверних прорізів. Ремонт цоколя передбачає очищення від нашарування старої штукатурки з подальшим оздобленням гранітною плиткою.

Відповідно розроблено паспорт кольорів опорядження фасадів будівлі по вулицях Січових Стрільців та Шевченка. Існуючий дворовий фасад без змін. Кольорове вирішення (проектне) погоджено головним архітектором міста та власником даної будівлі.

- Етапи реставрації фасадів

Взамін інв.№							ПЗ	Арк.
Підп. і дата								
Інв.№ ориг.								
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата			

Розчистка підтинькованого фасаду проводиться наступним методом: фасад промивається 5% розчином технічної соляної кислоти та розчищається по всій поверхні металевією щіткою. Лінії з'єднань накладних архітектурних деталей з фасадом розчищається металевим ножом. Після розчистки фасад додатково промивається гарячою водою. Усі ділянки біологічного ураження обробляються 25% розчину фенолу /ГОСТ 326-54/, Сушка фасаду після закінчення розчистки не менше 10 днів. Перед початком наступних етапів додатково перевіряються ділянки підштукатурювання (реакція на промивку фенолфталеїном). Просушений фасад розчищається нейлоновою щіткою та шліфується.

Після висихання ґрунтовки та перевірки фасадів наноситься 1-й шар пофарбування згідно погодженого паспорту.

Оздоблення металевих деталей на фасадах відчистити від іржі металевією щіткою, поґрунтувати на пофарбувати.

3.3.2 Балкон.

Балконна плита. Верхній шар бетонної стяжки балконної плити (пошкоджені ділянки) знімається, розпитується і промивається 5% розчином технічної соляної кислоти. Після розчистки додатково промита гарячою водою. Потрушувати та влаштувати нову стяжку. Металеві елементи огорожі почистити від іржі дротяною щіткою, промити гарячою водою, поґрунтувати ґрунтовкою та пофарбувати згідно погодженого паспорту пофарбування.

3.3.3 Внутрішнє опорядження

Передбачає реставрацію частини внутрішніх стін пошкоджених при демонтажі існуючої, не автентичної, фальш підлоги та очищення стін від масляної фарби металевими щітками до здорової підоснови. Очищені ділянки ретельно промиваються водою. Після просушки стін, наноситься ґрунтовка та пофарбування.

Підлога в приміщенні 1-го поверху зазначеного вище по плиті перекриття над підвалом – існуюча, матеріал покриття – наливне покриття з мозаїчного бетону, в задовільному стані, ретельно очищається від пилу нейлоновою щіткою та промивається водою.

3.3.4 Заповнення вікон та дверей.

Проектом передбачено відновлення первісного вигляду вітрин – демонтаж відповідно не автентичних простінків в даних приміщеннях зовнішньої стіни під

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

підвіконною частиною з метою відновлення автентичного вигляду вітрин (низ відмітки низу вітрини опускаємо до рівня автентичної підлоги.

Проектом передбачена, по фасадах, заміна всіх вікон, вітрин, вхідних та балконних дверей.

Проектовані вікна та двері з трійним остекленням, двох камерні, рами дерев'яні, малюнок вікон залишається без змін

Розроблені малюнок проєктованих вікон (вітрин) та дверей, який погоджений з замовником і департаментом містобудування, архітектури та культурної спадщини Івано-Франківської міської ради, відповідає вигляду на історичних фотографіях. Обов'язковим до виконання с матеріал – дерево віконних та дверних рам, Імпостів. Більш детальні креслення (в тому числі обміри) та інші деталі будуть розроблені заводом – виробником за погоджені з і генпроектувальником.

3.3.5 Архітектурні дослідження виконані у відповідності до завдання. Проведено технічне обстеження конструкції підвалу, 1-го – 5-го поверхів та горища.

Встановлено, що конструктивна схема всієї існуючої будівлі -- сталобетонний каркас в поєднанні з несучими стінами і є наступною по поверхах:

Підвал.

Стіни – цегляні в поєднанні з з/б монолітними колонами.

Міжповерхове перекриття -- монолітний залізобетон.

1-ї та 2-ї поверхи.

Стіни – цегляні в поєднанні з з/б монолітними колонами

Міжповерхове перекриття – монолітний залізобетон.

Заповнення вікон та дверей – дерев'яне.

3-ї, 4-ї та 5-ї поверхи.

Стіни – цегляні в поєднанні з з/б монолітними колонами.

Міжповерхове перекриття ~ дерев'яне по металевих балках.

Заповнення вікон та дверей – дерев'яне.

Горище. Дах.

Дах двосхилий. Схил від вулиць Січових Стрільців та Шевченка покриття – керамічна черепиця. З боку двору – гідроізоляційна мембрана по металевих листах.

Наявність внутрішнього водозбору – в зовнішні водоприймальні воронки в жолоби в горищі до внутрішніх стояків.

Зовнішні прорізи дерев'яні.

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

3.4 Вежа з годинниками

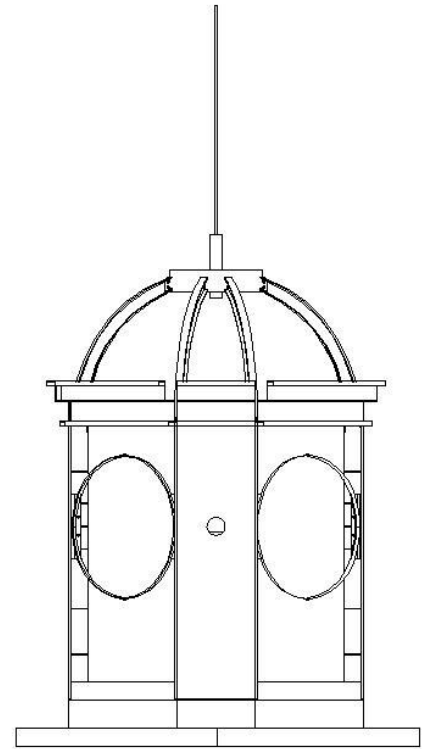
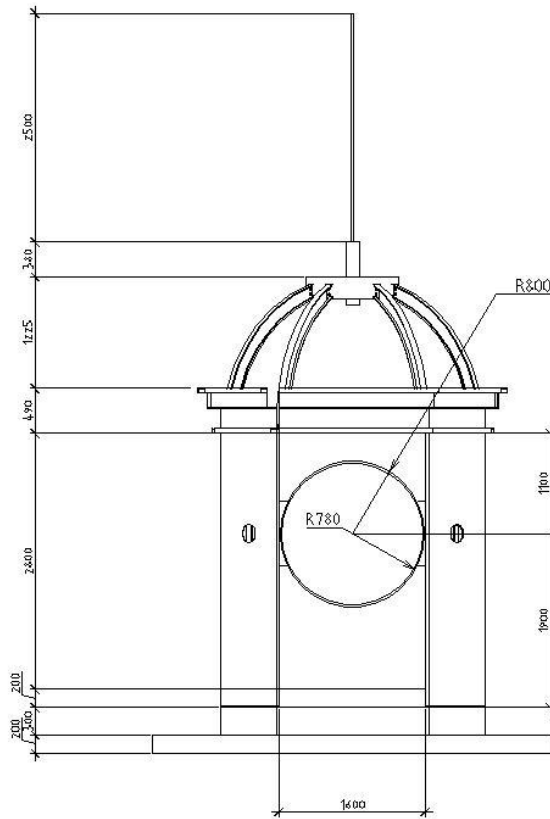
Проектом передбачається відновлення вежі з годинниками яка історично знаходилась на покрівлі будівлі.

Каркас вежі запроектовано з металоконструкції.

Вежа з годинниками монтується на залізобетонну етажерку та кріпиться анкерними болтами

Головний фасад

Діагональний фасад



Антикорозійний захист металевих конструкцій вежі виконуємо шляхом гарячого цинкування

Покрівля годинника виконується з металодахівки.

В каркас монтуються три годинники діаметром 1.6м з одним привідним механізмом.

4. Технологічні рішення ресторану

Розділ "Технологічні рішення" цього проекту виконаний згідно з завданням на проектування і чинними нормативними документами:

- ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства);
- СП 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

- НПАОП 55.0-1.02-96 Правила охорони праці для підприємств громадського харчування;
- ДБН В.2.2-28:2009 Будинки адміністративного і побутового призначення;
- ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню.

