

WYTYCZNE DO PROJEKTOWANIA

Nazwa zamówienia:

Opracowanie dokumentacji projektowej budowlano-wykonawczej z niezbędnymi uzgodnieniami na zadanie pod nazwą: **"Modernizacja i dostosowanie do obowiązujących przepisów sanitarnych kuchni i zaplecza kuchennego w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mikołowie przy ul. Skalnej 10"**

Lokalizacja:

ul. Skalna 10, 43-190 Mikołów

Nazwa i adres Zamawiającego:

Gmina Mikołów
Urząd Miasta Mikołów
Rynek 16,
43-190 MIKOŁÓW

Kody CPV:

71220000-6 Usługi projektowania architektonicznego
71320000-7 Usługi inżynierskie w zakresie projektowania

Inwestor:

Gmina Mikołów
Urząd Miasta Mikołów
Rynek 16
43-190 MIKOŁÓW

Osoby opracowujące:

Daniel Mlicki
Remigiusz Towarek
Janusz Przyłudzki
Brygida Wilk – Struglińska

Mikołów, kwiecień 2025 r.

INSPEKTOR
Referatu Utrzymania Infrastruktury
Komunalnej

Janusz Przyłudzki

INSPEKTOR
Urzędu Miasta Mikołów

inż. Brygida Wilk-Struglińska

GŁÓWNY SPECJALISTA

ds. Remontów
Referat Inwestycji
Urząd Miasta Mikołów

inż. Remigiusz Towarek

I CZĘŚĆ OPISOWA WYTYCZNYCH DO PROJEKTOWANIA.

1. Ogólny opis przedmiotu zamówienia.

Zespół Szkolno-Przedszkolny (Szkoła Podstawowa nr 11 i Przedszkole nr 13) w Mikołowie przy ul. Skalnej 10

1.1. Charakterystyczne parametry określające wielkość obiektu.

Lokal Zespołu Szkolno-Przedszkolnego znajduje się w budynku mieszkalnym wielorodzinnym położonym w Mikołowie przy ul. Skalnej 10. Budynek mieszkalny należy do Mikołowskiej Spółdzielni Mieszkaniowej. Lokal Zespołu Szkolno Przedszkolnego znajduje się na parterze tegoż budynku gdzie znajdują się sale przedszkolaków, pomieszczenia pomocnicze oraz pomieszczenia kuchni i pomieszczenia zaplecza kuchennego. Na piętrze jak i kolejnych kondygnacjach znajdują się lokale mieszkalne, zaś w piwnicach umiejscowiona jest kotłownia i komórki lokatorskie. Ściany nośne są ścianami żelbetowymi, natomiast ścianki działowe są murowane. Wysokość pomieszczeń wynosi 390cm, a powierzchnia użytkowa pomieszczeń przeznaczonych do przebudowy wynosi ok. 117,00m². W załączeniu szkic obrysu istniejących pomieszczeń przeznaczonych do przebudowy.

1.2. Ogólne uwarunkowania wykonania przedmiotu zamówienia.

1. Wykonać projekt architektoniczno-budowlany i techniczny przebudowy węzła żywieniowego w budynku szkoły oraz zaplecza kuchennego wraz z doбором urządzeń – wykonać adaptację pomieszczeń istniejącej kuchni i pomieszczeń zaplecza kuchni zgodnie z przepisami sanitarnymi i technologią żywienia zbiorowego. Projekt technologii kuchni należy uzgodnić z rzeczoznawcą ds sanitarnych.
2. Wykonać niezbędną inwentaryzację wielobranżową do opracowania przedmiotu zamówienia wraz z inwentaryzacją istniejących urządzeń i wyposażenia kuchni z uwzględnieniem ich wykorzystania w projektowanym bloku żywieniowym pod warunkiem ich dobrej sprawności technicznej do dalszej eksploatacji.
3. Wykonać niezbędne ekspertyzy techniczne.
4. Opracować STWiOR oraz kosztorysy inwestorskie i przedmiary robót dla wszystkich branż.
5. Uzyskać wymagane przepisami prawa uzgodnienia, opinie, decyzje, zgłoszenia, pozwolenia.

