

**CENTRALNY OŚRODEK SPORTU  
OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH W SPAŁE  
Spała, al. Prez. I. Mościckiego 6, 97-215 Inowłódz**

## **PROGRAM FUNKCJONALNO-UŻYTKOWY**

**Przebudowy kuchni z wykonaniem instalacji gazu i wymianą urządzeń kuchennych na gazowe w kompleksie sportowym w Centralnym Ośrodku Sportu w Spałe**

Adres obiektu: Spała, al. Prez. I. Mościckiego 6, 97-215 Inowłódz  
dz. nr 54/7, obr. nr 7 – Spała, gm. Inowłódz

Zamawiający: Centralny Ośrodek Sportu  
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spałe  
Spała, al. Prez. I. Mościckiego 6, 97-215 Inowłódz

Kod wg CPV: 45333000-0 Roboty instalacyjne gazowe  
45431200-9 Kładzenie glazury  
45431100-8 Kładzenie terakoty  
45442100-7 Roboty malarskie  
45212500-1 Przeróbki kuchni lub restauracji

Opracowanie: Piotr Gładysz  
Sylwester Lasecki  
Robert Kwiatkowski

Spała, lipiec 2020r.

## **SPIS ZAWARTOŚCI PROGRAMU:**

### **I. CZĘŚĆ OPISOWA**

|   |         |
|---|---------|
| 1. Opis ogólny przedmiotu zamówienia                                | str 3   |
| 1) charakterystyczne parametry określające zakres robót budowlanych | str 3   |
| 2) aktualne uwarunkowania wykonania przedmiotu zamówienia           | str 8   |
| 2. Opis wymagań Zamawiającego w stosunku do przedmiotu zamówienia   | str 12  |
| 1) przygotowanie terenu budowy                                      | str 12  |
| 2) wymagania szczegółowe  | str 12  |
| 3) materiały powierzone przez Inwestora                             | str. 15 |
| 4) wymagana dokumentacja projektowa                                 | str 15  |

### **II. CZĘŚĆ INFORMACYJNA**

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| 1. Podstawy prawne           | str 15 |
| 2. Stan prawny nieruchomości | str 16 |
| 3. Załączniki                | str 17 |

## I. CZĘŚĆ OPISOWA

### 1. Opis ogólny zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wymiana części wyposażenia zaplecza gastronomicznego kuchni obsługującej budynki hotelowe w Ośrodku Przygotowań Olimpijskich w Spale. W zakresie zadania przewiduje się:

- 1) Wykonanie projektu budowlanego i uzyskania pozwolenia na budowę dla budowy wewnętrznej instalacji gazu ziemnego,
- 2) Demontaż wyposażenia kuchennego przewidzianego do wymiany,
- 3) Wybudowanie wewnętrznej instalacji gazowej z systemem detekcji gazu,
- 4) Montaż i uruchomienie nowego wyposażenia kuchennego,
- 5) Wymianę posadzki i cokoliczków z płytek gresowych wraz z montażem odwodnień i wpustów posadzkowych,
- 6) Wymianę oblicowania z glazury na ścianach w niektórych pomieszczeniach zaplecza kuchennego,
- 7) Wymianę zniszczonych skrzydeł drzwiowych wraz z ościeżnicami w całym zakresie,
- 8) Dokonanie prac malarskich i budowlanych związanych z zamierzeniem inwestycyjnym.
- 9) Wymiana istniejących okapów kuchennych na nowe z odzyskiem energii.

#### 1.1. Charakterystyczne parametry określające zakres robót budowlanych.

**Zaplecze gastronomiczne** jest zlokalizowane w parterowym budynku połączonym z hotelem JUNIOR i hotelem CHAMPION. Zaplecze podzielono na: dział magazynowy, dział produkcyjny, dział administracyjno-socjalny, dział konsumencki i dział ekspedycyjny. Magazyny, przygotowanie oraz kuchnia zimna są pomieszczeniami wspólnymi dla całej gastronomii hotelu i stołówki natomiast kuchnie gorące stanowią odrębne pomieszczenia niezależnie obsługujące restaurację hotelową oraz stołówkę. Wszystkie podstawowe dania oraz gotowe półprodukty z przeznaczeniem do obróbki cieplnej przygotowywane są na obszarze dwóch kuchni głównych.

Oprócz podstawowej działalności gastronomicznej w obiekcie hotelowym znajduje się: kawiarnia położona na poziomie +3, barki w salach konferencyjnych (poziom +3) oraz barki w salkach VIP na poziomie +1.

