



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa przedmiotu zamówienia	Opracowanie dokumentacji projektowej dla zadania pn. „Adaptacja pomieszczeń w budynku Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach przy ul. Jagiellońskiej 25 na lokal gastronomiczny z salą restauracyjną, zapleczem kuchennym i sanitarnym”.
Miejsce wykonania zamówienia	Budynek Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach przy ul. Jagiellońskiej 25.

Wspólny słownik zamówień (CPV) określający przedmiot zamówienia:
71221000-3 – Usługi architektoniczne w zakresie obiektów budowlanych

Katowice, styczeń 2026

Informacje ogólne	
1. Zamawiający	Śląski Urząd Wojewódzki, ul. Jagiellońska 25, 40-032 Katowice
2. Przedmiot zamówienia	<p>Przedmiotem niniejszego zamówienia jest wykonanie dokumentacji projektowej przewidzianej do realizacji zadania: „Adaptacja pomieszczeń w budynku Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach przy ul. Jagiellońskiej 25 na lokal gastronomiczny, z salą restauracyjną, zapleczem kuchennym i sanitarnym”.</p> <p>Przedmiotowa adaptacja ma być wykonana na poziomie suterenu.</p> <p>W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sporządzenia kompletnej dokumentacji projektowej adaptacji pomieszczeń wraz z uzyskaniem pozwolenia Śląskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków na roboty budowlane przy zabytku oraz decyzji o pozwoleniu na budowę wydanej przez Prezydenta Miasta Katowice, 2) udzielania odpowiedzi na zapytania w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie robót budowlanych realizowanych na podstawie dokumentacji projektowej, 3) pełnienia nadzoru autorskiego podczas wykonania robót budowlanych objętych dokumentacją projektową.
3. Ogólna charakterystyka budynku	<p>Budynek znajduje się w Katowicach przy ul. Jagiellońskiej 25. Pełni funkcję administracyjną. Pomieszczenia podlegające adaptacji mają powierzchnię ok. 160m² i zlokalizowane są na poziomie suterenu (w strefie budynku znajdującej się od strony ul. Lompy). Budynek posiada następujące parametry ogólne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Rodzaj zabudowy: wolnostojący, bryła złożona z czterech skrzydeł tworzących zamknięty czworobok 2) Rok budowy: 1929 3) Powierzchnia zabudowy: 6512 m² 4) Powierzchnia użytkowa: 27 993 m² 5) Kubatura: 161 474 m³ 6) Liczba kondygnacji: 5 + 2 7) Podpiwniczenie: całkowite 8) Rodzaj dachu: monolityczny żelbetowy 9) Wyposażenie w instalacje: wod-kan., elektryczna, co., odgromowa, klimatyzacja (wybrane pomieszczenia), dźwigi osobowe,

	<p>10) Fundamenty żelbetowe monolityczne, ściany murowane w technologii tradycyjnej z cegły, elewacje wykonane częściowo z piaskowca, częściowo tynk cementowo-wapienny, przewody wentylacyjne,</p> <p>11) Wejście główne od strony ul. Jagiellońskiej, cztery klatki schodowe, cztery windy osobowe, jedna winda paciorkowa,</p> <p>12) Budynek wpisany jest do rejestru zabytków decyzją z dnia 19.08.1978r. pod numerem A/285/09. Granice ochrony obejmują najbliższe otoczenie wraz z wystrojem oraz wyposażeniem wnętrza w granicach działek nr 33 i 43/2. W dniu 22 października 2012r. rozporządzeniem Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej Gmach został uznany za pomnik historii.</p>
4. Ogólna charakterystyka adaptacji	<p>Przedmiotem adaptacji są wybrane pomieszczenia suterenu budynku na potrzeby utworzenia zaplecza kuchennego (w formie kuchni uproszczonej) i sanitarnego obsługującego salę konsumentów na około 35 osób. Liczba wydawanych posiłków może wynieść około 150 w ciągu doby.</p> <p>Zwrot zużytej zastawy może odbywać się przez okienko bezpośrednio do zmywalni. Czas pracy kuchni przyjęto około 8 godzin przy założeniu zróżnicowania liczebności personelu w poszczególnych okresach dnia.</p>
Założenia projektowe w ramach poszczególnych dokumentacji	
5. Ogólne założenia	<p>Dostosowanie pomieszczeń do utworzenia punktu gastronomicznego dla pracowników i użytkowników Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach, z salą restauracyjną, zapleczem kuchennym (w formie kuchni uproszczonej) oraz sanitarnym.</p> <p>Dokumentację należy opracować w oparciu o koncepcję architektoniczną z grudnia 2025 r. oraz wstępne wytyczne Śląskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków, stanowiące odpowiednio załącznik nr 1 i załącznik nr 2 do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia. Również wszelkie kwestie należy uzgadniać z ŚWKZ.</p> <p>Poniżej podstawowe wytyczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Wykonawca powinien dokonać koniecznych odkrywek. Ponadto, pomimo iż w ramach koncepcji Zamawiający udostępnia inwentaryzację (załącznik nr 3) wybranych pomieszczeń, to Wykonawca w pełni odpowiada za zinwentaryzowanie powierzchni i instalacji objętych adaptacją w niezbędnym do zaprojektowania zakresie i winien ją wykonać we własnym zakresie i na własny koszt, b) należy zachować historyczne elementy wyposażenia pomieszczeń tj. lastrykowe schody, c) wymienić posadzkę ceramiczną w korytarzu (dopuszcza się tylko płytki w tym samym stylu i wielkości, tj.

	<p>heksagonalne),</p> <p>d) wymienić żeberkowe grzejniki (mają być wymienione na takie same lub jak najbardziej zbliżone – np. takie jak na V piętrze budynku). Należy je zabudować półpełną maskownicą drewnianą w formie pionowych lameli,</p> <p>e) zachować profilowane belki na suficie wraz z prostokątnymi sztukateriami,</p> <p>f) wszystkie wymieniane drzwi mają nawiązywać do istniejących w budynku,</p> <p>g) wystrój pomieszczeń powinien być utrzymany w stylistyce całego obiektu, zgodnie z wytycznymi ŚWKZ; odstępstwa od koncepcji architektonicznej Wykonawca powinien uzgadniać również z Zamawiającym.</p>
<p>6. Korytarz prowadzący do lokalu gastronomicznego</p>	<p>Do sali restauracyjnej prowadzą schody z korytarza na parterze. Należy przewidzieć montaż platformy schodowej dla osób ze szczególnymi potrzebami. Na obu kondygnacjach prowadzących do pomieszczenia bufetu należy wymienić płytki (stylem takie same jak obecnie, czyli heksagonalne).</p> <p>Ciągi komunikacyjne, w miarę możliwości, nie powinny mieć progów ani stopni. Powinny być wykonane z materiałów o wysokiej wytrzymałości, antypoślizgowe. Zamawiający nie dopuszcza zastosowania w ciągach komunikacyjnych innych posadzek niż heksagonalne.</p> <p>Przy zejściu ze schodów znajduje się nieczynna rura, którą należy zlikwidować. Ponadto, przewiduje się likwidację drzwi znajdujących się na prawej ścianie przed wejściem do sali restauracyjnej oraz drzwi prowadzących do kompleksu wydziału Powiadamiania Ratunkowego (zgodnie z rys. A.03 „Rzut budowlany” w koncepcji architektonicznej). Należy odświeżyć istniejące parapety.</p> <p>Szczegółowy zakres opisany jest w koncepcji architektonicznej (załącznik nr 1).</p>
<p>7. Sala restauracyjna:</p>	<p>W głównej sali lokalu gastronomicznego powinny znajdować się stoliki i miejsca siedzące dla około 35 osób w taki sposób, aby goście mogli swobodnie poruszać się po pomieszczeniu restauracyjnym. Projekt należy wykonać zgodnie z koncepcją architektoniczną (m.in. wyposażenie) oraz wytycznymi ŚWKZ i Zamawiającego.</p> <p>W pomieszczeniu na podłodze znajduje się posadzka kamienna wykonana prawdopodobnie w latach 70, w technice tzw. opus incertum. Posadzkę należy oczyścić, uzupełnić ubytki kamienia i fug cementowych, wyszlifować i zaimpregnować środkami do kamieni naturalnych. Progi między salą restauracyjną, a pozostałymi pomieszczeniami zniwelować.</p> <p>Instalacje należy uporządkować, a zbędną infrastrukturę techniczną zlikwidować (np. przewód wentylacyjny biegnący w zabudowie z płyty G-K pod sufitem, czy nieczynny przewód C.O.).</p> <p>W pomieszczeniu musi być zainstalowany system klimatyzacji i wentylacji. Zgodnie z wytycznymi ŚWKZ, brak jest możliwości prowadzenia przewodów po elewacji budynku. Jeżeli jest to niezbędne, to ich poprowadzenie należy uzgodnić ze Śląskim Wojewódzkim Konserwatorem Zabytków. W przypadku uzyskania zgody ŚWKZ,</p>

