

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA OPRACOWANIE DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ Dla Remontu budynku nr 20 wraz z przyległymi chodnikami w kompleksie wojskowym K-0044 w Warszawie przy ul. Żwirki i Wigury 9/13.

## I. DANE OGÓLNE.

### 1. Przedmiot zamówienia:

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest opracowanie kompletnej wielobranżowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej z projektem techniczno-technologicznym zaplecza gastronomicznego, jadalni oraz przyległych pomieszczeń z opisem przedmiotu zamówienia oraz uzyskaniem niezbędnych uzgodnień i decyzji administracyjnych (zgłoszenia robót do Wojewody Mazowieckiego i uzyskania pozwolenia na roboty remontowe) dla zadania: **Remont budynku nr 20 wraz z przyległymi chodnikami w kompleksie wojskowym K-0044 w Warszawie przy ul. Żwirki i Wigury 9/13.**
- 1.2. Dokumentację projektowo-kosztorysową należy przygotować na podstawie przeprowadzonej inwentaryzacji z uwzględnieniem planowanych zmian.
- 1.3. Opracowanie wielobranżowej dokumentacji projektowo - kosztorysowej we wszystkich branżach podlega uzgodnieniu z:
  - Dowódcą Oddziału Zabezpieczenia Garnizonu Stołecznego w Warszawie,
  - Rzecznikiem ds. zabezpieczeń ppoż.,
  - Rzecznikiem d.s. sanitarno-epidemiologicznych,
  - Wojskowym Ośrodkiem Medycyny Prewencyjnej w Modlinie,
  - Ośrodkiem dokumentacji geodezyjnej RZI,
- 1.4. Teren, na którym planowane jest wykonanie zadania znajduje się na działce nr 73/160 w obrębie 2-04-04 - gm. Włochy, która stanowi własność Skarbu Państwa w trwałym zarządzie Stołecznego Zarządu Infrastruktury w Warszawie.
- 1.5. Opracowana dokumentacja projektowa będzie stanowiła opis przedmiotu zamówienia w procedurze przetargowej na wybór wykonawcy robót remontowych i pozyskania wyposażenia kuchni **budynku nr 20**. W związku z tym dokumentacja musi spełniać wymagania dla opisu przedmiotu zamówienia narzucone ustawą Prawo zamówień publicznych, a także być zgodna z obowiązującymi wymaganiami innych ustaw i norm, zasadami wiedzy technicznej oraz ustaleniami dokonanyymi ze służbami Zamawiającego.
- 1.6. Projekt powinien obejmować opracowanie pod względem technologicznym ciągów do przygotowywania i wydawania posiłków oraz wyposażenia w wymagany sprzęt i urządzenia oraz wytyczne budowlane i instalacyjne do opracowań projektowych branżowych.
- 1.7. Ponadto obiekt ma spełnić właściwości budynku energooszczędnego, powinien charakteryzować się niskim zużyciem energii na etapie eksploatacji. Należy przewidzieć zastosowanie energooszczędnych rozwiązań technicznych. W budynku należy przewidzieć też ciągi komunikacyjne, spełniające wymagania bezpieczeństwa typowe dla budynków użyteczności publicznej, a w szczególności dla obiektów gastronomicznych. Wszystkie pomieszczenia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa objęte muszą być ochroną przeciwporażeniową, przeciwprzepięciową, przeciwprzetężeniową i przeciwpożarową. Przyjęte rozwiązania funkcjonalno – użytkowe muszą uwzględniać wymogi Zamawiającego zarówno w zakresie wymogów powierzchniowych jak i w zakresie technologii i wyposażenia pomieszczeń.
- 1.8. Niezbędne jest sprawowanie nadzoru autorskiego przez projektanta, projektantów w zakresie prawa autorskiego zgodnie z obowiązującym w tej dziedzinie prawem. Wykonawca jest zobowiązany do sprawowania nadzoru autorskiego w trakcie trwania robót budowlanych związanych z wykonaniem przedmiotu umowy zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawa Budowlanego.  
Nadzór autorski sprawowany będzie od dnia przekazania placu budowy do dnia podpisania bezusterkowego odbioru robót objętych umową. Nadzór będzie sprawowany wg potrzeb wynikających z postępu robót oraz na każde wezwanie inspektora nadzoru –

maksymalnie 15 pobytów na budowie w trakcie realizacji zadania w każdej branży.

## II. CHARAKTERYSTYKA OBIEKTU

### 1. Stan istniejący.

Rok budowy – 1951; budynek dwukondygnacyjny - częściowo podpiwniczony; konstrukcja murowana; strop ceramiczny; stropodach niewentylowany; pokrycie dachu z papy; okna PCV; drzwi wewnętrzne i zewnętrzne PCV przeszklone, stalowe i drewniane; budynek wyposażony w instalacje wodociągową, kanalizacyjną, hydrantową i elektryczną teletechniczną i światłowodową; kubatura - 13250 m<sup>3</sup>; powierzchnia całkowita – 2806 m<sup>2</sup>; powierzchnia użytkowa – 2350 m<sup>2</sup>; powierzchnia dachu 1949 m<sup>2</sup>.

