

**Program funkcjonalno – użytkowy
na rozbudowę jadalni w Centralnym Ośrodku Sportu –
Ośrodku Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem.**



Zamawiający:	Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem
Adres obiektu budowlanego, którego dotyczy program funkcjonalno użytkowy:	Ul. Bronisława Czecha 1 34-500 Zakopane

Zakopane, czerwiec 2021 r.

Spis treści:

I.	Dane ogólne:.....	3
1.	Dane ewidencyjne	3
1.1	Nazwa zamówienia nadana przez Zamawiającego.....	3
1.2	Adres obiektu	3
1.3	Nazwa i adres Zamawiającego.....	3
2.	Podstawa opracowania	3
3.	Cel	3
3.1	Wstęp	3
3.2	Przedmiot opracowania	4
3.3	Oczekiwany efekt inwestycji.	4
4.	Kody robót budowlanych wg wspólnego słownika zamówień (CPV).....	4
4.1	Zakres prac projektowych:	4
4.2	Zakres prac budowlanych:.....	4
4.3	Zakres prac wykończeniowych:.....	5
II.	Część opisowa	5
1.	Określenia podstawowe	5
2.	Ogólny opis przedmiotu zamówienia	6
3.	Charakterystyczne parametry określające wielkość obiektu.	6
4.	Aktualne uwarunkowania wykonania przedmiotu zamówienia.....	6
4.1	Dokumenty formalno - prawne:	6
4.2	Uwarunkowania techniczne	6
5.	Ogólne właściwości funkcjonalno-użytkowe.....	7
6.	Szczegółowe właściwości funkcjonalno-użytkowe	7
7.	Wymagania Zamawiającego w stosunku do przedmiotu zamówienia.....	7
III.	Uwagi końcowe	10

IV. Część graficzna (koncepcja)

V. Inwentaryzacja

I. Dane ogólne:

1. Dane ewidencyjne

1.1 Nazwa zamówienia nadana przez Zamawiającego

Rozbudowa jadalni w COS-OPO w Zakopanem

1.2 Adres obiektu

ul. Bronisława Czecha 1
34-500 Zakopane

1.3 Nazwa i adres Zamawiającego

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem
34-500 Zakopane, ul. Bronisława Czecha 1

2. Podstawa opracowania

- Wizja lokalna;
- Uzgodnienia z użytkownikiem;
- Inwentaryzacja
- Rozwiązania koncepcyjne
- Obowiązujące normy i przepisy;
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno-użytkowego.
- Inne przepisy oraz zasady wiedzy technicznej związane z przedmiotem zamówienia
- Ustawa z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019, ze zm.)
- Pozostałe dokumenty odniesienia, w tym Polskie Normy,
- Aktualne przepisy wykonawcze, na dzień sporządzenia.

3. Cel

3.1 Wstęp

Internat Zakopane w COS-OPO w Zakopanem zlokalizowany jest na działce nr ewid. 417/2 obr. 12 stanowiącej własność COS. Obiekt po modernizacji z 2012 roku. Obecnie jadalnia w internacie sportowym wykorzystywana jest do obsługi internatu Zakopane segment A i segment B. Istnieje zapotrzebowanie na zwiększenie możliwości obsługi większej ilości osób, w związku z uruchomieniem w 2019 roku nowego segmentu b internatu Zakopane. W tym celu należy zrealizować prace ujęte w pfu.

3.2 Przedmiot opracowania

Przedmiotem niniejszego opracowania jest program funkcjonalno – użytkowy, który będzie stanowił załącznik do Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) dla przetargu na wykonanie prac, niezbędnych do realizacji zadania pn. „Rozbudowa jadalni w COS-OPO w Zakopanem” W ramach realizacji zadania Wykonawca powinien zweryfikować zaproponowany przez Zamawiającego układ funkcjonalny w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności z przepisami w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, oraz z aktualnymi przepisami przeciwpożarowymi zgodnymi z typem oraz przeznaczeniem tego typu obiektów. Wyniki pracy oraz działania Wykonawcy muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi i nie mogą uchybiać obowiązującym przepisom. Roboty będą miały charakter prac konserwacyjno-remontowych w zakresie prac zewnętrznych wraz z montażem niezbędnego wyposażenia ujętego w pfu.