	<p>dopuszcza się poprowadzenie nowych przewodów tylko po ścianie znajdującej się od strony dziedzińca. Parapety należy odświeżyć, natomiast we wnękach okiennych należy zamontować rolety w kolorze złamanej bieli.</p> <p>Drzwi na korytarz, prowadzące na salę restauracyjną wymienić na nowe, nawiązujące do charakteru budynku, oszklone szkłem matowym.</p> <p>Ponadto, w pomieszczeniu powinno zostać wygospodarowane miejsce na odbiornik telewizyjny skierowany w stronę gości sali restauracyjnej.</p> <p>Szczegółowy zakres opisany w koncepcji architektonicznej (załącznik nr 1).</p>
8. Zaplecze kuchenne	<p>Zaplecze kuchenne musi umożliwiać przygotowywanie posiłków w formie kuchni uproszczonej. Wyposażenie należy zaprojektować bazując na koncepcji architektonicznej.</p> <p>Dokumentacja musi być tak przygotowana, aby na podstawie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pomieszczenie kuchenne było dopuszczone do prowadzenia działalności w zakresie przygotowania posiłków, napojów gorących itp. W tym celu, dokumentacja musi spełniać przepisy określone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ustawie z dnia 25 sierpnia 2005r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023r. poz. 1448 ze zm.); – rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin; – wytycznych zgodnych z publikacją pn. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności aut. Haliny Turlejskiej (udostępniana bezpłatnie przez Główny Inspektorat Sanitarny). <p>Ponadto, całe wyposażenie zaplecza kuchennego powinno spełniać wymogi obowiązujących przepisów higieniczno–sanitarnych, BHP, p.poż oraz rozporządzenia PE i Rady w sprawie higieny środków spożywczych oraz innych tu niewymienionych, a mających zastosowanie podczas projektowania zaplecza kuchennego.</p> <p>W pomieszczeniu musi być zainstalowany system klimatyzacji i wentylacji. Jak już wyżej wspomniano, zgodnie ze wstępnymi wytycznymi ŚWKZ brak jest możliwości prowadzenia przewodów po elewacji budynku. Jeżeli jest taka konieczność, należy to uzgodnić z ŚWKZ.</p> <p>W miejscach, w których znajdują się instalacje, wykonać kłapy rewizyjne z profili aluminiowych z wkładką.</p> <p>Na podłogach i ścianach odpowiednio mają się znajdować płytki podłogowe/ścienne gressowe 10x10 cm,</p>

	<p>antypoślizgowe, matowe (kolor brązowy wg NCS S6005-Y50R i kolor beżowy wg NCS 0804-Y30R) ułożone we wzór (jak w toaletach w południowo-wschodnim skrzydle budynku). Krawędzie posadzki po obrysie w ciemnym kolorze, część środkowa posadzki w kolorze jasnym. Ściany – dwa dolne pasy płytek w kolorze ciemnym, pozostałe płytki w kolorze jasnym. Płytki układane do wysokości górnej krawędzi ościeżnicy drzwiowej. Ściany powyżej płytek malowane farbą akrylową lub lateksową przeznaczoną do pomieszczeń wilgotnych np. beżowy wg NCS 0804-Y30R, sufit biały.</p> <p>Drzwi prowadzące do aneksu kuchennego należy zlikwidować i zamontować nowe drzwi wahadłowe zgodnie z koncepcją architektoniczną. Pozostała stolarka drzwiowa na zapleczu powinna nawiązywać do charakteru obiektu i dostosowana do istniejącej w budynku. Nieoryginalną stolarkę drzwiową, z uwagi na jej różny charakter, standard, materiał z jakiego została wykonana, a także ze względu na nową aranżację przewiduje się do wymiany. Nowe drzwi wewnętrzne wraz z okuciem (szyldy zamków i klamki) wykonać na wzór znajdujących się np. na parterze lub na V piętrze budynku tak, aby nawiązywały wyglądem do istniejących drzwi historycznych – drewniane, plyninowe, profilowane w ościeżnicach drewnianych. Do wymiany także drzwi zewnętrzne.</p> <p>Natomiast stolarka okienna powinna być wyposażona w zabezpieczenia przeciw owadom (moskitiery/siatki).</p> <p>Szczegółowy zakres opisany w koncepcji architektonicznej (załącznik nr 1).</p>
9. Zaplecze sanitarne	<p>Należy zagospodarować przestrzeń na szatnie, umywalnie i ubikacje dla pracowników lokalu gastronomicznego. Pomieszczenia powinny być wykonane w sposób tożsamy jak zaplecze kuchenne.</p> <p>Oświetlenie w pomieszczeniach sanitarnych powinno być sterowane czujkami ruchu.</p> <p>Poza standardowym wyposażeniem sanitarnym należy przewidzieć wyposażenie dodatkowe tj. m.in. dozowniki, lustro, pojemnik na ręczniki papierowe, na papier toaletowy, kosz pedałowy na odpady sanitarne, szczotka WC ze stali nierdzewnej, wieszak mocowany do skrzydła drzwiowego kabiny ustępowej, kratka ściekowa itp.). Szatnie dla pracowników powinny mieć wydzielone części bądź szafki na odzież roboczą i przedmioty osobistego użytku pracowników.</p> <p>W pomieszczeniach objętych przedmiotową dokumentacją nie przewiduje się toalety dla gości lokalu z uwagi na to, że toalety znajdują się na parterze budynku, przed korytarzem wiodącym do adaptowanych pomieszczeń.</p> <p>Szczegółowy zakres opisany w koncepcji architektonicznej (załącznik nr 1).</p>
10. Wyposażenie pomieszczeń	<p>Zakłada się pełne wyposażenie strefy restauracyjnej w meble oraz zaplecza kuchennego i sanitarnego wraz z wbudowanym sprzętem AGD oraz w urządzenia sanitarne.</p> <p>Szczegółowy standard wyposażenia wewnątrz należy uzgadniać na bieżąco z Zamawiającym. Niemniej jednak wymaga się, aby wszystkie główne elementy wyposażenia kuchennego były wykonane z blachy chromowo –</p>