W restauracji hotelowej i stołówce podawane są śniadania, typowe dania obiadowe, przekąski. Kawiarnia i barki w salkach konferencyjnych podawać będą głównie desery (ciasta i owoce) oraz przekąski zimne i ciepłe. We wszystkich miejscach konsumpcyjnych podawane będą napoje zimne i gorące, alkohole oraz piwo.

**Wyposażenie kuchni** gorących stanowi blok urządzeń grzewczych do obróbki cieplnej żywności, niezbędny do przygotowania po 500 posiłków dla każdej z kuchni. Do prowadzenia procesu technologicznego przewidziano również piec konwekcyjno-

parowy, który ustawiono z boku bloku urządzeń grzewczych. Nad urządzeniami grzejnymi przewidziano okap wentylacyjny.

**Wykończenie pomieszczeń zaplecza kuchennego** wykonane jest jako łatwo zmywalne, antypoślizgowe. Posadzki wykończone są płytkami terakotowymi natomiast na ścianach znajduje się glazura do wysokości ok 1,60m, a powyżej malowanie farbami emulsyjnymi. W niektórych pomieszczeniach socjalnych i magazynowych ściany pokryte są powłoką malarską wraz z cokolikami przypodszkownymi. Wszelkie załamania płaszczyzn z okładzin ceramicznych wykonane są w postaci systemowych ceramicznych zaobleń.

**Zestawienie wyposażenia** technologicznego przedstawiono w załączniku graficznym SZKIC ZAPLECZA KUCHENNEGO. Rysunek przedstawia wyposażenie docelowe.

## **1.2. Aktualne uwarunkowania i właściwości funkcjonalne wykonania przedmiotu zamówienia.**

### **1.2.1. Aktualne wykorzystanie obiektu.**

Z obiektu korzystają następujące związki sportowe:

- Polski Związek Piłki Siatkowej
- Polski Związek Szermierki
- Polski Związek Podnoszenia Ciężarów
- Polski Związek Zapaśniczy
- Polski Związek Pięcioboju Nowoczesnego
- Polski Związek Koszykówki
- Polski Związek Lekkiej Atletyki
- Polski Związek Łyżwiarstwa Szybkiego
- Oraz goście indywidualni.

Na bazie Ośrodka odbywają się liczne zgrupowania, rozgrywki i turnieje, jak np. coroczne Turnieje Nadziei Olimpijskich, rozgrywki ligowe SMS, turnieje Szkolnych Ośrodków Siatkarskich, kampy siatkarskie itp.

Na przestrzeni ostatnich kilku lat wykorzystanie OPO w Spale kształtowało się na poziomie ok. 11500-13500 osobonoclegów rocznie, ilość organizowanych zgrupowań centralnych wynosiła ok. 40-46 rocznie. Ośrodek w Spale oferuje warunki na najwyższym poziomie jakie oczekiwane są od tego typu obiektów.

### **1.2.2. Aktualne uwarunkowania techniczne obiektu.**

#### **a). Urządzenia grzejne kuchni.**

Aktualnie obróbka cieplna potraw w kuchniach odbywa się za pomocą urządzeń grzejnych elektrycznych. Urządzenia w kuchni zamontowano podczas budowy hotelu CHAMPION w 2006 roku. Ze względu na długi okres pracy (14 lat) urządzeń

zamontowanych w kuchni zaleca się ich wymianę. Wymiana motywowana jest zmianą cen nośników energii na rynku. Na przestrzeni 14 lat eksploatacji ceny gazu uległy obniżeniu w stosunku do ceny energii elektrycznej. Dodatkowo zastosowane urządzenia kuchenne posiadają niską sprawność energetyczną i są nieekonomiczne w użytkowaniu. Wymiana elektrycznych urządzeń grzewczych kuchni będzie obejmowała następujące elementy:

- 1 szt. patelnia (nr 95)
- 2 szt. kotłów warzelnych 150L (nr 94)
- 1 szt. frytkownica dwukomorowa (nr 121)
- 1 szt. trzon kuchenny 6-palnikowy z piekarnikiem (nr 96)
- 1 szt. grill płaski na podstawie (nr 119)
- 1 szt. grill ryflowany na podstawie (nr 120)
- 1 szt. płyta beztłuszczowego smażenia

Zamiast powyższych urządzeń elektrycznych zamontowane zostaną następujące urządzenia gazowe (zestawienie przykładowego producenta):

- 1 szt. patelnia gazowa BR 120-912G 30kW
- 2 szt. kocioł gazowy 150L BI 150-98G 24kW
- 1 szt. frytkownica F 25-94G 20kW
- 1 szt. trzon kuchenny PC-912G 45kW
- 2 szt. taboret gazowy 15kW
- 2 szt. piec gazowy B1011b 17,6kW
- 1 szt. grill lawowy CW-98G 24kW

Dodatkowo w ramach zadania przewiduje się wymianę okapów kuchennych na nowe wyposażone w system odzysku energii.

