

**BOGDANOWICZ
CHMIELEWSKA**
ARCHITEKCI

MODERNIZACJA KUCHNI W PRZEDSZKOLU MIEJSKIM W LIPIANACH
Lipiany, ul. Józefa Bema 19; dz. nr 139/2 obręb 0003 Lipiany

inwestor:
Gmina Lipiany, Plac Wolności 1, 74-240 Lipiany

jednostka projektowa:
Bogdanowicz Chmielewska Architekci, ul. Legionów Dąbrowskiego 6/8, 70-337 Szczecin

miejsce/data:
Szczecin, 28 maja 2024r.

ARCHITEKTURA

projektant mgr inż. arch. Katarzyna Chmielewska
ARCHITEKTURA upr. nr 12/ZPOIA/OKK/2014 specjalność: architektoniczna

SPIS ZAWARTOŚCI OPRACOWANIA

I CZĘŚĆ OPISOWA

1. PRZEDMIOT INWESTYCJI	str. 3
2. ISTNIEJĄCY I PROJEKTOWANY STAN ZAGOSPODAROWANIA TERENU	str. 3
3. ISTNIEJĄCA FORMA I FUNKCJA BUDYNKU	str. 3
4. DANE LICZBOWE INWESTYCJI	str. 3
5. ROZWIĄZANIA ARCHITEKTONICZNO – BUDOWLANE	str. 4
6. STANDARD WYKOŃCZENIA WNĘTRZ	str. 7
7. WYPOSAŻENIE INSTALACYJNO – BUDOWLANE	str. 8
8. OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA	str. 8
9. DOSTĘPNOŚĆ DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH	str. 8
10. OCHRONA ŚRODOWISKA	str. 8
11. OCHRONA KONSERWATORSKA	str. 8
12. OBSZAR ODDZIAŁYWANIA INWESTYCJI	str. 8
13. DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA	str. 8

II ZAŁĄCZNIKI

Uprawnienia budowlane K. Chmielewska (proj. architektura)	Z1
Zaświadczenie Zach. Okręg. Izby Architektów K. Chmielewska (proj. arch.)	Z2

III CZĘŚĆ RYSUNKOWA

Inwentaryzacja, skala 1:50	rys. nr 0.1
Rzut kuchni z wyposażeniem, skala 1:50	rys. nr 0.2
Rzut posadzki, skala 1:50	rys. nr 0.3
Zestawienie stolarki, skala 1:50	rys. nr 0.4

1. PRZEDMIOT INWESTYCJI

Przedmiotem inwestycji jest „Modernizacja kuchni w przedszkolu miejskim im. Kubusia Puchatka w Lipianach” zlokalizowanym przy ul. Józefa Bema 19 w Lipianach, polegająca na wykonaniu wentylacji mechanicznej wraz z okapem, pracach wewnętrznych- wykonaniu nowych okładzin ściennych i podłogowych, wymianie stolarki drzwiowej, wymianie oświetlenia, wymianie wyposażenia, pracach malarskich i innych związanych z tym prac projektowych- naprawczych i uzupełniających.

1.1 Inwestor:

Gmina Lipiany,
Plac Wolności 1, 74-240 Lipiany

1.2 Podstawa opracowania:

- Inwentaryzacja;
- Wizja lokalna;
- Ustalenia z inwestorem;
- Obowiązujące przepisy.

2. ISTNIEJĄCY I PROJEKTOWANY STAN ZAGOSPODAROWANIA TERENU.

Teren, na którym zlokalizowany jest obiekt znajduje się w mieście Lipiany. Teren inwestycji jest zagospodarowany oraz zabudowany budynkiem kotłowni (przebudowanym z wydzieloną dodatkową salą przedszkolną) i przedszkola. Teren płaski, częściowo zadrzewiony. Działka 139/2 sąsiaduje bezpośrednio z działką drogową nr 139/1 i 17 (ul. Bema), z której jest bezpośredni zjazd. Kompleks przedszkolny posiada przyłącza: gazu, elektroenergetyczne, wodne, kanalizacji sanitarnej i deszczowej.

Inwestycja nie ingeruje w istniejące zagospodarowanie terenu.