Program funkcjonalno – użytkowy zostanie wykorzystany dla zlecenia inwestycji w trybie **zaprojektuj i wybuduj, w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z Ustawą Prawo zamówień publicznych**, obejmującego wykonanie projektu architektoniczno-budowlanego wykonawczego wraz z projektami branżowymi (o ile dotyczy, lub innych uproszczonych form dokumentacji technicznej) oraz realizacją zadania „Rozbudowa jadalni w COS-OPO w Zakopanem”

3.3 Oczekiwany efekt inwestycji.

Realizacja prac ma na celu uzyskanie obiektu w pełni funkcjonalnego pod względem sportowym, zgodnie z wymaganiami użytkownika. COS-OPO jako użytkownik dokłada staranności wynikającej z obowiązującego statutu w celu zapewnienia odpowiednich warunków treningowych dla grup sportowców, niemniej z uwagi na znaczne zainteresowanie i zwiększenie ilości obsługiwanych klientów konieczna jest rozbudowa jadalni.

Obiekt funkcjonuje głównie jako zamknięty zakład żywienia zbiorowego.

4. Kody robót budowlanych wg wspólnego słownika zamówień (CPV)

4.1 Zakres prac projektowych:

- 71220000-6 Usługi projektowania architektonicznego;
- 71320000-7 Usługi inżynierskie w zakresie projektowania;
- 79930000-2 Specjalne usługi projektowe;
- 79932000-6 Usługi projektowania wnętrza;

4.2 Zakres prac budowlanych:

- 45232460-4 Roboty sanitarne;
- 45262522-6 Prace murarskie;
- 45311200-2 Roboty w zakresie okablowania oraz instalacji elektrycznych;
- 45316000-5 Instalowanie systemów oświetleniowych i sygnalizacyjnych;
- 45317000-2 Inne instalacje elektryczne;
- 45330000-9 Roboty instalacyjne wodno-kanalizacyjne i sanitarne;
- 45331000-6 Instalowanie urządzeń grzewczych, wentylacyjnych i klimatyzacyjnych;

- 45343000-3 Roboty instalacyjne przeciwpożarowe;

4.3 Zakres prac wykończeniowych:

- 45400000-1 Roboty wykończeniowe w zakresie obiektów budowlanych;
- 45421000-4 Roboty w zakresie stolarki budowlanej;
- 45431000-7 Kładzenie płytek;
- 45432000-4 Kładzenie i wykładanie podłóg, ścian i tapetowanie ścian;
- 45432130-4 Pokrywanie podłóg;
- 45440000-3 Roboty malarskie i szklarskie;
- 45442000-7 Nakładanie powierzchni kryjących;
- 45450000-6 Roboty budowlane wykończeniowe, pozostałe;
- 45451000-3 Dekorowanie;

II. Część opisowa.

1. Określenia podstawowe

Określenia użyte w niniejszym opracowaniu należy w każdym przypadku rozumieć następująco:

1. **Zamawiający** – udzielający zamówienia wykonawcy.
2. **Wykonawca** – przyjmujący zamówienie na wykonanie robót.
3. **Nadzór techniczny** – osoby pełniące samodzielne funkcje techniczne w budownictwie: projektanci, kierownik robót, kierownik budowy, inspektor nadzoru inwestorskiego i/lub wyznaczeni przedstawiciele Zamawiającego.
4. **Kierownik robót** – osoba wyznaczona przez Wykonawcę, upoważniona do kierowania robotami oraz do występowania w jego imieniu w sprawach realizacji kontraktu.
5. **Obiekt budowlany** – budynek wraz z instalacjami i urządzeniami stanowiący całość techniczno-użytkową wraz z instalacjami i urządzeniami.
6. **Budynek** – należy przez to rozumieć taki obiekt budowlany, który jest trwale związany z gruntem, wydzielony z przestrzeni za pomocą przegród budowlanych oraz posiada fundamenty i dach.
7. **Plac budowy** – teren, na którym są wykonywane roboty budowlane.
8. **Teren budowy** – obszar, na którym prowadzone są roboty budowlane oraz przestrzeń zajmowana przez urządzenia zaplecza.
9. **Roboty budowlane** – budowa, montaż lub remont obiektu budowlanego lub jego części wraz z urządzeniami wpływającymi na wygląd obiektu; prace polegające na przebudowie, montażu, remoncie obiektu oraz inne prace i roboty określone w ustawie Prawo budowlane.
10. **Materiały** – tworzywa niezbędne do wykonania robót, zgodne z dokumentacją projektową i specyfikacjami technicznymi zaakceptowane przez Inspektora nadzoru.
11. **Aprobata techniczna** – pozytywna ocena techniczna wyrobu, stwierdzająca jego przydatność do stosowania w budownictwie.
12. **Polecenie Inspektora nadzoru** – wszelkie dyspozycje przekazane Wykonawcy przez Inspektora lub przez Nadzór techniczny w formie pisemnej dotyczące sposobu realizacji robót lub innych spraw związanych z prowadzeniem budowy.
13. **Przedmiar robót** – wykaz robót według technologicznej kolejności ich wykonania wraz z podaniem ich ilości.
14. **Ustalenia techniczne** – ustalenia podane w normach, aprobaty technicznych i szczegółowych specyfikacjach technicznych.

