

Inkubator dla 3 małych firm z sektora produkcji żywności

I. Charakterystyka obiektu

Inkubator dla małych firm z sektora produkcji spożywczej funkcjonuje przez cały rok. Jest przeznaczony dla 3 firm (3 oddzielne zespoły produkcyjne), w opcji dzierżawy na maksymalnie 24 miesiące. W założeniach, inkubator ma stanowić fazę pośrednią w rozwoju firm – z firm bardzo małych (tzw. garażowych) do etapu firm, które posiadają już własne budynki do produkcji spożywczej. Dzierżawca otrzymuje przestrzeń produkcyjną, w której instaluje własne maszyny i przez okres maks. 24 miesięcy prowadzi produkcję spożywczą).

Obiekt zlokalizowany jest na przedmieściu, w terenie sąsiadującym z miejscami upraw owoców i warzyw lub hodowli bydła/trzody chlewnej. Surowce są dostarczane do wspólnej strefy logistycznej (wspólne doki załadunkowe, wspólna komunikacja, wspólny magazyn opakowań), a następnie dystrybuowane do trzech niezależnych, wydzielonych zespołów produkcyjnych. Każdy zespół składa się z: magazynu surowców, hali produkcyjnej, magazynu produktów gotowych oraz sanitariatów dla obsługi.

Obiekt wyposażony jest również w uniwersalną przestrzeń kubaturową (halę) do przeprowadzania testów i prezentacji dla klientów zewnętrznych. Hala jest niezależną częścią funkcjonalną. Poza prowadzeniem prezentacji dla klientów zewnętrznych, hala może również krótkoterminowo pełnić funkcję rozszerzenia powierzchni produkcyjnej dla jednego z najemców. Wyposażona jest w dok załadunkowy.

W obiekcie jednocześnie pracuje maks. 25 osób na jednej zmianie. Przewiduje się produkcję dwuzmianową. Obsługa pracowników przez wspólne szatnie przepustowe dla 50 osób (25 mężczyzn i 25 kobiet). Należy zapewnić w sumie 100 szafek (50 w szatni odzieży własnej i 50 w szatni odzieży roboczej podzielone 50%/50% płciami). Miejsce spożywania posiłków należy zapewnić wspólne dla 25 osób.

II. Zagospodarowanie terenu

Orientacyjna powierzchnia działki budowlanej 0,5-0,7 ha.

Układ urbanistyczny projektowanego obiektu należy dostosować do istniejących warunków terenowych. Należy zaproponować optymalne wykorzystanie i zagospodarowanie działki, a także właściwe wkomponowanie całego założenia w otoczenie. Dojazd do obiektu musi być zapewniony jest drogą publiczną. Na terenie należy zapewnić parking dla 20 samochodów osobowych pracowników. W części zaplecza należy uwzględnić plac manewrowy i dostawczy dla samochodów TIR, a także podjazd pod zadaszenie dla kontenerów na odpady. Na całym terenie należy przewidzieć układ wewnętrznych dróg dojazdowych i dróg pieszych.

III. Założenia funkcjonalno-przestrzenne

Ze względów organizacyjnych w projektowanym obiekcie występują następujące części funkcjonalne:

1. **Część produkcyjna (3 szt.)** – zasadniczy element założenia (o wys. min. 4,50 m), w którym odbywa się produkcja spożywcza. Każdy z trzech zespołów składa się z *magazynu surowców, hali produkcyjnej, magazynu produktów gotowych oraz sanitariatów dla obsługi* (dostęp do sanitariatów przez przedsionki z umywalkami). Hale nie wymagają doświetlenia światłem dziennym, możliwe doświetlenie górne. Uwaga! Projekty linii technologicznych nie są przedmiotem opracowania!
2. **Część magazynowa wspólna.** Magazyn opakowań jednoprzestrzenny o wys. 6 m z regałami do składowania + komunikacja o szerokości umożliwiającej wyminięcie się dwóch ręcznych wózków paletowych + 3 doki załadunkowe oraz miejsce do parkowania jednego wózka elektrycznego. Transport wewnętrzny odbywa się za pomocą ręcznych wózków paletowych + jednego wózka elektrycznego o wysokości podnoszenia 3,5 m. Kontenery hakowe, typu kompaktor są podstawiane od zewnątrz, do odpowiednio zaprojektowanych wrzutni. Nad kontenerami należy zaprojektować zadaszenie o wysokości 4,2 w świetle.
3. **Uniwersalna przestrzeń kubaturowa** (o wys. min. 4,50 m), dostęp przez szatnie przepustowe, bezpośrednio z hallu oraz obsługa przez dok załadunkowy.
4. **Część socjalna** – składająca się z wydzielonej części zaplecza socjalnego dla 50 pracowników pracujących w przetwórni w systemie dwuzmianowym (I zmiana - 25 osób, II zmiana - 25 osób). Zespół składa się z szatni odzieży własnej (odzież wierzchnia, obuwie), szatni odzieży roboczej (fartuchy, czepek, rękawice, obuwie

ochronne), umywalni (prysznic) oraz bloku higienicznosanitarnego, miejsca do spożywania posiłków (dopuszcza się, zależnie od przyjętego rozwiązania, sytuowanie zespołu socjalnego w poziomie I piętra).

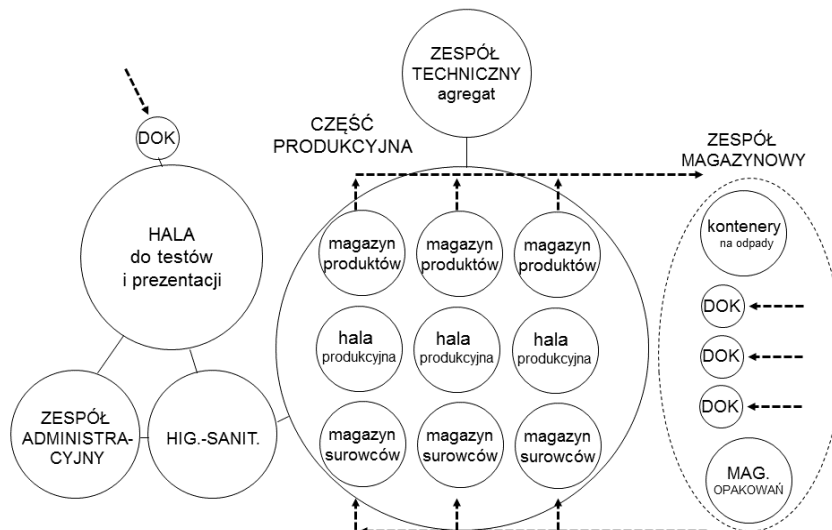
5. **Zespół biurowy** – zaplecze administracyjne składające się z 6 pokoi biurowych, po 2 dla każdego najemcy. Zatrudnienie 12 osób na jedną zmianę.
6. **Zespół pomieszczeń techniczno-gospodarczych** obejmujący min. kotłownię na olej opałowy, wentylatornię (możliwość umieszczenia na dachu budynku), agregat chłodniczy obsługujący chłodnię owoców, hydroforownię (woda użytkowa z własnego ujęcia), magazyn gospodarczy itp.

IV. Program użytkowy

I.p.		pow.	uwagi:
	Zespół produkcyjny (x 3):		
1	Magazyn surowców (chłodnia)	50	
2	Hala produkcyjna	300	minimalna rozpiętość 12 m, wysokość 4,5 m w świetle
3	Magazyn produktów gotowych (chłodnia)	50	
4	Sanitariaty	wg norm	
	Wspólny zespół magazynowy:		
5	Wspólny magazyn opakowań	150	
6	Doki załadunkowe z przedpołem	100	obniżenie placu manewrowego o 110 cm
7	Boks na odpady (kontenery zewnętrzne)	100	dostęp z zewnątrz, kontener jest obsługiwany przez odpowiedni transport ciężarowy, samochód podjeżdża tyłem
	Uniwersalna przestrzeń kubaturowa		
8	Hala do testów	200	minimalna rozpiętość 12 m, wys. 4,5 m, dok załadunkowy, obniżenie placu manewrowego o 110 cm
	Zespół socjalny:		
9	Szatnie przepustowe dla 50 os. (II zm. po 25 os.)	wg norm	
10	Śniadania	wg norm	
11	Sanitariaty	wg norm	
	Zespół biurowy:		
12	6 pokoi biurowych	120	(6 pom. po 15 m ² + WC)
	Zespół pomieszczeń techniczno-gospodarczych:		
13	Kotłownia na olej opałowy	20	
14	Wentylatornia	60	
15	Agregat chłodniczy	20	
16	Hydroforownia	20	
17	Magazynu gospodarczy	20	

Uwaga: Dopuszcza się modyfikację programu w zależności od przyjętej koncepcji (wymagana jest akceptacja prowadzącego adiunkta).

V. Schemat powiązań funkcjonalnych inkubatora:



VI. Przykłady urządzeń transportowych:

Wózek widłowy elektryczny (transp. zewn. + mag.)	Wózek ręczny paletowy (transp. wewn.)	Kontener na odpady z kompaktorem (składowanie odpadów org.)
		
dł. 3,4 m; szer. 1,19 m; wys. 2,4 m zewn. promień skrętu 2,0 m	dł. 1,2 m, szer. 0,5 m, wys. 1,0 m	dł. 8,3 m, szer. 2,3 m, wys. 2,5 m

VII. Elementy zagospodarowania terenu.

1. Zespół kubaturowy obiektów produkcyjnych.
2. Parking dla samochodów osobowych pracowników 10 stanowisk.
3. Plac manewrowy i dostawczy (manewrowanie samochodów o gabarytach TIR).
4. Zadaszenie na kontenery na odpady (obsługa od placu manewrowego).
5. Ogrodzenie terenu, drogi wewnętrzne, zieleń, chodniki i place pieszce, elementy małej architektury, akcenty reklamowe itp.

VIII. Zakres opracowania (plansze proj. + część archiwalna).

- **Plansze projektowe (pożądany format A3 w układzie poziomym).**
 - 1) orientacja (1:2000), PZT - projekt zagospodarowania terenu 1:500,
 - 2) rzuty kondygnacji 1:200,
 - 3) rzut dachu 1:200,
 - 4) przekroje (w liczbie odpowiedniej dla przyjętej koncepcji – min. 2) 1:200,
 - 5) elewacje (w liczbie odpowiedniej dla przyjętej koncepcji – min. 4) 1:200,
 - 6) fragment elewacji (ok.10 mb) z odpowiednimi fragmentami przekroju poziomego i pionowego 1:50,
 - 8) perspektywa zakładu z lotu ptaka lub aksonometria całości,
 - 9) plansza dodatkowa (perspektywa strefy wejściowej widziana z poziomu stojącego obserwatora, schematy, ideogramy, podstawowe informacje materiałowe i opisowe, etc.)

Plansze powinny być podane w trwałej technice graficznej, najchętniej w kolorze (elewacje w skali 1:200 oraz fragment elewacji w skali 1:50 obligatoryjnie kolorowe w technice wektor + podłożony kolor nie zasłaniający elementów wektorowych).

Ewentualna zmiana powyższych ustaleń ramowych (skala, format, zakres opracowania) musi być uzgodniona i zaakceptowana przez prowadzącego adiunkta.

- **Część archiwalna - płyta CD-ROM i formatki A4.**

Płyta ma zawierać:

- a) pliki z planszami projektowymi – formaty: dwg, pdf, jpg
- b) plik z opisem projektu: doc, pdf

Każda formatka A4 powinna mieścić 1 planszę projektową; całość ma być umieszczona w koszulce foliowej gotowej do wpięcia do segregatora.

temat służy wyłącznie celom dydaktycznym !!!

Temat opracował Marcin Brzezicki