	<p>niklowej, odpornej na korozję, działanie pary wodnej, kwasów organicznych oraz środków do mycia i dezynfekcji. Powierzchnie urządzeń i sprzętu kontaktujących się z żywnością powinny być wykonane z materiału posiadającego atest Państwowego Zakładu Higieny.</p> <p>W ramach dokumentacji Wykonawca wykona również projekt wyposażenia pomieszczeń, który ma być sporządzony w formie oddzielnego opracowania zawierającego:</p> <ul style="list-style-type: none"> – rzuty z naniesionym rozmieszczeniem mebli (stołów, krzeseł, barów, witryn itp. blatów roboczych, lodówek itp.), – opis parametrów wielkościowych i materiałowych poszczególnych mebli, sporządzony w sposób umożliwiający zakup wyposażenia w drodze postępowania przetargowego, – zestawienie ilościowe mebli, – kosztorys.
<p>11. Przystosowanie pomieszczeń dla osób ze szczególnymi potrzebami</p>	<p>Projektowanie należy oprzeć o koncepcję projektowania uniwersalnego (<i>Universal Design</i>); należy zastosować maksymalną ilość rozwiązań przystosowujących pomieszczenia dla osób ze szczególnymi potrzebami.</p> <p>Minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami zostały zawarte w Ustawie z 19 lipca 2019r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami – w zakresie dostępności architektonicznej (art. 6 ust. 1 pkt 1).</p> <p>Dostępność dla osób ze szczególnymi potrzebami powinna polegać w szczególności na zaprojektowaniu:</p> <p>a) komunikacji poziomej i pionowej m.in. poprzez zastosowanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> – platformy przy schodach, – wizualnego oznaczenia schodów (kontrastowe i antypoślizgowe oznaczenie pierwszego i ostatniego stopnia schodów), – znaczenia początku i końca biegów schodów oraz ewentualnych zmian poziomów nawierzchni i innych zagrożeń (np. pochylnia przed drzwiami wejściowymi do Sali restauracyjnej) poprzez zastosowanie kontrastowych pól ostrzegawczych o wypukłej fakturze (pola uwagi), – poręczy na schodach umożliwiających przytrzymanie się (wskazane jest ich zastosowanie po obu stronach), – pochwyków wzdłuż ciągów komunikacyjnych (w drodze do pomieszczenia), – bezprogowego dostępu do wszystkich pomieszczeń objętych adaptacją, – odpowiednich szerokości otworów drzwiowych (min. 90 cm); <p>b) rozwiązań kontrastowych dla osób niedowidzących – zachowanie kontrastu między kolorystyką podłogi,</p>

	<p>ścian, otworów drzwiowych;</p> <p>c) odpowiedniego wyposażenia pomieszczeń (przynajmniej jeden stolik oraz lada) dla osób poruszających się na wózkach oraz niskorosłych.</p>
12. Instalacje	<p>Wszystkie instalacje, sieci i urządzenia w budynku należy zaprojektować w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> – umożliwiający łatwy dostęp w celu obsługi, konserwacji, serwisowania, wymiany lub naprawy przy jednoczesnym uniemożliwieniu dostępu osobom postronnym, – zapewniający bezpieczne użytkowanie oraz minimalizujący akty wandalizmu i kradzieży, – dostosowane do obowiązujących norm, przepisów i zaleceń rzeczoznawców. <p>Urządzenia techniczne w projektowanej strefie bufetu powinny być tak usytuowane, by nie psuły jego wyglądu i nie wpływały na inne funkcje budynku poprzez hałas i drgania, utrudniając funkcjonowanie budynku, jego eksploatację i pracę osób w nim przebywających. Wszystkie przejścia i ściany, w których będą prowadzone instalacje, należy odpowiednio zaizolować i zabezpieczyć, żeby zapach nie przedostawał się do innych pomieszczeń.</p>
13. Instalacja elektryczna	<p>1) Zakres prac projektowych ma obejmować modernizację instalacji elektrycznych w pomieszczeniach objętych adaptacją. Dokumentacja powinna obejmować również doprowadzenie nowych wewnętrznych linii zasilających do tablic. Dokumentacja swoim zakresem musi obejmować:</p> <ul style="list-style-type: none"> – instalacje elektryczne gniazd wtykowych, – modernizację tablic bezpiecznikowych i licznikowych. <p>2) Założenia projektowe wewnętrznych instalacji elektrycznych:</p> <p>a) Zasilanie</p> <p>Należy zaprojektować wyłącznik główny niezwiązany z wyłącznikiem pożarowym. Dokumentacja ma przewidywać objęcie zasilaniem awaryjnym wszystkich obwodów lub tylko części obwodów wskazanych przez Zamawiającego na etapie prac projektowych. W tablicy należy zaprojektować wyłącznik główny. Należy zamontować podliczniki energii w tablicy.</p> <p>b) Instalacja gniazd wtykowych</p> <p>Instalację należy zaprojektować z niezależnym przewodem ochronnym. Gniazda projektować na wysokości ok. 0,3 m nad posadzką. Należy przewidzieć gniazda trójfazowe w pomieszczeniach zaplecza kuchennego (liczba i lokalizacja do uzgodnienia na etapie projektowania),</p> <p>c) Układanie przewodów</p>

	<p>Prowadzenie przewodów i kabli należy zaprojektować w rurkach ochronnych typu RL ϕ22mm, pod tynkiem w ścianach i suficie podwieszanym. Wszystkie przejścia kabli i przewodów przez ściany i posadzki/stropy muszą zostać uszczelnione minimum do klasy odporności ogniowej ściany, posadzki/stropu</p> <p>3) Zakres prac obejmuje m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Inwentaryzację istniejącej instalacji elektrycznej, b) Opracowanie dokumentacji technicznej zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami, c) Zaprojektowanie demontażu istniejącej i montaż nowej instalacji wodnej wraz z armaturą i osprzętem.
<p>14. Instalacja ciepłej i zimnej wody</p>	<p>Instalację należy zmodernizować w niezbędnym zakresie po przeprowadzeniu inwentaryzacji. Odcinek instalacji przechodzący przez pomieszczenia zaplecza kuchennego a kompleksem Wydziału Powiadamiania Ratunkowego należy wymienić na nowy w technologii zgrzewania rur PP. Instalacja C.W.U. powinna być zabezpieczona przed stratami ciepła poprzez zastosowanie odpowiedniej izolacji termicznej. Należy zamontować osobny wodomierz C.W.U. i Z.W. dla adaptowanej przestrzeni. Osprzęt (m.in. zawory antyskażeniowe, zwrotne, filtry, reduktory ciśnienia) do wymiany. Należy zaprojektować likwidację niepotrzebnych punktów poboru wody i zaprojektować nowe.</p> <p>Zakres prac obejmuje m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Inwentaryzację istniejącej instalacji wodociągowej, b) Opracowanie dokumentacji technicznej zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami, c) Zaprojektowanie demontażu istniejącej i montaż nowej instalacji wodnej wraz z armaturą i osprzętem.
<p>15. Instalacja kanalizacji</p>	<p>Instalację należy zmodernizować w niezbędnym zakresie po przeprowadzeniu inwentaryzacji. Zaprojektować wymianę dwóch podejść kanalizacyjnych PCV ϕ110. Dokumentacja ma obejmować instalację podejść pod urządzenia sanitarne, montaż rewizji i czyszczaków oraz odpowietrzenia pionów kanalizacyjnych. Studzienki rewizyjne plastikowe DN 400-1000. Instalacja ma posiadać zabezpieczenia akustyczne (np. otulinami tłumiącymi dźwięk). Przewiduje się instalację separatora tłuszczu o parametrach zgodnych z wymaganiami technicznymi (dostosować wydajność, pojemność osadnika).</p> <p>Zakres prac obejmuje m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Inwentaryzację istniejącej instalacji kanalizacyjnej, 2) Opracowanie dokumentacji technicznej zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami, 3) Zaprojektowanie instalacji kanalizacyjnej wraz z separatorem tłuszczu.