Parter (poziom 0) stanowi istniejące zaplecze gastronomiczne składające się w szczególności z: pomieszczeń magazynowych (w tym chłodni), pomieszczeń wstępnej obróbki produktów, pomieszczeń przygotowywania posiłków wraz z aneksami, pomieszczenia wydawania posiłków, zmywalni, pomieszczenia socjalnego wraz z węzłem sanitarnymi i toaletą, pomieszczenia biurowe jadalnią (stołówką). Funkcja – kuchnia i jadalnia (stołówka). **Nie stanowią one przedmiotu niniejszego projektu w całości (w projekcie należy ująć remont z dostosowaniem do aktualnych potrzeb i wymogów technicznych - windy w pomieszczeniu wydawalni posiłków, przepisów i wymogów p.poż. instalacji elektrycznej, teletechnicznej, sanitarnej i innych wg potrzeb).**

Piętro (poziom +1) stanowi istniejące pomieszczenie wydawania posiłków, sala jadalna (stołówka), zmywalnia naczyń, sanitariaty, pomieszczenie zaplecza magazynowego. Poziom + 1 nie posiada wentylacji mechanicznej i centralnego okapu, pomieszczenia wyposażone są w sprawną i funkcjonującą instalację: elektryczną, wodno-kanalizacyjną, grzewczą. **Poziom +1 stanowi cel niniejszego projektu.**

W 2018 roku przeprowadzono okresową pięcioletnią kontrolę stanu sprawności technicznej budynku. W wyniku kontroli określono 23,18% zużycie techniczne budynku. Budynek nie spełnia współczesnych standardów użytkowych i technologicznych, kwalifikuje się do przebudowy celem przystosowania do obowiązujących standardów użytkowych i technologicznych.

### 2. Ogólne założenia technologiczne

2.1. Przyjęto następujące podstawowe założenia technologiczne:

- a) produkcja wybranych potraw odbywać się będzie w oparciu o pełen asortyment surowców,
- b) mięso oraz ryby będą dostarczane w postaci elementów kulinarnych, w opakowaniach chroniących przed zanieczyszczeniem,
- c) większość towarów będzie dostarczana na bieżące potrzeby, bez konieczności dłuższego ich magazynowania,

2.2. W obiekcie będą realizowane następujące czynności technologiczne:

- a) pobieranie surowców, półproduktów i towarów handlowych przeznaczonych produkcji potraw lub do bezpośredniej sprzedaży,
- b) magazynowanie w ograniczonym zakresie,
- c) obróbka termiczna półfabrykatów (magazynowanych i poddanych wstępnemu procesowi technologicznemu na poziomie 0),
- d) ekspedycja potraw,
- e) zwrot brudnych naczyń,
- f) zmywanie naczyń,
- g) usuwanie odpadów.

### 3. Rodzaje serwowanych posiłków

3.1. Przedmiotowa stołówka oferować będzie śniadania, obiady oraz sporadycznie kolację jak również przygotowywanie i wykańczanie posiłków pod specjalne zlecenie:

- a) zupy/kremy,
- b) dania II obiadowe (mięsne, drobiowe, rybne, mączne),
- c) dodatki warzywne do dań (surówki, sałatki, warzywa gotowane),
- d) desery (wyroby cukiernicze),
- e) ciepłe dania śniadaniowe i kolacyjne,
- f) napoje (napoje gazowane, kompoty, soki, kawa, herbata).

#### **4. Rodzaj stosowanych naczyń**

Stosowane będą naczynia wielokrotnego użycia (ceramiczne, porcelanowe, szklane) przystosowane do zmywania w zmywarko-wyparzarce.

#### **5. Zatrudnienie i czas pracy**

Zakłada się działalność obiektu w godz. 7.00-16.00 i wydawanie posiłków (śniadania i obiady) dla grup do 200-300 konsumentów.

W Salach VIP planuje się obsługę kelnerską do 30 osób. Planowana liczba pracowników to 3-5 osób. Przewiduje się pracę w systemie równoważnego czasu pracy. W pomieszczeniach przygotowalni wstępnej mięsa (poziom 0) przewiduje się pracę czasową do 2 godzin.

Dla pracowników kuchni należy zaprojektować pomieszczenie socjalno-biurowe wyposażone w pracownicze szafki odzieżowe (dwudziałowe), umywalkę oraz stół z krzesłami. Przy pokoju socjalno-biurowym zaprojektować węzeł sanitarny z natryskiem oraz wydzielonym WC. Pracownicy kuchni będą spożywać posiłki na jadalni.

#### **6. Utrzymanie czystości**

Sprzątanie pomieszczeń kuchni (wraz z pomieszczeniami przyległymi) oraz jadalni należy do obowiązków personelu kuchni. Odbywać się to będzie przy użyciu sprzętu porządkowego i środków czystości znajdujących się w aneksie na sprzęt porządkowy. Aneks należy wydzielić na zapleczu z uwzględnieniem w zlew porządkowy oraz półkę na środki czystości.

#### **7. Gospodarka odpadami**

Odpadki ze zmywalni oraz z części produkcyjnej (pokonsumpcyjne) wynoszone, usuwane będą w określonych godzinach niekolidujących z procesem produkcyjnym do pomieszczenia na odpadki (poza obrębem budynku). Pozostałe odpady (opakowania) gromadzone będą w pojemnikach ustawionych w altanie wydzielonej do składowania odpadów stałych (poza obrębem budynku).