4.1 Характеристика підприємства

Проектом передбачається реставрація будівлі з відновленням вежі з годинниками та пристосуванням зовнішнього простору під нежитлові приміщення на вул. Січових Стрільців, 12 у м. Івано-Франківську.

Технологічною частиною проекту розроблено ресторан на 75 посадочних місць та лобі-бар на 12 посадочних місць.

Ресторан запроектований в підвалі на відм.-4,140, на першому поверсі на відм. 0,000 та на другому поверсі на відм.+4,400 і +5,000 між осями 1-7 та А-К/1. Лобі-бар розміщений на першому поверсі на відм.0,000 між осями "1"- "2/1" та "Ж"- "К/1". Ресторан та лобі-бар обслуговує відвідувачів та проживаючих в готелі «Дністер».

Робота підприємств харчування передбачена на напівфабрикатах високого ступеня готовності.

Об'ємно-планувальні рішення забезпечують послідовність і потоковість технологічних процесів, скорочення шляхів, відсутність зустрічних потоків напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також руху відвідувачів та персоналу.

Проектні рішення відповідають діючим нормам та правилам.

В процесі роботи проектні рішення були погоджені з замовником.

4.2 Ресторан, лобі-бар

Всі приміщення ресторану розміщені в підвалі, на першому та другому поверхах будівлі.

В підвалі розміщені: завантажувальна, комора продуктів, холодильна камера напівфабрикатів, комора овочів, овочевий цех, приміщення миття та зберігання тари.

На першому поверсі розміщені завантажувальна та лобі-бар.

На другому поверсі розміщені: кухня, мийна кухонного посуду, мийна столового посуду, зал ресторану з барною стійкою, побутове приміщення персоналу з санвузлом та душовою сіткою, приміщення прибирального інвентарю, службове приміщення, гардероб та санвузли для відвідувачів

Робота ресторану передбачена на напівфабрикатах високого ступеня готовності.

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

Форма обслуговування відвідувачів ресторану: сніданки – самообслуговування по типу «шведського стола», обіди та вечеря – офіціантами в залі ресторану, барменом через барну стіюку.

Технологічні рішення ресторану розроблені з врахуванням організації технологічного зв'язку приміщень по кожному окремому підрозділі, склад і площі яких визначені нормами проектування з врахуванням завдання на проектування.

4.2.1 Режим роботи ресторану

Кількість робочих днів за рік – 365.

Кількість змін за добу – 2.

Тривалість зміни – 7,5 годин.

4.2.2 Виробнича програма

Кількість посадочних місць ресторану становить 75.

Розрахунок загальної кількості страв для ресторану (U) за добу визначається згідно з приміткою 6, табл. А1, додаток А, ДБН В.2.5-64:2012 за формулою:

$$U=2,2 \cdot n \cdot m \cdot T \cdot \psi,$$

де n – кількість посадочних місць;

m – кількість посадок (приймаємо – 1,5);

T – час роботи підприємства, год. – 15;

ψ – коефіцієнт нерівномірності посадок протягом робочого дня (для даного ресторану приймаємо – 0,32, так як ресторан обслуговує тільки відвідувачів готелю).

Кількість страв за добу складає:

$$U=2,2 \cdot 75 \cdot 1,5 \cdot 15 \cdot 0,32=1188 \text{ страв};$$

Приймаємо кількість страв за добу – 1200.

Асортимент страв, що готується та реалізується в ресторані наступний: холодні страви (мясні, рибні, салати), гарячі страви (супи, другі гарячі: рибні м'ясні, овочеві, круп'яні) нескладного приготування, кондитерські вироби, кава, чай, морозиво, соки, алкогольні та безалкогольні напої.

4.2.3 Характеристика технологічних процесів та обґрунтування технічних рішень підприємства харчування

В проекті передбачені такі основні технологічні рішення: приймання та зберігання напівфабрикатів, готових виробів; приготування страв і їх реалізація.

Всі виробничі приміщення укомплектовані технологічним (тепловим та холодильним) обладнанням і виробничим інвентарем, необхідним для забезпечення технологічного процесу готування їжі.

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

Приймання та зберігання харчових продуктів

Харчові продукти (напівфабрикати високого ступеня готовності в замороженому або охолодженому стані, готові вироби, помиті овочі, зелень), що поступають на дане підприємство, повинні відповідати вимогам діючих державних стандартів, ДСТ або технічних умов, санітарним нормам і супроводжуватись документами, які засвідчують їх якість. Прийманню підлягають тільки доброякісні харчові продукти. В супроводжуючих документах на продукти, що швидко псуються, повинна бути вказана дата і час виготовлення продукту, температура зберігання і кінцевий термін реалізації.

Продукти завозяться до початку роботизакладу харчування спеціалізованим малотоннажним автотранспортом, обладнаним для перевезення продовольчої групи товарів. Подача продуктів для зберігання в комори ресторану здійснюється підйомникомвантажопідйомністю 200 кг (осі 6-7 та К/1).Зберігаються продукти в коморі продуктів, коморі овочів та в холодильній камері напівфабрикатів на стелажах та в холодильній і морозильній шафах. Зберігання харчових продуктів повинно здійснюватись у відповідності з діючою нормативно-технічною документацією при відповідних параметрах температури та вологості для кожного виду продукту.

Приготування страв передбачено в кухні ресторану.

Приготування страв та їх реалізація.

Для приготування страв в ресторані передбачено наступний набір виробничих приміщень: овочевий цех,кухня, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду.

В овочевому цеху здійснюється підготовка овочевої продукції, для чого тут встановленостелаж, картоплечистку, стіл виробничий, ванну мийну двосекційну.

М'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати високого ступеня готовності подаються з підвалу на другий поверх за допомогою підйомника в кухню ресторану, депроводиться приготування різних видів страв для подальшої їх реалізації в залі ресторану.

В кухні для здійснення процесів варіння, тушкування, смаження встановлено наступне теплове обладнання: плити електричні на чотири конфорки, смажильну поверхню, фритюрницю,пароконвектомати. Крім цього в кухні встановлено столи виробничі,столи виробничі з вбудованою мийкою, столи холодильні, шафи холодильні, ваги технічні (електронні), полицки дворівневі, мікрохвильові печі, слайсер, овочерізку, ванну мийну односекційну, стіл з підігрівом, соковитискач, м'ясорубку.

Планувальна схема кухні розділена обладнанням на дві зони:

- зона теплової обробки напівфабрикатів високого ступеня готовності;
- зона приготування холодних закусок.

Теплова обробка напівфабрикатів високого ступеня готовності здійснюється на професійному електричному обладнанні серії 700. Підготовка

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

- льодогенератором з пом'якшувачем води – для холодних напоїв;
- соковитискачем – для приготування фрешів;
- ванною мийноюодносекційною, вмонтованою в барний пристінок –для миття барного посуду;
- холодильною вітриною кондитерською – для демонстрації та продажу кондитерських виробів;
- вагами електронними, касовим апаратом.

4.2.4 Миття тари, посуду, обладнання

Миття та дезінфекція тари, посуду, обладнання, прибирання виробничих приміщень проводиться згідно з інструкціями, які складаються на виробництві на основі СанПиН 42-123-5777-91 ("Санитарных правил для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое").

Миття кухонного посуду проводиться в двосекційній ванні з наступним режимом:

- миття в воді з температурою не нижче 40°C з додаванням миючих засобів;
- ополіскування проточною водою температурою не нижче 65° С;
- просушування і зберігання посуду на полиці для сушіння посуду та на стелажі.

Миття столового посуду проводиться в посудомийній машині і в п'яти секціях ванн мийних з наступним порядком:

- звільнення столового посуду від залишків їжі на столі для збору відходів;
- миття в воді з температурою не нижче 40°C з додаванням миючих засобів;
- миття в воді з температурою не нижче 40°C з додаванням миючих засобів в кількості в два рази меншій, ніж в першій секції ванни;
- ополіскування посуду гарячою проточною водою температурою не нижче 65° С
- просушування і зберігання посуду на стелажах.

Миття посуду в посудомийній машині здійснюється згідно з інструкцією на відповідний тип машини.

Проектом передбачено приміщення для миття та зберігання зворотної тари, де встановлено ванну мийну двосекційну, раковину для миття рук та стелажі.

Санітарна обробка технологічного обладнання виконується у відповідності з паспортами по експлуатації кожного виду обладнання.