16. Instalacja C.O.	<p>Instalację należy zmodernizować w niezbędnym zakresie po przeprowadzeniu inwentaryzacji. Należy zaprojektować likwidację starej, nieczynnej instalacji C.O. Wszystkie grzejniki w pomieszczeniach objętych adaptacją do wymiany (stylem podobne do istniejących, np. takie jak na V piętrze). Czynna instalacja do odnowienia w niezbędnym zakresie – głównie wymiana pionów zaworów podpionowych C.O. w pomieszczeniach objętych adaptacją. Instalacja C.O. ma posiadać zawory termostatyczne (iglicowe) i odcinające, odpowietzniki, filtry i pompy obiegowe. Rury mają być dostosowane do istniejącego systemu.</p> <p>Zakres prac obejmuje m.in.:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Inwentaryzację istniejącej instalacji C.O. (ocena stanu technicznego rur, grzejników, armatury, ocena możliwości wykorzystania istniejących elementów instalacji) 2) Opracowanie dokumentacji technicznej zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami wraz ze schematami hydraulicznymi i montażowymi.
17. Klimatyzacja i wentylacja mechaniczna	<p>Usunąć nieczynną wentylację wyciągowo-mechaniczną i wszystkie przewody. Należy zaprojektować system wentylacji i klimatyzacji w pomieszczeniach sali restauracyjnej i zaplecza kuchennego. Wentylacja musi zapewniać całkowitą wymianę powietrza zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.</p> <p>Dokumentacja powinna obejmować:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystykę pomieszczeń bufetu (sali restauracyjnej, zaplecza kuchennego i sanitarnego), 2) Określenie wymaganej ilości wymian powietrza zgodnie z normami, 3) Analizę źródeł ciepła, wilgoci i zanieczyszczeń powietrza, 4) Zaprojektowanie wentylacji dla wszystkich pomieszczeń wraz z wyciągiem (do uzgodnienia z ŚWKZ kwestia poprowadzenia przewodów po ścianie zewnętrznej od strony dziedzińca), 5) Dobranie urządzeń klimatyzacyjnych wraz z rozmieszczeniem jednostek wewnętrznych i zewnętrznych. 6) Wentylacja i klimatyzacja muszą być zaprojektowane zgodnie z normą PN-B-03430 dotyczącą wentylacji w budynkach użyteczności publicznej oraz normą PN-EN 16798-3 w zakresie parametrów komfortu cieplnego i jakości powietrza,
18. Instalacje p.poż.	<p>Instalację należy zmodernizować w niezbędnym zakresie po przeprowadzeniu inwentaryzacji (zgodnie z ekspertyzą p.poż. – załącznik nr 4). Ponadto, odcinek instalacji hydrantowej wymienić na zaciskową.</p> <p>Wymagania w zakresie ochrony przeciwpożarowej dla adaptowanej części budynku (lokalu gastronomicznego wraz z zapleczem kuchennym i sanitarnym):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Wystrój wewnątrz oraz wykończenie ścian i sufitów – materiały zastosowane w elementach wykończeniowych (ściany, sufity, elementy dekoracyjne) muszą być niepalne lub co najmniej trudno zapalne, o klasie reakcji na

	<p>ogień zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami (np. odporności ogniowej PN-EN 13501-1; toksyczności i emisji dymu PN-EN ISO 5659-2),</p> <p>2) Wyposażenie w gaśnice – zaleca się wyposażenie obiektu w sześć (6) sztuk gaśnic GW-6x, przeznaczonych do gaszenia pożarów grupy ABF, typowych dla pomieszczeń kuchennych (w szczególności pożary tłuszczów spożywczych i olejów).</p> <p>3) Hydranty wewnętrzne – hydranty powinny zostać rozmieszczone w sposób zapewniający pokrycie zasięgiem całej modernizowanej części budynku. Powinny spełniać wymagania dotyczące minimalnego ciśnienia oraz wydajności zgodnie z normą PN-EN 671-1.</p> <p>4) Wydzielenie pożarowe kuchni – pomieszczenie kuchni należy oddzielić od części restauracyjnej przegrodami o wymaganej klasie odporności ogniowej, zapewniając wydzielenie pożarowe zgodnie z obowiązującymi przepisami.</p> <p>5) Instalacja wentylacyjna – należy zaprojektować nową instalację wentylacji z uwzględnieniem klap przeciwpożarowych, separacji stref pożarowych oraz rozwiązań przeciwdymowych.</p> <p>6) Instalacje techniczne – instalacje elektryczne muszą zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi normami, z oddzielnymi zabezpieczeniami przeciwpożarowymi. Zaleca się stosowanie przewodów niepalnych lub prowadzonych w osłonach o odporności ogniowej EI.</p>
19. Instalacje teletechniczne	<p>W zakresie instalacji teletechnicznych należy zaprojektować:</p> <p>1) <u>Instalację telefoniczną</u> Aparat telefoniczny IP z zasilaczem, z obsługą jednego konta VoIP, preferowane urządzenie - Yealink T19 lub urządzenie równoważne tzn. posiadające parametry, cechy i obsługujące poniższe technologie: Obsługiwane technologie: VoIP Ilość obsługiwanych niezależnych linii VoIP: 1 Rodzaj wyświetlacza: Graficzny LCD Wielkość wyświetlacza: min. 132x64 pikseli Funkcje wyświetlacza: wyświetlanie daty, godziny, czasu połączenia, sygnalizacji połączenia i numeru abonenta dzwoniącego, opisu klawiszy linii i klawiszy kontekstowych, wyświetlanie list połączeń, LAN switch wbudowany min. 100 Mb/s Złącza: 2 x Eth (RJ-45), 1 x DC 5V, 1 x zestaw słuch./mik. (RJ-9), 1 x mikrotelefon (RJ-9) Lista nieodebranych połączeń z podaniem daty i godziny. min. 1 Możliwość aktualizacji oprogramowania przez Internet Ilość klawiszy programowalnych min. 5</p>

Ilość klawiszy funkcyjnych min. 4
Pełny duplex,
Kancelacja echa,
Tryb głośnomówiący,
Możliwość korzystania z dowolnych operatorów VoIP,
Język menu – polski
Wsparcie zestawu słuchawkowego,
adaptera zestawu słuchawkowego oraz zasilacz sieciowy 230V,
Zasilanie z sieci komputerowej z PoE oraz alternatywnie przez zasilacz sieciowy 230V.

2) Instalacja TV wraz z instalacją antenową:

Telewizor przeznaczony do użytku w bufecie, zapewniający wysoką jakość obrazu i dźwięku, dostosowany do pracy w przestrzeni publicznej. Powinien umożliwiać odtwarzanie treści telewizyjnych oraz multimedialnych z różnych źródeł.

Minimalne parametry techniczne:

- a) Przekątna ekranu: min. 50 cali
- b) Rozdzielczość: min. 4K UHD (3840 x 2160 pikseli)
- c) Technologia wyświetlacza: LED / OLED / QLED
- d) Jasność: min. 300 cd/m² (dostosowana do jasnych pomieszczeń)
- e) Kąty widzenia: min. 178° (pionowo i poziomo)
- f) Obsługa Smart TV: Tak (system operacyjny np. Android TV, webOS, Tizen)
- g) Łączność: Wi-Fi, Bluetooth, Ethernet (LAN)
- h) Porty: min. 3 x HDMI, 2 x USB, 1 X wyjście audio optyczne, 1 x złącze słuchawkowe
- i) Obsługa aplikacji streamingowych: (np. YouTube, Netflix, TVP VOD)
- j) Obsługa plików multimedialnych: (zdjęcia, filmy, muzyka)
- k) Zintegrowane głośniki.
- l) Wymagania dodatkowe dla TV:
 - Możliwość montażu na ścianie
 - Pilot w zestawie
 - Menu w języku polskim
 - Funkcja automatycznej regulacji jasności w zależności od oświetlenia w pomieszczeniu
 - Tryb energooszczędny