1.3. Opis stanu istniejącego.

Zespół Szkolno-Przedszkolny zlokalizowany na parterze budynku w Mikołowie usytuowany na parterze w budynku mieszkalnym wielorodzinnym należącym do Mikołowskiej Spółdzielni Mieszkaniowej. . Ściany nośne są ścianami żelbetowymi, natomiast ścianki działowe są murowane. Budynek ogrzewany z własnej kotłowni gazowej (stanowiącej własność Mikołowskiej Spółdzielni Mieszkaniowej).

Dane charakterystyczne budynku:

- powierzchnia przeznaczona do przebudowy ok. 117,00 m²
- wysokość pomieszczeń 3,90m

1.4. Wymagany zakres projektowania.

- 1) Wykonać projekt architektoniczno-budowlany i techniczny przebudowy węzła żywieniowego wraz z doбором urządzeń – wykonać adaptację pomieszczeń istniejącej kuchni i pomieszczeń zaplecza kuchni zgodnie z przepisami sanitarnymi i technologią żywienia

zbiorowego. Projekt technologii kuchni uzgodniony z rzeczoznawcą ds sanitarnych. Wyłączeniu z opracowania podlega sala SI zaś pomieszczenie pielęgniarki do przeniesienia.

Powierzchnia pomieszczeń parteru przeznaczonych pod przebudowę wynosi ok. 117,00m²- rzuty poglądowe parteru z zaznaczoną powierzchnią do przebudowy w załączeniu.

- 2) Zaprojektować wymianę instalacji elektrycznej (gniazdkowej i oświetleniowej) wraz z tablicą rozdzielczą w przebudowanych pomieszczeniach.
- 3) Należy zaprojektować malowanie pomieszczeń objętych zakresem prac.
- 4) Wykonanie projektu architektoniczno-budowlanego i technicznego przebudowy instalacji wodno-kanalizacyjnej i c.o w części objętej opracowaniem .
- 5) Wykonanie projektu architektoniczno-budowlanego i technicznego wentylacji mechanicznej i klimatyzacji w części objętej opracowaniem.
- 6) Wykonanie projektu technologii kuchni z dostosowaniem do przygotowania 120 obiadów dla klas 1 – 3 oraz na potrzeby przedszkola 100 śniadań, 100 obiadów + 80 podwieczorków czyli 220 obiadów, 100 śniadań i 80 podwieczorków.
- 7) Wykonanie projektów przebudowy konstrukcji.
- 8) Opracowanie wizualizacji obiektu (min. 3 różne ujęcia).
- 9) Opracowanie niezbędnych inwentaryzacji wielobranżowych dla opracowania powyższych projektów.
- 10) Wykonanie niezbędnych ekspertyz technicznych.
- 11) Opracowanie STWiOR oraz kosztorysów inwestorskich i przedmiarów robót.
- 12) Uzyskanie wymaganych przepisami prawa uzgodnień, opinii, decyzji, zgłoszeń, pozwoleń.

2. Opis wymagań zamawiającego w stosunku do przedmiotu zamówienia.

2.1 Zamierzenie projektowe, spełnianie wymagań odnośnych przepisów

1. Ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. Prawo budowlane (t.j. Dz.U. 2025, poz. 418 z późn. zm.);
2. Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 11 września 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (t.j. Dz.U. 2022, poz. 1679 z późn. zm.);
3. Rozporządzenie Ministra Rozwoju i Technologii Infrastruktury z dnia 20.12.2021r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno-użytkowego (Dz.U. 2021, poz.2454 z późn. zm.);
4. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1225 z późn. zm.);
5. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).
6. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 6 lutego 2003 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania robót budowlanych (Dz.U. 2003, Nr 47, poz. 401 z późn. zm.);
7. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (t.j. Dz.U. 2023, poz. 822 z późn. zm.);
8. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz.U. 2009, Nr 124, poz. 1030 z późn. zm.);

9. Rozporządzenie Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 20 grudnia 2021 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 (Dz. U. 2021 poz. 2458).
10. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 23 czerwca 2003 r. w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia (Dz. U. 2003, Nr 120, poz.1126 z późn. zm.)).
11. Ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2024, poz. 1320 z późn. zm.);
12. Ustawa z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. 2024, poz. 1411 z późn. zm.)
13. Ustawa z 14 grudnia 2012 r. o odpadach (t.j. Dz. U. 2023, poz. 1587 z późn. zm.);
14. Inne obowiązujące normy branżowe, wymagania norm europejskich.