3. ISTNIEJĄCA FORMA I FUNKCJA BUDYNKU.

Istniejący budynek powstał na przełomie 1989-90 roku. Część budynku z pomieszczeniem kotłowni po przebudowie z 2019r. (wydzielenie nowej Sali przedszkolnej wraz z pomieszczeniami towarzyszącymi).

Budynek stanowi rozczłonkowaną bryłę, o jednej kondygnacji nadziemnej i dachu wielospadowym z wewnętrznym atrium. Od zewnątrz ściany wykończone są cegłą wapienno- piaskową w parterze (część budynku otynkowana), ściany poddasza nieużytkowego wykończone okładziną drewnianą, natomiast poszycie dachu blachą trapezową. Wykończenie wewnątrz stanowi tynk cementowo- wapienny.

Dla budynku opracowano projekt remontu dachu wraz z przebudową instalacji wentylacji, zgłoszenie przyjęto bez uwag w dniu 18 listopada 2022r.

Stolarka okienna jest w stanie dobrym –wymieniona i może pozostać bez zmian. Należy wykonać nową stolarkę drzwiową. Ze względu na remont kuchni należy wykonać nową instalację elektryczną i instalację wodno-kanalizacyjną. Na tym etapie prac nie przewiduje się ocieplenia ścian zewnętrznych. Termomodernizacja budynku zostanie zrealizowana na podstawie odrębnej dokumentacji.

4. DANE LICZBOWE INWESTYCJI.

Zestawienie charakterystycznych parametrów budynku

Linie zabudowy	bez zmian
Geometria dachu,	bez zmian
Wys. górnej krawędzi elewacji frontowej	bez zmian
Powierzchnia zabudowy	bez zmian
Kubatura	bez zmian
Szerokość elewacji frontowej	bez zmian
Długość	bez zmian
Wysokość	6,10m (bez zmian)
Liczba kond.	1 (bez zmian)

Kubatura budynku i układ funkcjonalny pozostają bez zmian.

5. ROZWIĄZANIA ARCHITEKTONICZNO – BUDOWLANE.

5.1. Fundamenty, strop (podłoga na gruncie), stolarka okienna - bez zmian. Ściany- fragmenty w obrębie otworów drzwiowych dostosować do wymiarów drzwi w świetle przejścia określonych w projekcie, zamurowania zbędnych otworów drzwiowych- szczegółowe rozwiązania zgodnie z projektem technicznym.

5.2. Dach, strop nad parterem- szczegółowe rozwiązania zgodnie z projektem technicznym, Przewiduje się prace budowlane polegające na:

- prowadzenie nowych instalacji: wentylacji mechanicznej w przestrzeni stropodachu,
- wykonanie nowych otworów w suficie dla kanałów wentylacji mechanicznej wraz z częściową naprawą lub wykonaniem nowych sufitów w postaci suchej zabudowy- nowy sufit w obrębie pom. Kuchni,
- likwidacja kolizji instalacyjnych,
- prace porządkowe, uszczelniające i naprawcze w remontowanej kuchni.

5.3. Materiały budowlane użyte w projekcie.

- sufit podwieszany z płyt GK/GKI gr.12,5mm., na stelażu stalowym,
- tynk cementowo wapienny- do uzupełnienia ubytków w ścianach, od wewnątrz budynku, powstałych w wyniku przeprowadzanych prac remontowych,
- płytki ściennie- okładzina ceramiczna do wys. Ościeżnic tj. ok 2,1m- zachować wysokość min. 2m od poziomu wykończonej podłogi (płytki 20x20cm, białe, szklowane), powyżej tynk, gładź, malowanie na kolor biały. Produkt referencyjny XXXXXXXXXX Pastel Biały Połysk lub równoważne- przed złożeniem ostatecznego zamówienia przedstawić do akceptacji Inwestora i Nadzoru Autorskiego,
- płytki podłogowe- gres formatu 60x60cm, szare imitujące beton, antypoślizgowe min R10, odporne na działanie środków chemicznych, do zastosowania w obiektach użyteczności publicznej- kuchniach. W pomieszczeniach bez ceramicznej okładziny ścian wykonać cokół ścienny na wys. Min 6cm. Produkt referencyjny XXXXXXXXXX Epoxy Gray Mat lub równoważne- przed złożeniem ostatecznego zamówienia przedstawić do akceptacji Inwestora i Nadzoru Autorskiego,
- grunt do ścian i farba:
 - ściany: zmywalna bez lotnych substancji w kolorze NCS S 0500N (odporność powłoki na szorowanie Rodzaj I, Klasa 2)
 - sufity: zmywalna bez lotnych substancji w kolorze NCS S 0300N (odporność powłoki na szorowanie Rodzaj II, Klasa 4).