20. Monitoring	<p>1. Montaż jednej kamery kopułkowej wewnętrznej 8 MPX z doświetlaczem w korytarzu, skierowanej na drzwi wejściowe do bufetu, Specyfikacja kamery wewnętrznej kopułkowej IP:</p> <table border="1" data-bbox="595 312 1850 1123"> <tr> <td>Standard:</td> <td>TCP/IP</td> </tr> <tr> <td>Zgodność z:</td> <td>NDAA</td> </tr> <tr> <td>Rozdzielczość min:</td> <td>8 Mpx(3840x2160)</td> </tr> <tr> <td>Obiektyw:</td> <td>2.8 mm</td> </tr> <tr> <td>Kąt widzenia:</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 108° </td> </tr> <tr> <td>Zasięg oświetlacza IR:</td> <td>do 20 m</td> </tr> <tr> <td>Gniazdo karty pamięci:</td> <td>Obsługa kart Micro SD do 128GB (możliwy zapis lokalny)</td> </tr> <tr> <td>Interfejs sieciowy:</td> <td>100 Base-T (RJ-45)</td> </tr> <tr> <td>Protokoły sieciowe:</td> <td>IPv4, IPv6, TCP, UDP, DHCP, NTP, DDNS, 802.1X, RTSP, Multicast, UPnP, Email, FTP, HTTPS, QoS</td> </tr> <tr> <td>WEB Server:</td> <td>Wbudowany</td> </tr> <tr> <td>ONVIF:</td> <td>Tak</td> </tr> <tr> <td>Analiza obrazu (standardowy algorytm):</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Detekcja ruchu • Detekcja przekroczenia linii • Detekcja sabotażu </td> </tr> <tr> <td>Zasilanie:</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • PoE (802.3af), ~5.2W • 12V DC, ~400mA </td> </tr> <tr> <td>Obudowa:</td> <td>kopułka bez klosza</td> </tr> <tr> <td>Temperatura pracy:</td> <td>-30 °C ... 60 °C</td> </tr> <tr> <td>Gwarancja:</td> <td>minimum 36 miesięcy</td> </tr> </table> <p>2. Montaż jednej kamery zewnętrznej stałej IP na ścianie, skierowanej na wejście do bufetu od strony śluzy marszałka. Specyfikacja kamery zewnętrznej stałej IP:</p> <table border="1" data-bbox="595 1278 1850 1375"> <tr> <td>Standard:</td> <td>TCP/IP</td> </tr> <tr> <td>Zgodność z:</td> <td>NDAA</td> </tr> <tr> <td>Rozdzielczość min:</td> <td>8Mpx (3840x2160)</td> </tr> </table>	Standard:	TCP/IP	Zgodność z:	NDAA	Rozdzielczość min:	8 Mpx(3840x2160)	Obiektyw:	2.8 mm	Kąt widzenia:	<ul style="list-style-type: none"> • 108° 	Zasięg oświetlacza IR:	do 20 m	Gniazdo karty pamięci:	Obsługa kart Micro SD do 128GB (możliwy zapis lokalny)	Interfejs sieciowy:	100 Base-T (RJ-45)	Protokoły sieciowe:	IPv4, IPv6, TCP, UDP, DHCP, NTP, DDNS, 802.1X, RTSP, Multicast, UPnP, Email, FTP, HTTPS, QoS	WEB Server:	Wbudowany	ONVIF:	Tak	Analiza obrazu (standardowy algorytm):	<ul style="list-style-type: none"> • Detekcja ruchu • Detekcja przekroczenia linii • Detekcja sabotażu 	Zasilanie:	<ul style="list-style-type: none"> • PoE (802.3af), ~5.2W • 12V DC, ~400mA 	Obudowa:	kopułka bez klosza	Temperatura pracy:	-30 °C ... 60 °C	Gwarancja:	minimum 36 miesięcy	Standard:	TCP/IP	Zgodność z:	NDAA	Rozdzielczość min:	8Mpx (3840x2160)
Standard:	TCP/IP																																						
Zgodność z:	NDAA																																						
Rozdzielczość min:	8 Mpx(3840x2160)																																						
Obiektyw:	2.8 mm																																						
Kąt widzenia:	<ul style="list-style-type: none"> • 108° 																																						
Zasięg oświetlacza IR:	do 20 m																																						
Gniazdo karty pamięci:	Obsługa kart Micro SD do 128GB (możliwy zapis lokalny)																																						
Interfejs sieciowy:	100 Base-T (RJ-45)																																						
Protokoły sieciowe:	IPv4, IPv6, TCP, UDP, DHCP, NTP, DDNS, 802.1X, RTSP, Multicast, UPnP, Email, FTP, HTTPS, QoS																																						
WEB Server:	Wbudowany																																						
ONVIF:	Tak																																						
Analiza obrazu (standardowy algorytm):	<ul style="list-style-type: none"> • Detekcja ruchu • Detekcja przekroczenia linii • Detekcja sabotażu 																																						
Zasilanie:	<ul style="list-style-type: none"> • PoE (802.3af), ~5.2W • 12V DC, ~400mA 																																						
Obudowa:	kopułka bez klosza																																						
Temperatura pracy:	-30 °C ... 60 °C																																						
Gwarancja:	minimum 36 miesięcy																																						
Standard:	TCP/IP																																						
Zgodność z:	NDAA																																						
Rozdzielczość min:	8Mpx (3840x2160)																																						

Obiektyw:	2.8-12mm, motozoom z funkcją Auto Focus
Kąt widzenia:	<ul style="list-style-type: none"> • 99° ~ 34°
Zasięg oświetlacza IR:	do 40 m
Gniazdo karty pamięci:	Obsługa kart Micro SD do 128GB (możliwy zapis lokalny)
Wejścia / wyjścia alarmowe:	Brak
Interfejs sieciowy:	100 Base-T (RJ-45)
Protokoły sieciowe:	IPv4, IPv6, TCP, UDP, DHCP, NTP, DDNS, 802.1X, RTSP, Multicast, UPnP, Email, FTP, HTTPS, QoS
WEB Server:	Wbudowany
ONVIF:	Tak
Analiza obrazu:	<ul style="list-style-type: none"> • Detekcja ruchu • Detekcja przekroczenia linii • Detekcja sabotażu
Zasilanie:	<ul style="list-style-type: none"> • PoE (802.3af), ~7.4W • 12V DC, ~780mA
Obudowa:	Bullet (tubowa)
Klasa szczelności min:	IP67
Temperatura pracy:	-30 °C ... 60 °C
Gwarancja:	minimum 36 miesięcy

3. W dokumentacji należy uwzględnić, że kamery muszą posiadać licencję bezterminową, niewyłączną Senstar Symphony Enterprise V8 - do systemu monitoringu wizyjnego - Senstar Symphony Professional Edition V8 (lub równoważne) – 2 szt.
4. Licencje powinny zostać dodane do istniejącego konta xnet Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach.
5. Licencja ma obejmować użytkowanie systemu na potrzeby Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach bez ograniczeń czasowych i terytorialnych na co najmniej następujących polach eksploatacji: zainstalowanie, odinstalowanie, używanie i korzystanie z systemu zgodnie z jego przeznaczeniem, korzystanie ze wszystkich funkcjonalności systemu.
6. Wykonawca przekaże Zamawiającemu certyfikaty licencyjne lub umowę licencyjną (o ile takie będą istniały), stanowiące przedmiot udzielenia licencji