### **b) Instalacja gazowa.**

Do budynku kuchni doprowadzona jest instalacja gazu ziemnego rurociągiem DN32 zakończonym zaworem odcinającym znajdującym się w szafce na elewacji budynku w części „starej” kuchni.

Należy wykonać projekt budowlany i uzyskać pozwolenie na budowę na wykonanie robót budowlanych polegających na budowie wewnętrznej instalacji gazowej do zasilenia nowych urządzeń kuchennych. Treść projektu budowlanego powinna zawierać wszystkie niezbędne rozwiązania zapewniające bezpieczne użytkowanie nowych urządzeń oraz zapewnić bezpieczeństwo pracowników. Ze względu na ilość i moc urządzeń gazowych należy zaprojektować system detekcji gazu.

Na podstawie projektu budowlanego i pozwolenia na budowę należy wykonać instalację wewnętrzną gazu ziemnego wraz z systemem detekcji gazu. Po wykonaniu instalacji należy dokonać niezbędnych kontroli i odbiorów wykonanych instalacji. Szafkę z kurkiem głównym należy przebudować w taki sposób, aby zamontować podlicznik gazu umożliwiający określenie zużycia gazu przez kuchnię.

### **c) Posadzki.**

Podłoga w zapleczu kuchennym jest użytkowana nieprzerwanie od ok 2002 r. Płytki podłogowe nie zapewniają już równej powierzchni oraz właściwych spadków do odprowadzenia wody. Wszystkie podłogi pokryte są okładziną gresową z wyobleniami do cokolików/glazury. W niektórych pomieszczeniach znajdują się wpusty posadzkowe i odwodnienia liniowe. W ciągu ostatnich lat już kilkakrotnie wykonywane były doraźne, miejscowe naprawy (wymiany) zużytych pytek i uszczelnianie wpustów. Uszkodzenia takie powstają w szczególności w miejscach dynamicznego przemieszczania naczyń, na drogach komunikacji, gdzie jeżdżą wózki oraz w miejscach, gdzie przenoszone są znaczne ciężary. Miejscowe naprawy rozwiązują problem tylko chwilowo (w szczególności uszczelnienia) i nie gwarantują pełnej skuteczności naprawy. Zostaje naruszone rozwiązanie systemowe połączenia wpustu z posadzką, co powoduje ograniczoną żywotność tak wykonanej naprawy, szybkie odnawianie problemu.

Prace remontowe będą polegały na kompletnym demontażu całej podłogi, jej utylizacji i położeniu nowej podłogi z osadzeniem nowych szczelnych wpustów i odwodnień. Dodatkowo należy wykonać podpłytkową izolację przeciwwodną. Obecny wymiar płytek podłogowych to 33,3x33,3 cm.

#### **d). Ściany.**

Ściany w pomieszczeniach zaplecza kuchennego posiadają okładzinę z glazury do średniej wysokości 1,60m. Powyżej pomalowane są farbą emulsyjną w kolorze białym. W zasadzie na ścianach nie ma widocznych uszkodzeń mechanicznych, spękań i zarysowań. Występuje natomiast naturalne zużycie powłok, miejscowe otarcia i zabrudzenia. Na ścianach zamontowane są elementy wentylacji mechanicznej. Obecnie na ścianach znajdują się płytki o wymiarze 35x25cm w układzie poziomym.

#### **g). Drzwi.**

W zapleczu kuchennym w większości znajdują się drzwi płycinowe wraz z ościeżnicą stalowymi. Z uwagi na lokalizację w wilgotnym środowisku drzwi i szczególnie ościeżnice uległy zniszczeniu. Ościeżnice w dolnych strefach skorodowały i napęczniały od wilgoci z mycia podłóg. Drzwi natomiast posiadają uszkodzenia mocowania zawiasów w wyniku zamykania w spęczniałej ościeżnicy, otarcia i wgniecenia od uderzeń wózków.

## **2. Opis wymagań Zamawiającego w stosunku do przedmiotu zamówienia**

### **2.1. Przygotowanie terenu budowy.**

Teren budowy stanowić będzie wnętrze budynku kuchni w Centralnym Ośrodku Sportu – Ośrodku Przygotowań Olimpijskich w Spale oraz tereny bezpośrednio przyległe.