2. Ogólny opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest:

a) wykonanie projektu architektoniczno – budowlanego wykonawczego obejmującego rozbudowę jadalni;

b) wykonanie robót budowlanych, instalacyjnych i aranżacji wnętrz.

Powyższe prace będą realizowane w ramach istniejącej substancji budowlanej na podstawie projektu, po zatwierdzeniu w trybie decyzji o pozwoleniu na budowę i/lub uzyskaniu innej decyzji administracyjnej zezwalającej na wykonanie robót.

Zwraca się uwagę na zachowanie spełnienia obowiązków związanych z lokalizacją przedmiotu zamówienia w strefie ochrony konserwatorskiej.

Po zakończeniu robót bud-mont. wykonawca ma obowiązek wykonać dokumentację powykonawczą wszystkich wykonanych prac.

3. Charakterystyczne parametry określające wielkość obiektu.

Podstawowe dane liczbowe (części objętej rozbudową).

Powierzchnia zabudowy (rozbudowy) w m ²	Liczba kondygnacji naziemnych
Ok. 238 m ² (2.1 + 2.2)	1

W pozostałym zakresie nie zmieniają się parametry użytkowe.

4. Aktualne uwarunkowania wykonania przedmiotu zamówienia

4.1 Dokumenty formalno - prawne:

- Oświadczenie Zamawiającego o prawie dysponowania nieruchomością

4.2 Uwarunkowania techniczne

Roboty budowlano – montażowe i aranżacyjne objęte niniejszym opracowaniem nie zmieniają w stopniu istotnym charakterystycznych parametrów użytkowych.

Budynek jest użytkowany przez Zamawiającego i Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia prac w sposób niepowodujący zakłóceń w jego funkcjonowaniu. Wszelkie przerwy w funkcjonowaniu obiektu kuchni i jadalni wymagają uzgodnień. Należy je ograniczyć do minimum i uzgadniać ze znacznym wyprzedzeniem. Przewiduje się przerwę technologiczną, która trwać będzie nie dłużej niż 14 dni, dlatego należy uwzględnić pracę w godzinach nocnych i pracę w systemie na dwie lub trzy zmiany, aby ograniczyć przerwy w funkcjonowaniu obiektu. Należy stosować zabezpieczenia okien i infrastruktury z płyt osb, folii w celu ograniczenia strat.

W szczególności wskazuje się, że obiekt pełni funkcję szkoleniowo-treningową, w związku z czym Wykonawca bezwzględnie zobowiązany jest uzgadniać tygodniowe harmonogramy robót z Dyrekcją COS-OPO lub z wyznaczonymi przedstawicielami.

Zamawiający przewiduje powołanie nadzoru inspektorskiego.

Zamawiający zaleca by Wykonawcy zainteresowani złożeniem oferty w postępowaniu przetargowym, dokonali wizji lokalnej w obiekcie w celu opracowania jak najkorzystniejszej oferty. Zgodnie z art. 131 ust. 2 pkt. 1) wymaga się odbycia wizji lokalnej. Wprowadzenie takiego wymogu wynika z faktu, że nie są to standardowe prace. W znacznej mierze Zamawiającemu grozi utrata przychodów, jeśli wykonawca nie będzie realizował robót w sposób skoordynowany i zorganizowany. Dlatego wprowadza się wymóg odbycia obowiązkowej wizji lokalnej. W Tym celu zamawiający ustalił dłuższy niż minimalny termin składania ofert. **Potwierdzenie odbycia wizji lokalnej należy dołączyć do oferty na formularzu oferty, pod rygorem odrzucenia oferty.**

5. Ogólne właściwości funkcjonalno-użytkowe

Rozbudowa jadalni musi zostać wykonana wg technologii zgodnej z wymogami obowiązujących przepisów i norm, w szczególności należy spełnić warunki ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa konstrukcji i użytkowania, ochrony środowiska, wymagań sanitarno higienicznych i ochrony zdrowia, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. Należy spełnić wymagania haccp i sanepid jak również wymagania konserwatorskie.