5.4. Technologia kuchni

Przedmiotem opracowania jest remont istniejącej kuchni i części zaplecza kuchennego w istniejącym budynku przedszkola.

Zakres opracowania obejmuje dobór wydajności dodatkowych urządzeń i projekt ich ustawienia w ciągu technologicznym w pomieszczeniu kuchni.

KUCHNIA

5.4.1. Dane do projektu.

Kuchnia przygotowywać będzie **ok 150 porcji obiadowych, śniadań i podwieczorków** dla uczniów i nauczycieli przedszkola dziennie.

Przedszkole zapewnia przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

Źródłem energii dla urządzeń kuchennych jest energia elektryczna oraz gaz.

Zakład będzie produkował wyłącznie na potrzeby własne.

5.4.2. Obliczenie podstawowych wielkości dla doboru urządzeń.

Miarodajne dla doboru urządzeń są ilości potraw przygotowywanych na obiad (w pojemności kotłów i powierzchniach patelni i komór piekarników)

	osoby	Porcja (dm3)	ilość	jednostka
zupy	150	0,5	75	litrów
skrobia	150	0,5	75	litrów
jarzyny	150	0,3	45	litrów
sos	150	0,1	15	litrów
kompot	150	0,2	30	litrów
RAZEM			240	litrów

Tj. 1,6l/konsumenta

5.4.2. Rozwiązania funkcjonalne.

Całość pomieszczeń kuchni: zaplecze magazynowe, magazyn chłodniczy, szatnia, obieralnia (w niej stanowisko przechowywania i dezynfekcji jaj), przygotowalnia czysta, kuchnia z wydawalnią, zmywalnia zlokalizowane są na parterze budynku. Pomieszczenia kuchni są dostępne bezpośrednio z poziomu otaczającego terenu za pomocą schodów zewnętrznych. Zlokalizowane jest tu wejście na zaplecze kuchenne (dla personelu i dostawców). Dostawa towarów do magazynów i wejście personelu - wejściem gospodarczym, od strony południowej. Naczynia stołowe, sztućce zmywane są w dwóch zmywarkach w zmywalni na parterze. Odpadki kuchenne powinny być umieszczane w pojemniku na odpady biodegradowalne (wszystkie) powstające na terenie przedszkola.

Personel zespołu żywieniowego wchodzi na zaplecze kuchni wejściem gospodarczym od strony południowej. Na zapleczu przewidziano szatnię personelu zespołu żywieniowego z węzłem sanitarnym (WC, umywalka). Pokój socjalny stanowi oddzielny pokój na zapleczu kuchni. Sprzęt porządkowy będzie przechowywany w pomieszczeniu porządkowym ze zlewem na zapleczu magazynowym kuchni.

5.4.3. Opis procesów technologicznych kuchni.

5.4.3.1. Przechowywanie zapasów.

Transport poziomy i pionowy ręczny.

a- Zapas ziemniaków, warzyw i owoców

zapasy przechowywane będą w magazynie warzyw: ziemniaki na paletach, warzywa i owoce w skrzynkach na regałach magazynowych i na paletach magazynowych.

b- zapas kiszonek

przewiduje się wykorzystywanie kiszonek na bieżąco, ew. zapas kilkudniowy w opakowaniach półhurtowych (wiaderka 5-10l z tworzyw sztucznych) przechowywany będzie w magazynie warzyw i owoców, na dolnej półce regału.

c- zapas produktów suchych

mąka, cukier, ryż i inne artykuły sypkie oraz produkty gotowe do spożycia (z zakupu) przechowywane będą w magazynie produktów suchych na regale. Zachować odległość regałów od ściany rzędu 2-3cm.

d-zapasy wymagające chłodzenia

Przewiduje się wykorzystywanie produktów na bieżąco, ew. zapasy mięsa, drobiu, ryb, nabiału oraz wędliny przechowywane będą w komorach chłodniczych szaf chłodniczych: na oznaczonych półkach: mięso, wędliny, drób, ryby, warzywa i nabiał.