2.2. Przygotowanie dokumentacji projektowej

Zakres opracowania:

- inwentaryzacja budowlana, instalacji sanitarnych i elektrycznych na potrzeby wykonania zadania z uwzględnieniem istniejących urządzeń i wyposażenia kuchni i możliwości ich wykorzystania w przebudowanej kuchni – 1 egz.
- niezbędne ekspertyzy, opinie techniczne – po 5 egz.
- projekty budowlane i techniczne branży architektoniczno-budowlanej, konstrukcji oraz niezbędnych branż instalacyjnych – po 5 egz.
- wizualizacja obiektu – po 2 egz.
- specyfikacje techniczne wykonania i odbioru robót – po 3 egz.
- wykonanie kosztorysów inwestorskich oraz wykonanie co najmniej 2 aktualizacji kosztorysów – po 3 egz.
- przedmiary robót – po 3 egz.
- wykonanie tabeli z materiałami i wyposażeniem, która uwzględnia minimum 3 producentów;
- uzyskanie odstępstwa od warunków technicznych, jeśli będzie wymagane, uzyskanie pozwolenia na budowę wydane przez Starostwo Powiatowe w Mikołowie lub zgłoszenia robót bądź ewentualnie uzyskanie niezbędnych uzgodnień i opinii innych organów wymaganych przepisami Prawa Budowlanego oraz przekazanie ich Zamawiającemu;

Proponowane rozwiązania projektowe winny uzyskać akceptację Zamawiającego.

Całość opracowań należy przekazać Zamawiającemu w wersji papierowej w ilości egzemplarzy podanych powyżej oraz w wersji elektronicznej w formatach PDF, DWG, DOCX i dodatkowo kosztorysy inwestorskie w .ath – 2 kpl.

Projekty budowlano-techniczne w zakresie architektoniczno budowlanym mają obejmować:

- po wykonanych pracach należy uwzględnić malowanie wszystkich pomieszczeń objętych opracowaniem wraz z odpowiednim dobraniem kolorystyki;
- wykonanie dokumentacji kosztorysowej, przedmiarów oraz zestawienia materiałów, uwzględniającej zakres architektoniczno-budowlany, konstrukcyjny, branżowy oraz ekspertyzę techniczną (jeżeli będzie wymagana) z podziałem dokumentacji kosztorysowej.

– **W zakresie instalacji elektrycznych i sanitarnych mają obejmować:**

W celu dostosowania istniejącej instalacji elektrycznej pomieszczeń kuchennych i zaplecza, w ramach zadania inwestycyjnego, należy zaprojektować :

- wymianę tablicy kuchni oraz przewodu zasilającego.
- zabudowanie nowej rozdzielnic na potrzeby kuchni, urządzeń technologicznych, oświetlenia, gniazd wtyczkowych, siły kuchni oraz pomieszczeń pomocniczych;
- wymianę oświetlenia w przebudowywanych pomieszczeniach na oświetlenie typu LED wraz z dostosowaniem do nowej funkcjonalności - należy zaprojektować oświetlenie podstawowe, awaryjne i ewakuacyjne (do projektu należy dołączyć obliczenia natężenia oświetlenia, bilansu mocy wraz z doбором przewodów.);
- Wymianę instalacji oświetlenia podstawowego, awaryjnego, gniazd wtyczkowych oraz instalacji siłowej technologicznej.
- Wykonanie schematu stanu istniejącego i projektowanego instalacji od przyłącza.
- instalację zasilania urządzeń technologicznych;
- instalację uziemienia i połączeń wyrównawczych;
- zaprojektowanie instalacji niskoprądowych;
- wszystkie meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej oraz urządzenia muszą zostać połączone dodatkowym przewodem uziemiającym, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Projekt techniczny powinien zawierać:

- **Część opisową**, w której znajdzie się również szczegółowy spis materiałów/wyposażenia, który uwzględni minimum 3 producentów (tabela);
- **Część obliczeniową** zawierającą obliczenia fotometryczne oświetlenia, dobór przewodów i głównej aparatury, obliczenia ochrony przeciwporażeniowej.
- **Część rysunkową** zawierającą rzuty pomieszczeń z naniesieniem lokalizacji aparatury, osprzętu oraz tras kablowych, schematy rozdzielnic wraz z rozmieszczeniem aparatury i wizualizacją elewacji, szczegóły montażowe, inwentaryzację urządzeń przeznaczonych do demontażu.