6. Szczegółowe właściwości funkcjonalno-użytkowe

Zestawienie powierzchni pomieszczeń w części objętej opracowaniem, zgodnie z Polską Normą (PN-ISO 9836:1997)

Zgodnie z załącznikiem graficznym w części pn. KONCEPCJA

7. Wymagania Zamawiającego w stosunku do przedmiotu zamówienia

Rozbudowa jadalni w COS-OPO w Zakopanem		
<i>Lp.</i>	<i>Zakres rzeczowy</i>	<i>Uwagi</i>
1	Prace przygotowawcze	
"1	Sporządzenie dokumentacji wykonawczej i uzyskanie decyzji zezwalających na wykonanie robót budowlanych z pełnieniem nadzoru autorskiego	W ramach zadania należy sporządzić inwentaryzację budowlaną oraz na jej podstawie wykonać dokumentację wykonawczą. Wykonawca obowiązany jest pozyskać decyzje i zgody na realizację robót. W ramach zadania wykonawca sprawuje nadzór autorski nad realizacją prac.
2	Roboty budowlane rozbudowa jadalni z wyposażeniem	
"2.1	Rozbudowa jadalni w stronę istniejącego parkingu	

"2.1.1	Prace konstrukcyjne	W ramach zadania należy wykonać posadowienie poszerzonej jadalni w kierunku istniejącego parkingu. Posadowienie należy wykonać na słupach żelbetonowych, w ilości zgodnej z obliczeniami konstrukcyjnymi. Konstrukcja pomiędzy słupami przewiewna, wypełniona kratkami dekoracyjnymi stalowymi. Na posadowionych słupach należy wylać płytę żelbetową, zbrojoną zgodnie z projektem konstrukcyjnym. Płytę należy docieplić od spodu minimum 20 cm styrodurem, zaciągnąć klejem z wtopieniem siatki. Wszystkie słupy należy docieplić odpowiednio, aby nie stanowiły mostka termicznego. Konstrukcje słupów należy betonować z zachowaniem minimalnych przerw roboczych. Słupy od strony jadalni należy połączyć i posadowić z zachowaniem odpowiednich szerokości. Należy wykonać konstrukcję dachu np. drewnianą z dociepleniem minimum 25 cm wełny. Blachę ułożyć na rąbek stojący w akcencie istniejącego dachu internatu sportowego Zakopane. Kolorystyka analogia. Wypełnienie elewacji: konstrukcja aluminium kolor czarny, dopasowany do istniejącej infrastruktury. Należy wykonać odpowiednie ilości drzwi, w tym drzwi pożarowe. Konstrukcja przeszklenia zgodna z operatem pożarowym. Poziomy posadzek należy ujednolicić. Posadzki dostosować do istniejącej infrastruktury tj. należy wykonać parkiet analogiczny jak w części centralnej. Po zakończeniu robót należy zapewnić wycyklinować i wylakierować preparatami ekologicznymi całość infrastruktury podłogowej. Prace projektowe w zakresie elewacji mogą podlegać uzgodnieniu konserwatorskiemu. W tym celu należy sporządzić niezbędną dokumentację. Nie należy wykonywać żadnych tarasów. W ramach prac zewnętrznych należy wykonać przekładki schodów do tzw. baru i w stronę parkingu z przełożeniem schodów. Należy wykonać wykończenie ścian zewnętrznych okładzinami kamiennymi, odpornymi na warunki zewnętrzne. Należy zadaszyć istniejące schody, aby ograniczyć możliwość zalewania. Zagospodarowanie zewnętrzne odtworzyć estetycznie po robotach. W trakcie montażu zadaszania na styku z elewacją stosować wykończenia maskujące