### **III. UKŁAD FUNCJONALNO-UŻYTKOWY**

#### **2. Dostawa towaru**

Surowce i półprodukty dostarczane będą w określonych godzinach nie kolidujących z innymi czynnościami w czasie godzin otwarcia stołówki na poziomie + 1 od strony zaplecza technicznego, gastronomicznego (windą). Dostarczone surowce podlegające obróbce termicznej będą wykorzystane do bezpośredniej produkcji, natomiast produkty przeznaczone do bezpośredniej sprzedaży będą trafiały do magazynku bufetu. Na zapleczu gastronomiczno-kuchennym należy przewidzieć wyłącznie urządzenia i maszyny niezbędne do bieżącej obróbki termicznej i wykańczania gotowych potraw do dystrybucji w bufecie. W dokumentacji projektowej należy też uwzględnić magazyn z regałami/półkami wiszącymi ze stali kwasoodpornej na zapasowy sprzęt podręczny kuchni, zapas naczyń stołowych, obrusów, itp. (wyposażony w paletę magazynową i regały ze stali nierdzewnej) należy uwzględnić w nim także lodówkę na próbki żywności. Dostęp do tego magazynu jest zastrzeżony dla kierownika kuchni, lub osoby przez niego upoważnionej.

#### **3. Przygotowanie i aneksy kuchenne**

W związku z ograniczoną powierzchnią zaplecza produkcyjno-gastronomicznego na poziomie +1 na etapie projektowania należy uwzględnić stanowiska pracy z różnego rodzaju asortymentem spożywczym z możliwością wykorzystywania tych samych stanowisk do produkcji z innym asortymentem spożywczym po zapewnieniu odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego oraz procedur HACCP przez personel. Na poziomie +1, nie przewiduje się prowadzenia obróbki brudnej warzyw i nowalijek, mięsa, ryb, czy drobiu. Czyste warzywa, mięso, ryby, drób, czy półfabrykaty kierowane będą z pomieszczeń poziomu 0 do kuchni (poziom +1), gdzie poddawane będą dalszej obróbce w wydzielonych stanowiskach przygotowania potraw, wyposażonym w zlew oraz stół roboczy. Zakłada się, że w danym dniu będą przygotowywane potrawy z dwóch rodzajów mięsa, drobiu lub ryb. W obrębie kuchni należy wydzielić aneks do końcowej obróbki mięsa wyposażony w zlew, stół do pracy. W przestrzeni kuchni, oprócz wcześniej wymienionych stanowisk, przewiduje się dostarczanie wyrobów mącznych jako półfabrykaty gotowe do poddania obróbce cieplnej, jak również stanowisko do przygotowania wyrobów garmażeryjnych. Stanowiska należy wyposażyć w stoły do pracy.

W obrębie kuchni należy uwzględnić stanowisko kuchni zimnej do przygotowania śniadań, który w późniejszym etapie może być wykorzystywany do produkcji innych zimnych potraw typu garmażerka lub produkcja zimnych potraw ze świeżych warzyw i owoców.

Oświetlenie nad stanowiskami pracy 500 luksów. Punkty świetlne w postaci lamp zbrojonych na całym zapleczu produkcyjnym

Wszelkie naczynia używane do produkcji i sprzęt gastronomiczny zabrudzony podlega zdaniu na poziom 0 do zmywalni mycia naczyń kuchennych.

#### **4. Obróbka termiczna**

Zasadniczymi rodzajami obróbki cieplnej będzie: gotowanie, smażenie i pieczenie. Do obróbki termicznej w kuchni należy przewidzieć i zaplanować układ rozmieszczenia urządzeń ustawionych w bloku termicznym. Blok wyposażony powinien być w minimum następujące urządzenia: patelnia elektryczną x 2 szt., trzon elektryczny 6 płytowy z piekarnikiem, piec konwekcyjno-parowy 10 półkowy i 20 półkowy, piec do pizzy, frytownicę, kotły elektryczne warzelne 150l x 2 szt., stoły produkcyjne pomocnicze. Nad urządzeniami grzewczymi należy zaprojektować okapy wyciągowe oraz punkty świetlne w postaci lamp zbrojonych bezpośrednio nad urządzeniami.

#### **5. Wydawanie posiłków - bufet**

Gotowe potrawy będą poddane końcowej obróbce na stołach aneksu wykończenia i zdobienia potraw, przed wydaniem do bufetu.

W strefie bufetowej projektowaniu podlegają, ciąg wydawczy/gastronomiczny w którego skład wchodzi między innymi: urządzenia wspomagające podtrzymanie odpowiedniej temperatury dla potraw ciepłych, zimnych, napoi, pomocnik kelnerski z szufladami oraz podręczną lodówkę na napoje, lada wydawcza skąd gotowe potrawy wydawane będą na jadalnię konsumentom, punkt kasowy, punkt kawowy (ekspres do kawy) do samoobsługi. Od strony sali konsumenckiej (stołówki) należy zaprojektować, podajnik tac dla konsumentów oraz innych elementów takich jak np. sztucce, kubeczki pobieranych przez konsumentów.

#### **6. Zmywanie naczyń stołowych**

Projektowi podlegać będą następujące stanowiska wchodzące w układ jednego pomieszczenia podzielonego na sekcję:

- Sekcja zdawania tac z naczyniami na wózki jezdne,
- Sekcja oczyszczania talerzy i tac z resztek pokarmowych,
- Spłukiwanie pod wodą bieżącą w zlewie,
- Mycie i wyparzenie w zmywarce tunelowej (wyparzenie w temp. + 85°C),
- Osuszanie,
- Układanie w szafie przelotowej,

W drugiej części tego samego pomieszczenia należy uwzględnić wcześniej wspomniany aneks na środki czystości i sprzęt porządkowy. Od strony sali jadalnej należy tak zaprojektować punkt zdawczy aby wpasować w nie wózki jezdne zdawcze i osobne wejście (drzwi) dla personelu.