Produkty mrożone przechowywane będą odpowiednio w komorach szaf mroźniczych na oznaczonych półkach (mięso, drób, ryby, mrożonki warzywno-owocowe, mączne).

e-zapas jaj

jaja po dezynfekcji w urządzeniu UV do dezynfekcji jaj na stanowisku- magazynie jaj w obieralni warzyw, będą wydane do kuchni.

f-zapas dzienny

zapasy wydane na cały dzień pracy przechowywane będą w kuchni na półkach podblatowych w stołach roboczych i w stołach chłodniczych.

g-zasoby kuchni i jadalni

zasoby (zastawa stołowa) przechowywane będą w magazynie zasobów na zapleczu magazynowym kuchni.

h- sprzęt porządkowy

sprzęt będzie przechowywany w pomieszczeniu porządkowym ze zlewem na zapleczu magazynowym kuchni.

5.4.4. Pomieszczenia personelu

5.4.4.1. szatnia personelu zespołu żywieniowego i sanitariat.

W szatni personelu zespołu żywieniowego (liczba zatrudnionych – na 1 zmianie łącznie do 5 osób) przewiduje się

szafki pracownicze – dwudzielne. Przy szatni znajduje się sanitariat z WC i umywalką- poza zakresem opracowania.

5.4.5. Produkcja

5.4.5.1. Stanowisko przechowywania i dezynfekcji jaj- w pom. obieralni warzyw.

Jaja po dostawie do obieralni warzyw, wydane do kuchni mogą być tylko po dezynfekcji w urządzeniu UV do dezynfekcji jaj.

Dla dezynfekcji jaj zaprojektowano osobny zlew.

W przygotowalni jaj nie wolno wybijać jaj.

Dla zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych przewidziano umywalkę, złączkę do węża oraz wpust podłogowe d=100 mm. Do umywalki, basenów i zlewozmywaków należy doprowadzić wodę zimną i ciepłą.

5.4.5.2. Przygotowalnia wstępna ziemniaków, warzyw

Obróbka wstępna warzyw i owoców, ziemniaków odbywać się będzie w wydzielonym pomieszczeniu, gdzie zaprojektowano basen z blatem do pracy, obok stanowiska do przygotowania warzyw, owoców i ziemniaków przewidziano obieraczkę do ziemniaków z łapaczem miazgi.

Dla zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych przy stanowiskach tych przewidziano umywalkę, złączkę do węża oraz wpust podłogowe d=100 mm. Do umywalki, basenów i zlewozmywaków należy doprowadzić wodę zimną i ciepłą.

5.4.6. Kuchnia

W kuchni właściwej dokonywać się będzie końcowa obróbka wtórna: przygotowanie czystych surowców do końcowej obróbki i sporządzenia gotowych potraw.

Na stanowiskach roboczych w kuchni dokonywać się będzie obróbka wtórna: przygotowanie czystych surowców do końcowej obróbki i sporządzenia gotowych potraw. Polegać to będzie na rozdrobnieniu surowców i formowaniu.

W kuchni zorganizowano podstawowe stanowiska przygotowania potraw (w ciągu):

1. przygotowanie potraw z drobiu
2. przygotowanie potraw mięsnych i rybnych (przewiduje się dostawę ryb wyłącznie filetowanych i mrożonych)
3. rozdrabnianie warzyw i sporządzanie surówek
4. przyrządzanie potraw mącznych
5. stanowisko przygotowywania śniadań

Końcowa obróbka polegać będzie na obróbce termicznej i ekspedycji gotowych potraw.

Obróbka termiczna dokonywana będzie : na trzonach kuchennych i taboretach gazowych, na patelni, w piecu konwekcyjno-parowym.

W kuchni właściwej wydzielono stanowisko zmywania naczyń kuchennych. Stanowisko to stanowi zmywak do mycia garów kuchennych (z napełniaczem i spryskiwaczem) i regał na czyste naczynia kuchenne.

Oprócz wyposażenia stanowisk roboczych w kuchni przewidziano umywalkę, urządzenie do mycia i dezynfekcji (dostawa od producenta detergentów dla gastronomii), złączki do węża i wpusty podłogowe. Do zmywaków i trzonu kuchennego należy doprowadzić wodę zimną i ciepłą.