21. Zasady BHP	<p>Wymagania w zakresie BHP: w dokumentacji należy uwzględnić następujące minimalne wymagania wynikające z obowiązujących przepisów:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Przestrzeganie przepisów Rozporządzenia 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 z późn. zm.), 2) Zapewnienie odpowiedniego oświetlenia ogólnego oraz miejscowego zgodnie z normą PN-EN 12464-1 "Światło i oświetlenie – Oświetlenie miejsc pracy – Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach", 3) Zabezpieczenie antypoślizgowe podłóg w pomieszczeniach mokrych oraz na ciągach komunikacyjnych, zgodnie z PN-EN 13845, 4) Wydzielenie i odpowiednie wyposażenie strefy mycia naczyń, zaplecza sanitarnego oraz szatni dla pracowników zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie wymagań sanitarno-higienicznych.
Prace projektowe	
22. Dokumentacja projektowa	<p>Zakres dokumentacji projektowej:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) inwentaryzacja pomieszczeń objętych adaptacją w zakresie niezbędnym do opracowania dokumentacji projektowej (uwzględniająca m.in. stan techniczny inst. wod.-kan., centralnego ogrzewania, instalacji elektrycznych), 2) projekt architektoniczno-budowlany, wraz z opiniami, uzgodnieniami, odstępstwami, pozwoleniami (zgodnie z art. 34 Prawa Budowlanego) – 4 egz., 4) projekt techniczny we wszystkich branżach – 4 kpl. 5) projekt wykonawczy we wszystkich branżach – 4 kpl., 6) informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia (uwzględniająca wszystkie branże) – 4 kpl. 7) projekt aranżacji wnętrz – 2 egz., 8) przedmiary robót (odrębnie dla każdej branży) – 1 kpl., 9) specyfikacje techniczne wykonania i odbioru robót budowlanych obejmujących wszystkie branże – 2 kpl., 10) kosztorysy inwestorskie w zakresie robót budowlanych, instalacyjnych, wykończeniowych i montażowych (dla każdej branży oddzielnie, zgodne z przedmiarami robót - wydruk w wersji szczegółowej) – 1 kpl.; 11) kosztorys uwzględniający wyposażenie pomieszczeń w meble i urządzenia, sprzęt AGD zgodnie z dokumentacją projektową – 2 egz., 12) wszystkie uzgodnienia (sanitarne, p.poż.), decyzje (w tym pozwolenie konserwatorskie), lub inne dokumenty

	<p>niezbędne do uzyskania pozwolenia na budowę, w tym odstępstwa. Ustalenie konieczności uzyskania któregośkolwiek z ww. dokumentów spoczywa na Wykonawcy i winien tego dokonać na etapie wykonywania dokumentacji projektowej oraz uzyskać je w czasie umożliwiającym terminowe złożenie wniosku o wydanie decyzji o pozwoleniu na budowę, Wykonawca ponosi w tym zakresie pełną odpowiedzialność,</p> <p>13) uzyskanie ostatecznego pozwolenia Śląskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków na roboty budowlane przy zabytku,</p> <p>14) uzyskanie ostatecznej decyzji o pozwoleniu na budowę.</p> <p>Oprócz ww. elementów dokumentacja projektowa dodatkowo powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> – szczegółowy opis mebli (wraz z wyposażeniem do zabudowy), urządzeń oraz sprzętu AGD, wraz ze specyfikacją materiałową oraz z podaniem wszystkich parametrów niezbędnych do ich zamówienia – 2 egz.; – harmonogram rzeczowo-terminowy robót budowlanych zgodny z przedmiarami robót – 1 egz. <p>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.</p>
<p>23. Termin realizacji dokumentacji projektowej</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonanie projektów: <ul style="list-style-type: none"> – architektoniczno-budowlanego, – technicznego we wszystkich branżach, – wykonawczego we wszystkich branżach, oraz wszystkich pozostałych opracowań zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – przekazanie Zamawiającemu do akceptacji w ciągu 120 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy, 2. złożenie wniosku do Śląskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków o wydanie pozwolenia na prowadzenie robót budowlanych na zabytku – 3 dni kalendarzowe od dnia odbioru przez Zamawiającego kompletnej dokumentacji projektowej, o której mowa w pkt 1, 3. przekazanie Zamawiającemu ostatecznego pozwolenia na prowadzenie robót budowlanych przy zabytku objętych dokumentacją – 3 dni kalendarzowe od dnia kiedy pozwolenie stało się ostateczne, 4. złożenie wniosku do Prezydenta Miasta Katowice o wydanie decyzji o pozwoleniu na budowę – 3 dni kalendarzowe od dnia, kiedy pozwolenie ŚWKZ stało się ostateczne, 5. przekazanie Zamawiającemu ostatecznej decyzji o pozwoleniu na budowę – 3 dni kalendarzowe od dnia kiedy decyzja stała się ostateczna.

24. Pozwolenie na budowę	Wykonawca zobowiązany jest uzyskać decyzję Prezydenta Miasta Katowice o pozwoleniu na prowadzenie robót budowlanych dla przedmiotowego zakresu tj. adaptacji strefy bufetu. Uzyskanie pozwolenia na budowę musi być poprzedzone wydaniem pozwolenia Śląskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków.
25. Wytyczne do projektowania	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wnętrza adaptowanych pomieszczeń strefy bufetu powinny charakteryzować się następującymi cechami: <ol style="list-style-type: none"> a) prostą, schludną architekturą, nawiązującą do historycznego charakteru obiektu, odpowiednią dla pełnionych funkcji, b) racjonalnością ekonomiczną poniesionych nakładów w stosunku do spodziewanych rezultatów, c) funkcjonalnością oraz niskimi kosztami eksploatacji, wykorzystaniem technologii, materiałów i urządzeń energooszczędnych, zminimalizowanym zużyciem energii a także trwałością, d) dostosowaniem do funkcji i zadań w nim wykonywanych oraz potrzeb personelu bufetu oraz gości bufetu, e) dostosowaniem do potrzeb osób z ograniczeniami lub niepełnosprawnością, bez barier architektonicznych, f) zapewnieniem bezpieczeństwa pożarowego, higienicznego i bezpieczeństwa pracy. 2. Wszystkie instalacje powinny być prowadzone umożliwiając łatwy dostęp. 3. Podłogi, posadzki – zaprojektowane powierzchnie i użyte materiały w zależności od przeznaczenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami m.in. w zakresie bhp, wytrzymałe, łatwe w utrzymaniu. 4. Drzwi – zgodnie z obowiązującymi przepisami i przeznaczeniem, spełniające wymogi p.poż., zabezpieczenia przed włamaniem, zaopatrzone w zamki na klucz centralny (Master Key), odporne na uszkodzenia, wskazane dla obiektów użyteczności publicznej, wytrzymałe na intensywne użytkowanie. Ewentualne szklane przegrody (drzwi, ściany) powinny być oznaczone na odpowiednich wysokościach pasami w barwach kontrastujących z widzianym tłem. Szklane elementy powinny być nietłukące. 5. Wykończenie ścian – odporne na użytkowanie, powierzchnie ścian łatwe w utrzymaniu. Sala restauracyjna powinna być tak zaprojektowana, by zminimalizować efekt interferencji fal dźwiękowych, czyli wyciszenie ścian i sufitów. 6. Klatka schodowa – wykończone materiałem antypoślizgowym, wymiana płytek na heksagonalne, jak na V piętrze, klatka zaopatrzona w balustrady, kontrastowe oznakowania pierwszego i ostatniego stopnia. Ściana klatki schodowej wykończona materiałem odpornym na zniszczenia oraz łatwo zmywalnym. 7. Zastosowane materiały powinny być wysokiej jakości, trwałe i odporne na zniszczenia podczas normalnego użytkowania. Elementy konstrukcyjne, użyte materiały, wyposażenie winny być nowe, charakteryzować się m.in. dużą trwałością użytkową, być proste w formie, funkcjonalne, niepalne, niewydzielające toksyn. 8. Adaptację należy projektować tak, by zapewnić optymalną ekonomiczność robót budowlanych i późniejszą