#### **7. Sala konsumpcyjna (stołówka)**

Sala konsumpcyjna stanowi przedłużenie bufetu. W sali konsumpcyjnej należy wydzielić miejsce na bufet wraz z stanowiskami do pobierania tac i naczyń porcelanowych, sztucców itp., salę jadalną dla konsumentów oraz miejsce na pozostawienie okryć wierzchnich (szatnię). Przedłużeniem sali jadalnej jest taras. Podłoga na całej powierzchni gładka, nieścieralna, nienasiąkliwa i łatwa do utrzymania w czystości.

### **IV. OPIS WYKOŃCZENIA WNĘTRZ**

#### **1. Ściany i sufity**

##### **a) W części produkcyjno-gastronomicznej oraz zmywalni:**

- ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni naczyń stołowych oraz w pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze należy zaprojektować z materiałów łatwo zmywalnych (płytki ceramiczne), nienasiąkliwych, nietoksycznych, niepalnych, odpornych na działanie wilgoci i wahania temperatur do pełnej wysokości.
- pozostałe magazyny, korytarze powinny być wyłożone płytkami ceramicznymi lub innymi zmywalnymi materiałami do wysokości 2,0 m. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych muszą być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- należy zachować wymaganą wysokość dla pomieszczeń produkcyjnych oraz magazynowych, sanitarnych i gospodarczych. Ewentualne sufity podwieszane muszą być

wykonane z materiałów niechłonących wilgoci oraz zmywalnych.

**b) Sala konsumpcyjna (stołówka):** należy zaprojektować zastosowanie materiałów łatwo zmywalnych, nienasiąkliwych, nietoksycznych, niepalnych, odpornych na działanie wilgoci i wahania temperatur.

**c) Taras: zaprojektować** całoroczne zadaszenie tarasu typu pergola. Wytrzymałe oraz stylowo wykonane z wielozadaniowym, oraz bezobsługowym rozwiązaniem np:

**materiały**

- aluminiowy szkielet malowany proszkowo z elementami do łatwego montażu/mocowania ścian wykonanych z miękkiego PCV:
- panele ścian bocznych powinny się charakteryzować wysoka gramaturą min. 560g/m<sup>2</sup>,
- poszycie dachu z paneli poliwęglanowych nietłukących się,
- odporność i nieprzepuszczalność promieni UV oraz temperaturę w zakresie - 40 do + 60°C,
- panele odporne na żółknięcie, wodoodporne, wodoszczelne;
- konstrukcja wraz z zamontowanymi panelami z poliwęglanu odporna na nacisk np. śniegu o masie do 120 kg/m<sup>2</sup>,
- konstrukcja odporna na silne poddmuchy wiatru do 90 km/h.

Konstrukcja: zaprojektować aluminiową wiatę pozostającą przez cały czas swojego użytkowania wolna od rdzy. Zadanie tarasu zamontowane przy ścianie budynku. Panele z poliwęglanu komorowego o zaletach rozpraszania światła słonecznego, całkowita, 100% odporność na promieniowanie UV chroniąca skórę, panele dachowa odporne przed żółknięciem. Wbudowany w konstrukcję dachu system drenażu ma za zadanie odprowadzanie wody deszczowej. Zamontowane rynny prawidłowa cyrkulacja odprowadzenia wód opadowych. Uszczelnienie zadaszenia konstrukcji zapobiegające przeciekaniu, nieprzepuszczające kurzu. Elementy konstrukcyjne, kotwione do podłoża.

**d) Pomieszczenie VIP:** należy zaprojektować zastosowanie materiałów łatwo zmywalnych, nienasiąkliwych, nietoksycznych, niepalnych, odpornych na działanie wilgoci i wahania temperatur. W projekcie należy uwzględnić pokrycie materiałami z okładzin ozdobnych podkreślającą rangę danego pomieszczenia.

**e) Sanitariaty:** zaprojektować pokrycie ścian materiałami łatwo zmywalnym (płytki ceramiczne), nienasiąkliwym, nietoksycznym, niepalnym, odpornym na działanie wilgoci do pełnej wysokości.

## 2. Drzwi i okna

**a) Drzwi** szczelne o gładkiej powierzchni, dostosowane do zmywania wodą, bez progowe. Szerokość drzwi w świetle minimum 90 cm.

Okna w pomieszczeniach kuchni i pomieszczeniach przylegających, zmywalniach szczelne, o gładkiej powierzchni, dostosowane do zmywania wodą, w większości rozwierano-uchylne (dodatkowo zaopatrzone w siatki ochronne przeciw owadom - moskitiery).

Pozostałe drzwi estetyczne z materiałów nieścieralnych, łatwe w utrzymaniu w czystości, dostosowane do zmywania wodą. W łączniku pomiędzy salą konsumencką a tarasem typy tarasowe na całości długości tarasu

## 3. Ogrzewanie

Pomieszczenia ogrzewane przy pomocy instalacji c.o., z zastosowaniem grzejników typu purmo, oraz wentylacji mechanicznej. Temperatury wewnętrzne pomieszczeń wg obowiązujących norm

## 4. Oświetlenie

Punkty oświetlenia elektrycznego muszą zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Natężenie światła bez zmiany barw nie mniejsze niż 500 luksów w pomieszczeniach roboczych.