Виробничі столи та ванни по закінченню роботи мються з додаванням миючих засобів і ополіскуються гарячою водою.

Прибирання обідніх столів проводиться після кожного прийому їжі. Всі виробничі приміщення повинні утримуватись в чистоті, для чого щоденно необхідно проводити ретельне прибирання: підмітання вологим способом і миття

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

підлог, очищення від пилу, протирання обладнання, меблів, радіаторів, миття та дезінфекція раковин.

У виробничих приміщеннях встановлені раковини для миття рук з підводом холодної і гарячої води, трапи та поливальні крани.

4.2.5 Механізація виробничих процесів, транспортних та складських операцій

Механізація технологічних процесів в проекті представлена застосуванням засобів малої механізації.

Подача продуктів, овочевих, м'ясних і рибних напівфабрикатів з підвалу на другий поверх в кухню ресторану здійснюється підйомником. Для полегшення виконання операцій в овочевому цеху передбачена картоплечистка, в кухні ресторану встановлено м'ясорубку, овочерізку, слайсер, соковитискач. прогресивне теплове обладнання.

Транспортування продуктів в комору для їх зберігання здійснюється візком ручним. Для обслуговування обіднього залу їдальні передбачено візок для збирання посуду. Кожен візок промаркований.

4.2.6 Відходи виробництва

Для утилізації харчових відходів в мийній столового посуду передбачено встановлення утилізатора харчових відходів.

Подутове сміття збирається в закриті контейнери, в кінці дня вивозиться з території підприємства і утилізується на сміттєзвалищі згідно з угодою комунальними службами.

4.2.7 Вибір та обґрунтування застосування основного технологічного обладнання

Ресторан, згідно з технологічними процесами і діючими нормами, оснащене необхідним сучасним тепловим, холодильним, механічним, ваговимірвальним, мийним обладнанням, технологічними меблями, засобами малої механізації.

Все обладнання, передбачене для встановлення в приміщеннях підприємства харчування – сертифіковане. Воно виготовлено з матеріалів, дозволених органами охорони здоров'я для контактів з харчовими продуктами, легко піддаються миттю та дезінфекції.

Улаштування і експлуатація торгово-технологічного обладнання повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003-91 і ГОСТ 12.2.092-94, "Правилам будови електроустановок", "Правилам технічної експлуатації електроустановок споживачів", "Правилам техніки безпеки при експлуатації електроустановок споживачів", санітарним нормам і правилам організації технологічних процесів і

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

гігієнічним вимогам до виробничого обладнання, нормативно-технічній документації заводів-виготовлювачів.

Перелік обладнання, технічна характеристика на нього та кількість його наведені в "Специфікації обладнання".

4.2.8 Рішення по організації праці

Загальна кількість працюючих в ресторані становить 24 особи (жінки), в максимальну зміну – 12 осіб.

Категорія працюючих по виробничій санітарії – 1а, 1б, 4.

№	Обслуговуючий персонал	Група виробничого процесу	Кількість осіб (чол.)	
			К-ть у макс. зміну	Облікова к-ть
1	Кухонні робітники	4	3	6
2	Підсобні робітники	1б	3	6
3	Допоміжний персонал (бармен)	1а	2	4
4	Офіціанти	1а	4	8
	РАЗОМ		12	24
	Адміністратор		1	1

Виробничий персонал забезпечений побутовим приміщенням з санвузлом і душовою сіткою та спецодягом відповідно до норм забезпечення підприємств громадського харчування.

Прання спецодягу передбачено в пральні готелю «Надія» ТзОВ" Фірма "Надія" за окремою угодою.

Медичне обслуговування персоналу передбачено шляхом проходження медогляду за територіальним принципом у відповідних поліклінічних закладах за місцем проживання та отримання допуску до роботи згідно висновку медкомісії.

4.2.9 Організація контролю за якістю продукції

Харчові продукти, які поступають на дане підприємство громадського харчування, повинні відповідати діючій нормативно-технічній документації, знаходиться в справній чистій тарі і супроводжуватись документами, які

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

засвідчують їх якість, а також маркувальним ярликом на кожному тарному місці з вказівкою дати виготовлення і кінцевого терміну реалізації.

Відповідальність за дотриманням технологічних, санітарних вимог при виготовленні страв, а також за якість і терміну реалізації несе завідуючий виробництвом.

Контроль за якістю сировини, продукції, що випускається, дотриманням технологічних, санітарно-гігієнічних вимог здійснюється територіально-галузевими, санітарно-технологічними харчовими лабораторіями і відповідними службами вищестоящих органів управління громадським харчуванням.

4.2.10 Охорона праці

При розробці даного проекту виконані вимоги санітарно-гігієнічних норм і правил Мінохорони здоров'я, правил техніки безпеки Держнагляду, положень з організації праці працюючих, законодавчих актів, Закону України про охорону праці і загальних нормативних документів.

При розробці технологічної частини проекту прийняті рішення, які передбачають дотримання правил охорони праці і які забезпечують безпеку персоналу.

Небезпечних або шкідливих стадій технологічних процесів у даному проекті немає.

Передбачена проектом організація технологічних процесів розроблена з урахуванням:

- габаритів людини і груп людей у різних умовах (робота, їжа, відпочинок);
- функціональних і технологічних процесів, пов'язаних з індивідуальними фізіологічними, соціальними і трудовими функціями людини, а також роботою механізмів і обладнання;
- санітарно-гігієнічних норм, питомої площі і обсягу приміщень на одного працюючого;
- природної та штучної освітленості, кратності повітрообміну, і т.п.;
- каталогів і рекомендацій з типу і габаритів технологічного обладнання, вбудованих та пересувних меблів;
- протипожежних вимог до кількості, довжини і ширини евакуаційних шляхів;
- правил техніки безпеки при розміщенні технологічного і спеціального обладнання.

Функціонально-технічні зв'язки приміщень ресторану запроектовані з урахуванням вимог до організації виду обслуговування відвідувачів, габаритів технологічного обладнання, нормативної ширини проходів і коридорів, при цьому враховувалося наступне:

- розподіл відвідувачів і персоналу по раціональній спрямованості і найкоротших шляхах руху;
- найкоротші шляхи переміщення продуктів, товарів із завантажувальної в приміщення зберігання приготування їжі та в приміщення реалізації.

Взамін інв.№							Арк.
	Підп. і дата						
	Інв.№ ориг.						
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	ПЗ	

Проектом передбачаються колективні засоби захисту, що включають:

- нормалізацію повітряного середовища за допомогою опалення і вентиляції, а також місцевих вентиляційних відсмоктувачів;
- забезпечення побутовими приміщеннями обслуговуючого персоналу відповідно до груп виробничих процесів працюючих;
- влаштування робочого, аварійного і евакуаційного освітлення, прийнятого відповідно до розрядів і підрозрядів зорових робіт.

При експлуатації об'єкта забезпечення обслуговуючого персоналу спецодязом, спецвзуттям, засобами захисту рук, слід приймати по «Типовим галузевим нормам безкоштовної видачі спецодязу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту робітників та службовців» .

Електроустаткування, апаратура, проводки передбачаються відповідно до ПУЕ по класу і середовищу приміщень, ДБН В.2.5-23-2003 та НПАОП 40.1.-1.32-01.

Захисною мірою безпеки від попадання обслуговуючого персоналу під напругу у випадку ушкодження ізоляції прийняте занулення. Зануленню підлягають корпуси щитів, світильників, тощо.

З метою зменшення шуму від працюючого вентиляційного обладнання, в мережі повітропроводів систем вентиляції встановлюються шумопоглиначі. Швидкість води в системі опалення і повітря в мережах вентиляції підібрані з умов мало шумної роботи систем.

5. Конструкції будівельні

По першому підвалу: проектом передбачено часткове перепланування без втручання в несучі конструкції будівлі

По першому поверху: проектом передбачено часткове перепланування без втручання в несучі конструкції будівлі

По другому поверху: проектом передбачено часткове перепланування з відновленням ресторану без втручання в несучі конструкції будівлі

По третьому поверху: проектом передбачено часткове перепланування без втручання в несучі конструкції будівлі

По четвертому поверху: проектом передбачено часткове перепланування без втручання в несучі конструкції будівлі

По п'ятому поверху: проектом передбачено часткове перепланування без втручання в несучі конструкції будівліз пристосуванням горищного простору

По шостому поверху: проектом передбачено пристосування горищного простору з частковою заміною несучих дерев'яних конструкцій покрівлі на

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

монолітні залізобетонні (запроектовано по типу каркасу на нижніх поверхах) та відновленням покрівлі з автентичних матеріалів черепиці

Проектом передбачено влаштування дахової котельні в легких конструкціях з відгородженням від сусідніх приміщень протипожежними перегородками та монолітним залізобетонним перекриттям.

