## ARCHITEKTURA

# CZĘŚĆ OPISOWA

[2. Przedmiot inwestycji](#_Toc500831611)

[3. Dane ewidencyjne](#_Toc500831612)

[4. Podstawa opracowania](#_Toc500831613)

[5. Ogólna charakterystyka działki](#_Toc500831614)

[5.1. Lokalizacja obiektu](#_Toc500831615)

[6. Charakterystyka obiektu](#_Toc500831616)

[6.1. Przeznaczenie obiektu](#_Toc500831617)

[7. Obszar, budynki oraz obiekty pełnią funkcję rekreacyjno-usługową dla klientów oraz zawodników ośrodka.](#_Toc500831618)

[7.1. Program funkcjonalny](#_Toc500831619)

[7.2. Ochrona konserwatorska](#_Toc500831620)

[7.3. Wyposażenie instalacyjne obiektu](#_Toc500831621)

[8. Wskaźniki techniczne](#_Toc500831622)

[8.1. Dane powierzchniowo-kubaturowe:](#_Toc500831623)

[8.2. Zestawienie powierzchni użytkowych pomieszczeń budynku gastronomicznego:](#_Toc500831624)

[9. Rozwiązania konstrukcyjno-materiałowe](#_Toc500831625)

[9.1. Fundamenty](#_Toc500831626)

[9.2. Ściany](#_Toc500831627)

[9.2.1. Ściany nośne](#_Toc500831628)

[9.2.2. Ściany działowe](#_Toc500831629)

[9.3. Słupy i trzpienie](#_Toc500831630)

[9.4. Stropy Strop z płyt kanałowych grubości 26,5 cm.](#_Toc500831631)

[9.5. Nadproża i podciągi](#_Toc500831632)

[9.6. Dachy i stropodachy](#_Toc500831633)

[9.7. Schody](#_Toc500831634)

[9.8. Balustrady](#_Toc500831635)

[9.9. Stolarka / ślusarka](#_Toc500831636)

[9.10. Izolacje termiczne](#_Toc500831637)

[9.11. Izolacje przeciwwilgociowe](#_Toc500831638)

[10. Wykończenie wewnętrzne](#_Toc500831639)

[10.1. Posadzki](#_Toc500831640)

[10.2. Wykończenie wewnętrzne ścian](#_Toc500831641)

[10.3. Wykończenie wewnętrzne sufitów](#_Toc500831642)

[11. Wykończenie zewnętrzne](#_Toc500831643)

[11.1. Wykończenie elewacyjne](#_Toc500831644)

[11.2. Pokrycie dachu](#_Toc500831645)

[11.3. Obróbki blacharskie](#_Toc500831646)

[11.4. Instalacje dachowe](#_Toc500831647)

[11.5. Opaska wokół budynku](#_Toc500831648)

[12. Charakterystyka wpływu inwestycji](#_Toc500831649)

[12.1. Wpływ obiektu na środowisko](#_Toc500831650)

[12.2. Wpływ obiektu na obiekty sąsiednie](#_Toc500831651)

[12.3. Wpływ obiektu na zdrowie ludzi](#_Toc500831652)

[13. Charakterystyka obiektu ze względu na użytkowanie oraz warunki bhp](#_Toc500831653)

[13.1. Ilość i rodzaj użytkowników](#_Toc500831654)

[13.2. Gospodarka odpadami](#_Toc500831655)

[13.3. Doświetlenie i nasłonecznienie](#_Toc500831656)

[13.3.1. Oświetlenie naturalne](#_Toc500831657)

[13.3.2. Oświetlenie sztuczne](#_Toc500831658)

[13.4. Przystosowanie obiektu do potrzeb osób niepełnosprawnych](#_Toc500831659)

[14. Charakterystyka obiektu z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe](#_Toc500831660)

[14.1. Klasyfikacja obiektu](#_Toc500831661)

[14.2. Wymagania dotyczące instalacji](#_Toc500831662)

[14.3. Wymagania dotyczące wykończenia wnętrz i wyposażenia stałego](#_Toc500831663)

[14.4. Elementy wyposażenia ochrony pożarowej](#_Toc500831664)

[14.5. Wskazanie niezgodności w zakresie przepisów techniczno- budowlanych i przeciwpożarowych, które zostaną doprowadzone w budynku do stanu zgodnego z przepisami](#_Toc500831665)

[14.6. Wskazanie niezgodności w zakresie przepisów techniczno-budowlanych i przeciwpożarowych, które nie zostaną doprowadzone w budynku do stanu zgodnego z przepisami.](#_Toc500831666)

[14.7. Przyjęte rozwiązania zastępcze, inne niż określają to przepisy techniczno-budowlane zapewniające (rekompensujące usunięcia w zabezpieczeniu wymagań zabezpieczenie niezgodności przeciwpożarowym wyszczególnienie przeciwpożarowe niemożliwe obiektu do w stosunku do - przepisów) proponowanych rozwiązań zastępczych.](#_Toc500831667)

[14.8. Analiza i ocena wpływu rozwiązań zamiennych na poziom bezpieczeństwa pożarowego, służąca wykazaniu niepogorszenia warunków ochrony przeciwpożarowej obiektu.](#_Toc500831668)

[14.9. WNIOSKI P.POŻ.](#_Toc500831669)

[15. Uwagi końcowe](#_Toc500831670)

[16.](#_Toc500831671)

1. Przedmiot inwestycji

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt budynku gastronomicznego z funkcją usługową, z wiatą pod stację rowerową i wiatą na odpady, wraz z zagospodarowaniem terenu   
w rejonie ul. Warmińskiej i Niestachowskiej w Poznaniu, obręb Golęcin, ark.36 działka nr 18/2.

Do przedmiotu inwestycji należy także rozbiórka obecnie istniejących budynków higieniczno-sanitarnego oraz gastronomicznego.

1. Dane ewidencyjne

INWESTOR:

Poznańskie Ośrodki Sportu i Rekreacji

Ul. Chwiałkowskiego 34

61-553 Poznań

NAZWA INWESTYCJI:

Budowa budynku gastronomicznego z wypożyczalnią kijków do nordic-walking, budowa wiaty rowerowej, wiaty śmietnikowej oraz ścieżki pieszo-rowerowej wraz z zagospodarowaniem terenu i infrastrukturą techniczną oraz rozbiórka istniejącego bud. gastronomicznego i istn. bud. toalet w rejonie ul. Warmińskiej, obr. Golęcin, dz. 18/2 w Poznaniu.