Punkty oświetlenia elektrycznego należy wyposażyć w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskiem szkła w razie stłuczenia żarówki, łatwe do czyszczenia.

## 5. Posadzki

W częściach produkcyjno-gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i systemami HACCP z uwzględnieniem zastosowania materiałów nieścieralnych, łatwozmywalnych, antypoślizgowych, odpornych na wilgoć i zmiany temperatur, nienasiąkliwych. Identyczne zastosowanie w sanitariatach i zmywalniach. W części bufetowej i w sali jadalnej

(stołówce) z materiałów estetycznych, nienasiąkliwe, łatwo zmywalnych. Taras wykonany z materiałów ocieplający wizerunek posadzki wykończony np. w drewnie typu deska tarasowa lub innych. Przy projekcie posadzki na terenie tarasu należy pamiętać że do posadzki przytwierdzone będą podpory pergoli oraz barierki ochronne zapobiegające upadkowi, spadnięciu konsumenta z tarasu.

## V. WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH

### 1. Wytyczne architektoniczno–budowlane

W miejscach zawieszania urządzeń na ścianach wykonanych z płyt kartonowo gipsowych należy zastosować wzmocnienia umożliwiające skuteczne obsadzenie haków.

### 2. Wytyczne instalacji elektrycznej

Zapotrzebowanie energii elektrycznej dla potrzeb zainstalowanych urządzeń technologicznych, oświetlenia i wszystkich zaprojektowanych urządzeń należy określić zgodnie z wszystkimi obowiązującymi przepisami dotyczącymi tej branży – uwzględniając powiązanie technologii poziomu 0 i poziomu +1.

### 3. Wytyczne instalacji wodno-kanalizacyjnej

Zimna woda użytkowa kierowana do pomieszczeń kuchni podlega dodatkowemu uzdatnieniu poprzez układ, w skład którego należy uwzględnić filtry wody: zbiornik z solą uzdatniającą, filtr odżelazniający, filtr z żywicą jonowymienną i lampa UV. Ciepła woda użytkowa dostarczana jest z kotłów zlokalizowanych w stacji pomp ciepła (należy zaprojektować z programowalną możliwością przegrzewania wody, (zabezpieczenie przed legionellą).

Zapotrzebowanie na wodę technologiczną przyjęto na poziomie 50 litrów na osobę na dobę, co przy maksymalnej liczbie żywionych (200-300 osób) wyniesie około 15 000 l/dobę (w tym 50% woda ciepła o temp. +45-55°C tj. 7 500 l/dobę).

Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe oszacować należy zgodnie z obowiązującymi normami dla tego typu obiektów.

Szacuje się, że ścieki technologiczne stanowią 95% zużytej wody zaś ścieki porządkowe stanowią 100%.

Ścieki technologiczne odprowadzane są do kanalizacji poprzez separator tłuszczu. Zawartość tłuszczu w 1 m<sup>3</sup> ścieków technologicznych wynosi ok. 0,1 kg. Zawartość tłuszczu w ogólnej ilości ścieków technologicznych wynosi około 0,33 kg na dobę.

### 4. Wytyczne wentylacyjne

We wszystkich pomieszczeniach należy przewidzieć wentylację grawitacyjną. Ponadto pomieszczenia w obszarze kuchni muszą być objęte systemem wentylacji mechanicznej, nawiewowo-wywiewnej, z odzyskiem ciepła od zainstalowanych urządzeń, przebywających ludzi, nasłonecznienia i oświetlenia (rekuperacja).

Poniżej podano orientacyjne ilości wymiany powietrza na godzinę:

Kuchnia (poziom+1)	20-30 wymian/h
Jadalnia (poziom+1)	10-15 wymian/h
Zmywalnia naczyń stołowych (poziom+1)	7-10 wymian/h
Przygotownia (aneksy) (poziom+1)	4-8 wymian/h

Nad urządzeniami grzewczymi należy przewidzieć okapy wyciągowe wykonane ze stali nierdzewnej, z dolną krawędzią na wysokości 2,0 m nad podłogą. Dla pomieszczeń, w których pracują urządzenia gastronomiczne, zaprojektować system wentylacji zapewniający utrzymanie w tych pomieszczeniach temperatury na poziomie max 32°C oraz wilgotności max 60%.

### 5. Wykaz wyposażenia technologicznego.

Niezbędne jest ujęcie i wykazanie niezbędnego wyposażenia technologicznego wraz z podanymi danymi typu – nazwa urządzenia, długość, szerokość, wysokość, pobór mocy, napięcie czy urządzenie wymaga podłączenia do źródła zasilania, jeżeli tak czy bezpośrednio do źródła zasilania wodociągowego stałego czy poprzez uzdatniacz, filtr wody. Bardzo ważnym aspektem jest również określenie czy wykazane urządzenia muszą być podłączone do odpływu kanalizacji ściekowej.