"2.1.2	Prace instalacyjne	Rozbudowana jadalnia winna być wyposażona we wszystkie instalacje, w tym w instalację wodno-kanalizacyjną, do podpięcia niezbędnych ciągów wydawniczych i pozostałej infrastruktury. Oświetlenie należy dostosować do istniejącej infrastruktury tj. wpasować w kratki rastrowe. Odcienie i kolorystykę należy uwzględnić z Inwestorem. Instalacje grzewcze i chłodzące należy zaprojektować w sposób pozwalający na odpowiednie dogrzanie pomieszczenia jadalni zimą i odpowiednie schłodzenie klimatyzacyjne latem. Instalacja wentylacji: dopuszcza się montaż central wentylacyjnych podwieszanych. W ramach zadania należy zamontować centralę pożarową typu POLON lub równoważną. Sygnały ppoż. należy skalibrować, przetestować i sprawdzić, powiadamiając o tym stosowne służby i jednostki, zajmujące się obsługą sygnału ppoż.
"2.1.3	Wykończenia	W ramach prac wykończeniowych należy wykonać wykończenie sufitów rastrami dekoracyjnymi. Wykonawca w ramach prac wykona docieplenie sufitu części rozbudowywanej oraz dokona wygłuszenia istniejących instalacji wodno-kanalizacyjnych na niskosumowe, zwiększając estetykę i komfort użytkowania pomieszczenia. Wykonawca stosuje listwy wykończeniowe przypodłogowe. Wykonawca zabezpieczy wszystkie słupy w sposób dopasowany estetycznie pod względem architektonicznym o wysokim stopniu estetyki i trwałości. W ramach zadania należy zamontować rolety wewnętrzne osłaniające przed oślnieniem i przegrzewaniem pomieszczenia.
"2.2	Rozbudowa jadalni - wykonanie pomieszczenia jadalni w istniejącym patio	
"2.2.1	Prace przygotowawcze	W ramach prac należy sporządzić operat pożarowy, z którego wyniknie spełnienie przepisów w zakresie bezpieczeństwa ppoż. dla dodatkowego pomieszczenia jadalni. Wykonawca opracuje dokumentację i pozyska decyzje zezwalające na wykonanie robót. Prace przygotowawcze polegają będą na ręcznych odkrywkach i analizie istniejącej infrastruktury. Wykonawca sporządzi pełną dokumentację wykonawczą projektową oraz wykonana niezbędne oznakowanie bhp i ppoż, w tym zamontuje ewentualne hydranty i/lub gaśnice, oraz czujki pożarowe. W ramach zadania należy zamontować centralę pożarową typu POLON lub równoważną. Sygnały ppoż. należy skalibrować, przetestować i sprawdzić, powiadamiając o tym stosowne służby i jednostki, zajmujące się obsługą sygnału ppoż.
"2.2.2	Prace konstrukcyjne	Wykonawca wykona projekt konstrukcyjny zadaszania patio. Uwaga, ze względów konstrukcyjnych większość prac ziemnych należy wykonywać ręcznie. Wykonawca po uzgodnieniu operatu pożarowego i instrukcji pożarowej dokona niezbędnych prac konstrukcyjnych i ociepleniowych. Posadzki należy ustalić na jednym poziomie z posadzką centralną jadalni, z zapewnieniem ograniczenia progów i przeszkód, dla poruszania się na wózkach inwalidzkich.