ADRES INWESTYCJI:

Poznań, obręb Golęcin, ark.36

działka nr 18/2

1. Podstawa opracowania

* przepisy i normy
* umowa z Inwestorem
* ustalenia z Inwestorem
* wizja lokalna
* dokumentacja fotograficzna
* Wstępna koncepcja i materiały wyjściowe od Inwestora

1. Ogólna charakterystyka działki

Teren kortów tenisowych znajduje się w zabudowie miejskiej, zlokalizowanym w całości na własnej działce ewidencyjnej nr 18/2 z obrębu Golęcin. Na terenie są zlokalizowane budynki od 1 do 3 kondygnacji. Obecnie na działce znajduje się Park Tenisowy Olimpia. To zdecydowanie jeden z najpiękniejszych ośrodków tenisowych w Polsce. Usytuowany jest niedaleko centrum Poznania na terenie malowniczego Parku Golęcińskiego w sąsiedztwie stadionów: lekkoatletycznego i żużlowego. Wejście główne i wjazd od strony wschodniej poprzez ulicę Warmińską i Niestachowską. Park Tenisowy Olimpia dysponuje 12-­toma kortami (7 kortów w hali, w tym 2 do mini tenisa) i jest największym ośrodkiem tenisowym w Poznaniu. Na terenie obiektu znajdują się również m. in. domek klubowy z przestronnym tarasem, kawiarnia oraz największa w Poznaniu ściana tenisowa. Na terenie działki znajduje się miejsce gromadzenia odpadów stałych. Istniejący budynek hotelowy oraz gastronomiczny wykonane są w technologii tradycyjnej murowanej. Obok znajduje się parking dla klientów ośrodka. Na terenie działki występują liczne szpalery drzew i krzewów.

Suma powierzchni na podstawie ksiąg wieczystych wynosi 231 473 m2, suma powierzchni na 2 2 podstawie mapy dxf wynosi 229 748 m . Różnica wynosi 1 725 m co stanowi 0,74% powierzchni obliczonej na podstawie ksiąg wieczystych.

Powierzchnia zabudowy istniejących budynków: 2 377 m2

* 1. Lokalizacja obiektu



1. Charakterystyka obiektu
   1. Przeznaczenie obiektu

Obszar, budynki oraz obiekty pełnią funkcję rekreacyjno-usługową dla klientów oraz zawodników ośrodka.

* 1. Program funkcjonalny

Założeniem projektowym jest

* utworzenie wypożyczalni rowerów wraz z wiatą ochronną i kijków do nordic-walking
* oznakowanie ścieżek pieszych i rowerowych
* budowa pomieszczenia sanitarno-szatniowego z punktem gastronomicznym (opis technologii kuchni wg opracowania wg projektu technologii żywienia w budynku restauracyjnym)
  1. Ochrona konserwatorska

Budynek oraz opracowywany obszar nie są ujęte w strefie konserwatorskiej, nie jest wpisany do rejestru.

* 1. Wyposażenie instalacyjne obiektu
* inst. wodociągowa - przebudowa istn. inst.
* Inst. kanalizacji sanitarnej - przebudowa istn. inst.
* Inst. kanalizacji deszczowej
* Inst. wentylacji grawitacyjnej + wentylacja mechaniczna w części kuchennej
* Inst. elektryczna - przebudowa istn. inst.
* Ogrzewanie za pomocą wentylacji nawiewno-wywiewne + grzejniki zasilane elektrycznie.

1. Wskaźniki techniczne
   1. Dane powierzchniowo-kubaturowe:

Powierzchnia zabudowy budynku: 194,49 m2

Powierzchnia użytkowa budynku: 152,20 m2

Kubatura brutto budynku: 956,89 m3

Wysokość max. 5,89 m

Wymiary elewacji: 17,01mx10,81mx14,58m

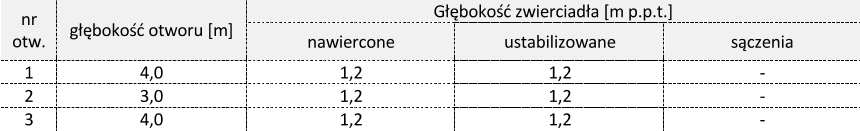
* 1. Zestawienie powierzchni użytkowych pomieszczeń budynku gastronomicznego:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | PARTER |  |  |
| nr pom. | NAZWA POMIESZCZENIA | pow. [m2] | wys. [m] |
| 0.01 | SALA RESTAURACYJNA | 67,83 | 3,30m |
| 0.02 | KOMUNIKACJA | 11,76 | 3,30m |
| 0.03 | PRZEDSIONEK TOALETY MĘSKIEJ | 2,96 | 2,70m |
| 0.04 | TOALETA MĘSKA | 5,62 | 2,70m |
| 0.05 | TOALETA DLA OS. NIEPEŁNOSPRAWNYCH  (oraz dla 20 kobiet) | 4,82 | 2,70m |
| 0.06 | TOALETA DAMSKA | 4,98 | 2,70m |
| 0.07 | POMIESZCZENIE GOSPODARCZE | 5,51 | 4,00m |
| 0.08 | TOALETA DLA PRACOWNIKÓW | 3,45 | 2,70m |
| 0.09 | ZAPLECZE DLA PRACOWNIKÓW | 3,85 | 3,00m |
| 0.10 | KOMUNIKACJA | 4,83 | 3,00m |
| 0.11 | KUCHNIA CATERINGOWA | 14,33 | 3,00m |
| 0.12 | POMIESZCZENIE GOSPODARCZE-MAGAZYNEK | 3,60 | 3,00m |
| 0.13 | BAR | 5,54 | 3,00m |
| 0.14 | ZMYWALNIA | 4,00 | 3,00m |
| 0.15 | ROZDZIELNIA | 5,75 | 3,00m |
| 0.16 | WIATROŁAP | 3,37 | 3,30m |
|  | SUMA | 152,20 |  |

PN ISO PN 9836:1997

1. Rozwiązania konstrukcyjno-materiałowe

W podłożu gruntowym nawiercono zwierciadło wód podziemnych. Wyniki obserwacji hydrogeologicznych przedstawiono w tabeli.



Głębokość przemarzania gruntów dla rejonu przeprowadzonych badań wynosi hz = 0,8 m wg normy PN-B-03020:1981.

Inwestycję zalicza się do I kategorii geotechnicznej przy prostych warunkach gruntowo- wodnych. Ostateczną decyzję jednak w sprawie klasyfikacji obiektu do odpowiedniej kategorii geotechnicznej pozostawia się projektantowi.