W celu dostosowania istniejącej instalacji c.o., instalacji wodno-kanalizacyjnej, wentylacji i instalacji gazowej Zespołu Szkolno-Przedszkolnego do przebudowanej w ramach zadania inwestycyjnego kuchni należy zaprojektować :

- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzane do kanalizacji z zachowaniem przerwy powietrznej.
- Przewody wodociągowo-kanalizacyjne w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być obudowane.
- Ścieki z pomieszczeń produkcyjnych oraz zmywalni naczyń powinny być odprowadzone do instalacji kanalizacji technologicznej tłuszczowej, wyposażonej w urządzenia do odtłuszczania ścieków.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki. Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalni należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków. W pomieszczeniach gastronomicznych przewidzieć kanały rynnowe wykonane ze stali nierdzewnej lub kwasoodpornej.
- W pomieszczeniach instalacje doprowadzające wodę powinny być ukryte w ścianach. Wszystkie instalacje wodne, winne zostać wyposażone w zawory antyskażeniowe.

- Każde stanowisko z umywalką należy wyposażać w armaturę stojącą z wydłużoną dźwignią (uchwytem baterii), z wodą bieżącą zimną i ciepłą, pojemnik z mydłem oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowymi. Przy nich też należy umieścić pojemniki na zużyte ręczniki papierowe.
- Wszystkie poziomy wodociągowe prowadzone pod stropami należy obudować płytami gips.-karton. wodoodpornymi.

Wytyczne wentylacyjne

- W pomieszczeniach powinna być wentylacja mechaniczna, zgodna z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- W pomieszczeniach pracy powinna być zapewniona wymiana powietrza wynikająca z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń, bilansu ciepła i wilgotności oraz zanieczyszczeń stałych i gazowych
- W ustępach ogólnodostępnych należy przewidzieć wentylację mechaniczną;
- Nad otwartymi urządzeniami, z których wydobywa się dym, para itp., powinny być zainstalowane okapy z wyciągiem mechanicznym.
- Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego, o konstrukcji łatwej do demontażu i mycia.
- Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.
- Instalacje wentylacyjne i klimatyzacyjne powinny umożliwiać spełnienie warunków wymiany i czystości powietrza oraz bezpieczeństwa pożarowego, a także warunków dotyczących wymiany powietrza, temperatury i wilgotności pomieszczeń.
- Hałas wywołany przez urządzenia wentylacyjne nie może przekraczać 50dB w pomieszczeniach, w których przebywają ludzie, z wyjątkiem magazynów.

Wytyczne instalacji gazowej

- Instalacja gazowa powinna być doprowadzona zgodnie z PN.
- Instalacja gazowa powinna być wyposażona w zawór bezpieczeństwa umożliwiający natychmiastowe odcięcie gazu.
- Urządzenia gazowe powinny być instalowane w pomieszczeniach, które spełniają odpowiednie wymogi dla instalacji gazowej.
- Urządzenia sygnalizująco-odcinające dopływ gazu są wymagane w przypadku, gdy łączna nominalna moc cieplna zainstalowanych urządzeń gazowych przekracza 60 kW, a także w pomieszczeniach, w których istnieje ryzyko nagromadzenia się gazu w stanach awarii instalacji lub przyłącza gazowego.

Projekt techniczny powinien zawierać:

- **Część opisową**, w której znajdzie się również szczegółowy spis materiałów/wyposażenia, który uwzględni minimum 3 producentów (tabela);
- **Część obliczeniową** zawierającą obliczenia instalacji gazu, wentylacji, klimatyzacji, dobór przewodów i głównych urządzeń, obliczenia wymagane dla UDT.
- **Część rysunkową** zawierającą rzuty pomieszczeń z naniesieniem lokalizacji urządzeń, białego montażu, oraz tras instalacji, schematy szczegółowe, szczegóły montażowe, inwentaryzację urządzeń przeznaczonych do demontażu.