Woda do pieca konwekcyjno-parowego ze zmiękczacza wody.

Frytura będzie wynoszona na zewnątrz budynku do osobnego kontenera tylko na fryturę (ustawionego w pomieszczeniu na odpadki kuchenne) wejściem gospodarczym od strony południowej - odebrana musi być przez firmę specjalistyczną, z dokumentacją utylizacji. Zużyta frytura transportowana i gromadzona będzie w pojemnikach z pokrywą.

5.4.7. Ekspedycja (wydawanie)

Gotowe do wydania potrawy będą wkładane do naczyń w części wydawczej kuchni.

Naczynia czyste przechowywane będą w szafach przelotowych zamykanych obustronnie drzwiczkami przesuwными, między zmywalnią a wydawalnią.

W strefie wydawalni następuje wydanie posiłków na wózki rozwożone do sal przedszkolnych.

5.4.8. Zmywalnia naczyń stołowych

Istniejące pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych przy wydawalni- bez zmian.

5.5. Wytyczne technologiczne dla projektowania.

Pomieszczenia kuchni i zaplecza magazynowego muszą być wykończone w sposób staranny, bez szczelin i dziur w celu uniemożliwienia bytowania insektów. W oknach należy przewidzieć możliwość zakładania moskitiery przeciw owadom i gryzoniom. Drzwi zewnętrzne i ich progi i ościeżnice muszą być metalowe, jeśli są przeszklone, do wys. 30 cm od posadzki muszą mieć wkład metalowy. Drzwi, progi i ościeżnice drzwi wewnętrznych, jeśli nie są metalowe, należy obić do wys. 30,0 cm od posadzki blachą. Kanały wentylacji mechanicznej należy wykonać w obudowie pełnej, celem zapobieżenia osiadaniu kurzu. Piony i poziomy wod-kan i co w pomieszczeniach kuchni i zaplecza należy obudować. Rewizje projektować poza pomieszczeniami produkcyjnymi. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami. Ściany do wysokości min. 2,0m od posadzki wykonać jako trwałe, zmywalne i odporne na działanie środków dezynfekcyjnych. Posadzki wykonać jako przeciwpoślizgowe i odporne na działanie środków dezynfekcyjnych.

W pomieszczeniach, w których projektuje się wentylację mechaniczną (opartą o bilans zysków ciepła - patrz projekt branżowy) przewidziano również wentylację dyżurną (tzw bieg nocny), przyjmując ilość wymian powietrza na godzinę, z uwagi na rodzaj projektowanej funkcji.

W pozostałych pomieszczeniach planuje się wentylację mechaniczną zapewniającą ilość wymaganych wymian powietrza.

Oświetlenie naturalne - w kuchni, i w pozostałych pomieszczeniach wymagających oświetlenia naturalnego zapewnia się stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi ~1:8.

Kanalizację sanitarną należy zaprojektować z częścią technologiczną odprowadzaną przez tłuszczownik, zlokalizowany w studzience rewizyjnej poza budynkiem, na koniec dnia pracy należy dodawać przez zlew w kuchni określoną przez producenta porcję enzymów (tłuszcz z patelni musi być usuwany wraz z odpadkami do wydzielonego dla tłustych odpadków kuchennych kontenera na śmieci-do odbioru przez firmę utylizacyjną).

Wszystkie materiały użyte podczas modernizacji i remontu muszą posiadać (zgodnie z zastosowaniem) oświadczenia producentów o zgodności z odpowiednimi normami europejskimi lub aprobaty techniczne ITB, do stosowania w budownictwie lub świadectwa PZH, urządzenia zaś muszą posiadać znak bezpieczeństwa i atesty.