	eksploatację pomieszczeń.
26. Wymagania dla prac projektowych i dokumentacji projektowej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zamawiający oczekuje opracowania i przekazania kompletnej dokumentacji, która będzie stanowić opis przedmiotu zamówienia w procedurze przetargowej na wybór wykonawcy robót budowlanych. 2. Dokumentacja projektowa będzie stanowić opis przedmiotu zamówienia na wykonanie robót budowlanych, dlatego też musi zawierać wszystkie elementy umożliwiające zlecenie jej realizacji w trybie ustawy Prawo zamówień publicznych bez konieczności wykonywania przez Zamawiającego dodatkowych projektów i opracowań. 3. Wykonawca nie może sporządzić dokumentacji w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję, w szczególności przez wskazanie w niej znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę. W dokumentacji można użyć znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jedynie w sytuacji, jeśli nie można opisać danego elementu w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób, a wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”. W takim przypadku Wykonawca bezwzględnie zobowiązany jest do wskazania kryteriów równoważności. 4. Przedmiary robót jako część składowa dokumentacji projektowej winny być opracowane w taki sposób, aby stanowiły podstawę do opracowania kosztorysów inwestorskich i ofertowych oraz sprawnego prowadzenia i rozliczenia robót w trakcie ich trwania, sprawnego rozliczenia inwestycji i podziału wytworzonego majątku na poszczególne środki trwałe zgodnie z obowiązującymi w tym względzie przepisami. 5. Całość dokumentacji musi uzyskać akceptację Zamawiającego. Projektant zobowiązany jest do uzyskania akceptacji Zamawiającego w zakresie zastosowanych rozwiązań w poszczególnych fazach projektowania i uczestnictwa w spotkaniach koordynujących. 6. Projektant jest zobowiązany do uzgodnienia rozwiązań materiałowych, technicznych i wyposażenia na etapie uzgadniania koncepcji technicznej i projektu wykonawczego. W tym zakresie Wykonawca złoży do Zamawiającego propozycje rozwiązań materiałowych i przewidywanych urządzeń, wraz z ich porównaniem techniczno-ekonomicznym (na co najmniej dwa rodzaje materiału), przewidywanymi kosztami i własną rekomendacją. W związku z powyższym Wykonawca opracuje oddzielne zestawienie wszystkich zastosowanych urządzeń, istotnych materiałów. W przypadku zastosowania rozwiązań innowacyjnych, przed zatwierdzeniem projektu budowlanego należy przedstawić instrukcję utrzymania oraz przewidywane koszty eksploatacji danego elementu.

<p>27. Wymagania dla Wykonawcy podczas sporządzania dokumentacji projektowej</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zobowiązany jest dołożyć najwyższej staranności, by opracować dokumentację projektową w taki sposób, aby ogół nakładów na inwestycję nie przekroczył kwoty 1 000 000,00 zł (słownie: jeden milion złotych). W przypadku braku takiej możliwości należy to niezwłocznie zgłosić Zamawiającemu przed zakończeniem prac projektowych. 2. Wykonawca jest odpowiedzialny za zorganizowanie procesu wykonywania opracowań projektowych w taki sposób, aby założone cele projektu zostały osiągnięte zgodnie z umową i w terminach w niej określonych. 3. Wykonawca ma obowiązek zapewnić sprawdzenie opracowań projektowych pod względem zgodności z przepisami, w tym techniczno-budowlanymi, przez osobę posiadającą uprawnienie do projektowania bez ograniczeń w odpowiedniej specjalności lub przez rzeczoznawcę. 4. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca pozyska we własnym zakresie i na swój koszt wszelkie niezbędne materiały, warunki, uzgodnienia, odstępstwa, potrzebne do wykonania przedmiotu zamówienia. Ponadto dokumentacja zostanie uzgodniona m.in. z Nadzorem Zapobiegawczym PSSE oraz rzeczoznawcą ds. sanitarnych oraz ochrony pożarowej. 5. Wykonawca będzie zobowiązany przenieść na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe do opracowanej dokumentacji objętej zamówieniem na odpowiednich polach eksploatacji - zgodnie ze szczegółowymi wymaganiami określonymi w projekcie umowy stanowiącym załącznik do specyfikacji warunków zamówienia. 6. Jeżeli przepisy Prawa budowlanego lub inne odpowiednie przepisy prawa ulegną zmianie, co będzie powodowało potrzebę zmiany odpowiednich dokumentów, w tym opracowań, uzgodnień i dokumentacji projektowej, Wykonawca zobowiązany jest w ramach wynagrodzenia umownego dostosować do nich wszystkie odpowiednie dokumenty, w szczególności w taki sposób, by uzyskać pozwolenie na budowę i umożliwić prawidłową realizację inwestycji.
<p>28. Przepisy</p>	<p>Należy projektować zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, w tym techniczno-budowlanymi oraz zasadami wiedzy technicznej.</p> <p>Dokumentacja projektowa musi być zgodna m.in. z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ustawą z dnia 7 lipca 1994r. - Prawo budowlane, – rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 11 września 2020r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego, – rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno-użytkowego,

	<ul style="list-style-type: none"> – rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, – rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 23 czerwca 2003r. w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia, – rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 18 maja 2004r. w sprawie metod i podstaw sporządzania kosztorysu inwestorskiego, obliczania planowanych kosztów prac projektowych oraz planowanych kosztów robót budowlanych w programie funkcjonalno-użytkowym, – rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów, – ustawą z dnia 29 sierpnia 2014r. o charakterystyce energetycznej budynków, – rozporządzeniem Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia 27 lutego 2015r., w sprawie metodologii wyznaczania charakterystyki energetycznej budynku lub części budynku oraz świadectw charakterystyki energetycznej (Dz.U. 2015, poz. 376 ze zm.), – rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 6 lutego 2003r. w sprawie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania robót budowlanych (Dz.U.2003.47.401) – rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny, – rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, – ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, – ustawą z dnia 19 lipca 2019r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, – rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (Dz.U.U.E.L.2024.3115); – wytycznymi zgodnymi z publikacją pn. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności aut. Haliny Turlejskiej (udostępniana bezpłatnie przez Główny Inspektorat Sanitarny). <p>oraz pozostałymi, wyżej niewymienionymi, a mającymi zastosowanie do niniejszego przedmiotu zamówienia.</p>
29. Oświadczenia	Dokumentacja projektowa winna zawierać następujące oświadczenia:

	<ul style="list-style-type: none"> – oświadczenie projektanta oraz oświadczenie sprawdzającego o sporządzeniu projektu budowlanego zgodnie z umową, obowiązującymi przepisami techniczno–budowlanymi, normami, wytycznymi i zasadami wiedzy technicznej, oraz że projekt jest kompletny z punktu widzenia celu, któremu ma służyć, – oświadczenie ws. równoważności nazw własnych, patentów, norm itp. zgodnie z art. 99 Prawa zamówień publicznych, – protokół koordynacji międzybranżowej, podpisany przez wszystkich projektantów branżowych uczestniczących w realizacji zamówienia, – oświadczenie projektanta i sprawdzających o sporządzeniu projektu technicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami, zasadami wiedzy technicznej, projektem zagospodarowania działki lub terenu, projektem architektoniczno-budowlanym oraz rozstrzygnięciami dotyczącymi zamierzenia budowlanego.
30. Przekazanie dokumentacji projektowej	<p>Dokumentacja projektowa powinna być przekazana Zamawiającemu w wersji papierowej oraz elektronicznej w liczbie egz. wskazanej w punkcie 22. Wersje elektroniczne dokumentacji mają być zapisane na płycie CD, DVD lub nośniku typu pendrive, w formatach akceptowanych przez MS Word lub Adobe Acrobat Reader. Wszystkie rysunki, opracowania graficzne itp. w plikach z rozszerzeniem .jpg lub .pdf oraz w wersji edytowalnej (np. w programie AutoCad). Kosztorysy i przedmiary mają być zapisane w plikach z rozszerzeniem .pdf i .ath.</p> <p>Wersja elektroniczna ma być identyczna jak wersja papierowa dokumentacji. Na ww. nośnikach winny się znajdować foldery z nazwami odpowiadającymi nazwom każdego ze sporządzonych opracowań w wersji papierowej. Zawartość tych folderów ma odpowiadać zawartości opracowań w wersji papierowej.</p>
Udzielanie odpowiedzi na zapytania w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie robót budowlanych	
31. Udzielanie odpowiedzi na zapytania	<p>W trakcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na realizację robót budowlanych dla przedmiotowej adaptacji aż do czasu wyłonienia wykonawców robót budowlanych, Wykonawca dokumentacji będzie uczestniczył w przygotowywaniu odpowiedzi na pytania wykonawców robót. Wykonawca będzie udzielał wyjaśnień dotyczących opracowanej dokumentacji projektowej oraz będzie dokonywał ewentualnych modyfikacji (poprawek i uzupełnień) w dokumentacji, których konieczność wprowadzenia wynikać będzie z zadawanych pytań i udzielonych odpowiedzi w ramach ww. postępowania. Zamawiający każdorazowo będzie wyznaczał termin na opracowanie wyjaśnień lub zmian w dokumentacji w zależności od charakteru pytań, ich złożoności i skomplikowania. Terminy te nie będą jednak dłuższe niż 2 dni robocze, a w przypadkach szczególnie skomplikowanych pytań wykonawców – nie dłuższy niż 3 dni robocze od dnia przekazania pytania Wykonawcy.</p>

	<p>Wykonawca sporządzi odpowiedzi w pliku kompatybilnym z MS Word lub Adobe Acrobat Reader. Jeżeli w ramach udzielonej odpowiedzi wystąpi konieczność dokonania zmian w jakiegokolwiek części dokumentacji projektowej, Wykonawca jest obowiązany do jej dokonania i przekazania Zamawiającemu poprawionych części dokumentacji wraz z udzieloną odpowiedzią.</p> <p>Jeżeli odpowiedź będzie wymagała dokonania korekty w STWiOR oraz kosztorysie/przedmiarze, to Wykonawca opisze zakres korekty oraz dokona odpowiedniej korekty STWiOR, którą prześle w całości w plikach zgodnie z wymaganiami określonymi w pkt. „przekazanie dokumentacji projektowej”.</p> <p>Czynności wykonywane w związku z udzielaniem odpowiedzi na pytania nie będą traktowane jako czynności związane z pełnieniem nadzoru autorskiego pełnionego na etapie wykonywania robót budowlanych.</p>
Nadzór autorski	
32. Nadzór autorski	<p>Czynności nadzoru autorskiego wykonywane będą w okresie realizacji robót budowlanych w oparciu o dokumentację projektową sporządzoną na podstawie niniejszego opisu. W ramach nadzoru autorskiego Wykonawca – Projektant zobowiązany jest dokonywać na wezwanie Zamawiającego oraz Nadzoru Inwestorskiego wizyt na budowie zgodnie z wymaganiami art. 20 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo budowlane, ponadto konsultować z Nadzorem Inwestorskim ewentualne rozwiązania zamienne proponowane przez Wykonawcę robót budowlanych.</p> <p>Do obowiązków Wykonawcy w ramach nadzoru autorskiego należy pełny zakres obowiązków i czynności określonych w Prawie budowlanym oraz obowiązki wynikające ze wskazanych Wykonawcy w formie pisemnej, np.:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) uczestniczenie we wszystkich radach budowy, na których rozstrzygane będą kwestie wymagające udziału Wykonawcy prac projektowych, 2) w razie konieczności uczestniczenie w naradach technicznych i koordynacyjnych z wykonawcą robót budowlanych, zgodnie z terminami uzgodnionymi przez strony (a w przypadku braku uzgodnienia – w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego), 3) na wezwanie Zamawiającego dokonywanie wizytacji budowy (każda wizyta musi być potwierdzona wpisem do dziennika budowy), 4) ocenianie w toku wykonywania robót budowlanych zgodności realizacji robót z dokumentacją projektową i dokonywanie uzgodnień na każde wezwanie Zamawiającego, 5) wyjaśnianie Zamawiającemu wątpliwości dotyczących dokumentacji projektowej,

	<p>6) opiniowanie zgodności projektów wykonawczych, technologicznych i zamiennych wykonywanych przez wykonawcę robót, w zakresie zgodności z założeniami i wymaganiami dokumentacji projektowej,</p> <p>7) dbanie, by zakres zmian projektowych wprowadzanych przez wykonawcę robót na etapie realizacji robót budowlanych nie spowodował istotnej zmiany w zatwierdzonym projekcie budowlanym, wymagającej uzyskania zmiany decyzji o pozwoleniu na budowę,</p> <p>8) opiniowanie wyjaśnień wykonawcy robót precyzujących przyczyny wystąpienia rozbieżności pomiędzy dokumentacją projektową a stanem faktycznym,</p> <p>9) udzielanie Zamawiającemu wyczerpujących wyjaśnień w kwestii przyjętych rozwiązań projektowych i uzyskanych uzgodnień,</p> <p>10) wykonywanie dodatkowych lub zamiennych opracowań projektowych w stosunku do rozwiązań przewidzianych w dokumentacji projektowej, koniecznych i niezbędnych do realizacji robót budowlanych a wynikających z błędów/braków tej dokumentacji,</p> <p>11) uczestniczenie na wezwanie Zamawiającego w odbiorach robót budowlanych.</p> <p>Wszystkie czynności i dokumenty powinny być opracowywane niezwłocznie po zawiadomieniu Wykonawcy o zaistnieniu konieczności dokonania czynności opisanych powyżej, w terminie uzgodnionym z Zamawiającym. Czas przeznaczony na wykonywanie ww. czynności i opracowań będzie ustalany na bieżąco przez Zamawiającego i Wykonawcę w zależności od stopnia ich pracochłonności i skomplikowania i zgodnie z umową.</p>
Pozostałe	
33. Załączniki do opisu niniejszego opisu przedmiotu zamówienia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koncepcja architektoniczna adaptacji pomieszczeń w budynku Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach na lokal gastronomiczny z salą restauracyjną, zapleczem kuchennym i sanitarnym. 2. Zalecenia konserwatorskie. 3. Inwentaryzacja 4. Ekspertyza p.poż. 5. Wizualizacje

Potwierdzam zgodność wydruku z dokumentem wydanym w postaci elektronicznej:

Identyfikator dokumentu	11200682.29154765.26947390
Nazwa dokumentu	OPZ na dokumentację bufetu - wersja ostateczna.docx
Tytuł dokumentu	OPZ na dokumentację bufetu - wersja ostateczna
Skrót dokumentu	44208EFC639D07BFCA1FAAC99E1257109C064A F6
Wersja dokumentu	1.3
Akceptacja	Skolik Patryk, 2026-03-17 11:25:56, wersja 1.3 (Inspektor Wojewódzki, BA (BA), BAVII (BAVII)) Śląski Urząd Wojewódzki
Akceptacja	Pudełko Magdalena, 2026-02-26 12:52:25, wersja 1.2 (Kierownik Oddziału, BA (BA), BAVII (BAVII)) Śląski Urząd Wojewódzki
Akceptacja	Skolik Patryk, 2026-02-26 11:36:11, wersja 1.1 (Inspektor Wojewódzki, BA (BA), BAVII (BAVII)) Śląski Urząd Wojewódzki
	EZD 3.128.1.1.
Data wydruku:	2026-03-17 12:03:16
Autor wydruku:	Szewczyk Sylwia