Podczas prac ziemnych proponuje się dodatkowy nadzór geologiczny.

Wykopy fundamentowe najlepiej wykonać w porze suchej, tj. przy stanach niskich wód gruntowych. Zwraca się jednocześnie uwagę, że utwory spoiste zalegające w podłożu projektowanego obiektu gruntami wysadzinowymi, wrażliwymi na zawilgocenie są oraz przesuszenie i przemarzanie, wobec czego w trakcie robót należy zabezpieczyć je przed tymi czynnikami.

Podczas prac ziemnych oraz fundamentowych proponuje się zabezpieczenie gruntów przed dodatkowym wody nawodnieniem oraz stagnacją w wykopach. Należy pamiętać również o ochronie gruntów spoistych przed przemarzaniem (grunty bardzo wysadzinowe).

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z ww. przypadków grunt należy usunąć i zastąpić stabilizacją (np. RM 2,5 MPa) suchym betonem (np. C8/10) lub pospółką zagęszczoną do Is>0,98.

Wszystkie materiały budowlane stosowane do realizacji projektowanej inwestycji powinny posiadać certyfikat lub aprobatę techniczną, a urządzenia certyfikat na znak bezpieczeństwa.

* 1. Fundamenty
* Budynek gastronomii

Zaprojektowano posadowienie bezpośrednie na ławach betonowych z poszerzeniami. Ławy należy wykonać z betonu C25/30 XC2 na podbetonie C12/15 o gr. 100mm.

* Wiata rowerowa

Zaprojektowano posadowienie na stopach betonowych 400x400mm o wysokośći 900mm. Stopy należy wykonać z betonu C25/30 jako monolityczne lub prefabrykowane.

* Wiata śmietnikowa

Stopy fundamentowe żelbetowe prefabrykowane, zgodnie z wytycznymi branży konstrukcyjnej.

* 1. Ściany
     1. Ściany nośne

Ściany zewnętrzne i wewnętrzne nośne budynku wykonane w technologii tradycyjnej, murowanej z betonu komórkowego gr. 24 cm, obustronnie tynkowane. Ścianę przy pomieszczeniu rozdzielni IE projektuje się jako REI60, grubości 24 cm. Pokrycie ścian zewnętrznych niepalne – deski kompozytowe na systemowej elewacji wentylowanej.

* + 1. Ściany działowe

Projektowane ściany działowe - szkieletowe z rusztu systemowego wypełnionego wełną mineralną gr. 50 mm i obłożone z każdej strony 2x płytami G-K,łączna gr. ściany12 cm, pokryte w całości gładzią gipsową, płytkami ceramicznymi w pomieszczeniach mokrych**.** Do pomieszczeń mokrych stosować płyty wodoodporne. Uwaga ogólna do ścian działowych systemowych z poszyciem z płyt gipsowo-kartonowych: montaż ścian wykonać zgodnie z instrukcją dobranego przez Wykonawcę producenta systemu. Szkielet, wzmocnienia, szerokość ścian G-K dostosować do rozdzielaczy c.o., drzwi, przeszkleń, parapetów, armatury itp. elementów.Profile ścienne należy montować co 40cm, a w miejscu montażu drzwi należy zastosować profile UA zgodnie z instrukcją wybranego przez Wykonawcę producenta.

Ścianę przy pomieszczeniu rozdzielni IE projektuje się jako REI60, grubości 12 cm - szkieletowe z rusztu systemowego wypełnionego wełną mineralną gr. 50 mm i obłożone z każdej strony 2x płytami G-K –F.

Ściany działowe pokryte w całości gładzią gipsową. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych oraz kuchennych wykończenie ścian płytkami ceramicznymi w pomieszczeniach mokrych.

* 1. Słupy i trzpienie
* Budynek gastronomii:

Zaprojektowano serię słupów żelbetowych podtrzymujących podciągi frontowe, oraz serię rdzeni żelbetowych usztywniających ściany murowane. Wszystkie te elementy należy wykonać z betonu C25/30 XC1. Rdzenie i słupy należy powiązać ze ścianami murowanymi za pomocą łączników stalowych w spoiny poziome lub na strzępia. Słupy i rdzenie należy połączyć monolitycznie z fundamentami oraz wieńcami i podciągami.

Pergola zewnętrzna na konstrukcji stalowej, z profili zamkniętych.

Wszystkie widoczne elementy konstrukcji stalowej należy malować proszkowo na kolor grafitowy (RAL 7021).

* Wiata rowerowa:

Zaprojektowano serię słupów stalowych RK100x8 S355JRH. Słupy należy mocować do fundamentów za pomocą kotew wklejanych.

Wszystkie widoczne elementy konstrukcji stalowej należy malować proszkowo na kolor grafitowy (RAL 7021).

* 1. **Stropy**  
     Strop z płyt kanałowych grubości 26,5 cm.
  2. Nadproża i podciągi
* Budynek gastronomii:

Zaprojektowano serię wieńców żelbetowych na ścianach mających na celu przewiązanie ścian ze stropem żelbetowym oraz mocowanie wsporników daszku szklanego nad wejściem.

Zaprojektowano podciągi żelbetowe w ścianach frontowych oraz w osi centralnej budynku.

Wieńce i podciągi należy wykonywać z betonu C25/30 XC1 jako monolityczne, równocześnie z wykonaniem stropu. Zbrojenie wieńców i podciągów należy przewiązać ze zbrojeniem rdzeni i słupów.

Nadproża w ścianach murowanych nad drzwiami i oknami należy wykonać jako prefabrykowane typu L-19 lub zamienne.

* Wiata rowerowa

Zaprojektowano konstrukcję wiaty w postaci belek stalowych RK100x8 S355JRH na słupach stalowych. Całość konstrukcji jest ze sobą powiązana i stanowi współpracującą jedność.

Wszystkie widoczne elementy konstrukcji stalowej należy malować proszkowo na kolor grafitowy (RAL 7021).

* 1. Dachy i stropodachy

Dach płaski jednospadowy o kącie nachylenia 3 stopni. Pokrycie z papy nie rozprzestrzeniającej ognia, dwuwarstwowej (NRO).

Zaprojektowano stropodach monolityczny w technologii wykonania filigran. Stropodach ma grubość 25cm i zaprojektowano go z betonu C25/30 XC1. W czasie wykonania należy uwzględnić otworowanie na potrzeby branżowe.