6. STANDARD WYKOŃCZENIA WNĘTRZ

6.1 PRACE BUDOWLANE:

- Sufity podwieszane – nowy sufit 2xpłyta gki w obrębie kuchni, dodatkowo prace naprawcze w obrębie nawiewów/wywiewów wentylacyjnych w pozostałych pomieszczeniach;
- Tynki wewnętrzne - miejscowe prace naprawcze,
- Zbicie istniejących płytek, przygotowanie ścian i podłogi do klejenia nowych płytek,
- Ew. usunięcie kolizji instalacyjnych na sufitach- oprawy oświetleniowe/anemostaty
- wymiana wewnętrznej stolarki drzwiowej wg załączonych rysunków

6.2 WYKOŃCZENIE ŚCIAN, PODŁÓG I SUFITÓW:

- Gruntowanie ścian i min. 2krotne malowanie (do momentu jednolitego pokrycia) farbą zmywalną bez lotnych substancji w kolorze NCS S 0500N (odporność powłoki na szorowanie Rodzaj I, Klasa 2) dla ścian i NCS S 0300N (odporność powłoki na szorowanie Rodzaj II, Klasa 4) dla sufitów.
- Płytki ceramiczne ściany do wysokości min. 2,0m
- Płytki gresowe na podłodze
- Izolacja przeciwwodna posadzkowa (folia w płynie) wywinięta na ściany (poprzez elastyczne taśmy narożne) na min. 10cm, wokół umywalk, zlewów 50cm z każdej strony oraz na pełną wysokość przy prysznicach.

7. WYPOSAŻENIE INSTALACYJNO - BUDOWLANE.

Przewiduje się wyposażenie budynku w nowe urządzenia i instalacje (poza istniejącymi):

- wentylacja mechaniczna z okapem
- instalacja elektryczna
- instalacja sanitarna- wod.-kan,

Całość zgodnie z projektami branżowymi, stanowiące całość z niniejszą dokumentacją.

8. OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA.

Bez zmian

9. DOSTĘPNOŚĆ DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH

Bez zmian

10. OCHRONA ŚRODOWISKA.

Planowana inwestycja nie należy do mogących pogorszyć stan środowiska. Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2004r. w sprawie określenia rodzajów przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko oraz szczegółowych uwarunkowań związanych z kwalifikowaniem przedsięwzięcia do sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko (Dz. U. Nr 257, poz.2573), inwestycja polegająca na „Remoncie dachu budynku przedszkola miejskiego im. Kubusia Puchatka wraz z przebudową instalacji wentylacji w Lipianach”, nie ma znaczącego wpływu na środowisko i nie podlega konieczności sporządzania Raportu o oddziaływaniu na środowisko. W czasie budowy będą wytwarzane odpady nie zaliczone do niebezpiecznych tzn.: drewno, papa, przewody wentylacyjne, nie segregowane odpady podobne do komunalnych.

11. OCHRONA KONSERWATORSKA.

Teren, na którym planowana jest inwestycja oraz istniejący budynek nie są wpisane do rejestru zabytków.

12. OBSZAR ODDZIAŁYWANIA INWESTYCJI.

Rozpatrywana jest inwestycja na działce 139/2 w odniesieniu do działki sąsiedniej 139/1 i 17 (działka drogowa) oraz 11/3 (działka budowlana). Z uwagi na charakter przedsięwzięcia oraz ograniczenie prac do istniejącej kubatury budynku nie zmienia się obszar oddziaływania inwestycji.

13. WARUNKI WYKONANIA ROBÓT BUDOWLANO-MONTAŻOWYCH

Wszystkie roboty budowlano-montażowe, a także odbiór robót, należy wykonać zgodnie z „*Warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano-montażowych*”, opracowanymi przez Instytut Techniki Budowlanej oraz zgodnie z zasadami wiedzy i sztuki budowlanej.

W sprawach nie określonych niniejszą dokumentacją i w przypadku wszelkich robót budowlanych nie wskazanych w dokumentacji, a koniecznych do wykonania, obowiązują Ustawa Prawo Budowlane, Rozporządzenie *Warunki techniczne, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowania (wersja aktualna)*, oraz Normy Polskiego Komitetu Normalizacyjnego w zakresie dotyczącym danych prac lub poszczególnych elementów budowlanych a także instrukcje i wytyczne stosowania poszczególnych materiałów budowlanych, dostarczane przez ich producentów lub dostawców.

Brak wskazania na rysunku technicznym elementu, którego zastosowanie wynika ze znanych lub powszechnie przyjętych rozwiązań w zakresie sztuki budowlanej nie zwalnia wykonawcy z konieczności skalkulowania i zastosowania takiego elementu w porozumieniu z inwestorem a także z projektantem.