## **2.2. Wymagania szczegółowe w zakresie funkcjonalnym, konstrukcyjnym i architektonicznym.**

### **a). Urządzenia grzejne kuchni.**

Wymiana elektrycznych urządzeń grzewczych kuchni będzie obejmowała następujące elementy:

- 1 szt. patelnia (nr 95)
- 2 szt. kotłów warzelnych 150L (nr 94)
- 1 szt. frytkownica dwukomorowa (nr 121)
- 1 szt. trzon kuchenny 6-palnikowy z piekarnikiem (nr 96)
- 1 szt. grill płaski na podstawie (nr 119)
- 1 szt. grill ryflowany na podstawie (nr 120)
- 1 szt. płyta beztłuszczowego smażenia

Zamiast powyższych urządzeń elektrycznych zamontowane zostaną następujące urządzenia gazowe (zestawienie przykładowego producenta):

- 1 szt. patelnia gazowa BR 120-912G 30kW
- 2 szt. kocioł gazowy 150L BI 150-98G 24kW
- 1 szt. frytkownica F 25-94G 20kW
- 1 szt. trzon kuchenny PC-912G 45kW
- 2 szt. taboret gazowy 15kW
- 2 szt. piec gazowy B1011b 17,6kW
- 1 szt. grill lawowy CW-98G 24kW

Dodatkowo w ramach zadania przewiduje się wymianę okapów kuchennych na nowe wyposażone w system odzysku energii. Wnoszenie niepotrzebnego sprzętu wraz z odłączeniem po stronie wykonawcy. Dodatkowo przewiduje się sprawdzenie i ewentualne wykonanie nowych obwodów elektrycznych dla urządzeń zmieniających swoją lokalizację pracy.

### **b) Instalacja gazowa.**

Przewody instalacji gazowej wewnętrznej powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze. Przewiduje się zamontowanie systemu detekcji gazu z zaworami odcinającymi dopływ gazu na wypadek ulatniającego się gazu.

### **c). Posadzki.**

Zakres prac do wykonania:

- Skucie istniejącej posadzki z terakoty
- Wyrównanie posadzki masami wyrównującymi wraz z nadaniem właściwych spadków
- Wykucie istniejących wpustów podłogowych i odwodnień liniowych
- Montaż nowych wpustów podłogowych i nowych odwodnień liniowych wraz z ich regulacją

- Wykonanie warstwy izolacji powłokowej podpłytkowej
- Ułożenie posadzki z płytek terakotowych wraz z cokolikami

Styki ścian i podłóg zaleca się wykonać jako zaokrąglone, łatwe do utrzymania w czystości. Należy również przewidzieć cokoliki o wysokości 10 cm wykonane z tego samego materiału co posadzka. Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nie pyłąca, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości, zaś w pomieszczeniach socjalnych również ciepła. Posadzki w pomieszczeniach magazynowych i na korytarzach powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne. W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kanalizację odprowadzającą ścieki.

#### **d). Ściany.**

Zakres prac do wykonania to:

- Skucie istniejącego oblicowania ścian z glazury
- Naprawa powierzchni ścian po skuciu płytek
- Naprawy powierzchni ścian po montażu instalacji gazowej
- Odtworzenie okładzin ściennych wraz z wyobleniami
- Malowanie pozostałej powierzchni ścian farbami poliwinylowymi

Ściany i sufity powinny być z materiału gładkiego, nienasiąkliwego, nie pyłącego i niepalnego. Korytarze do wysokości 1,5 m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną dla łatwego utrzymania w czystości. Ściany pomieszczeń produkcyjnych należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych do wysokości wykonywanych prac lecz nie mniej niż 2,0 m, natomiast w sanitarnych do pełnej wysokości tj. do wysokości stropu. Wszelkie występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary. Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych części magazynowej i produkcyjnej należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi za pomocą kątowników ze stali nierdzewnej. Dopuszcza się montaż kątowników zdemontowanych ze ścian przez przystąpieniem do prac.

#### **e). Drzwi.**

Drzwi muszą być szczelne i mieć powierzchnię gładką dostosowaną do zmywania wodą. Rodzaj drzwi i sposób ich wykończenia powinien być dostosowany do funkcji pomieszczenia. Drzwi na zaplecze oraz zewnętrzne do magazynów powinny być metalowe lub obite blachą na całej wysokości. Wszystkie drzwi powinny mieć atest do stosowania w pomieszczeniach mokrych. Nowe ościeżnice - wyłącznie stalowe z zabezpieczeniem antykorozyjnym.