Zaprojektowano daszki wspornikowe o konstrukcji stalowej przekryte taflami szkła. Belki wsporników należy kotwić do podciągów/wieńców żelbetowych za pomocą łączników śrubowych kotwionych za pomocą blachy stalowej po drugiej stronie. Mocowanie szkła za pomocą łączników systemowych. Należy wykonać spadek daszków umożliwiających swobodny spływ wód opadowych.

Zaprojektowano zadaszenie ażurowe nad tarasem w postaci konstrukcji stalowej złożonej z profili zamkniętych RP.

* Pergola (zadaszenie ażurowe)

Pomiędzy ryglami stalowymi zaprojektowana wypełnienie ażurowe w postaci desek kompozytowych o szerokości maks. 5cm, z rozstawem osiowym 10cm. Deski kompozytowe w tej samej kolorystyce do elewacja zewnętrzna. Deski przykręcane do stalowych elementów konstrukcyjnych, na łączniki ukryte – bezpieczne, bez wystających ostrych elementów.

Nie dopuszcza się zadaszenia pełnego.

* 1. Schody
* Schody zewnętrzne

Projektuje się przed wejściem głównym do budynku gastronomicznego schody zewnętrzne żelbetowe, prowadzące z tarasu na poziom terenu o szerokości 260 cm. Konstrukcja schodów wg branży konstrukcyjnej.

Schody wykończone impregnatem do betonu, zabezpieczając przed działaniem wilgoci i porostów. Górna płaszczyzna wykończona płytkami gresowymi tak jak powierzchnia tarasu.

* 1. Balustrady
* Balustrady zewnętrzne

Pochwyt balustrad na wysokości 110cm, przekrój kwadratowy 5x5cm. Balustrada systemowa, ze stali cynkowanej ogniowo malowanej proszkowo w kolorze grafitowym (RAL 7021) lub zbliżonym. Wypełnienie balustrady ze szkła hartowanego.

* 1. Stolarka / ślusarka

Fasady szklane

Na elewacji frontowej projektuje się fasady szklane w ślusarce aluminiowej, malowanej proszkowo na kolor grafitowy (RAL 7021). Szkło typu Float, Clear, wzmocnione przeciw wypadaniu i zbiciu (hartowane).

Fasadę szklaną i drzwi wejściowe należy wykonać wg. tego samego systemu ślusarki, zapewniając U=1,1 [W/(m2·K)].

* Drzwi wewnętrzne bezklasowe

Drzwi wewnętrzne drzwi pełne, na ramach drewnianych/MDF, ościeżnica stalowa lakierowana proszkowo okucia srebrne satynowane. Skrzydła o wym. 90x200 cm, 80x200 cm, wg części rysunkowej. Drzwi do pom. sanitarnych i gospodarczych: kratka transferowa w dolnej części o sumarycznym przekroju zgodnym z projektem wentylacji (minimum 0,022m2). Szerokość w świetle przejścia musi zostać zachowana zgodnie z częścią rysunkową, należy dostosować wymiar otworu w murze do dobranego producenta.

* Drzwi wewnętrzne przeciwpożarowe (EI)

Drzwi stalowe w kolorze zbliżonym do grafitowego do pomieszczenia gospodarczego z szafką rozdzielni IE o odporności pożarowej EI30. Szerokość w świetle przejścia musi zostać zachowana zgodnie z częścią rysunkową, należy dostosować wymiar otworu w murze do dobranego producenta.

* Drzwi zewnętrzne

Drzwi zewnętrzne projektuje się w konstrukcji aluminiowej i/lub stalowej w kolorze zbliżonym do grafitowego (RAL 7021). Parametry ślusarki według części rysunkowej – wg rzutu parteru. Należy bezwzględnie zachować współczynnik U≤1,5 W/(m2·K). Szerokość w świetle przejścia musi zostać zachowana zgodnie z rzutami, należy dostosować wymiar otworu w murze.

* Ślusarka okienna

Wszystkie okna i fasady szklane projektuje się jako ślusarkę aluminiową. Należy bezwzględnie zachować współczynnik U≤1,1 W/(m2·K). Wypełnienie szkłem bezpiecznym P2. Parametry ślusarki według części rysunkowej – wg rzutu parteru.

* 1. Izolacje termiczne
* Ściany

Zakłada się izolację termiczną ścian z wełny mineralnej gr. 18 cm (ʎ=0,038W/mK) ze względu na elewację wentylowaną i okładzinę z desek elewacyjnych kompozytowych drewnopodobnych na systemowej podkonstrukcji.

* Ściany fundamentowe

Ściany fundamentowe i cokoły izolowane styropianem XPS 100 gr. 18 cm (λ=0,036W/mK).

* Dach

Na dachu projektuje się izolację termiczną z wełny mineralnej twardej gr. 30 cm + spadki 3 stopnie.

* Posadzka na gruncie

Projektuje się izolację termiczną posadzki na gruncie ze styropianu XPS 100 (ʎ=0,038W/mK) grubości 12cm.

* 1. Izolacje przeciwwilgociowe

Planuje się wykonanie izolacji przeciwwilgociowych dla całego obiektu objętego projektem.

* Pionowe i poziome izolacje fundamentów

Parametry preparatu gruntującego:

Bitumiczna zaprawa hydroizolacyjna typu lekkiego, gr. 3 mm:

- dwuskładnikowa, szczelna dla Radonu, nie zawierająca rozpuszczalników, z wypełniaczem polistyrenowym, zmodyfikowana polimerami, grubowarstwowa powłoka do wytwarzania elastycznych, mostkujących rysy uszczelnień budowlanych, w zastosowaniach zgodnie z normą DIN 18195 cz. 4, 5 i 6.

* Mata ochronna do uszczelnień bitumicznych:

Trzywarstwowa, drenażowa i ochronna mata z polistyrenu, kaszerowana rozdzielającą folią i stabilizującym nacisk gruntu filtrem flizelinowym z polipropylenu i polietylenu do uszczelnień wykonanych masami bitumicznymi.

Sposób użycia:

Przed obróbką maty ochronne do uszczelnień bitumicznych należy pociąć na odpowiednią wielkość. Przy tym należy tak odmierzyć długość, aby mata ochronna całkowicie mogła pokryć powierzchnie prostopadłe do styku z gruntem i występ fundamentu. Mocować prostopadle od góry do dołu.

Górna krawędź maty powinna znajdować się ok. 10 cm powyżej uszczelnienia.

Przy układaniu należy zwrócić uwagę na to, aby biały filtr flizelinowy był zwrócony w kierunku gruntu, a czarna, rozdzielająca folia stykała się z uszczelnieniem.