Uwaga !

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze. Instalacje (poza instalacją gazową) powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami. Nad stanowiskami pracy (nad blatami roboczymi itp.) z żywnością wszystkie przewody powinny być obudowane – zaleca się niesytuowania przewodów wentylacyjnych odkrytych w w/w miejscach.

Wymogi dla pomieszczeń zaplecza kuchennego w aspekcie technologicznym:

- Kuchnia główna - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości,
- Przygotownia brudna warzyw i dezynfekcja jaj - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości,
- Zmywalnia - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości,
- Magazyn - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do wysokości minimum 2 metrów,
- Komunikacja - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do wysokości minimum 1,5 metra,
- Pomieszczenie porządkowe - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości,
- Pomieszczenie odpadków - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości,
- Szatnia personelu - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do wysokości minimum 2 metrów,
- Toaleta personelu - ściany pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do pełnej wysokości.

Ekspertyzy techniczne mają obejmować:

- wizje lokalne;
- badania makroskopowe;
- pomiary na budynku;
- analizę stanu istniejącego wraz z ustaleniem i określeniem odstępstw od aktualnych przepisów;
- wnioski;
- zalecenia.

Uwagi do dokumentacji projektowej:

- **Przyjąć rozwiązania standardowe.**
- **Przed przystąpieniem do właściwego projektu budowlano-wykonawczego, koncepcja projektu i kolorystyki ma zostać zaakceptowana przez Zamawiającego.**
- **Wykonać zestawienie materiałów do zabudowy oraz do demontażu lub przeniesienia.**

3. OPIS WYMAGAŃ ZAMAWIAJĄCEGO W STOSUNKU DO PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga:

- a) konsultacji projektowych – cyklicznych spotkań (co 3 tygodnie) w siedzibie Zamawiającego
- b) sporządzenia wykazu podstawowych materiałów, urządzeń, technologii i wyposażenia wraz ze wskazaniem dla każdej pozycji co najmniej trzech produktów, każdy innego producenta, spełniających stawiane wymagania. Zamawiający nie dopuszcza stosowania w

- dokumentacji projektowej nazw własnych produktów i technologii, z zastrzeżeniem przepisu art. 99 ust. 5 i 6 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- c) zaprojektowany osprzęt (urządzenia) powinien sprawnie funkcjonować w okresie minimum 10 lat.
 - d) przedmiot zamówienia musi przewidywać zastosowanie materiałów dopuszczonych do stosowania w budownictwie, posiadających wymagane deklaracje zgodności i certyfikaty, a wszystkie materiały wbudowane winny być w I gatunku.
 - e) gwarancja na wykonane roboty w oparciu o przyjęte rozwiązania projektowe powinna wynosić 36 miesięcy.
 - f) uzyskania wszelkich niezbędnych dokumentów potwierdzających zgodność zamierzenia budowlanego z wymaganiami wynikającymi z przepisów odrębnych,
 - g) całość prac należy wykonać zgodnie z ustawą „Prawo Budowlane”, warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót oraz wiedzą techniczną, obowiązującymi przepisami i normami w tym zakresie, jak również obowiązującymi przepisami bhp, sanitarnymi i p.poż.

Zamawiający informuje również, że:

- a) zaprojektowane rozwiązania materiałowe muszą spełniać wymagania konkurencyjności w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.
- b) przewiduje się bieżącą kontrolę wykonywanych prac projektowych poprzez:
 - bieżącą kontrolę rozwiązań projektowych zawartych w projekcie budowlanym przed złożeniem zgłoszenia wykonania robót budowlanych/ pozwolenia na budowę oraz projektów wykonawczych i specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych w aspekcie ich zgodności z niniejszym programem oraz warunkami umowy.

II CZĘŚĆ INFORMACYJNA wytycznych do projektowania.

W załączeniu przedkładamy następujące dokumenty.

Załącznik 1. Poglądowe rzuty kondygnacji Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mikołowie.

INSPEKTOR
Urzędu Miasta Mikołów

inż. Brygida Wilk-Struglińska

INSPEKTOR
Referatu Utrzymywania Infrastruktury
Komunalnej

Janusz Przyłudzki