## **VI. CZĘŚĆ INFORMACYJNA DO OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

### **1. Przepisy prawne i normy związane z projektowaniem i wykonaniem zamierzenia budowlanego.**

1. WYKONAWCA zapewni opracowanie dokumentacji projektowo-kosztorysowej z należytą starannością zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia, SIWZ, wymaganiami przepisów prawnych, a w szczególności z:
  - 1) Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dn. 02 września 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno – użytkowego,
  - 2) Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 18 maja 2004 r. w sprawie określenia metod i podstaw sporządzania kosztorysu inwestorskiego, obliczania planowanych kosztów prac projektowych oraz planowanych kosztów robót budowlanych określonych w programie funkcjonalno-użytkowym
  - 3) Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych,
  - 4) Ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane,
  - 5) Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie,
  - 6) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
  - 7) Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych,
  - 8) Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie,
  - 9) aktualnymi i obowiązującymi Polskimi i Europejskimi Normami i innymi aktualnymi i obowiązującymi Polskimi i Europejskimi Normami i innymi przepisami wykonawczymi.
2. Wykonawca zobowiązany jest do opisywania w dokumentacji projektowo-kosztorysowej za pomocą parametrów technicznych, tzn. bez podawania ich nazw (zgodnie z ustawą Pzp) proponowanych materiałów, urządzeń, sprzętu i wyposażenia zgodnych z Ustawą z dnia 16 kwietnia 2004 r. o wyrobach budowlanych oraz innymi obowiązującymi przepisami.

### **2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy:**

- wykonać odkrywki, pomiary, badania, ekspertyzy techniczne (np. przeciwpożarową), analizy itp., w tym również dotyczące ochrony środowiska oraz informacji o warunkach bezpieczeństwa i ochrony zdrowia w zakresie niezbędnym do właściwego wykonania przedmiotu umowy,

- uwzględnić w projekcie:

- a. remont (z dostosowaniem do aktualnych potrzeb i wymogów technicznych) windy,
- b. remont tarasu,
- c. remont wewnętrznych ciągów pieszych, umożliwiających dostęp do budynku pracownikom i konsumentom,
- d. remont pomieszczeń na poziomie +1: zaplecze kuchenne, bar/bufet, zmywalnia, aneks na środki i urządzenia porządkowe, zmywalnia zastawy stołowej, stołówka, sanitariatów oraz sal VIP

- uwzględnić w projekcie niezbędne pomieszczenia:

- a) pomieszczenie kuchenne;
- b) bar, bufet,
- c) sala jadalna (stołówka);
- d) taras;
- e) zmywalnia;
- f) aneks na urządzenia i sprzęt porządkowy;
- g) szatnia dla konsumentów;
- h) sanitariaty;
- i) mała sala VIP;
- j) duża sala VIP

- zaprojektować rozmieszczenie i podłączenie nowego sprzętu:

Podczas projektowania należy uwzględnić przyłącza wraz z odpływami i niezbędnymi urządzeniami typu filtry wody jeżeli wymaga tego specyfikacja uwzględnionego urządzenia,

sprzętu. W projekcie należy uwzględnić posiadany przez Zamawiającego sprzęt i urządzenia z uwzględnieniem nowego sprzętu jako doposażenie niezbędne do prawidłowego funkcjonowania kuchni wraz z strefą dystrybucji (bufet/bar) pod kątem szybkiej obsługi i przepustowości stołówki,

- zaprojektować instalację klimatyzacyjną – split, na sali jadalnej (453,19 m<sup>2</sup>) i sali VIP (131,88m<sup>2</sup>) na piętrze,
- zaprojektować wyciągi powietrza nad sprzętem gastronomicznym w zapleczu kuchennym,
- uwzględnić w pomieszczeniach okładziny zmywalne (oprócz komunikacji) – glazura do sufitu,
- uzgodnić z Zamawiającym planowane rozwiązania techniczne i technologiczne

### **3. kompleksowa wielobranżowa dokumentacja projektowa musi zawierać:**

- 1) projekty wykonawcze we wszystkich branżach wraz z informacją BIOZ;
- 2) ekspertyzę techniczną przeciwpożarową;
- 3) instrukcję bezpieczeństwa pożarowego zawierającą scenariusz pożarowy;
- 4) specyfikację techniczną wykonania i odbioru robót (STWIOR);
- 5) kosztorysy inwestorskie, przedmiary oraz zbiorcze zestawienie kosztorysów w rozbiciu na branże i działy - przy czym **kosztorys inwestorki i przedmiar robót powinien zawierać kalkulację sporządzenia:**
  - a) inwentaryzacji powykonawczej po zakończeniu robót do celów ewidencyjnych;
  - b) rzutów liniowych wraz z wyliczeniem powierzchni użytkowej, ogólnej i do celów podatkowych;
  - c) świadectwa energetycznego;
  - d) instrukcji HACCP;
  - e) księgi HACCP;
  - f) wszystkich wymaganych sprawdzeń i pomiarów;
  - g) ewentualnej aktualizacji Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego zawierającej scenariusz pożarowy;
- 6) uzgodnienia z wymaganymi instytucjami i rzeczoznawcami;
- 7) projekty dróg, placów i parkingów (jeśli będzie wymagany), oświetlenia, ogrodzeń niezbędnych w celu zabezpieczenia urządzeń technicznych, zieleni, odprowadzenia wód opadowych;
- 8) projekty niezbędnych przyłączy (sanitarnych, elektrycznych, światłowodowych) - jeśli będą wymagane;
- 9) projekty przebudowy (przełożenia istniejących instalacji i sieci) ewentualnych kolizji istniejącego uzbrojenia podziemnego i nadziemnego z projektowaną infrastrukturą;
- 10) projekt architektoniczny;
- 11) projekt konstrukcyjny;
- 12) projekty branżowe w zakresie instalacji tj. m.in. sanitarnych (wod.-kan., co, ccw), elektrycznych niskoprądowe-teletechniczne i silnoprądowych oraz innych koniecznych związanych z technologią budynku;
- 13) projekt techniczno-technologiczny zaplecza gastronomicznego, jadalni, zmywalni, tarasu, klatek schodowych, sanitariatów, pomieszczenia VIP oraz przyległego terenu, pomieszczeń;
- 14) inwentaryzacja istniejącego wyposażenia;
- 15) koncepcja doposażenia kuchni (wytyczne inwestora) która stanowić będzie podstawę do złożenia na jej podstawie oferty na zakup wyposażenia;
- 16) projekt zabezpieczeń p.poż. (hydrantowa) – jeśli będzie wymagana;
- 17) projekt okablowania strukturalnego,
- 18) inne opracowania, ekspertyzy, opinie (w tym BHP) niezbędne do kompleksowego wykonania przedmiotu zamówienia.