Aby osiągnąć właściwe zespolenie między matami, niezbędne jest wykonanie zakładu na przylegających krawędziach. Zakład powstaje przez nałożenie jednej maty na drugą w obszarze, na którym nie występują wytłoczenia. Należy zwrócić uwagę na łączenie krawędzi mat z białym filtrem flizelinowym. Taśma łącząca na zakład prowadzona jest zawsze pod krawędź flizeliny filtracyjnej.

Biały filtr flizelinowy posiada występ o wystarczającej szerokości, aby mógł zostać nałożony na każdy następny element.

Mocowanie mat ochronnych następuje przed wypełnieniem wykopu budowlanego ziemią, najpierw nad płaszczyzną uszczelnienia, zależnie od zastosowanych materiałów ściennych, poprzez łączenie z hakami i listwami za pomocą gwoździ, kołków lub klamer. Przy wypełnianiu wykopu mocowanie przejściowo ulega zerwaniu i ostatecznie górna krawędź zakończenia maty łączona jest z płaszczyzną pionową za pomocą gwoździ, profili zamykających lub poprzez ostrożne sypanie ziemi.

* Pomieszczenia mokre

W pomieszczeniach narażonych na działanie wilgoci (pomieszczenia higieniczno-sanitarne, kuchnie, umywalnie) należy użyć kompletnego systemu izolacji przeciwwodnych, zawierających zarówno izolację nakładaną na ściany i posadzki (np. folię w płynie) jak i taśmy uszczelniające na narożach oraz klej do płytek gresowych.

* Dach

Dach izoluje się od zewnątrz dwoma warstwami papy NRO, termozgrzewalnymi lub klejonymi. Papę należy wykonać i mocować zgodnie ze wskazaniami producenta, zachowując odpowiednie zakłady. Papę od wewnątrz wywinąć na attykę na wysokość min. 30cm. Całość obrzeży zabezpieczyć obróbkami blacharskimi.

1. Wykończenie wewnętrzne
   1. Posadzki

* **Pom. sanitarne, pomieszczenia gospodarcze, pomieszczenia kuchenne**

Płytki gresowe formatu 30x30 cm w kolorze jasno-szarym, klasa antypoślizgowa R10. Fuga pod kolor płytek.

* Komunikacja i sala restauracyjna

Płytki gresowe formatu 60x60 cm w kolorze jasno-szarym, klasa antyoślizgowa min. R11. Fuga w kolorze płytek.

Próbki minimum 3 różnych produktów należy dostarczyć do akceptacji Inwestora i Projektanta.

* Taras

Płytki gresowe mrozoodporne, klasa 1, gr. 0,94cm, w kolorze cementowo-szarym, delikatne uziarnienie, klasa antypoślizgowa R10. Format 60x60cm. Fuga międzypłytkowa w kolorze szarym, pod kolor płytek.

Próbki minimum 3 różnych produktów należy dostarczyć do akceptacji Inwestora i Projektanta.

* 1. Wykończenie wewnętrzne ścian
* Ściany murowane

Ściany murowane należy wykończyć tynkiem cementowo-wapiennym i farbą emulsyjną. Ścianki szkieletowe należy wykończyć gładzią gipsową i farbą emulsyjną.

* Ściany w pomieszczeniach mokrych

Należy wykończyć płytkami ceramicznymi. Wymiarów 30x60cm. Do wysokości minimum 200cm.

Ostateczny dobór i kolorystykę materiałów wykończeniowych uzgodnić z Inwestorem.

* 1. Wykończenie wewnętrzne sufitów

Sufity podwieszone, systemowe z płyt g-k wykończone gładzią gipsową, malowane na biało.

W pomieszczeniach mokrych sufity wykonane z płyt wodoodpornych.

1. Wykończenie zewnętrzne
   1. [Wykończenie elewacyjne](#_Toc473289792)

* Okładzina elewacyjna

Projektuje się na elewacji okładzinę z desek elewacyjnych kompozytowych dewnopodobnych z materiałów niepalnych na podkonstrukcji w systemie elewacji wentylowanej aluminiowej lub ze stali nierdzewnej. Nad częścią tarasu projektuje się pergolę z belek stalowych zamkniętych 20x10 cm w kolorze zbliżonym do grafitowego. Pergola wykończona listwami kompozytowymi o kolorze i strukturę takiej samej co elewacyjne deski kompozytowe.

* Cokoły

Na cokole należy zastosować mozaikowy tynk dekoracyjny na bazie spoiwa z wodnych dyspersji żywic akrylowych oraz barwionego kruszywa kwarcowego o kolorze szarym. Cokół na wysokość min. 30cm powyżej poziomu +/- 0,00 budynku. Od góry cokół należy zabezpieczyć obróbką blacharską.

* 1. [Pokrycie dachu](#_Toc473289793)

Wykończenie dachu – Dwie warstwy papy NRO. Papę należy wykonać i mocować zgodnie ze wskazaniami producenta, zachowując odpowiednie zakłady. Papę od wewnątrz wywinąć na attykę na wysokość min. 30cm. Całość obrzeży zabezpieczyć obróbkami blacharskimi

* 1. [Obróbki blacharskie](#_Toc473289794)

Obróbki blacharskie z blachy stalowej, ocynk., powlekanej gr. 0,7mm, kolor zbliżony do grafitu (RAL 7021).

* 1. [Instalacje dachowe](#_Toc473289795)

Projektuje się centrale wentylacji mechanicznej dla obsługi części kuchni cateringowej wg projektu branży sanitarnej. Projektuje się wentylatory dachowe grawitacyjne dla pomieszczeń WC.

* 1. Opaska wokół budynku

Po wykonaniu izolacji przeciwwilgociowej wokół budynku należy wykonać opaskę o szerokości min. 50cm.

Utwardzenie należy wykonać z kostki betonowej 10x20 cm, gr. 8 cm kolor szary. Opaskę przed tarasem należy wypełnić otoczakami w kolorze szarym, frakcja 25-40mm. Lokalizacja utwardzeń wg. rysunku PZT.01.

