

宛平路7号1号楼附楼维修项目

项目 分析

DESIGN VISION

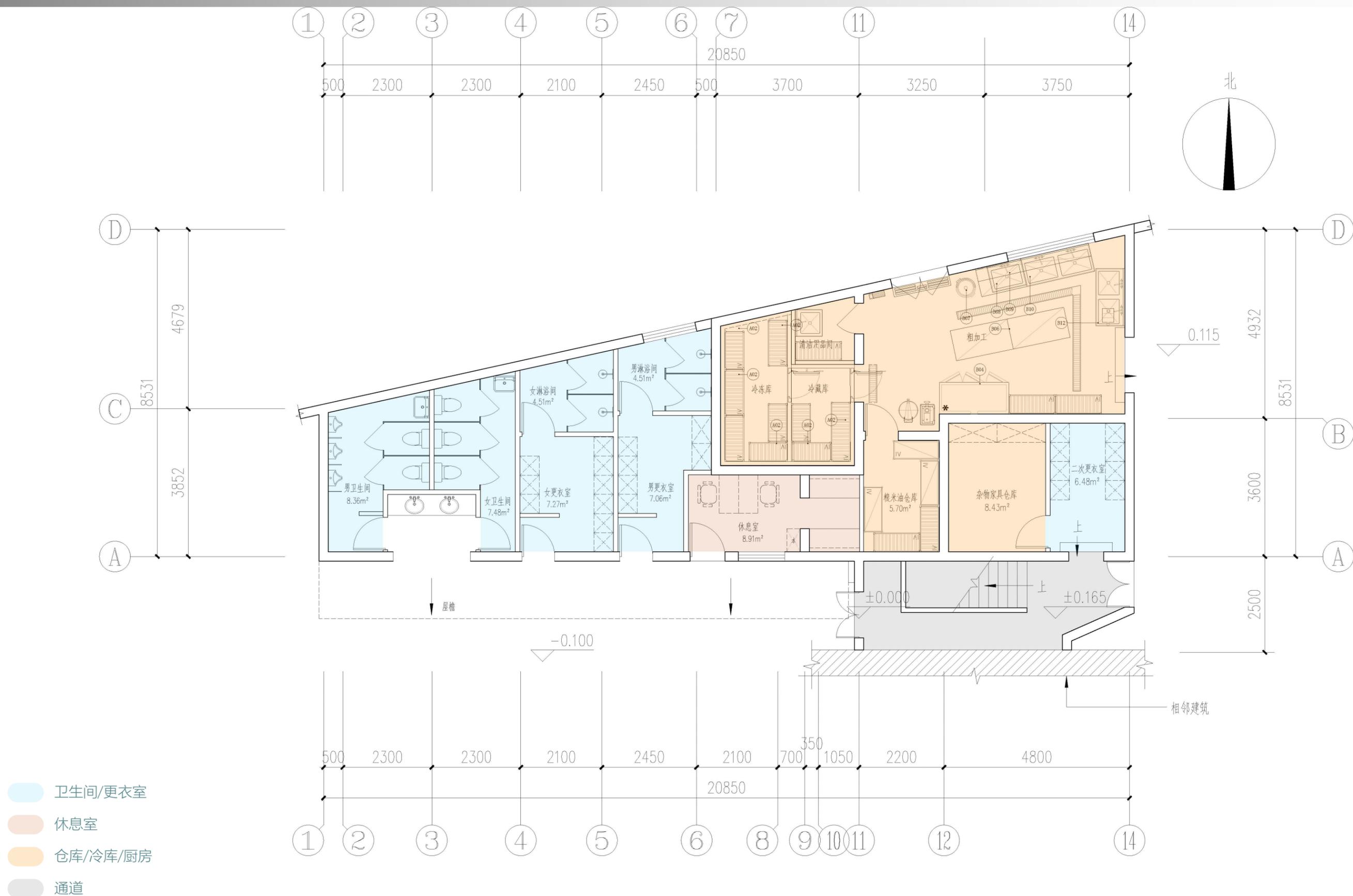
项目概况 / 功能分
析 /



- 该项目位于宛平路7号1号楼附楼内。主要建设内容包括1号楼附楼一层、二层及辅助用房区域（含厨房、用餐区）装修设计、部分机电设备调整及安装，消防设施更新，涉及将来作为办公室、仓库、档案室、餐厅等使用功能。

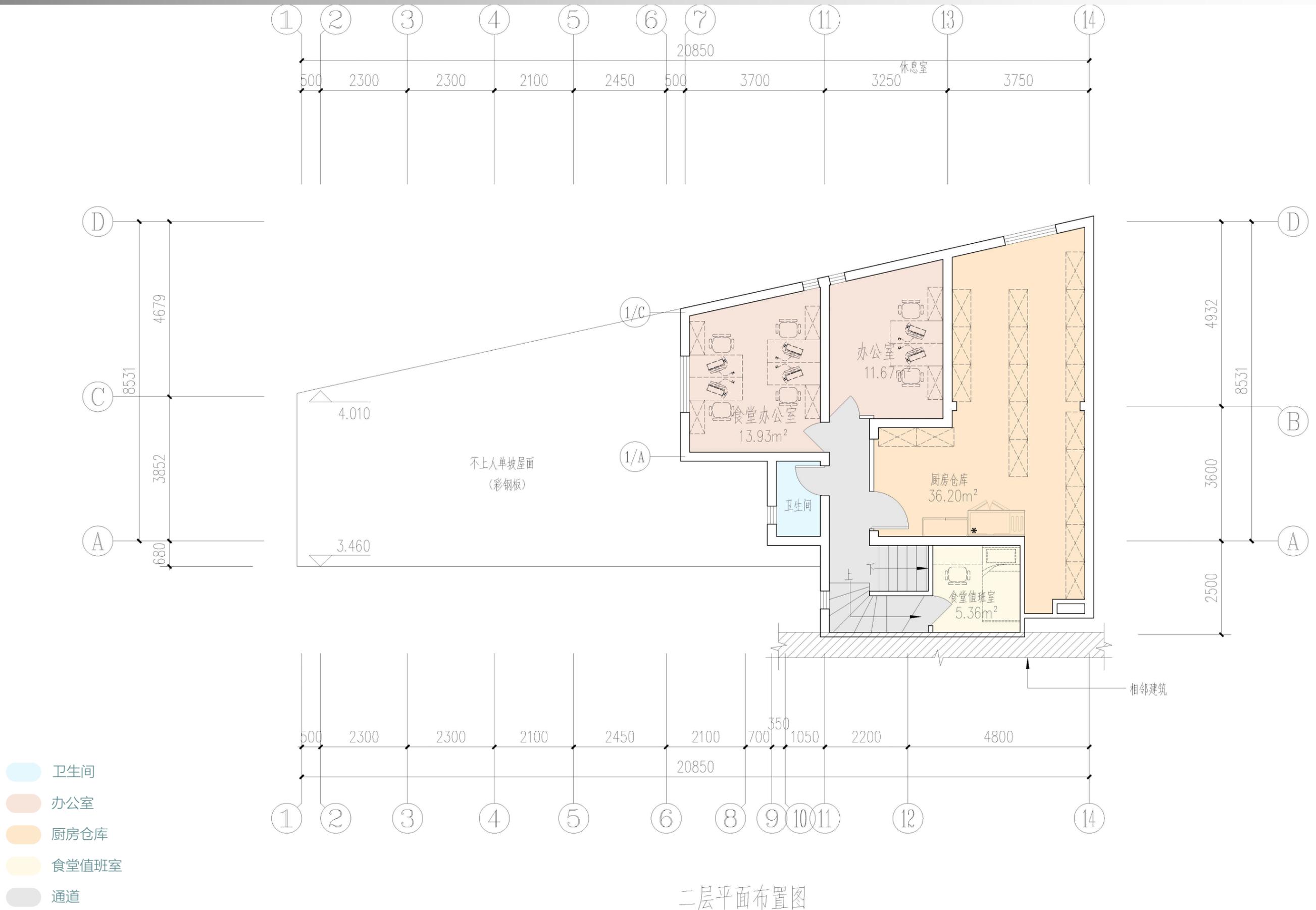
- 本工程设计范围包括结构加固、室内装修、给排水、电气、暖通、消防等工程的设计工作。

功能分析-附楼1层



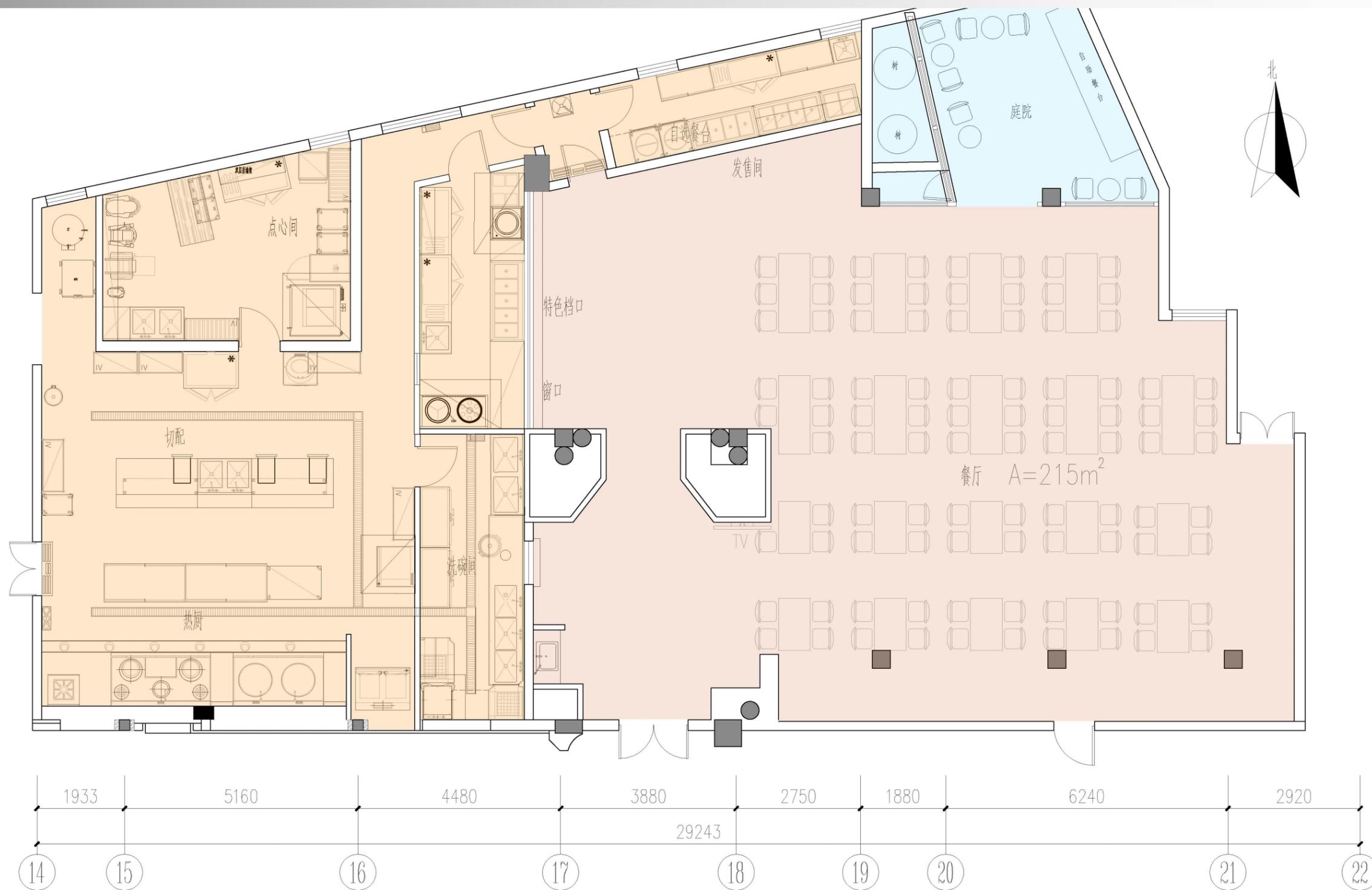
一层平面布置图

功能分析-附楼2层



二层平面布置图

功能分析-厨房餐厅



- 庭院
- 餐厅
- 厨房

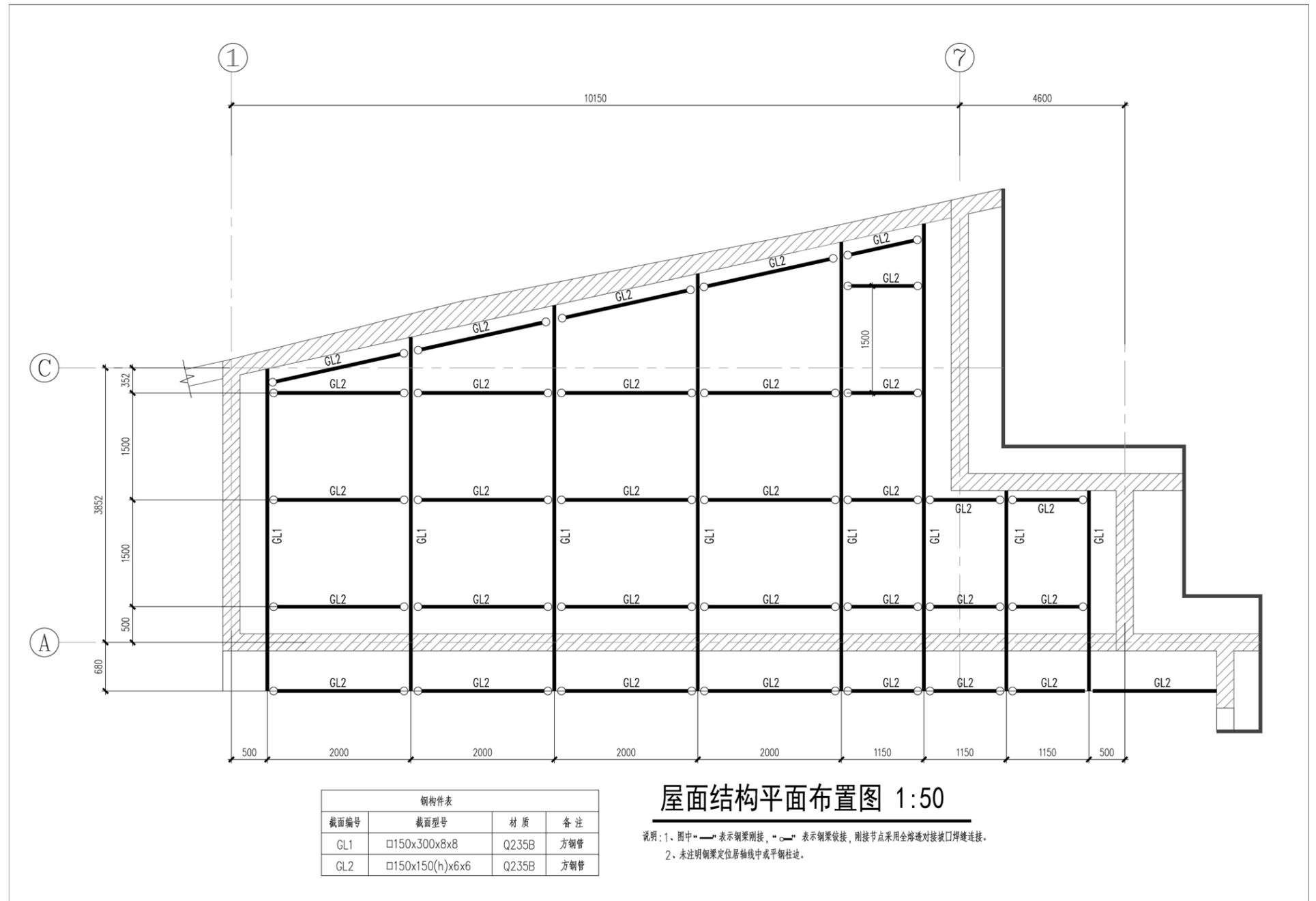
厨房餐厅平面布置图

装修 部分

DESIGN VISION

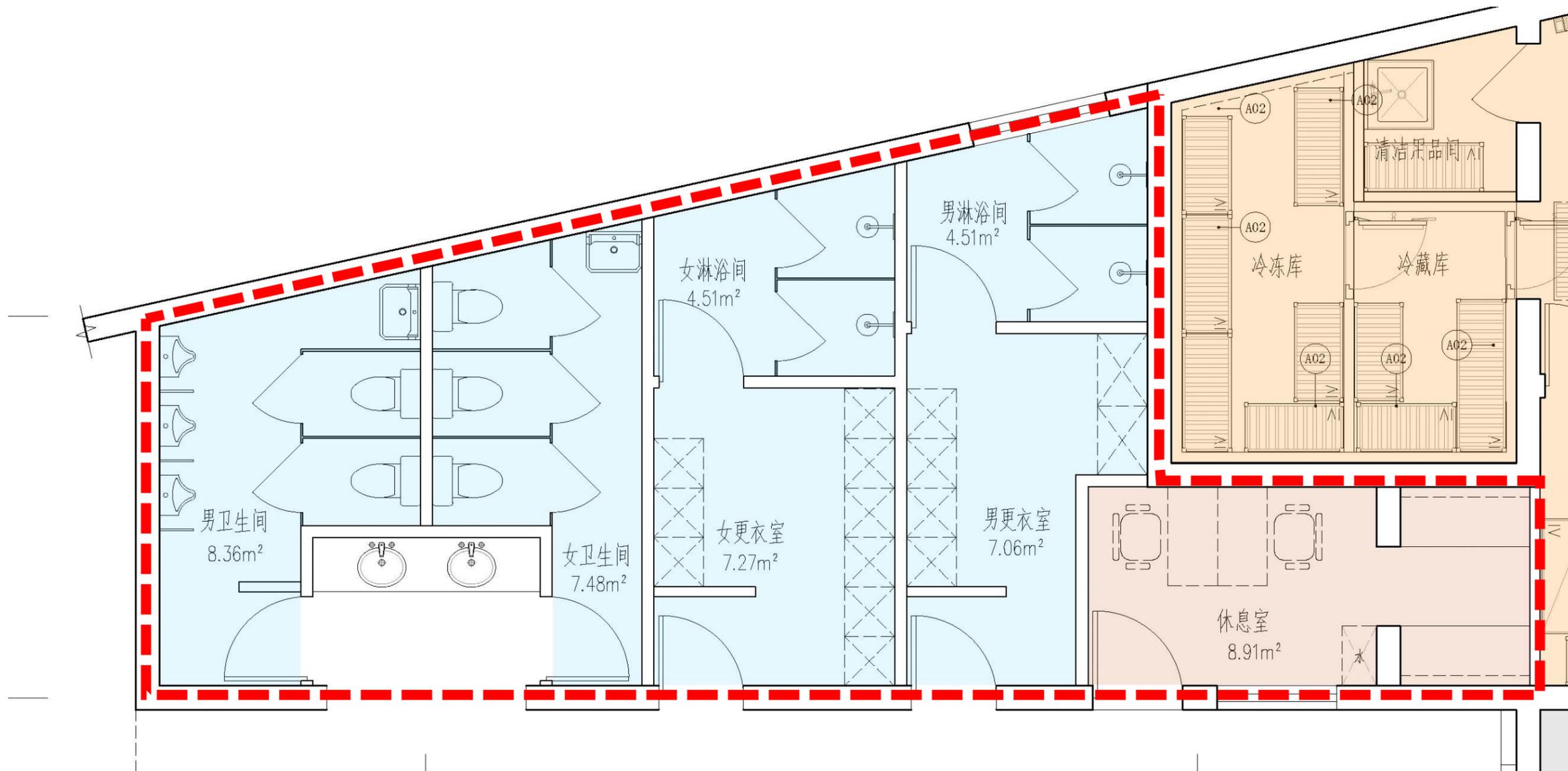
结构专业 / 室内装饰专业 / 电气专业 / 暖通专业 / 给排水专业 / 智能化系统

依据检测单位提供的房屋安全检测报告及建筑、结构测绘图纸和建设单位提供的各专业竣工图纸，并根据装饰方案，建立房屋整体结构计算模型，计算、复核房屋整体现有的结构梁、板、柱、墙的配筋等信息。对不满足承载要求的结构构件进行结构加固设计，辅助用房屋面结构重做。



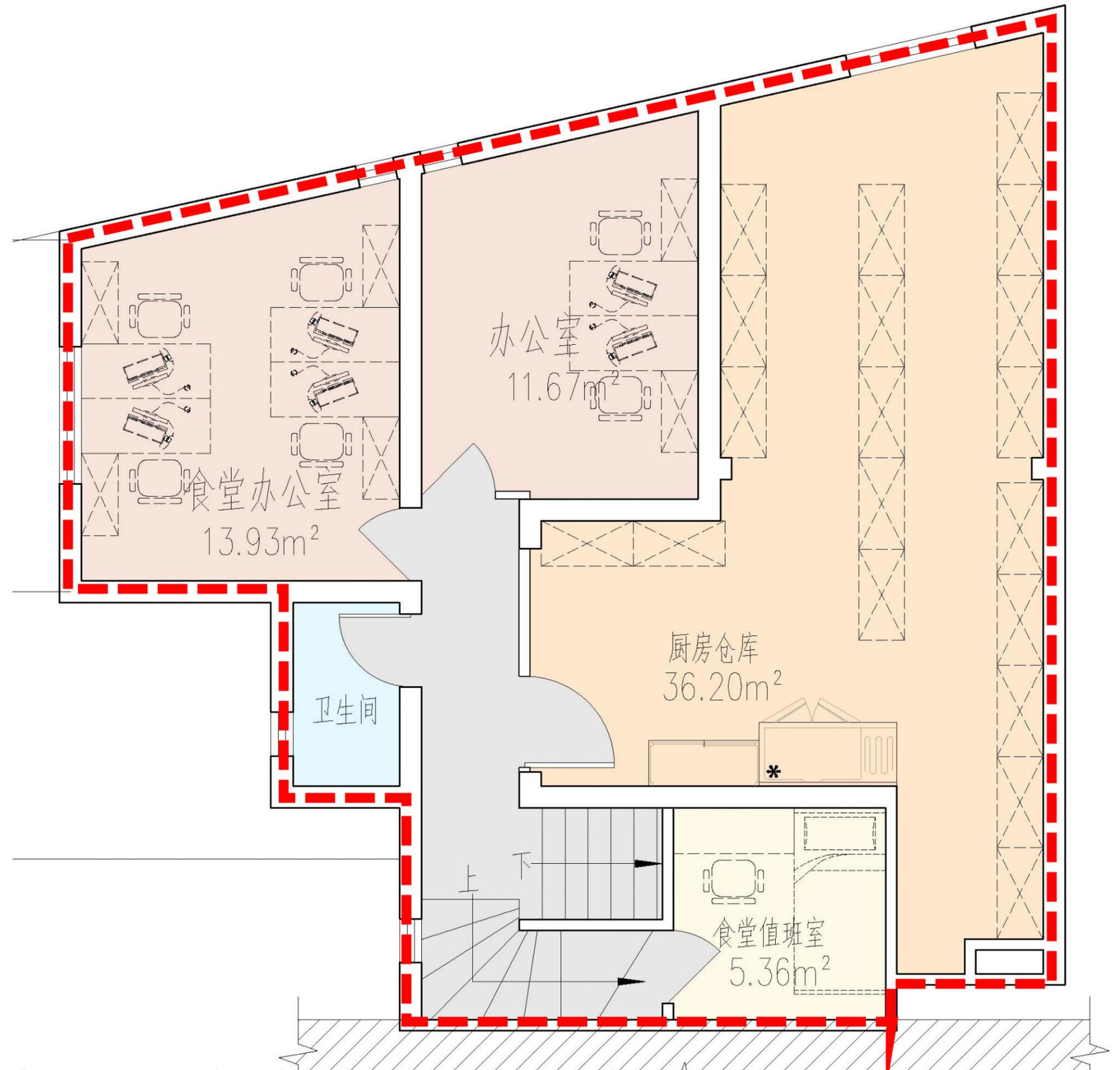
辅助用房区域：

- 1) 辅助用房原屋面拆除，新做钢结构、防火岩棉板屋面；
- 2) 原卫生间及更衣室布局更改，使用相对独立的卫生间。更衣室内淋浴间和更衣室分隔开来，做到干湿分离；
- 3) 增加独立的休息室，内布置办公桌和及沙发可以满足后勤人家的休息要求；



二层区域：

- 1) 原卫生间保留，将办公地点统一规划，增加了食堂独立办公室；
- 2) 厨房仓库结合现有运营需求，整体布局进行重新布置；
- 3) 将食堂值班室设置在二层夹楼，具备独立性；



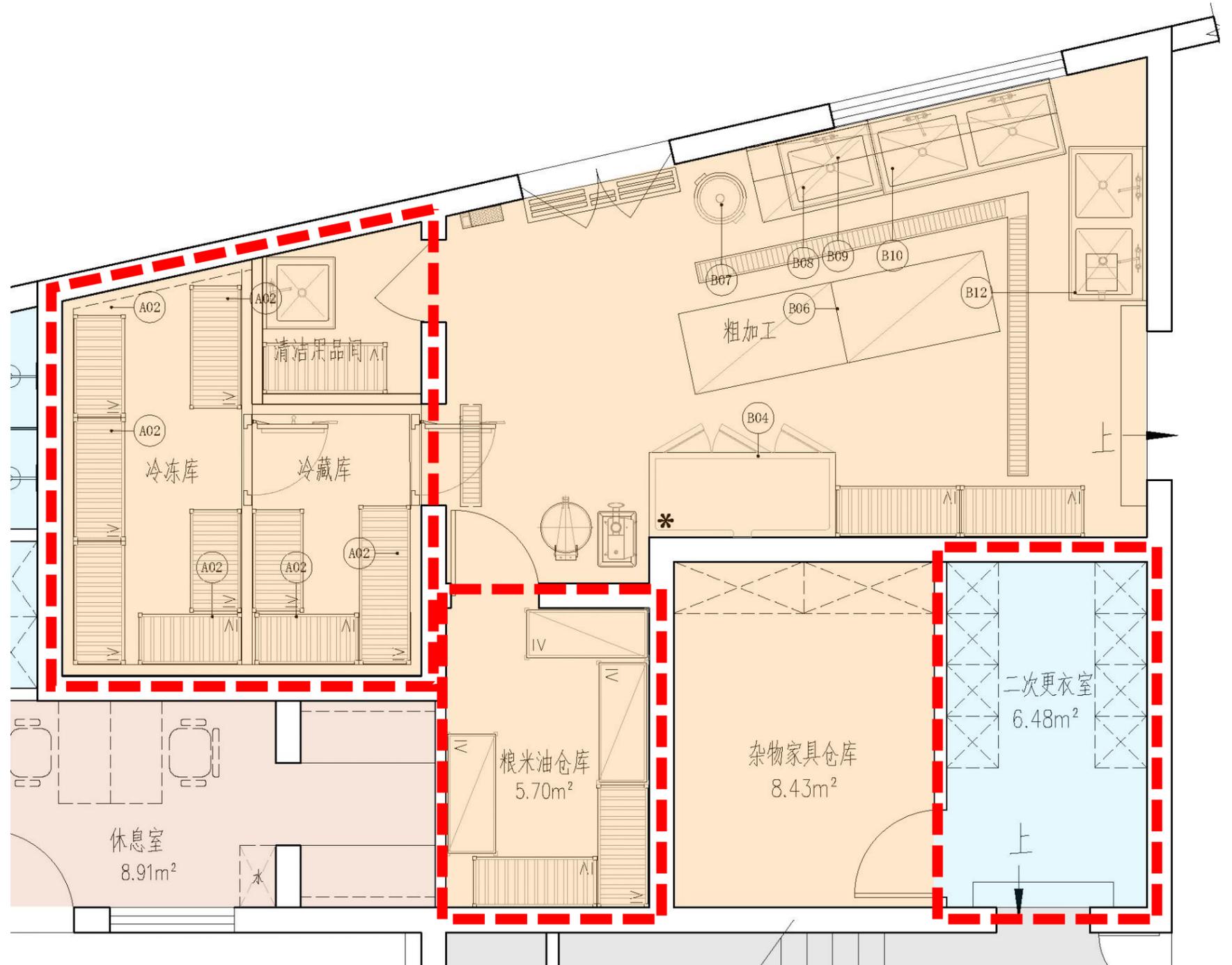
厨房设备系统

厨房区域：

1) 对粗加工区域，结合现有运营需求，增加了冷藏冷库和冷冻冷库；

2) 增加了独立的粮米油仓库，更加接近粗加工区域；

3) 二次更衣室位置调整到走道处，路线上更合适。



厨房设备系统

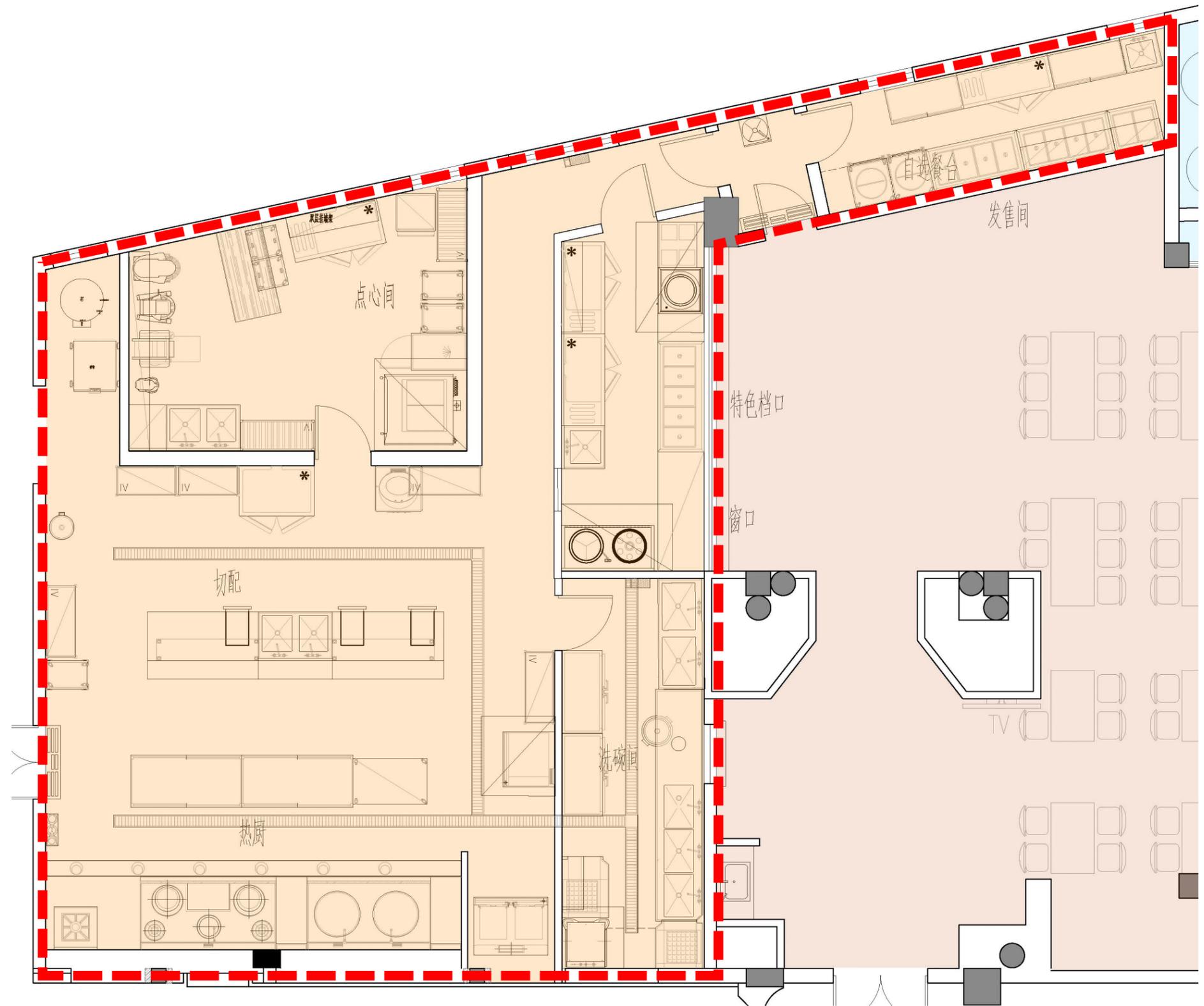
厨房区域：

1) 面点间功能区保持不变。热厨功能区，取消了部分设备（此部分烹饪设备功能归入特色档口功能区内）；

2) 特色档口功能区扩大面积并增加了新烹饪设备，能提供更丰富的菜肴品类；

3) 洗碗间面积也扩大，增加星盘等设备，有利于提高运营的工作效率；

4) 对部分现有厨房旧设备进行更新替换包括燃气烹饪设备，用电烹饪设备及不锈钢设备等。



本次电气主要为配合装修工程，完成室内内电气配电、电气消防等，满足装修功能需求，主要包含以下系统：

根据本次装修区域功能布局要求及现有供配电情况，完成装修区域的配电系统，满足本次功能需求。根据本次装修区域功能布局要求及大楼现有的各类电气各子系统，依据现行国家规范要求及发包人运营管理需求完善各子系统。

配合装修工程完成设计服务内的照明、应急照明、插座、空调等配电平面系统。现状电气配电设备不满足本次功能需求的要进行调整设计。大楼火灾自动报警系统要根据本次功能及房间分隔整体梳理调整，满足规范要求。厨房区域需根据使用需求配电，有燃气厨房要设置燃气报警系统。需考虑分区分楼层设置电能计量表，单独功能场所需设置独立计量表，方便运营管理。本工程照明灯具应选用节能灯、LED 灯等节能型光源，符合国家相关电器标准的灯具。各类机电设备应根据需求采用合理、高效、节能的控制方式，满足以后的节能运行。施工图图纸应符合《建筑工程设计文件编制深度的规定》中相关要求。主要包括照明、插座、空调配电管线及相应系统、说明等，图纸应清晰明确，技术要求齐全。

包括但不限于对改造区域各层空调、送排风、消防排烟 等系统进行技术复核，对现状暖通空调系统、消防风系统进行设计方案的调整，1号楼附楼厨房区域燃气热水炉根据最新节能要求更新。

以项目原始资料及装修图纸为基础，设计空调、通风、消防的末端系统，以满足现有使用功能及消防要求。

空调系统：根据现有平面布局功能，对装修设计范围内空调系统进行二次精装设计。主要根据装修要求，对末端设备的位置，风口尺寸等进行深化设计等。空调设备尽量利旧。

通风系统：根据现有平面布局功能，对装修设计范围内的通风系统进行二次精装设计。根据装饰的要求，对末端点位进行深化设计。通风设备尽量利旧。

防排烟系统：根据现有平面布局功能，对装修设计范围内的防排烟系统进行复核设计， 以满足现行的消防规范的要求。风机、管井原则上不变，主风管尽量利旧。

包括但不限于生活给水系统、热水系统、排水系统、室内消火栓灭火系统、自动喷水灭火系统、给排水管道系统、装修涉及的室外排水、地漏、动力系统、卫生洁具、淋浴设施（花洒、浴霸灯）以及卫生间相关固定在装饰面上的配件等。

给排水系统：需利用大楼原有给排水主系统，本次需要新增的用水、排水点应按功能需求设计，满足使用及规范要求。

热水系统：根据装修平面功能需求，保证厨房、淋浴间楼热水供应，并满足国家及地方的相关节能规范要求。

消防系统：配合本次装修工程，利用大楼原消防喷淋、消火栓主系统，结合本次功能平面末端调整设计。

重排1号楼附楼一层后厨及辅助用房区域、食堂就餐区域弱电线路，并综合布线；增加完善布线网络系统、监控门禁系统、弱电机房及配电系统。

弱电桥架敷设系统线缆，综合布线根据工位布局新增相应桥架及敷管；由各系统前端新增点位敷设金属管道/线槽与楼层弱电桥架沟通。上述内容按照上海市大数据中心实施的弱电及信息化项目的设计要求施工，并配合进行调试及验收等相关工作。

消防 部分

DESIGN FIREFIGHTING

建筑防火 / 消防设
施 / 消防分析图

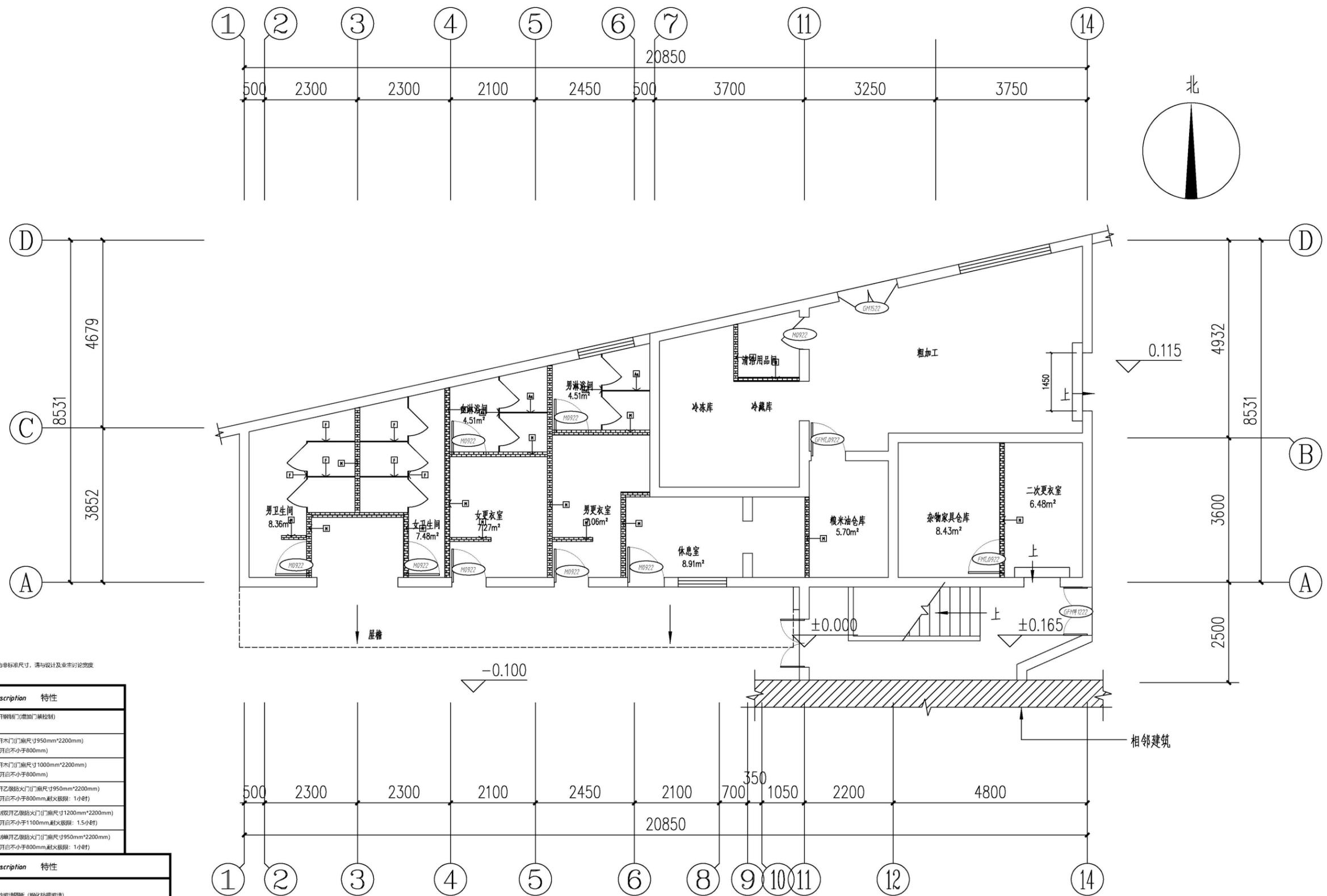
建筑防火：

1. 厨房明火区域与其他区域采用100mm厚加气块墙体分隔，防火措施详见平面图及消防分析图；（已标注隔墙耐火极限）
2. 厨房区域门扇更换，所以门扇尺寸不小于950mm*2200mm，净开启宽度不小于800mm；
3. 备餐间墙体拆除新建，疏散通道宽度不低于1100。厨房后门更换为钢制甲级防火门，门扇尺寸1200mm*2200mm，净开启宽度不小于1100mm；
4. 粗加工区域对外双开门更换，封堵物品拆除，更换为钢制双开门。增加门禁控制来控制人员出入（断电时常开，同时增加紧急手动开启装置）；
5. 餐厅区域增加一个直通室外的疏散门，门扇开启方向为疏散方向。

消防设施：

1. 后续改造中，增加热厨区自动喷淋；
2. 厨房区域喷淋更换为93° K=80，快速响应喷头
3. 按规范增加末端试水压力表；
4. 对原系统调整复核；
5. 均采用自然排烟，厨房区域原有排烟窗，餐厅区域窗户改造，满足自然排烟要求，详见附图。
6. 按规范更换灭火器

消防分析图



注：
1. 所有门态请参考门表。
2. 图纸上防火尺寸线，高如为非标准尺寸，请与设计及业主讨论宽度及高度。

Symbol 标志	Description 特性
	双开钢门(增加门扇控制)
	单开木门(门扇尺寸950mm*2200mm) (净开自不小于800mm)
	单开木门(门扇尺寸1000mm*2200mm) (净开自不小于800mm)
	单开乙级防火门(门扇尺寸950mm*2200mm) (净开自不小于800mm,耐火极限: 1小时)
	特殊单开乙级防火门(门扇尺寸1200mm*2200mm) (净开自不小于1100mm,耐火极限: 1.5小时)
	特殊双开乙级防火门(门扇尺寸950mm*2200mm) (净开自不小于800mm,耐火极限: 1小时)
Symbol 标志	Description 特性
	磨砂玻璃隔断(钢化防弹玻璃) (H:50mm胶条, 配成套玻璃门)
	100mm厚加气混凝土砌块隔墙 (楼板上楼板顶, H:300mm胶条) 耐火极限: 6小时
	双道双扇12mm低密度石膏板隔墙, 内填50mm岩棉, 100Kg/m3 (楼板上楼板顶) 耐火极限: 1小时
	卫生间成扇隔断(抗倍特板) (H:2400mm, 配成套隔断门) (75轻钢龙骨)

一层消防分析图

