

Opis założeń projektowych

Zadanie inwestycyjne pn.: Adaptacja budynku przy ul. Barcickiej 2 na nową siedzibę Ośrodka Wsparcia Dziecka i Rodziny „KOŁO”.

1. STAN ISTNIEJĄCY

Adres obiektu: Warszawa, ul. Barcicka 2

Oznaczenie działki: działka nr ew. 61 z obrębem 7-05-09 o powierzchni ok. 500 m².

Charakterystyka budynku: budynek z lat 30 XX wieku, w konstrukcji tradycyjnej murowanej, posiada 3 kondygnacje naziemne (parter, dwa piętra), piwnice oraz nieużytkowe poddasze.

Orientacyjna powierzchnia użytkowa – 796 m².

Wjazd: jeden istniejący od ul. Barcickiej.

Istniejąca infrastruktura: przyłącze sieci ciepłej, przyłącze energetyczne, wodociągowe, kanalizacyjne, gazowe, telekomunikacyjne.

Stan prawny nieruchomości: nieruchomość m.st. Warszawy, aktualnie we władaniu Ośrodka Wsparcia Dziecka i Rodziny „Koło”, jednostki budżetowej m.st. Warszawy.

Sposób dotychczasowego użytkowania: jako internat dla dzieci, aktualnie obiekt nie użytkowany.

2. WYTYCZNE FUNKCJONALNE

Dostosowanie obiektu do nowej funkcji należy przeprowadzić w oparciu o przepisy wynikające z Ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i pieczy zastępczej (Dz. U. Nr 149 poz. 887 i Nr 288 poz. 1690) oraz Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 22 grudnia 2011 r. w sprawie instytucjonalnej pieczy zastępczej (Dz. U. Nr 292 poz. 1720). Obiekt po adaptacji musi też spełniać wszystkie aktualnie obowiązujące przepisy budowlane, sanitarne i pożarowe. Obiekt musi być dostosowany dla osób niepełnosprawnych w zakresie wynikającym z przepisów.

W obiekcie przewiduje się zakwaterowanie 30 dzieci, w tym:

- 1) 12 dzieci na pierwszym piętrze – I grupa,
- 2) 12 dzieci na drugim piętrze – II grupa,
- 3) 3-6 dzieci na parterze – 3 pokoje dla małoletnich ciężarnych lub z małym dzieckiem.

Ponadto w obiekcie przewiduje się pomieszczenia biurowe dla min. 7 osób personelu oraz pomieszczenie (dyżurkę) dla ochrony. W obiekcie przewidziane jest gotowanie 4 posiłków dziennie dla ok. 35 osób. Nie przewiduje się wspólnej jadalni, posiłki będą dostarczane do poszczególnych grup na piętrach i spożywane w aneksach jadalnych.

Wykaz niezbędnych pomieszczeń:

1) Piwnica:

- kuchnia do przygotowania średnio 30-35 posiłków 4 razy dziennie (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, kolacja),
- zaplecze magazynowe dla kuchni,
- pomieszczenie socjalne i sanitarne dla pracownika kuchni,
- pokój dla intendenta,
- pralnia,
- magazyn środków chemicznych,
- archiwum,
- pomieszczenie dla konserwatora.

2) Parter:

- sekretariat,
- 2 pokoje jednoosobowe dla dyrekcji z wejściem z sekretariatu,
- 1 pokój 2 osobowy dla księgowości,
- 1 pokój 2 osobowy dla kadr i administratora,
- 1 pokój 2 osobowy dla pracowników socjalnych,
- 3 pokoje jednoosobowe dla małych dzieci w ciąży lub z małym dzieckiem (w wieku niemowlęcym),
- pomieszczenie dla ochrony – jednoosobowe,
- sanitariaty dla personelu,
- sanitariat dla matek z dziećmi,
- pomieszczenie socjalne dla pracowników,
- aneks kuchenny z mini jadalnią, salonikiem dla mam i ich dzieci.

3) I i II piętro – jako kondygnacje powtarzalne:

- pokoje wieloosobowe dla 12 wychowanków,
- 2 łazienki z natryskami,
- 2 toalety,
- aneks kuchenny z jadalnią i pokojem dziennym dla 12 dzieci,
- 2 pokoje jednoosobowe dla pracowników pedagogicznych.

4) Poddasze:

- wentylatornia,
- podręczne pomieszczenia magazynowe na bieżące rzeczy grup wychowawczych.

3. PRZEWIDYWANY ZAKRES PRAC MODERNIZACYJNYCH

Przewidywany zakres prac modernizacyjnych został określony na podstawie oceny stanu technicznego budynku oraz stopnia przystosowania do aktualnie obowiązujących przepisów. Obejmuje wykonanie następujących prac budowlano-instalacyjnych:

1. wydzielenie pożarowe klatki schodowej na wszystkich kondygnacjach,
2. wykonanie instalacji oświetlenia awaryjnego i ewakuacyjnego,
3. budowę wewnętrzną/zewnętrzną windy osobowej obsługującej wszystkie kondygnacje wraz z budową dojścia do windy z poziomu terenu przy budynku, lub inne rozwiązanie zamienne w zakresie dostępu osób niepełnosprawnych,
4. budowę drugiego wejścia wraz z zejściem do piwnicy dla zapewnienia osobnej drogi dostaw produktów żywnościowych do kuchni,
5. wyposażenie części pomieszczeń w budynku w instalację wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej zgodnie z obowiązującymi przepisami,
6. przebudowę wszystkich pomieszczeń sanitarnych,
7. przebudowę układu pomieszczeń mieszkalnych, biurowych i innych poprzez wyburzenie i budowę nowych ścian działowych,
8. przebudowę pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego,
9. modernizację instalacji sanitarnych (wodno-kanalizacyjnej, C.O., gazowej) oraz elektrycznych w celu dostosowania do nowego układu pomieszczeń i obowiązujących przepisów,
10. zabezpieczenie przeciwpożarowe konstrukcji dachu dla umożliwienia wykorzystania poddasza na pomieszczenia techniczne i magazynowe,
11. docieplenie ścian zewnętrznych wraz z wykonaniem robót elewacyjnych,
12. termomodernizację dachu z wymianą pokrycia oraz z wymianą obróbek blacharskich, rynien i rur spustowych, renowację kominów,
13. izolację poziomą i pionową ścian na poziomie piwnic i fundamentów,
14. roboty wykończeniowe wewnętrzne i montaż stałego wyposażenia,
15. modernizację węzła cieplnego,
16. modernizację przyłącza gazowego,
17. wykonanie instalacji przeciwpożarowej SAP,
18. wyposażenie budynku w instalacje teletechniczne i niskoprądowe,
19. budowę wiaty śmietnikowej na terenie przy bramie, budynku gospodarczego w miejsce istniejącego blaszanego,
20. modernizację istniejącego terenu – wykonanie nowych nawierzchni, ogrodzenie terenu, zagospodarowanie zielenią.