1. Charakterystyka wpływu inwestycji
   1. Wpływ obiektu na środowisko

Teren opracowania położony jest w zachodniej części miasta Poznania w tzw. północno-zachodnim klinie zieleni ciągnącym się od jezior Kierskiego i Strzeszyńskiego wzdłuż strumienia Bogdanka, jeziora Rusałka, terenów dawnego klubu sportowego „Olimpia”, Parku Sołackiego, Parku Wodziczki, Parku Cytadela, łącząc się z doliną Warty, która tworzy północny i południowy klin zieleni. Tereny te ukształtowane przez lodowiec jako doliny rzeczne, posiadają niekorzystne warunki dla zabudowy lecz są niezwykle korzystne dla klimatu miasta. Właśnie z tych powodów zostały włączone do krzyżowego systemu klinów zieleni zdefiniowanego przez profesorów: Władysława Czarneckiego i Bohdana Wodziczkę. Na początku XX wieku powstało zielone założenie Alei Wielkopolskiej i Parku Sołackiego zapoczątkowujące parkowo-rekreacyjny charakter tych terenów. Dalsza rozbudowa została kontynuowana przed II wojną światową przez budowę pływalni na Niestachowie a następnie, w czasie trwania wojny, z wykorzystaniem niewolniczej pracy ludności polskiej i żydowskiej, przez wykopanie jeziora Rusałka, przez które przepływa strumień Bogdanka. W latach 50 tereny klina zieleni położone na zachód od linii kolejowej Poznań – Piła zostały zagospodarowane przez klub sportowy „Olimpia”. Z planowanego w latach 50 XX w. Ośrodka Sportowo – Rekreacyjnego GKS „Olimpia” Poznań powstały: stadion piłkarsko żużlowy z trybunami, stadion lekkoatletyczny, boisko treningowe, korty tenisowe, hala tenisowa, budynek hotelowy i inne budynki socjalno – magazynowe i administracyjne wraz z infrastrukturą podziemną i obsługą komunikacyjną zagospodarowanego terenu.

Dokumenty planistyczne stanowiące podstawy opracowania:

* „Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Miasta Poznania - uzasadnienie przyjętych rozwiązań oraz synteza ustaleń studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta Poznania” (Uchwały Rady Miasta Poznania Nr LXXII/1137/VI/2014 z dnia 23 września 2014 r. PREZYDENT MIASTA POZNANIA)
* „Projekt Porozumienia ws. zagospodarowania Golęcina” sygnowany przez stronę społeczną: Koalicję Ponocno Zachodnich Osiedli Miasta Poznania, stronę miejską: Przedstawicieli Zarządu Miasta Poznania i Przedstawicieli Klubów Radnych Miasta Poznania.

Analizy nie wykazały istotnego wpływu planowanej inwestycji na środowisko zgodnie z rozumieniem Ustawy Prawo Budowlane Art. 3 pkt 20, nie spełnia on także warunków określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2010 r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

* 1. Wpływ obiektu na obiekty sąsiednie

Analizy nie wykazały istotnego wpływu planowanej inwestycji na budynki oraz sąsiednie działki budowlane zgodnie z rozumieniem Ustawy Prawo Budowlane Art. 3 pkt 20.

* 1. Wpływ obiektu na zdrowie ludzi

Analizy nie wykazały istotnego wpływu planowanej inwestycji na zdrowie ludzi zgodnie z rozumieniem Ustawy Prawo Budowlane Art. 3 pkt 20.

1. Charakterystyka obiektu ze względu na użytkowanie oraz warunki bhp
   1. Ilość i rodzaj użytkowników

W budynku przewidywanych jest do maksymalnie:

3 pracowników (w części kuchni)

20 klientów – użytkowników sali restauracyjnej

* 1. Gospodarka odpadami

W poszczególnych pomieszczeniach zaplecza sprzątanie odbywa się przy pomocy drobnego sprzętu porządkowego. Sprzęt oraz środki czystości i preparaty myjąco-dezynfekcyjne, a także do przygotowywania roztworów roboczych oraz mycia i dezynfekcji sprzętu stosowanego do utrzymywania czystości, będą przechowywane w szafie porządkowej przy korytarzu w części kuchennej. W szafie zamontowany powinien być zlew z materią i dozownikiem środka dezynfekcyjnego, wylewką z kranem na wysokości 50cm powyżej poziomu posadzki oraz wpustem podłogowym.

Składowanie odpadów stałych przeprowadzone będzie przez personel sprzątający. Obecnie na terenie działki po stronie południowej projektowanego budynku projektuje się wiatę śmietnikową, która będzie. Wywóz odpadów będzie następował analogicznie do istniejącego – na podstawie umowy z uprawnioną firmą.

* 1. Doświetlenie i nasłonecznienie
     1. Oświetlenie naturalne

Przeprowadzona analiza nasłonecznienia wykazuje dostateczne nasłonecznienie wszystkich pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi. Powierzchnia okien we wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych do stałego pobytu ludzi wynosi minimum 1/8 powierzchni pomieszczenia (liczonego po posadzce).

* + 1. Oświetlenie sztuczne

Projektuje się oświetlenie sztuczne zgodne z normą PN EN 12193 dla przestrzeni wystawowych, konferencyjnych oraz pobocznych i technicznych. Pomieszczenia magazynowe, techniczne   
oraz komunikację (korytarze) doświetlone są światłem sztucznym na poziomie 100lx.

* 1. Przystosowanie obiektu do potrzeb osób niepełnosprawnych

Budynek i okoliczne zagospodarowanie terenu zostało w całości przystosowane do użytkowania przez osoby niepełnosprawne. Wejście do budynku gastronomicznego zlokalizowane jest w części bocznej tarasu (od strony północnej – wskazanej na rzucie parteru) z poziomu terenu. Na wejściu do budynku projektuje się progi najazdowe o wysokości maks. 2cm.

1. Charakterystyka obiektu z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe
   1. Klasyfikacja obiektu

* Podstawowe dane inwestycji
* ZESTAWIENIE POWIERZCHNI:
* powierzchnia zabudowy 194,49 m²
* powierzchnia użytkowa budynku 152,20 m²
* wysokość budynku 5,89 m,
* liczba kondygnacji – 1 kondygnacja naziemna
* Kategoria zagrożenia ludzi

Kategoria zagrożenia ludzi – ZL III (do 50 osób)

* Klasa odporności pożarowej budynku

Klasyfikacja pożarowa obiektu – D

Dla budynku średniowysokiego kategorii zagrożenia ludzi ZL III należy przyjmować klasę „D” odporności pożarowej.