"2.2.3	Prace wykończeniowe	W ramach prac wykończeniowych należy wykonać wykończenie sufitów rastrami dekoracyjnymi lub innymi rodzajami estetycznych materiałów. Wykonawca w ramach prac wykona docieplenie sufitu części zadaszonej w zakresie sufitów i ścian. Posadzki należy odpowiednio zaizolować przed wilgocią. Salę jadalnianą należy oświetlić energooszczędnymi źródłami światła. Istniejące przeszklenia wykleić foliami a elewacje z paneli typu alucobond zdemontować i/lub wykończyć innymi estetycznymi materiałami. Przeście na pływalnię bezpośrednio z patio należy albo zamurować i wykończyć albo dokonać innej przeróbki, zgodnej z warunkami ppoż. Drzwi do pomieszczenia jadalni szeroki minimum 1 mb w odpowiedniej klasie EI lub EI/S. Przeszklenia pozostałe wykończyć zgodnie z projektem wykończenia wnętrza.
"2.2.4	Prace instalacyjne	W ramach prac instalacyjnych należy wykonać przekładki spustów od rynien z odprowadzeniem wody. Należy uwzględnić orynnowanie odprowadzające wodę opadową. Na dachu należy wykonać instalację odgromową i ewentualne kominy wentylacyjne. Salka musi być wentylowana i klimatyzowana.
"2.3	Rozbudowa jadalni - remont pomieszczeń kuchenno-gastronomicznych	
"2.3.1	Wykonanie odwodnień i remont posadzek oraz malowanie ścian i sufitów.	W ramach prac należy wykonać co najmniej 40 mb krutek odwodnienia liniowego w celu poprawy możliwości odprowadzenia wody w celu ułatwienia utrzymania czystości. Należy wykonać posadzki na terenie całej kuchni poprzez likwidację spęknięć oraz poprzez wykonanie posadzek w technologii odpornej na spękania w klasie porowatości (jak najniższa śliskość, antypoślizgowa) odpowiedniej jak dla pomieszczenia do obróbki gastronomicznej (tzw. kuchnia mokra). Należy wykonać tzw. dywan kwarcowy jako pożądaną o wysokim stopniu odporności na ścieranie w technologii antypoślizgowej. Wszystkie pomieszczenia kuchni należy wymalować na biało farbami jak do kuchni, umożliwiającymi umycie. Wszystkie meble należy wnieść a następnie wynieść. Przy wykonywaniu prac w kuchni wymagane jest ustalenie harmonogramu z Zamawiającym. Przewiduje się wykonywanie prac nocą, aby skrócić do minimum czas przerw związanych z przestojem gastronomii.
"2.3.2	Montaż chłodni w pomieszczeniu magazynu w kuchni	Należy zaprojektować i wykonać chłodnię-mroźnię z montażem niezbędnej instalacji w istniejącym pomieszczeniu kuchni.
"2.3.3	Rampa-przerobienie panelu elewacyjnego i rampy	Należy wykonać demontaż i przeróbkę panelu z alucobнду, który utrudnia wjazd na rampę. Rampę ponadto należy odwodnić i wykonać spusty, przeciw gromadzeniu się wody opadowej. Na rampie górnej wykonać posadzkę poprzez ułożenie płytek dedykowanych i/lub zatarcie w technologii betonu odpornego na warunki atmosferyczne.
"2.3.4	Technologia kuchni po rozbudowie	Należy sporządzić projekt technologii kuchni z podziałem na strefy. Należy wykonać pełną dokumentację haccp z oznakowaniem i instrukcją. Projekt należy uzgodnić z rzeczoznawcą ds. sanepid oraz ze stacją PSSE w Zakopanem. Na czas prac zabezpieczyć wszystkie urządzenia i ponownie je zamontować. W ramach prac na kuchni zamontować naściennie nie mniej niż 4 stacje myjące w miejscach uzgodnionych z Inwestorem. Należy tam doprowadzić wodę i instalację wod-kan z możliwie najmniejszym stopniem ingerencji. W pomieszczeniach kuchni należy zastosować nowe czujki dymowe, przeznaczone jak dla kuchni (wymienić wszystkie, aby nie
"2.3.5	Zmywalnia naczyń	Pomiędzy pływalnią a istniejącą kuchnią należy wykonać projekt wykonawczy konstrukcyjny rozbiórki i prac konstrukcyjnych w celu utworzenia tam pomieszczenia zmywalni. Należy doprowadzić wszystkie podejścia wod-kan oraz zamontować nowe zlewy, co najmniej 2 - dwukomorowe ze stali nierdzewnej. Należy w pomieszczeniu doprowadzić wentylację i doprowadzić zasilanie siłowe dla zmywarki. Należy zamontować co najmniej 2 stoły ze stali nierdzewnej o długości nie mniejszej niż 6 mb łącznie. Należy zamontować armaturę tj. węzownice z kranami do zmywania (co najmniej 2). Należy zamontować okap nad zmywarką w nowym pomieszczeniu oraz zamontować drugi taki okap w istniejącym pomieszczeniu zmywalni. Ściany wypłytkować. Zapewnić należyte oświetlenie. W ramach prac uwzględnić montaż w obydwu zmywalniach oraz pomieszczeniu kuchni wentylatorów wyciągowych, umożliwiających szybkie wietrzenie i usuwanie wilgoci. Szacunkowo nie mniej niż 6 wentylatorów.
"2.3.6	Instalacja wentylacji jadalni i kuchni	Należy wykonać remont instalacji wentylacji dla głównej jadalni poprzez wymianę wszystkich filtrów, czyszczenie istniejących kanałów. Dla jadalni należy zamontować nową jednostkę wentylacyjną z rekuperacją, dostosowaną odpowiednią wydajnością dla pomieszczenia jadalni. Należy zweryfikować instalację chłodniczą, aby zapewnić chłodzenie całej jadalni.