По покрівлі: передбачено відновлення вежі з годинниками в металевому каркасі

Проектом передбачено заміну застарілого обладнання ліфтової шахти на сучасне обладнання марки KONEвантажопідйомністю 900 кг з частковим коригуванням несучих конструкцій ліфтової шахти

Конструктивних втручань в решті елементів будівлі на даному етапі не передбачено.

6. Водопостачання та каналізація

Даний розділ проекту виконаний на підставі завдання на проектування, архітектурно-будівельної та технологічної частини проекту і у відповідності з діючими будівельними нормами і правилами ДБН В.2.5-64:2012. Внутрішній водопровід та каналізація, ДБН В.2.5-74:2013 Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди, ДБН В.2.5-75:2013 Каналізація. Зовнішні мережі та споруди, ДБН В.2.2-25:2009 Заклади громадського харчування, ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі, ДБН 360-92** Планування і забудова міських і сільських поселень, ДБН В.2.5-56:2010 Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи протипожежного захисту, СП 40-107-2003 Проектування, монтаж і експлуатація систем внутрішньої каналізації з поліпропіленових труб, ДСТУ-Н Б В.2.5-40:2009 Проектування та монтаж мереж водопостачання та каналізації з пластикових труб.

6.1. Мережі водопостачання.

6.1.1. Холодне водопостачання.

6.1.1.1 Джерело водопостачання.

Джерелом водопостачання проектованої споруди для господарсько-питних виробничих та протипожежних потреб є існуюча водопровідна мережа м. Івано-Франківськ із гарантійним тиском 38м, згідно договору №4331 від 29.05.15 р.

Водопостачання здійснюється цілодобово.

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

ПЗ

Арк.

Для обліку витрати води проектується на ввіді водопроводу водомірний вузол із обвідною лінією, на якій встановлюється засувка з електроприводом. Відкриття засувки здійснюється при виникненні пожежі пусковими кнопками біля пожежних кранівкранів та при запуску пожежних насосів (див. Розділ АУПГ).

Розрахунок водопостачання та водовідведення проведено для визначення гідравлічних параметрів та діаметрів трубопроводів холодної, гарячої та рециркуляційної мережі.

6.1.1.2 Витрата питної води

Розрахункова витрата води визначена згідно з ДБН В.2.5-64:2012 "Внутрішній водопровід та каналізація" та складає:

- добова - 28,96 мЗ/добу, годинна - 4,70 мЗ/год., розрахункова секундна - 2,00 л/с.

Баланс водоспоживання і водовідведення:

№ пп	Назва	од. виміру	К-сть	q_1^{tot} л/с	q_{hr}^{tot} мЗ/го	Q_u^{tot} мЗ/добу	q_s^{tot} л/с	Q_s^{tot} мЗ/добу	При - міт
1	Готельна частина	чол.	58	1,66	3,76	12,12	1,66	12,12	
2	Ресторан	Ум. страв у/	1200	0,54	0,94	15,84	0,54	15,84	
3	Котельня	Згідно завда	-	-	-	1,0*		1,0*	
	Витрата диктуючим приладом	л/с					1,6		
Всього				2,00	4,70	28,96	3,60	28,96	

1,0 * - витрати із знаком «*» є епізодичні, і на загальну добову витрату не впливають.

Добова витрата води на господарсько-питні потреби становить:
- загальна витрата холодної та гарячої води:

$$q_{u1}^{tot} = \sum q_{u,m}^{tot} \times Kd \times U$$

1	190	x	60	x	1,1	=	12,12	мЗ/добу	
2	2	x	1200	x	1,1	=	15,84	мЗ/добу	
Всього:								27,96	мЗ/добу

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ				Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата					

Kd – коефіцієнт максимальної добової нерівномірності, приймається відповідно до таблиці А.4 додатку А (ДБН В.2.5–64)

Максимально добова витрата становить: 28,96 мЗ/добу.

Загальна річна потреба у воді – 10,6 тис. мЗ/рік.

Річна кількість стічних вод – 10,6 тис. мЗ /рік.

6.1.1.3 Необхідний напір в мережі

Відповідно до ДБН В.2.5–64 п.14.9.

Напір для системи холодного і гарячого водопостачання H_p , який необхідно визначити для спроектованої споруди, треба приймати з врахуванням найменшого гарантованого напору в зовнішній водопровідній мережі за формулою:

$$H_p = H_{geom} + \sum H_{tot,l} + H_f - H_g, \text{ м,}$$

$$H_p = 24,4 + 6,5 + 3,5 - 38,0 = -3,6\text{м,}$$

Необхідний напір в системі господарсько-питного водопостачання забезпечується тиском від зовнішньої водопровідної мережі міст

6.1.1.4 Облік витрат води

Для загального обліку витрати води для споруди, що проектується, спроектовано на ввіді водопроводу в технічному приміщенні водомірний вузол з лічильником холодної води Ø40мм з імпульсним виходом. Загальнобудинковий водомірний вузол обладтується обвідною лінією, на якій встановлюється засувка з електроприводом. Відкривання засувки здійснюється при виникненні пожежі пусковими кнопками для пожежних кранів та при запуску пожежних насосів (див. Розділ АЧПГ).

Для обліку витрати води котельні спроектовано вузол обліку води на ввіді водопроводу у котельню. Водомірний вузол забезпечений лічильником води Ø15мм з імпульсним виходом.

Для внутрішнього обліку спожитої води кафе та бару, проектом передбачено водомірні вузли холодної, гарячої та циркуляційної води.

6.1.1.5 Загальна схема водопостачання.

Вода в будівлю подається по двох водопровідних вводах від існуючої зовнішньої міської кільцевої водопровідної мережі. Вода подається для господарсько-питних та протипожежних потреб. Схема водопостачання – об'єднаний господарсько-питний протипожежний водопровід.

2	Взамін інв.№						ПЗ	Арк.
	Підп. і дата							
	Інв.№ ориг.		Змін.	Кільк.	Арк.	№ док.		

Система внутрішнього водопроводу включає в себе: розвідну мережу, підведення до сантехнічних приладів, водорозбірну, змішувальну, запірну та регулюючу арматуру.

Графік та режими подачі води – круглодобово.

6.1.1.6 Конструктивне вирішення системи водопостачання

Розведення мереж у сантехнічних приміщеннях передбачається із поліпропіленових труб " Кап-тегм " по ДСТУ Б В.2.7-93-2001 Ø40-20мм, сертифіковані в Україні.

Розведення магістральних водопровідних мереж по підвалу апередбачається із сталевих водогазопровідних оцинкованих труб по ГОСТ 3262-75.

Сталеві трубопроводи прокладаються відкрито по будівельних конструкціях.

Прокладання поліетиленових трубопроводів передбачається максимально скрито за підшивною стелею, штробах стін та приставних коробах. Для проходу пластмасових трубопроводів через перекриття застосовуються протипожежні гільзи.

Всі трубопроводи ізолюються теплоізоляцією K-flex відповідних діаметрів товщиною не менше 13мм.

В місцях вводу водопроводів в сантехнічні приміщення встановлюються відсікаючі кульові крани відповідних діаметрів. В найвищих точках мережі, для відведення повітря, встановлюються автоматичні повітровипускні клапани.

У виробничих приміщеннях ресторану проектом передбачено поливочні крани для вологого прибирання приміщень.

6.1.2. Гаряче водопостачання.

Споживачі – мешканці та працівники готельного комплексу, обладнання ресторану. Розрахункова витрата води визначена відповідно з ДБН В.2.5-64:2012 і становить:

- 7,90 м³/добу, 1,31 м³/год, 0,77 л/с.

6.1.2.1 Приготування гарячої води.

Гаряче водопостачання проектованої споруди забезпечується від водогрійного обладнання, яке передбачено у приміщенні теплового пункту (див. розділ «ТМК»). Необхідний напір в системі гарячого водопостачання

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

забезпечується циркуляційним насосом. Для запобігання остигання води в системі гарячого водопостачання проектується циркуляційний водопровід.