Dla klasy D odporności pożarowej, elementy budynku, powinny w zakresie klasy odporności ogniowej spełniać co najmniej wymagania określone w poniższej tabeli:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Klasa**  **odporności**  **pożarowej**  **budynku** |  |  | **Klasa odporności ogniowej elementów budynku** | | | |  |
|  |  | **główna** | **konstrukcja** | **strop** | **ściana** | **ściana** | **przekrycie** |
|  |  | **konstrukcja** | **dachu** |  | **zewnętrzna1)** | **wewnętrzna** | **dachu** |
|  |  | **nośna** |  |  |  |  |  |
|  | „D” | | R 30 | R15 | REI 30 | EI 30 (o-i)/REI60 | (-)/REI60 | NRO |

gdzie:

„R” – oznacza nośność ogniową (w minutach), określoną zgodnie z Polską Normą dotyczącą zasad ustalania klas odporności ogniowej elementów budynku;

„E” – szczelność ogniowa (w minutach), określana jw.;

„I” – izolacyjność ogniowa (w minutach), określana jw.; (-) – nie stawia się wymagań

1 – Klasa odporności ogniowej dotyczy pasa międzykondygnacyjnego wraz z połączeniem ze stropem.

Wszystkie elementy budynku powinny być nierozprzestrzeniające ognia.

Ściany nośne w budynku wykonane z betonu komórkowego o grubości min. 24 cm posiadają klasę odporności ogniowej powyżej REI 60. Ściany działowe wydzielające pomieszczenie rozdzielni będą wykonane w klasie odporności ogniowej REI 60. Konstrukcja dachowa zostanie doprowadzona do klasy odporności ogniowej R 15, a przekrycie – NRO. Poszczególne elementy zostaną zabezpieczone jak w opisie dla części konstrukcyjnej. Ściana oddzielenia pożarowego (wg rysunku parteru) – REI60.

Drzwi wejściowe do pomieszczenia zmywalni – EI30

Drzwi do pomieszczenia rozdzielni IE – EI30

* Strefy pożarowe

Aktualnie, łączna powierzchnia użytkowa 152,20 m². Zakładamy, że całość stanowi jedną strefę pożarową. Budynek jest oddzielony od sąsiedniego istniejącego zadaszenia (hali tenisowej) za pomocą ściany oddzielenia przeciwpożarowego (ściany murowane z betonu komórkowego o grubości ok. 24 cm o klasie odporności ogniowej min. REI60).

W analizowanym budynku nie będą występować pomieszczenia lub strefy zagrożone wybuchem.

* 1. Wymagania dotyczące instalacji
* Oświetlenie awaryjne

Budynek zostanie wyposażony w przeciwpożarowy wyłącznik prądu. Przycisk wyłącznika przy wejściu do wiatrołapu (pomieszczenie nr 0.16) na poziomie parteru. Zostanie zastosowane awaryjne oświetlenie ewakuacyjne na drodze ewakuacyjnej z pomieszczeń kuchni przez salę restauracyjną do wyjścia na zewnątrz budynku. Inne urządzenia przeciwpożarowe w świetle obowiązujących przepisów techniczno- budowlanych oraz o ochronie przeciwpożarowej, nie są wymagane.

Pomieszczenia ogrzewane będą za pomocą grzejników elektrycznych.

* 1. Wymagania dotyczące wykończenia wnętrz i wyposażenia stałego

Drzwi wyjście z pomieszczenia zmywalni na zewnątrz budynku projektuje się w klasie odporności p.poż. EI30 o szerokości 90 cm i wysokości 200 cm. Drzwi wydzielające pomieszczenie rozdzielni także EI30 o wymiarach 90x200 cm. Długość dojścia z najdalszego pomieszczenia (0.04) będącego przedmiotem analizowanego projektu do wyjścia na zewnątrz wynosi ok. 19 m, w tym na poziomej drodze nie przekracza 20 m.

* 1. Elementy wyposażenia ochrony pożarowej
* Hydranty - zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru

Przeciwpożarowe zapewnia miejska sieć wodociągowa przeciwpożarowa. Najbliższe nadziemne hydranty podziemne DN 80 zasilane z miejskiej sieci wodociągowej znajdują się w pobliżu projektowanego budynku gastronomicznego (ok. 5, 12 i 45 m od budynku).

* Gaśnice

Budynek wyposażono w gaśnice. Przewidziano umieszczenie jednej gaśnicy GP 4 ABC w wiatrołapie.

* Drogi pożarowe

Drogę pożarową dla budynku stanowi ulica Warmińska, która przebiega wzdłuż dłuższego boku budynku oraz droga istniejąca wewnętrzna (jak na dotychczasowych warunkach dla obecnie istniejącego budynku gastronomicznego). Między ulicą wewnętrzną a budynkiem brak jakichkolwiek przeszkód, które uniemożliwiają prowadzenie działań ratowniczych z użyciem pojazdów specjalnych służb ratowniczych, drabin i podnośników mechanicznych.

* 1. Wskazanie niezgodności w zakresie przepisów techniczno- budowlanych i przeciwpożarowych, które zostaną doprowadzone w budynku do stanu zgodnego z przepisami

W projekcie uwzględniono obowiązujące przepisy prawa budowlanego, warunki techniczne i normy - brak niezgodności.

* 1. Wskazanie niezgodności w zakresie przepisów techniczno-budowlanych i przeciwpożarowych, które nie zostaną doprowadzone w budynku do stanu zgodnego z przepisami.

Zbliżenie południowej ściany budynku do istniejącego zadaszenia (hali tenisowej), które zostało wykonane   
z materiałów palnych – odległość wynosi ok. 2,90 m.

* 1. Przyjęte rozwiązania zastępcze, inne niż określają to przepisy techniczno-budowlane zapewniające (rekompensujące usunięcia w zabezpieczeniu wymagań zabezpieczenie niezgodności przeciwpożarowym wyszczególnienie przeciwpożarowe niemożliwe obiektu do w stosunku do - przepisów) proponowanych rozwiązań zastępczych.

Ze względu na zbliżenie południowej ściany projektowanego budynku do istniejącego zadaszenia (hali tenisowej), które zostało wykonane z materiałów palnych, a odległość pomiędzy nimi wynosi ok. 2,90 m została zaprojektowana ściana oddzielenia pożarowego o odporności REI60, w której znajdują się drzwi p.poż w klasie EI30. Okładzina elewacyjna z desek kompozytowych drewnopodobnych będzie wykonana   
z materiałów niepalnych. Przekrycie dachu projektuje się z materiałów NRO.

* 1. Analiza i ocena wpływu rozwiązań zamiennych na poziom bezpieczeństwa pożarowego, służąca wykazaniu niepogorszenia warunków ochrony przeciwpożarowej obiektu.

Nie ulega zmianie kategoria zagrożenia ludzi (ZL III) względem obecnie istniejącego budynku, a projektowanego budynku gastronomicznego ani też wysokość budynku (niski). Wymagana klasa odporności pożarowej budynku nie ulega zmianie. Przekrycie dachu będzie z materiałów NRO. Zostanie zastosowane oświetlenie awaryjne ewakuacyjne.

Te przedsięwzięcia spowodują, że:

1) znacznej poprawie ulegną warunki ewakuacji wszystkich osób w budynku,

2) ewentualny pożar w kuchni zostanie szybko wykryty, co przyczyni się do szybszego zaalarmowania straży pożarnej i wcześniejszego rozpoczęcia ewakuacji,

3) rozprzestrzenianie się pożaru w pomieszczeniach będzie ograniczone,

4) bezpieczeństwo ekip ratowniczych zostanie podwyższone.

* Wnioski

Podstawowe wymagania bezpieczeństwa pożarowego, takie jak:

1) nośność konstrukcji,

2) ograniczenie rozprzestrzeniania się ognia i dymu w budynku,

3) ograniczenie rozprzestrzeniania się pożaru na sąsiednie budynki,

4) możliwość ewakuacji ludzi,

5) bezpieczeństwo ekip ratowniczych,

będą tutaj zapewnione na poziomie dostosowanym do rodzaju i charakteru tego obiektu.

1. Uwagi końcowe

Zgodnie z zasadami obowiązującego prawa budowlanego, przy wykonaniu robót należy stosować jedynie te wyroby, które uzyskały pozytywną ocenę, stwierdzającą przydatność do stosowania w budownictwie. Są to wyroby, dla których wydano: certyfikat ma znak bezpieczeństwa, wykazujący, że została zapewniona zgodność z kryteriami technicznymi określonymi na podstawie polskich norm, aprobat technicznych oraz zastosowanych przepisów, lub też: deklarację zgodności (certyfikat zgodności) z właściwą normą bądź aprobatą techniczną, jeżeli dany wyrób nie jest objęty certyfikacja na znak bezpieczeństwa.

W sprawach nieokreślonych dokumentacją obowiązują:

* Prawo budowlane
* warunki techniczne, jakim powinny odpowiadać budynki ich usytuowanie
* warunki techniczne wykonania i odbioru robót budowlano- montażowych (wg Ministerstwa Budownictwa i Instytutu Techniki Budowlanej),
* normy Polskiego Komitetu Normalizacyjnego (P.K.N.),
* instrukcje, wytyczne, świadectwa dopuszczenia, atesty Instytutu Techniki Budowlanej,
* instrukcje, wytyczne i warunki techniczne producentów i dostawców materiałów budowlano-instalacyjnych,
* przepisy techniczne instytucji kontrolujących jakość materiałów i wykonywanych robót.

W przypadku stosowania jakichkolwiek rozwiązań systemowych należy przy wycenie uwzględnić wszystkie elementy danego systemu niezbędne do zrealizowania całości prac.

Wykonawca przed przystąpieniem do robót zobowiązany jest do zapoznania się ze wszystkimi dokumentacjami branżowymi i budowlanymi.

Opis prac i cel, jaki należy osiągnąć dla każdego rodzaju robót odpowiadają minimalnemu rezultatowi, jaki jest do przyjęcia przez Inwestora. Niniejsza dokumentacja nie może jednak zawierać dokładnego wyliczenia i opisu wszystkich materiałów, szczegółów i wytycznych niezbędnych do doskonałego wykonania robót.

Rysunki i cześć opisowa są dokumentami wzajemnie sie uzupełniającymi. Wszystkie elementy ujęte w specyfikacji (opisie), a nie ujęte na rysunkach lub ujęte na rysunkach a nie ujęte w specyfikacji winne być traktowane tak jakby były ujęte w obu. W przypadku rozbieżności w jakimkolwiek z elementów dokumentacji należy zgłosić projektantowi, który zobowiązany będzie do pisemnego rozstrzygnięcia problemu.

Wszystkie elementy nie ujęte w niniejszym opracowaniu (opis, specyfikacja, rysunki), a zdaniem Wykonawcy niezbędne do prawidłowego działania instalacji nie zwalniają Wykonawcy z ich zamontowania i dostarczenia.

Ze względu na rodzaj robót Wykonawca, powinien zdawać sobie sprawę z prac, jakie należy wykonać, z ich zakresu i ich rodzaju, Dzięki umiejętnościom zawodowym w swojej specjalności powinien uzupełnić szczegóły, które mogłyby zostać pominięte w poszczególnych częściach dokumentacji tak, aby idealnie wykonać opisany obiekt i zagwarantować wymagany rezultat.

W przypadku błędu, pomyłki lub wątpliwości interpretacyjnych Wykonawca, przed złożeniem oferty, powinien wyjaśnić sporne kwestie z Inwestorem, który jako jedyny jest upoważniony do wprowadzania zmian. Wszelkie niesygnalizowane niejasności będą interpretowane z korzyścią dla Inwestora.

Wszystkie specyfikacje urządzeń i rysunki szczegółowe proponowane przez Wykonawcę należy zatwierdzić u Inwestora lub w Biurze Projektowym.

Biuro Projektowe nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie nieuzgodnione zmiany wynikające z uszczegółowienia rozwiązań funkcjonalnych, technologicznych, dostosowania do wymogów stawianych przez technologię, konstrukcję, instalacje, itd. oraz zmian wprowadzonych przez Inwestora

Roboty należy wykonać w uzgodnieniu oraz zgodnie z zaleceniami nadzorów technicznych

Wszystkie wymiary podawane są w centymetrach. Nie wolno brać żadnego wymiaru mierząc bezpośrednio z rysunku. Obowiązkiem wykonawcy jest sprawdzenie wymiaru w naturze. W wypadku jakiejkolwiek zmiany lub różnicy zauważonej między projektem a stanem faktycznym wykonawca zobowiązany jest przekazać tę informację do biura projektowego.

W trakcie prac może w niewielkim zakresie zaistnieć konieczność wykonania dodatkowych prac niemożliwych do określenia na etapie wykonywania dokumentacji projektowej i tym samym nie ujętych w niniejszej opracowaniu.

Niniejszy projekt w wersji elektronicznej jest egzemplarzem informacyjnym i jako taki nie może służyć, jako podstawa do wykonania na jego bazie ( lub jego wydruków) jakichkolwiek prac budowlanych.

## CZĘŚĆ RYSUNKOWA

SPIS RYSUNKÓW

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NR | NAZWA RYSUNKU | SKALA |
| A.01 | RZUT PARTERU | 1:100 |
| A.02 | RZUT DACHU | 1:100 |
| A.03 | PRZEKRÓJ A-A | 1:50 |
| A.04 | ELEWACJE | 1:100 |