Uwagi końcowe

Całość robót, wykonanie prób i odbiór instalacji przeprowadzić zgodnie branżowymi wytycznymi.

Ponadto Zamawiający zwraca szczególną uwagę na:

1. Dokładne sprawdzenie wszystkich miar na budowie przed przystąpieniem do realizacji;
2. **Każdorazowo, jeśli w projekcie podane są nazwy handlowe materiałów i urządzeń są one przykładowe i stanowią podstawę do określenia standardu;**
3. Dopuszcza się stosowanie produktów równoważnych, ale przy zachowaniu określonych parametrów, wszelkie rozwiązania zamienne, w tym zmiana urządzeń i materiałów, ich typów, modelu i kolorystyki należy każdorazowo uzgodnić z Zamawiającym.
4. **Konieczność zapoznania się z istniejącym stanem obiektu stanowi warunek niezbędny.**
5. Dokładną analizę ewentualnych kolizji z istniejącymi instalacjami w trakcie realizacji zadania.

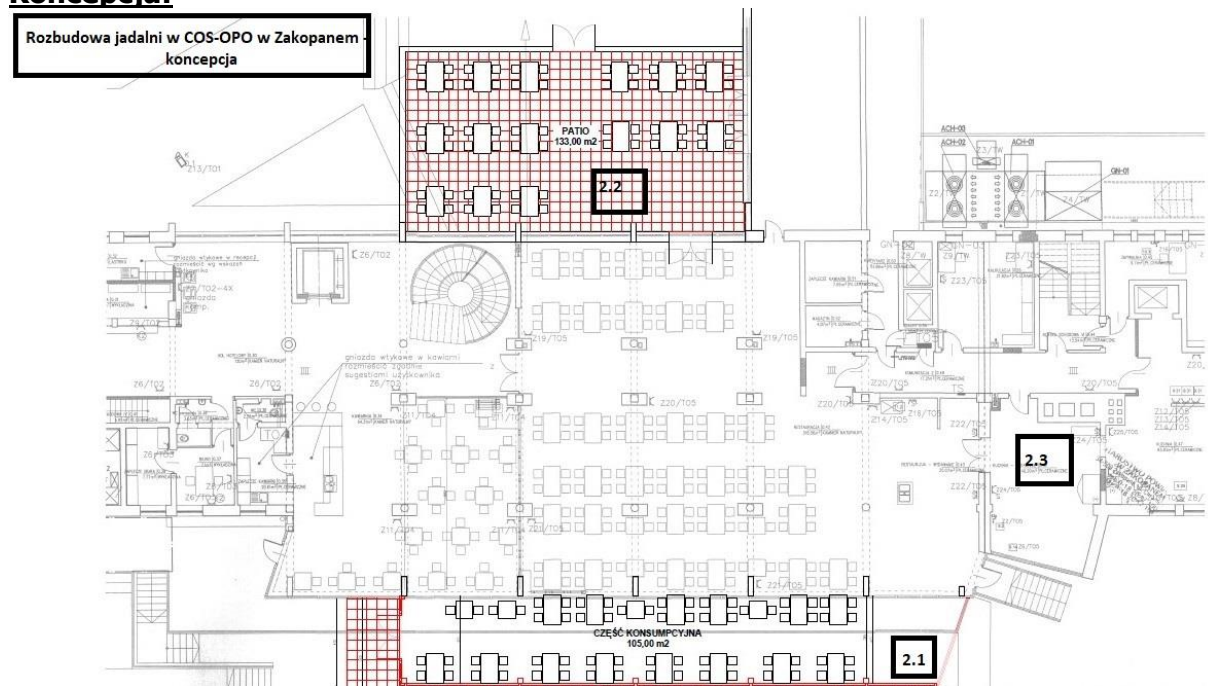
III. Uwagi końcowe

Ze względu na wynagrodzenie ryczałtowe Wykonawca jest zobowiązany do dokładnego zapoznania się z obecnym stanem budynku oraz ze wszelkimi dodatkowymi materiałami mającymi wpływ na wycenę prac i w razie konieczności wyjaśnienia wszystkich niejasności powstałych podczas opracowywania oferty.

Część rysunkowa:

Koncepcja:

Rozbudowa jadalni w COS-OPO w Zakopanem - koncepcja



Sytuacja