Wykonawca, przed przystąpieniem do robót budowlanych, zobowiązany jest do zapoznania się ze wszystkimi dokumentacjami branżowymi i budowlanymi, wchodzącymi w skład projektu budowlanego i technicznego dla inwestycji. Wszelkie roboty budowlane muszą być prowadzone z równoległą, bieżącą, koordynacją międzybranżową. Wszelkie nieścisłości należy zgłaszać projektantowi.

Wszystkie stosowane materiały i wyroby muszą posiadać ważne polskie atesty, aprobaty techniczne lub świadectwa dopuszczenia do zastosowania w budownictwie, uzupełnione deklaracją producenta o zgodności wyrobu z aprobatą. Dopuszcza się (po otrzymaniu pisemnej zgody Projektanta, Inwestora i Inwestorskiego Nadzoru Budowy) stosowanie produktów posiadających jednorazowe świadectwo dopuszczenia, które w sposób jednoznaczny musi być odniesione do inwestycji będącej przedmiotem niniejszego projektu. Uzyskanie odpowiednich dokumentów leży w zakresie obowiązków Wykonawcy. W przypadku, jeśli produkt, wskazany przez Architekta jako "marka referencyjna" lub "np." nie posiada atestów, Wykonawca powiadomi o tym Inwestorski Nadzór Budowy i Nadzór Autorski.

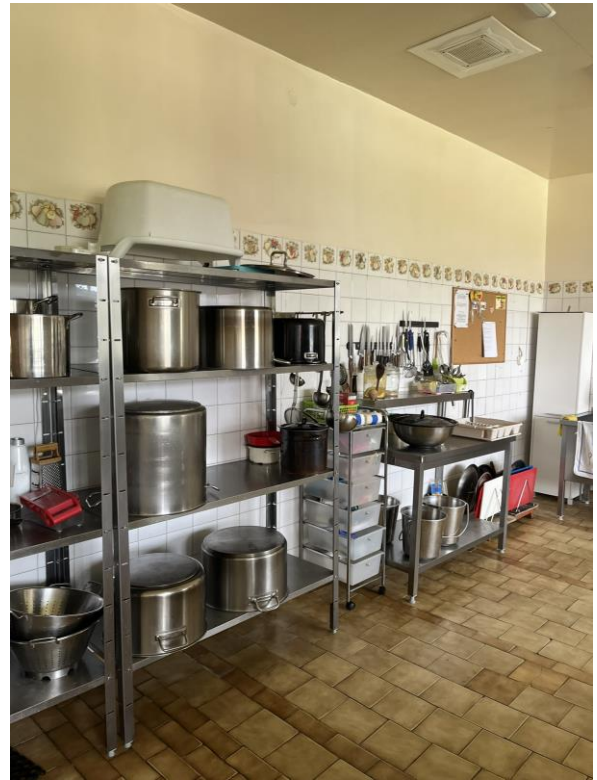
Zabrania się dokonywania niezgodnionych zmian stosowanych mat. i wyrobów.

Dopuszcza się zastosowanie materiałów zamiennych, w stosunku do wyrobów opisanych jako „produkt referencyjny” lub „np.” pod warunkiem, że posiadają one cechy nie gorsze jakościowo i technicznie od wskazanych w projekcie a także pod warunkiem uzyskania zgody projektanta.

Wszelkie elementy ruchome, w tym elementy wyposażenia oraz elementy stolarki drzwiowej, szkielec, odbojników wewnętrznych i innych, należy zamawiać i wykonywać / montować na podstawie zweryfikowanych obmiarów rzeczywistych wykonanych na obiekcie.

Wymiary otworów okiennych podano w świetle ościeży. Wymiary drzwi podano w świetle przejścia. Przy wykonywaniu drzwi i okien Wykonawca zobowiązany jest skonfrontować wymiary z zestawieniem stolarki oraz faktycznym zamawianym asortymentem dla uniknięcia nieścisłości. Wymiary montażowe okien i drzwi dopasować zgodnie z wytycznymi ich dostawcy, dotyczącymi montażu.

13. DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA- 26.04.2024r.





opracowała:

.....
mgr inż. arch. **Katarzyna Chmielewska**
upr. nr 12/ZPOIA/OKK/2014
specjalność: architektoniczna