### **2.3. Orientacyjne zestawienie ilościowe.**

Powierzchnia podłóg do wymiany okładzin z terakoty – ok. 530 m<sup>2</sup>

Łączna długość wyoblen między ścianą a podłogą – ok. 540 mb

Wymiana drzwi wewnętrznych – 42 szt (wymiar na szkicu)



Wymiana drzwi zewnętrznych – 4 szt ( wymiary na szkicu)

Wymiana okna – 1 szt (234x175cm dzielone na 4 kwatery rozwieralno-uchylne)

Wymiana okładzin ściennych z płytek glazury – ok. 360 m<sup>2</sup>

Przebudowa wpustów liniowych i punktowych w posadzce – 20 szt (wpusty liniowe o długości 300cm – 2szt., o długości 160cm – 1szt., o długości 400cm – 1szt., o długości 460cm – 2szt., pozostałe 16 szt. to kratki odwodnieniowe 20x20cm)

Wewnętrzna instalacja gazowa – ok. 80 mb

#### **2.4. Materiały powierzone przez Inwestora.**

Całość materiałów niezbędnych do realizacji remontu Wykonawca robót dostarczy w swoim zakresie. Inwestor nie przewiduje przekazywania żadnych materiałów na potrzeby realizacji zamówienia. Materiały rozbiórkowe należy zutylizować we własnym zakresie. Na rysunku SZKIC ZAPLECZA KUCHENNEGO przedstawiono urządzenia istniejące do przeniesienia w nowe lokalizacje.

#### **2.5. Wymagana dokumentacja projektowa.**

Wykonawca opracuje dokumentację projektową obejmującą wszystkie branże wchodzące w skład planowanego remontu. Wykonawca opracuje także Specyfikacje Techniczne Wykonania i Odbioru Robót. Dla robót budowlanych niezbędny zakres dokumentacji obejmuje:

- Projekty budowlane i wykonawcze,
- Specyfikacje Techniczne Wykonania i Odbioru Robót

Planowane do wykonanie roboty mają charakter remontu (z wyjątkiem instalacji gazowej) i w związku z tym nie jest wymagane uzyskiwanie pozwolenia na budowę – art. 29 ust.2 pkt 1) ustawy Prawo budowlane. Natomiast wykonanie robót budowlanych polegające na budowie wewnętrznej instalacji gazu ziemnego wymaga uzyskania Pozwolenia na budowę.

## **II. CZĘŚĆ INFORMACYJNA**

### **1. Podstawy prawne**

1. Ustawa Prawo Budowlane z dnia 7 lipca 1994r. (Dz. U. z 2017r., poz. 1332),
2. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dn. 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2015r., poz. 1422),
3. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004 roku w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno-użytkowego (Dz. U. z 2013r., poz. 1129),

4. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003r., Nr 169, poz.1650),
5. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i administracji z dnia 2 grudnia 2015r. w sprawie uzgadniania projektu budowlanego pod względem ochrony przeciwpożarowej (Dz. U. z 2015r., poz. 2117),
6. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. z 2010r., Nr 109, poz. 719).

## **2. Stan prawny nieruchomości**

1. Nieruchomość objęta zakresem opracowania –działka nr 54/7- jest własnością Centralnego Ośrodka Sportu w Warszawie, akt notarialny Repertorium nr 477/2011 z dn. 18.01.2011 r.
2. Księga wieczysta: PT1T/00047526/3, Sąd Rejonowy w Tomaszowie Mazowieckim
3. Dane z ewidencji gruntów: tereny rekreacyjno-wypoczynkowe, dz.54/7

### 3. ZAŁĄCZNIKI

#### 1. Dokumentacja fotograficzna.



Widok przyłącza gazu ziemnego



Odwodnienie liniowe i urządzenia do wymiany w kuchni „starej”





Odwodnienie liniowe i urządzenia do wymiany w kuchni „starej”



Płytki wyobleń





Uszkodzenia ścian w pomieszczeniu obróbki mięsa



Odwodnienie liniowe w „nowej” kuchni





Odwodnienie liniowe i płytki wyobłeń w „nowej” kuchni



Odwodnienie liniowe i urządzenia do wymiany w „nowej” kuchni





Uszkodzenia ścian w „nowej” kuchni



Uszkodzenia drzwi



Uszkodzenia drzwi



Uszkodzenia drzwi





Uszkodzenia drzwi i widok ogólny korytarza



Uszkodzenia drzwi



Uszkodzenia wyobleń



Uszkodzenia okładzin ściennych





Uszkodzenia drzwi



Uszkodzenia ścian



Uszkodzenia drzwi



Odwodnienie liniowe w „starej” zmywalni





Uszkodzenia drzwi

## 2. Dokumentacja projektowa – technologiczna - rysunki