6.1.2.2 Конструктивне вирішення системи

Внутрішні мережі гарячого водопостачання в межах санвузлів та готельних номерів монтуються з поліпропіленових труб фірми «Kap-ferm» по ДСТУ Б В.2.7-93-2000 сертифіковані в Україні, та прокладаються максимально скрито за підшивною стелею, штрабах стін та приставних коробах. Внутрішні мережі гарячого водопостачання в підвалі та тепловому пункті проектується із сталевих водогазопровідних оцинкованих труб по ГОСТ 3262-75.

Сталеві трубопроводи прокладаються відкрито по будівельних конструкціях.

Трубопроводи гарячого та циркуляційного водопостачання прокладаються в теплоізоляції K-flex товщиною не менше 13мм.

Для проходів пластмасових трубопроводів через перекриття застосовуються протипожежні гільзи.

6.1.3. Пожежогасіння

Витрата води на потреби внутрішнього пожежогасіння із пожежних кранів – 2,6 л/с (ДБН В.2.5-64:2012 параграф 8 табл.3).

Тривалість гасіння пожежі із пожежних кранів – 120 хв.

Витрата води на потреби зовнішнього пожежогасіння – 20 л/с (ДБН В.2.5-74:2013 п.6 табл.4).

Тривалість гасіння пожежі – 3 год.

Джерело водопостачання для потреб внутрішнього пожежогасіння є існуюча водопровідна мережа м. Івано-Франківськ із гарантійним напором – 38м. Водопостачання здійснюється цілодобово.

Водопостачання для потреб внутрішнього пожежогасіння здійснюється від спланованого господарсько-питного протипожежного водопроводу.

Для потреб внутрішнього пожежогасіння на внутрішній будинковій водопровідній мережі встановлюються внутрішні пожежні крани dу50 мм із розрахунку гасіння кожної точки пожежі одним краном.

Зовнішнє пожежогасіння забезпечується по існуючій схемі від існуючих пожежних гідрантів, встановлених на зовнішній водопровідній мережі. Пожежні гідранти обладнані світловідбивними вказівниками.

Також передбачається облаштування даної споруди установкою автоматичного водяного пожежогасіння (розрахункові витрати води по системі та технічні рішення див. розділ АУПГ).

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

6.1.3.1 Конструктивне вирішення системи

Внутрішні мережі протипожежного водопроводу передбачаються із сталевих водогазопровідних оцинкованих труб по ГОСТ 3262-75 та прокладаються відкрито по будівельних конструкціях.

Для потреб внутрішнього пожежогасіння на внутрішньо-будинкові водопровідні мережі встановлюються внутрішні пожежні крани $du50$ мм із розрахунку гасіння кожної точки пожежі одним краном.

В якості первинних засобів пожежогасіння у кожній шафі пожежного крану передбачається додатково встановлення кран-комплекту $du25$ мм та по два переносні вогнегасники (вимога ДБН В.2.5-64: 2012 п. 8.13.)

Також передбачається облаштування даної споруди установкою автоматичного водяного пожежогасіння (розрахункові витрати води по системі та технічні рішення див. розділ АУПГ).

6.2. Мережі каналізації

6.2.1. Побутова каналізація

Відведення побутових та виробничих стоків передбачається самопливом по розділених випусках побутової та виробничої каналізації в існуючу каналізаційну мережу м. Івано-Франківськ.

6.2.1.1 Витрата стічних вод

Витрата побутових стоків дорівнює водоспоживанню і становить:

- добова – 28,96 м³/добу,
- розрахункова секундна – 3,6 л/с.

6.2.1.2 Конструктивне вирішення внутрішніх мереж

Відведення побутових і виробничих стоків від сантехнічного і технологічного обладнання побутових приміщень здійснюється самопливом по розділених випусках побутової і виробничої каналізації в існуючу зовнішню каналізаційну мережу м. Івано-Франківськ.

Внутрішня система самопливної побутової каналізації виконується із поліпропіленових труб $\varnothing 50-110$ мм .

Внутрішня система самопливної виробничої каналізації (технологічне обладнання ресторану) виконується із поліпропіленових труб $\varnothing 50-110$ мм .

Внутрішня система самопливної виробничої каналізації (котельня) виконується із чавунних каналізаційних труб $du100$ мм .

Для проходу пластмасових трубопроводів через перекриття застосовуються протипожежні гільзи.

Герметизацію випусків виконати відповідно Комплексу 7373-3.

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							Арк.
			ПЗ						
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	

6.2.2. Виробнича каналізація

До виробничої каналізації відносяться мережі з відведення води у випадку аварійних проливів у приміщенні котельні та теплового пункту, відведення виробничих стоків від технологічного обладнання ресторану.

Витрата виробничих стоків дорівнює водоспоживанню і становить:

- добова – 15,84 м³/добу,
- розрахункова секундна – 0,54 л/с.

Рішення прийнято на підставі архітектурно-будівельного розділу проекту та технічного завдання.

Місце відведення виробничих стічних вод з кухні ресторану є існуюча каналізаційна мережа м.Івано-Франківськ.

На випуску виробничої каналізації з ресторану проектом передбачено зовнішній жирловловлювач продуктивністю 2л/с з подальшим підключенням в мережу побутової каналізації.

Виробничі стічні води з приміщень котельні та теплового пункту через трапи відводяться самотливом у зовнішню побутову мережу каналізації. На випуску виробничої каналізації з котельні встановлюється колодязь-охолоджувач.

Для запобігання підтоплення підвальних приміщень зворотними потоками у приміщенні теплового пункту встановлюється трап із зворотним клапаном.

На випуску виробничої каналізації із виробничих приміщень у підвалі влаштовується зворотний клапан.

6.2.2.1 Конструктивне вирішення

Внутрішня система виробничої каналізації проектується з поліпропіленових труб Ø50-110мм. Трубопроводи каналізації, що прокладаються під конструкцією підлоги монтувати з каналізаційних труб для зовнішнього монтажу класу S.

Внутрішня система виробничої каналізації від котельні проектується із чавунних каналізаційних труб dy100мм.

6.2.3. Водовідвід.

Дощові і талі води з даху проектованої будівлі відводяться відкритим способом через водостічні ринви (див. розділ АР) з подальшим відводом в існуючу каналізаційну мережу м. Івано-Франківськ. Місце відведення дощових вод – існуючий вуличний колектор.

Взамін інв.№						ПЗ	Арк.
Підп. і дата							
Інв.№ ориг.							
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

6.2.3.1 Витрати дощових стічних вод

Витрата дощових стічних вод: 27,34 л/с (в т.ч. з даху – 24.72 л/с; з території автостоянки – 2,62 л/с).

Розрахунок витрат дощової води

Відповідно до ДБН В.2.5–75:2013 витрата дощових вод з покрівель споруд визначається по формулі:

$$Q = kR \times F \times \gamma \quad , \text{ л/с}$$

F – 712 – водозбірна площа, м²

q₂₀ – 112 – інтенсивність дощу у м. Івано-Франківськ, л/с*м²

L – 6 – довжина шляху руху води від гребеня до лотка, м

I – 5% – середній нахил поверхні даху

kR – 1 коефіцієнт ризику, який визначається відповідно до табл.18 в залежності від категорії відповідальності водостічної системи.

γ – мінімальна розрахункова інтенсивність дощу, л/(с*м²)
визначається по формулі:

$$\gamma = \frac{K \times q_{20}}{10000}$$

K – 3.1 коефіцієнт, що враховує збільшення стоку в залежності від параметрів n та B;

n – 0.73 коефіцієнт, що приймається відповідно ДБН В.2.5–75:2013 табл.А.1

$$B = \frac{L^2}{I \times q_{20}^{1.5}}$$

$$B = \frac{6^2}{0.05 \times 112^{1.5}} = 0.61$$

$$\gamma = \frac{3.1 \times 112}{10000} = 0.035$$

витрата дощової води з покрівлі будинку:

$$Q = 1 \times 712 \times 0.035 = 24.72 \quad \text{л/с}$$

Витрата дощових вод з ділянки мощення q_г, л/с, визначається по методу граничних інтенсивностей по формулі

$$q_g = \frac{z_{mid} A^{1.2} F}{t_r^{1.2n-0.1}} \times \eta \times m$$

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.					ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док		
			Підпис	Дата				

$m = 1$ коефіцієнт, що враховує тривалість дощу. При тривалості дільше 10 хв. дорівнює 1.