### **4. Szczegółowy zakres prac obejmuje m.in.:**

1. Przygotowanie wszelkich wniosków w imieniu Zamawiającego niezbędnych do zgłoszenia robót do Wojewody Mazowieckiego i uzyskania pozwolenia na roboty remontowe;
2. Określenie warunków technicznych dla urządzeń poddozorowych dla uzyskania Decyzji Wojskowego Dozoru Technicznego;
3. Opracowanie kompletnej dokumentacji projektowej z uzgodnieniami międzybranżowymi



(branża budowlana architektoniczno-konstrukcyjna, sanitarna, elektryczna, elektryczna niskoprądowa – teletechniczna, techniczno-technologiczna, projektu budowlanego wraz z informacją BIOZ, projektu powykonawczego, ekspertyzy technicznej przeciwpożarowej, instrukcji bezpieczeństwa pożarowego zawierającej scenariusz pożarowy i przekazanie Zamawiającemu:

- po 3 egz. w wersji papierowej,
  - po 2 egz. w wersji elektronicznej – np. płyta CD-R;
4. Opracowanie Specyfikacji Technicznej Wykonania i Odbioru Robót i przekazanie Zamawiającemu:
    - po 2 egz. w wersji papierowej,
    - po 2 egz. w wersji elektronicznej – np. płyta CD-R;
  5. Opracowanie kosztorysów inwestorskich i przedmiarów i przekazanie Zamawiającemu:
    - po 2 egz. w wersji papierowej,
    - po 2 egz. w wersji elektronicznej – płyta CD-R;
  6. W oparciu o dokumentację kosztorysową sporządzenie zestawienia kosztorysów (kosztów) w rozbiciu na branże i działy;
  7. Udzielanie odpowiedzi na pytania dotyczące opracowanej dokumentacji projektowej w trakcie trwania procedury przetargowej na wybór wykonawcy robót budowlano – remontowych.

Kompletna wersja elektroniczna całości dokumentacji tj. dokumentacji projektowej, dokumentacji kosztorysowej i specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót oraz wszystkich opinii, decyzji itd. winna być umieszczona na jednym nośniku np. CD-R (w formacie PDF oraz w wersji aktywnej – np. dwg, excel, word lub innych ogólnodostępnych), kosztorysy inwestorskie (możliwe do odczytania w Norma PRO 4.56 lub kompatybilne i pdf), przedmiary (możliwe do odczytania w Norma PRO 4.56 lub kompatybilne i pdf), specyfikacje techniczne wykonania i odbioru robót (WORD i pdf).

#### **5. Dokumentacja projektowa winna obejmować m.in.:**

1. projekty chodników, placów i parkingów, ewentualnego oświetlenia, ewentualnych ogrodzeń niezbędnych w celu zabezpieczenia urządzeń technicznych, zieleni, odprowadzenia wód opadowych;
2. projekty niezbędnych przyłączy (sanitarnych, elektrycznych, światłowodowych) - jeśli będą wymagane;
3. projekty przebudowy (przełożenia) ewentualnych kolizji istniejącego uzbrojenia podziemnego i nadziemnego z projektowaną infrastrukturą;
4. projekt architektoniczny;
5. projekt konstrukcyjny;
6. projekty branżowe w zakresie instalacji tj. m.in. sanitarnych (wod.-kan., co, ccw), elektrycznych niskoprądowe-teletechniczne i silnoprądowych oraz innych koniecznych związanych z technologią budynku;
7. projekt zabezpieczeń p.poż. (sieć hydrantowa i wyłączniki p.poż.) – dotyczy również poziomu 0;
8. projekt okablowania strukturalnego,
9. projekt technologiczny wraz z wykazem rozmieszczenia urządzeń technologicznych, gastronomicznych
10. inne opracowania, ekspertyzy, opinie niezbędne do kompleksowego wykonania przedmiotu zamówienia;

**6. Wykonawca zapewni opracowanie dokumentacji projektowej z należytą starannością w sposób zgodny z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, Polskimi Normami oraz zasadami wiedzy technicznej.**