де: $z_{mid} = 0.26$ - середнє значення коефіцієнта, який характеризує поверхню басейна стоку, визначаємо відповідно до А.6 (асв. бетонне покриття);

A, n - параметри, що визначаються відповідно до А.2;

$F = 0.026$ га розрахункова площа стоку, га,

$t_r = 20$ хв. розрахункова тривалість дощу, рівна тривалості протікання поверхневих вод по поверхні до труб до розрахункового участка, хв., і визначається відповідно А.5.

$\eta = 1$ коефіцієнт, що враховує нерівномірність випадання дощу на площу стоку, що визначаються відповідно до А.4;

параметр A визначаємо по формулі

$$A = q_{20} \times 20^n \left(1 + \frac{\lg P}{\lg m r} \right)^\gamma$$

де $q_{20} = 112$ л/с для м. Івано-Франківськ, інтенсивність дощу, л/с на 1 га, для даної місцевості тривалістю 20 хв. при $P = 1$ визначаємо по табл.А.1;

$n = 0.73$ - показник степені, визначаємо по табл. А.1;

$m_r = 247$ - середня кількість дощів за рік, приймаємо по табл. А.1;

$P = 1$ - період одноразового перевищення розрахункової інтенсивності дощу, приймаємо по табл. А.3.;

$g = 1.82$ - показник степені, приймаємо по табл. А.1.

$\lg 1 = 0$

$\lg 247 = 2.393$

$A = 997.60$

$q_r = 2.62$ л/с

q_{im} - максимальна витрата дощових вод, які підлягають очистці на нафтовловлювачі

$$q_{im} = q_r \times k_1 \times k_2,$$

де k_1 - коефіцієнт, який показує частину витрат дощових вод, які направляються на очистку, і визначається по табл.3

k_2 - коефіцієнт, який показує частину витрат дощових вод, які направляються на очистку, і визначається по табл.4

q_r - витрата дощових вод, л/с

$k_1 = 0.22$

$k_2 = 0.71$

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.					Арк.
			ПЗ				
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

Кількість стоків які направляються на очистку:

$$q_{lim} = 2.62 \times 0.22 \times 0.71 = 0.41 \text{ л/с}$$

6.2.3.2 Зовнішня дощова каналізація

Відведення поверхневих стоків з покрівлі передбачається зовнішними водостічними ринвами (передбачено у розділі AP) з подальшим відводом в існуючу каналізаційну мережу м. Івано-Франківськ.

Дощові стоки з території автостоянки зводяться через дощеприймач з подальшим відводом в існуючу вуличну каналізаційну мережу м. Івано-Франківськ. Для очистки поверхневих стоків, що відводяться від автостоянки від нафтопродуктів, на мережі дощової каналізації перед підключенням до міського колоктора, встановлюється сепаратор нафтопродуктів типу BioVoxN-2 продуктивністю 2 л/с. У нафтовловлювачі дощові стоки проходять очистку з доведенням вмісту завислих речовин до 15 мг/л, нафтопродуктів до 0,05 мл/л.

6.3. Енергозбереження

- мережі водопостачання прокладати в теплоїй ізоляції.
- встановлення водолічильника;

Сантехнічні прилади використовувати з аераторами, що дозволяє зменшити витрату води до 30%. Змивні бачки в санвузлах використовувати з регуляторами зливу від 6 до 10л.

6.4. Техніка безпеки і охорона праці

Монтаж систем водопроводу і каналізації вести згідно ДБН В 2.5-64:2012 «Внутрішні мережі водопроводу і каналізації. Частина II. Будівництво.»; ДБН А.3.2-2-2009 «Промислова безпека убудівництві»; ДСТУ-Н Б В.2.5-68:2012 «Настанова з будівництва, монтажу та контролю якості трубопроводів зовнішніх».

Перед початком будівельно-монтажних робіт виявити наявність існуючих комунікацій, особливо електричних кабелів.

6.5. Пожежна безпека

Заходи по пожежній безпеці:

- встановлення вогнегасників у легкодоступних місцях;
- встановлення внутрішніх пожежних кранів.

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

7. Опалення та вентиляція

7.1 Опалення

Система опалення будівлі – двотрубна, тупикова, з нижньою розводкою подаючої та зворотної магістралі.

Робочим проектом передбачені окремі гілки системи опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання:

- для житлових приміщень (номерів) готелю;
- для приміщень 1-го поверху готелю (хол з рецепцією);
- для ресторану;
- для приміщень магазинів на 1-му поверсі;
- для технічних приміщень підвального поверху.

Опалення житлових приміщень готелю здійснюється безкорпусними, застельовими вентиляторними конвекторами FCX та сталевими радіаторами Stelrad Compact фірми «Stelrad» з боковим підключенням. В санвузлах житлових приміщень проектом передбачено встановлення рушникосушок KLMM фірми "Kogado".

Опалення підвалу, ресторану та технічного приміщення (6-го поверху) готелю запроектоване сталевим радіаторами Stelrad Compact фірми «Stelrad» з боковим підключенням. У виробничих приміщеннях ресторану проектом передбачено встановлення сталевих радіаторів із гладкою поверхнею Radik plan klasik фірми "Kogado".

Опалення магазинів та холу з рецепцією на першому поверсі здійснюється конвекторами з примусовою конвекцією KV.300.90 фірми "Polvax", які вмонтовуються в конструкцію підлоги.

Кожен радіатор обладнаний автоматичними клапанами для випуску повітря. Спорожнення системи опалення – через запірні клапани RL-5 "Herz" та спускники у нижніх точках системи.

Для регулювання системи опалення на кожному поверсі проектом передбачено встановлення балансувальних клапанів з регуляторами перепаду тиску. Регулювання тепловіддачі нагрівальних приладів – терморегуляторами типу TS-90 з термостатичними головками фірми "Herz".

Трубопроводи системи опалення монтуються із металополімерних труб фірми "Herz", діаметри яких визначені згідно з гідравлічним розрахунком та прокладаються в ізоляції фірми «K-Flex».

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	

Стояки систем радіаторного та повітряного опалення житлових приміщень готелю запроектовані із сталевих електрозварних труб по ГОСТ 10704-91 і водогазопровідних труб по ГОСТ 3262-75*.

При пересіченні перекриттів, стін та перегородок трубопроводу систем опалення прокладаються в гільзах з негорючого матеріалу.

7.2 Вентиляція

Вентиляція об'єкта передбачається механічна (примусова) та природна.

В житлових номерах запроектована примусова вентиляція за допомогою встановленого в санвузлах місцевих витяжних вентиляторів з можливістю використання витяжної системи в режимі природної вентиляції при вимкнених вентиляторах (вентиляторі). Приплив повітря – через відчинені квартирки вікон, витяжка – через придубовані індивідуальні вертикальні сталеві витяжні канали.

Механічна припливно-витяжна вентиляція запроектована в приміщеннях ресторану. Вентиляційне обладнання укомплектоване ЕС-двигунами з інтегрованою системою автоматики регулювання потужності.

Механічний приплив повітря у приміщення ресторану здійснюється каналною установкою АТ4-Ф (L=3450 м³) фірми AL-KO в зовнішньому виконанні, яка розташовується на покрівлі.

Витяжка із залу ресторану передбачена витяжним каналним вентилятором Isor 315 EC 20, а з приміщення кухні – витяжним каналним вентилятором MPC 280 EC T20, обладнаним жировідвідом. Вказане обладнання виготовлюється в повному шумозахисному виконанні.

Над теплотехнічним обладнанням у зонах приготування їжі та мийкою для кухонного посуду встановлюються зонти.

Теплоносії припливних систем (підігрів повітря) – вода з параметрами 80°÷60°С.

Вентиляція приміщень магазинів на 1-му поверсі та технічних приміщень підвального поверху природня існуюча.

Вентиляційні системи монтуються із листової оцинкованої сталі по ГОСТ 14918-80.

Повітропроводи припливних і частково витяжних систем теплоізолюються. Місця проходу повітропроводів через стіни, перегородки і перекриття (включаючи прокладені у кожухах і шахтах) ущільнюються азбестовим шнуром, до забезпечення межі вогнетривкості огороджувальної конструкції.

Взамін інв.№	
Підл. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

Вентиляція дахової котельні – припливно-витяжна, природня з розрахунку 3-кратного повітрообміну та припливу повітря на горіння з розрахунку 10 м³/год. повітря на 1 м³/год спалюваного газу. Приплив – через решітку в зовнішній стіні, витяжка – через вентиляційні канали в стінах.

8. Електротехнічний розділ

Даний розділ розроблений на підставі :

- завдання замовника;
- технологічних завдань суміжних підрозділів;
- вимог наступних діючих нормативних документів:
ДБН А.2.2-3:2014 "Склад та зміст проектної документації на будівництво";
ДБН В.2.5-23-2010 "Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення";
- ДБН В.2.5-28-2006 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Природнє та штучне освітлення ";
- ДСТУ Б В.2.5-82:2016 Електробезпека в будівлях і спорудах. Вимоги до захисних заходів від ураження електричним струмом;
- НПАОП 40.1-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів;
- НАПБ А.01.001:2014 "Правила пожежної безпеки в Україні";
- ПУЕ-2009 "Правила улаштування електроустановок".

Відповідно до ДБН В.2.5-23-2010 по надійності електропостачання електроприймачі будівлі відносяться до II категорії. Частина споживачів (пристрої пожежно-охоронної сигналізації, пожежогасіння) відносяться до I категорії електропостачання.

Напруга живлячої мережі 380/220 В з глухозаземленою нейтраллю.

Живлення електроустановок будівлі здійснюється двома кабельними лініями згідно проекту електропостачання, відповідно до дозволеної потужності приєднання.

Розрахунковий облік споживаної електроенергії здійснюється в ГРЩ електронним лічильником класу точності не нище 1.0 трансформаторного ввімкнення .
Проектом передбачена організація живлення споживачів I кат. надійності електропостачання від пристрою аварійного ввімкнення резерву (АВР).

8.1 ЕЛЕКТРООСВІТЛЕННЯ

Проектом передбачено робоче та аварійне освітлення на напрузі – 220В. Величини освітленості в приміщеннях прийняті згідно ДБН В.2.5-28-2006, з врахуванням зміни №1 2008р даного нормативного документа згідно додатку Додатку К становлять:

- в виробничих приміщеннях – 200 лк;
- в номерах – 150 лк;

Взамін інв.№						ПЗ	Арк.
	Підп. і дата						
		Змін.	Кільк	Арк.	№ док		
Інв.№ ориг.							

- в коридорах - 100лк;
- в санвузлах- 75лк;
- в душових- 50лк;

Для освітлення приміщень будинку передбачено встановлення :

- в технічних приміщеннях, санвузлах, над входами в будівлю - світильників з компактними люмінесцентними лампами;
- в приміщеннях номерного фонду - світильників з світлодіодами та металогалогеновими лампами, згідно дизайнерських рішень.

Типи світильників, кількість та потужність ламп прийнято у відповідності з призначенням приміщень та умовами оточуючого середовища. Типи світильників, що не вказані на планах приймаються згідно проекту дизайну, або на розсуд замовника при умові дотримання кількості і потужності джерел світла.

Аварійне освітлення забезпечується шляхом обладнання окремих світильників з загального числа (позначених буквою А на плані) блоками аварійного живлення. Евакуаційне освітлення забезпечується світловими вказівниками "Вихід"(обладнаних блоками аварійного живлення) встановленими по шляхах евакуації.

Конструкції для кріплення світильників розраховувати на навантаження, яке перевищує масу світильника в п'ять разів.

Живлення приладів освітлення здійснюється від щитів номерів або з поверхових щитів (ЩП). Управління освітленням приміщень здійснюється вимикачами по місцю.

Втрати напруги у найбільш віддалених ламп не перевищують 2,5 % номінального значення.

З метою забезпечення доступу до електричних щитів лише обслуговуючого персоналу, щити обладнати замками. Ключі від щитів повинні знаходитись лише у технічних працівників.

Мережі робочого та евакуаційного освітлення прокладаються в кабельних лотках, та в пластикових гофрованих трубах в пустотах стін.

8.2 ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ.

Основними силовими електроприймачами будівлі є:

- термічне бладнання кухні ресторану;
- кухонне обладнання кухні ресторану;
- побутові прилади номерів;
- вентиляційні агрегати;

Живлення силових електроприймачів згруповано за призначенням та приналежністю до ділянки яку вони обслуговують .

Розподільчі та групові мережі електрообладнання виконуються проводом марки ВВГнг, відповідного січення, за виключенням мереж протипожежних пристроїв , котрі виконуються кабелями Flame (N)HXH FE180/E90.

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

Мережі прокладаються в пластикових гофрованих трубах в штукатурці стін, та в пустотах гіпсокартонних перегородок та за підвісними стелями, а також в коробах.

Проектом передбачено, що пуско-регулююча апаратура технологічного обладнання має виконання у відповідності з умовами оточуючого середовища по місцю устанówki і поставляється комплектно з ним.

8.3 ЗАХИСНІ ЗАХОДИ

Заземлення електроустановок в мережі 0,4–0,23 кВ прийнято в системі TNCS. При цьому функції нульового провідника N та захисного PE суміщені в кабельній лінії зовнішнього електропостачання. На вводі кабельної лінії в будівлю встановлюється головна заземлююча шина (ГЗШ) на якій проводиться розділення нульового провідника N та захисного PE.

Проектом передбачено виконання контура захисного заземлення будівлі.

Після виконання монтажних робіт необхідно провести контрольний замір. Опір контура заземлення не повинен перевищувати 4 Ом. При більшому значенні опору необхідно задати додаткові електроди.

Всі металеві частини електрообладнання, які в нормальному режимі не знаходяться під напругою, але можуть опинитись під напругою внаслідок аварії, повинні бути надійно заземлені шляхом приєднання їх до зовнішнього контуру заземлення.

Проектом передбачені пристрої захисного відключення, які встановлюються на розеточних групах і забезпечують захист від випадкового торкання і які при малих струмах к.з., зниженні рівня ізоляції, а також при обриві захисного провідника є останнім заходом захисту.

Згідно ДНАОП 0.00–1.32–01 необхідно виконати заходи по зрівнюванню потенціалів, для цього необхідно виконати головні шини заземлення (ГЗШ), до якої приєднати контури заземлення, шину PE ГРЩ, металеві оболонки телекомунікаційних кабелів, будівельні металеві конструкції, металеві труби водопроводу, опалення, каналізації і газопостачання, які входять в споруду або виходять з неї;

В приміщеннях душових згідно п.2.8.21 ДНАОП 0.00–1.32–01 виконати системи додаткового зрівнювання потенціалів.

Згідно з ДНАОП 0.00–1.32–01 п.2.5.5 групові лінії до світильників загального освітлення, штепсельних розеток і стаціонарних електроспоживачів виконуються три (п'ять) провідниками з заземлюючим провідником.

8.4 ПРОТИПОЖЕЖНІ ЗАХОДИ

Пожежна безпека забезпечується наступними проектними рішеннями:

1. Застосуванням пристроїв захисного відключення (для підвищення рівня захисту від загоряння при замиканнях на заземлені частини, коли величина

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.							ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

- відеспостереження;
- система контролю доступу.

Мережі систем зв'язку об'єднуюватися в комплекси і будуються на базі єдиного інформаційного простору з використанням структурованих кабельних систем.

Проектом передбачається обладнати житлові кімнати готелю лініями зв'язку для можливості встановлення абонентських кінцевих пристроїв.

Зв'язок абонентів готелю повинен виконуватися з тарифікацією з'єднань з використанням прямих ліній операторів зв'язку або через відомчі комутаційні пристрої.

Проектом передбачається встановлення у кожному номері двох приєднувальних пристроїв при одному кабельному вводі до номера. Приєднувальні пристрої мереж телебачення встановлюються також в основних приміщеннях приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування і торгівлі.

Приєднувальні пристрої проводового мовлення встановлюються в кожному номері, адміністративних приміщеннях, приміщеннях чергового персоналу та в основних приміщеннях приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування і торгівлі.

Вертикальне прокладання мереж зв'язку та сигналізації у будинках готелів передбачається приховано в окремих трубах-стояках із влаштуванням згідно з ВСН 600 окремих поверхових розподільних монтажних шаф систем зв'язку та сигналізації.

Прокладання мереж зв'язку та сигналізації від поверхових розподільних шаф і вводи їх до житлових номерів, адміністративних та службових приміщень виконуються приховано.

Конструкції вводів мають можливість вільного прокладання, доповнення і заміни кабелів та проводів абонентських мереж.

Проектом передбачаються заходи, що захищають від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації.

Антенні пристрої систем ефірного телебачення, супутникового зв'язку і телебачення розташовуються в тих місцях, де вони не погіршують архітектурного вигляду будинків. Проектом преедбачено влаштування на покрівлі будинків з урахуванням додаткових механічних навантажень. Розміщення антенних пристроїв на фасадних стінах, балконах не допускається. Встановлення різних передавальних антен на готелях слід вести згідно з вимогами ДСанПіН 239.

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата		

Блискавкозахист стояків лінії мережі проводового мовлення, щогл телеантен (у т.ч. і супутникових) виконується згідно з ДСТУ Б В.2.5-38, ВСН 60, ВСН 1.

Заходи щодо вирівнювання потенціалів металевих частин обладнання систем зв'язку та сигналізації згідно з НПАОП 40.1-1.32 визначаються комплексно для всього електрообладнання будинків та комплексів, а також інших металевих конструкцій.

Номери обладнуються відомчою охоронною сигналізацією.

Номери обладнуються електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки.

Охоронною сигналізацією обладнуються приміщення пожежного поста, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів та ін.з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

Номери готелю обладнуються міні-сейфами. Сейф повинен мати енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та мати електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

10. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги

Кількість зовнішнього повітря, що надходить, на одну людину для житлових приміщень готелю приймаємо в межах 60 м³/год.

Житлова частина готелю та основні громадські приміщення повинні мають захист від надходження небажаних запахів від приготування їжі, ремонтних робіт, експлуатації автотранспорту та інших механічних систем тощо.

Найменшу освітленість приміщень готелю штучним світлом приймаємо відповідно до таблиці .

Житлові приміщення готелю захищені від неіонізуючого випромінювання, як від зовнішніх, так і від внутрішніх джерел (кухонне, технічне обладнання тощо) – відповідно до ДСанПіН 239.

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата

При проектуванні елементів конструкції, їх з'єднань, а також вентиляційних ґрат передбачено умови щодо захисту приміщень готелів від проникнення паразитуючих тварин і комах

9.Протипожежний розділ

Ступінь вогнестійкості після реставрації будівлі II.

Вимоги до будівлі згідно ДБН В. 1.1 -7-2002 «Пожежна безпека об'єктів будівництва» наступні:

Межі вогнестійкості будівельних конструкцій:

- зовнішні стіни несучі із цегли - REI 120 M0
- зовнішні стіни самонесучі із цегли- REI 60 M0
- перекриття міжповерхове - REI 120 M0
- внутрішні перегородки цегляні t=120 мм - EI 15 M1
- колони - R 120 M0

Вказані межі вогнезахисту перерахованих будівельних конструкцій проектом не змінюються.

Віддаль по дорогах до пожежної частини - 1,5км. Витрата води на зовнішнє пожежогасіння складає 10 д/сек. Забір води з існуючих пожежних гідрантів, розміщених на існуючих мережах водопроводу, найближчий пожежний гідрант, який знаходиться на вул. Шевченка навпроти будинку №5

- Шляхи евакуації з приміщень існуючі без змін до 1-го поверху з виходом безпосередньо на вулицю.

- Проектом передбачено виконання інженерного обладнання блискавкозахисту, димовидалення та пожежної сигналізації, систему автоматичного пожежогасіння.

Готель є приблокований до житлового будинку III ступенів вогнестійкості. Готель підвищено проектними рішеннями підвищено до II ступені вогнестійкості. Готель виділено в окремий протипожежний відсік (протипожежними стінами класу вогнестійкості REI 120-у із самостійними шляхами евакуації (коридорами, сходовими клітками, вестибюлями тощо), ліфтовими шахтами.

Адміністративні та офісні приміщення, які розташовані на шостому поверсі над житловою зоною, відокремлені від приміщень іншого призначення глухими протипожежними перегородками та перекриттями 1-го типу і мають вихід по окремому коридору на сходові клітки. Вихід із зазначених офісних приміщень до загальних сходових кліток будинку передбачено через протипожежні двері 1-го типу

Вхідні двері в номери готелю мають клас вогнестійкості не менше EI 30.

Взамін інв.№	
Підп. і дата	
Інв.№ ориг.	

						ПЗ	Арк.
Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

Будівля готелю обладнується адресною системою автоматичної пожежної сигналізації з встановленням виносного пристрою індикації про пожежу. Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульти централізованого пожежного спостереження.

Готель оснащений вогнегасниками згідно з НАПБ Б.03.001. При цьому на кожному поверсі готелів передбачено розміщення не менше двох переносних вогнегасників.

Вогнегасники повинні відповідати ДСТУ 3675 та розміщуватися згідно з вимогами ГОСТ 12.4.009, НАПБ Б.01.008. Місцезнаходження вогнегасників має бути позначено знаком згідно з ДСТУ ISO 6309, який розміщується на видному місці.

Примітка. Готелі повинні бути забезпечені вогнегасниками до початку здачі їх в експлуатацію.

У зв'язку з неможливістю виконання всіх протипожежних заходів у повній мірі, враховуємо, що будівля являється пам'яткою архітектури а також розглянемо ряд компенсуючих заходів та погоджуємо їх разом із відхиленням у встановленому порядку.

10. Заходи по охороні навколишнього середовища.

Охорона пам'яток історії та культури.

Проект реставраційних робіт виконати згідно ДБН А 2.2-6-2008 «Склад, зміст, порядок розроблення, погодження і затвердження науково-проектної документації для реставрації об'єктів нерухомої культурної спадщини» та ДБН В 3.2-1-2004 «Реставраційні, консерваційні та ремонтні роботи на пам'ятках культурної спадщини»,

- вимоги органів протипожежної, санітарної, екологічної охорони та інших зацікавлених організації не можуть призводити до змін пам'ятки і не повинні погіршувати її естетичну, історичну, мистецьку, наукову та художню цінність.

- всі роботи повинні виконувати організації, які мають відповідні державні дозволи (ліцензії) та атестованих виконавців необхідної кваліфікації, з дотриманням всіх правил виконання робіт та технічної документації

- в разі виявлення цінних елементів в процесі ведення виробничих робіт, повідомити охорони пам'яток, призупинити роботи до визначення напрямку ведення реставрації

11. Заходи по енергозбереженню.

Взамін інв.№	Підп. і дата	Інв.№ ориг.								Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата		

ПЗ

- річна витрата тепла на вентиляцію (існуюча) – 159,50 гкал/рік
- річна витрата тепла на опалення (існуюча) – 256,40 гкал/рік
- річна витрата тепла на гаряче водопостачання (існуюча) – і 071,30 гкал/рік
- річна витрата води (існуюча) – 3 022 н куб./рік
- потужність електроживлення, категорія струмоприймача (існуюча) – III,
- 55 кВт

12. Антикорові́йний захист

Антикорові́йні заходи виконати згідно вимог ДСТУ-Н Б В,2.6-186:2013 «Настанова щодо захисту будівельних конструкцій будівель та споруд від корозії»

13. Забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівлі.

Даний розділ пояснючої записки виконано згідно вимог додатку Д, ДБН А.2 2- 3:2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво» і відповідно ДБН В. 1.2-14-2009 «Загальні принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель, споруд, будівельних конструкцій та основ».

Наданий момент будинок експлуатується і згідно обстежень встановлено, що збережені всі необхідні експлуатаційні якості на встановлений термін експлуатації, які відповідають пункту 4.1.3 ДБН В. 1.2-14-2009.

Згідно завдання втручань в несучі конструктивні елементи будівлі не передбачено.

14.Безпека експлуатації

Відповідно до ДБН В. 1.2-9-2008 розділ 4 п.4.4... –«основна вимога «безпека експлуатації» стосується трьох груп ризиків:

- ковзання, падіння, удари;
- опіки, електроудари, вибух;
- нещасні випадки, як наслідок руху транспортного засобу

Взамін інв.№							ПЗ	Арк.
Підп. і дата								
Інв.№ ориг.								
		Змін.	Кільк	Арк.	№ док	Підпис	Дата	

безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

Ганки основних входів повинні обладнуються пандусами з уклоном не більше 1:12.

Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будинку готелю.

Проект розроблений відповідно до чинних норм, правил та стандартів

ГАП

Хромик М.І.

Інв.№ ориг.	Підп. і дата	Взамін інв.№					ПЗ	Арк.
			Змін.	Кільк	Арк.	№ док		