**7. Dokumentacja musi być kompletna i posiadać wszystkie opracowania niezbędne do zrealizowania robót budowlanych i wyposażenia obiektu. Winna uwzględniać wszystkie założenia Zamawiającego i potrzeby wynikłe w procesie projektowania.**

**8. Na każdym etapie opracowania dokumentacji, Wykonawca zobowiązany jest do**

**uzyskania warunków od Zamawiającego oraz do konsultacji z Zamawiającym i uzyskania jego akceptacji dla zastosowanych rozwiązań, doboru materiałów i urządzeń w określonych częściach projektu.**

**VII. KLAUZULA JAWNOŚCI/NIEJAWNOŚCI PRAC DOKUMENTACYJNYCH WCHODZĄCYCH W SKŁAD ZAMÓWIENIA:**

Dokumentacja projektowo – kosztorysowa zostanie wykonana w nw. klauzulach jawności/niejawności:

1. Projekty wykonawcze w branży architektoniczno – budowlanej, sanitarnej i elektrycznej – JAWNE;
2. Projekt instalacji niskoprądowych (teletechnicznych) – ZASTRZEŻONY;
3. Przedmiotem ochrony są wszystkie dokumenty i informacje udostępnione przez Zamawiającego lub uzyskane przy realizacji zamówienia.

**VIII. UWAGA:**

Wszelkie prace projektowe lub czynności niewyszczególnione w powyższym opisie, a niezbędne do właściwego i kompletnego opracowania dokumentacji projektowej, uzyskania niezbędnych uzgodnień oraz decyzji, należy traktować jako oczywiste i uwzględniać w kosztach i terminach wykonania przedmiotu zamówienia.

Zamawiający oczekuje opracowania i przekazania kompletnej dokumentacji, która będzie stanowić opis przedmiotu zamówienia w procedurze przetargowej na wybór wykonawcy robót remontowych budynku nr 20.

Zamawiający dopuszcza na etapie projektowania odstępstwa od założeń opisanych w SIWZ pod warunkiem udokumentowania przez Wykonawcę, że odstępstwo jest uzasadnione pod względem technicznym, ekonomicznym, funkcjonalnym i itp.

Każde takie odstępstwo musi być uzgodnione z Zamawiającym.

**IX. PRAWA AUTORSKIE.**

1. Wykonawca przenosi na Zamawiającego, w ramach otrzymanego wynagrodzenia, wszelkie majątkowe prawa autorskie do Przedmiotu umowy (dalej: **Dzieło** lub **Utwór**), w tym do korzystania przez Zamawiającego z Dzieła na odrębnych polach eksploatacji wymienionych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 o prawach autorskich i prawach pokrewnych, a w szczególności Zamawiający ma prawo do utrwalania, drukowania, zwielokrotniania każdą techniką, wprowadzania do obrotu, wprowadzania do pamięci komputera, publicznego odtwarzania, wystawienia, wyświetlania, udzielania licencji na wykorzystanie, dalszej odsprzedaży Dzieła w zakresie nabytych praw autorskich majątkowych bez zgody Wykonawcy oraz do wykorzystania dzieła na każdym polu eksploatacji, jeżeli okaże się to niezbędne do uzyskania celu jakiego ma służyć Przedmiot umowy.
2. Wykonawca udziela zamawiającemu w momencie zawarcia umowy, w ramach otrzymanego wynagrodzenia i zgodnie z art. 2 ust. 2 ustawy, z dnia 4 lutego 1994 r. *o prawach autorskich i prawach pokrewnych*, zezwolenia na wykonywanie praw autorskich zależnych do Przedmiotu umowy.
3. Wykonawca, w ramach otrzymanego wynagrodzenia, zgodnie z art. 46 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. *o prawach autorskich i prawach pokrewnych*, wraz z przeniesieniem wszelkich praw autorskich majątkowych przenosi na *Zamawiającego* wyłączne prawo zezwalania na wykonywanie zależnego prawa autorskiego do Dzieła.
4. Wraz z przejściem praw autorskich majątkowych do Dzieła, Wykonawca przenosi na Zamawiającego własność egzemplarzy Utworu (nośnika Utworu).
5. Wykonawca zobowiązany jest w momencie przekazania Zamawiającemu Przedmiotu umowy, do dostarczenia Zamawiającemu oświadczeń autorów ze zobowiązaniem do niewykonywania praw autorskich osobistych do Utworów w zakresie uprawnienia do sprawowania nadzoru nad sposobem korzystania z Utworu oraz w zakresie prawa do nienaruszalności treści i formy utworów, a także zawierających upoważnienie dla Zamawiającego lub jakiegokolwiek podmiotu trzeciego przez niego wskazanego do wykonywania wymienionych wyżej uprawnień oraz zgody twórcy do wykonywania zmian w Utworze w rozumieniu art. 49 prawa autorskiego.

6. W przypadku gdy Zamawiający będzie zmuszony do korzystania z dzieła na innym jeszcze polu eksploatacji niewymienionym w ust. 1 i 2 Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego przeniesienia na Zamawiającego wszelkich majątkowych praw autorskich do Przedmiotu umowy przez Zamawiającego na tym polu eksploatacji zgodnie z art. 46 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. *o prawach autorskich i prawach pokrewnych*.
7. Obowiązek, o którym mowa w ust. 6, Wykonawca wykona w terminie 7 dni od otrzymania wezwania od Zamawiającego.

**Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej.**

Termin dokonania wizji należy uzgodnić z Zamawiającym z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem.