|  |
| --- |
| **PROCEDURA OCENY CZĘŚCI PROJEKTOWEJ OFERT SKŁADANYCH W POSTĘPOWANIU PRZETARGOWYM NA : „Wykonanie szczegółowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej dla zadania inwestycyjnego p.n. :**  **„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*”**  **PROJEKTU KONCEPCYJNEGO**  **HOTELU HUZAR w LUBLINIE**  **ZAMAWIAJĄCY:**  **PHH Hotele Sp. z o.o.**  **ul. Żwirki i Wigury 1, 00-906 Warszawa**  **tel. 22 417 10 90**  **LOKALIZACJA OBIEKTU :**  **Hotel HUZAR Lublin, ul. Spadochroniarzy 9, 20-043 Lublin**  Warszawa, kwiecień 2021 |

# ROZDZIAŁ I - POSTANOWIENIA OGÓLNE

## Informacje o Zamawiającym i Postępowaniu

Zamawiającym w postępowaniu przetargowym na „Wykonanie szczegółowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej dla zadania inwestycyjnego p.n.

**„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*”**

wraz z uzyskaniem wszelkich decyzji administracyjnych i uzgodnień” jest firma PHH Hotele Sp. z o.o. ul. Żwirki i Wigury 1, 00-906 Warszawa działająca na podstawie wpisu do KRS 0000219989, Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP: 6762278406, REGON: 356882180. Część projektowa ofert składanych w w.w. postępowaniu przetargowym będzie oceniana zgodnie z procedurą stanowiącą niniejszy dokument. Ocena części projektowej zwana jest w dalszej części Konkursem studialnym na opracowanie projektu koncepcyjnego Hotelu Huzar (dalej „Konkurs”). Zamawiający nazywany jest w dalszej części „Organizatorem konkursu”. W postępowaniu przetargowym (i jednocześnie w konkursie) może wziąć udział każde Biuro Projektowe, (zwane dalej „Uczestnikiem konkursu” bądź „Oferentem”) które spełni wymagania przedstawione w załącznikach do Ogłoszenia.

## Adres do korespondencji

Wszelką korespondencję związaną z Konkursem należy kierować na adresy :

ZDI Sp. o.o. ul. Kiepury 6 , 22-400 Zamość mail : [hotelhuzar@zdi.pl](mailto:hotelhuzar@zdi.pl) (Inwestor Zastępczy):

do wiadomości :

PHH Hotele Sp. z o.o. ul. Żwirki i Wigury 1, 00-906 Warszawa lub e-mail: m.zielinski@phhhotele.pl   
z oznaczeniem **„****Konkurs studialny na opracowanie projektu koncepcyjnego Hotelu Huzar w Lublinie”**. Organizator preferuje korespondencję za pomocą poczty elektronicznej.

1. **Nagroda i pokrycie kosztów udziału w Konkursie**
   1. Organizator Konkursu informuje, iż Konkurs jest częścią postępowania przetargowego na wykonanie szczegółowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej dla zadania inwestycyjnego p.n.

**„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*”**

* 1. Projekty koncepcyjne złożone w konkursie będą miały wpływ na ocenę oferty przetargowej składanej w.w. postępowaniu. Ocena koncepcji architektonicznej jest kryterium oceny ofert o wadze 40%.
  2. Oferent, którego oferta będzie wybrana jako najkorzystniejsza wg. kryteriów w Załączniku nr 1 zostanie zaproszony do podpisania Umowy, której wzór stanowi Załącznik nr 7 Organizator nie przewidział pokrycia kosztów udziału w Konkursie i przygotowania oferty.
  3. Dla pozostałych Oferentów Organizator **nie** przewidział pokrycia kosztów udziału w Konkursie i przygotowania oferty oraz podpisania z nim umowy w tym zakresie.

1. **Forma Konkursu i jego podstawa prawna**
   1. Konkurs prowadzony jest w oparciu o niniejszą Procedurę (dalej „Regulamin”).
   2. Konkurs organizowany jest jako jednoetapowy. Organizator przedstawia następujące kryteria oceny:
2. zgodność koncepcji z wymaganiami na dostosowanie obiektu do standardu 3\*
3. ogólne wrażenia estetyczne,
4. funkcjonalność zaproponowanych rozwiązań,
5. zgodność z założeniami funkcjonalno-użytkowymi,
6. racjonalność kosztorysu szacunkowego,
   1. Konkurs jest prowadzony i rozstrzygany w języku polskim. Wszystkie prezentacje projektów muszą być sporządzone w języku polskim.
   2. Do chwili powiadomienia o wynikach Postępowania obowiązuje zasada anonimowości prac konkursowych.
   3. Przepisy prawne mające zastosowanie w Konkursie to m.in.:
7. Ustawa z dnia 7 lipca1994 r. Prawo Budowlane (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1186 z późn. zm.), dalej zwana „Prawo Budowlane”,
8. Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o Prawie autorskim i Prawach pokrewnych (Dz. U. z 2019 r. poz.1231 z późn. zm.), dalej zwana „Prawem autorskim”.
   1. W sprawach nieuregulowanych stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1145 z późn. zm.) oraz odpowiednie przepisy powołane w treści Regulaminu.

Rozpoczęcie procedury konkursowej następuje z chwilą zamieszczenia ogłoszenia o Postępowaniu przetargowym na „Wykonanie szczegółowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej zadania inwestycyjnego p.n. :

„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku

oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*”

na stronach internetowych : [www.phhhotele.pl](http://www.phhhotele.pl) oraz [www.zdizam.pl](http://www.zdizam.pl)

1. **Przewidywany harmonogram Konkursu**

|  |  |
| --- | --- |
| Zamieszczenie ogłoszenia o przetargu na stronach [www.phhhotele.pl](http://www.phhhotele.pl)  oraz [www.zdizam.pl](http://www.zdizam.pl) | 27.04.2021r. |
| Termin złożenia ofert | 25.06.2021r. |
| Prezentacja złożonych koncepcji | 05- 08. 07.2021 |
| Posiedzenie sądu konkursowego i komisji przetargowej | 16.07.2021 |
| Powiadomienie o wynikach postępowania | Do 16.07.2021 |

**Uwaga:** Powyższy harmonogram Konkursu w uzasadnionych przypadkach może ulec zmianie, o ewentualnej zmianie terminów Organizator Konkursu niezwłocznie poinformuje Uczestników Konkursu.

1. **Sąd konkursowy**
   * 1. Sąd konkursowy jest zespołem powołanym do oceny prac konkursowych.
     2. W sądzie konkursowym zasiadają wszyscy członkowie komisji przetargowej.
     3. Sąd konkursowy w zakresie swoich zadań jest niezależny.

1. **Zmiany Regulaminu Konkursu**

Organizator Konkursu może w każdym czasie przed upływem terminu składania prac konkursowych zmodyfikować treść Regulaminu. Treść każdej dokonanej modyfikacji zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim Uczestnikom Konkursu. Organizator Konkursu będzie przekazywał informacje o zmianach treści Regulaminu na stronach [www.phhhotele.pl](http://www.phhhotele.pl) oraz [www.zdizam.pl](http://www.zdizam.pl)

Dokonane przez Organizatora Konkursu modyfikacje Regulaminu będą wiążące dla wszystkich Uczestników Konkursu.

**ROZDZIAŁ II - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU KONKURSU**

* 1. **Przedmiot Konkursu**
  2. Przedmiotem Konkursu jest opracowanie projektu koncepcyjnego modernizacji Hotelu HUZAR, obejmującej wizualizacje części publicznej (parter i poziom 1) i pokoju wzorcowego (wraz z odpowiednim odcinkiem korytarza), w zakresie szczegółowo określonym w Rozdziale IV, w oparciu o wymagania standardu 3\* i franczyzodawcy Holiday Inn Express  (dalej „Franczyzodawca”).
  3. Wymagania Franczyzodawcy zostaną udostępnione po spełnieniu warunków:
  + podpisanie przez osoby uprawnione do reprezentacji Uczestnika Oświadczenia o Poufności stanowiącego Załącznik nr 10 do Ogłoszenia
  + Przesłaniu kurierem, pocztą na adres: ZDI Sp. z o.o. ul. Kiepury 6, 22-400 Zamość . podpisanego Oświadczenia o Poufności, bądź dostarczenie Oświadczenia osobiście do sekretariatu ZDI Sp. z o.o. Oświadczenia należy dostarczać w zamkniętych kopertach oznaczonych: Oświadczenie o Poufności – Konkurs na koncepcję architektoniczną – Hotel Huzar
  + Powiadomienie o wysłaniu, bądź dostarczeniu oświadczenia mailowo, na adres: [hotelhuzar@zdi.pl](mailto:hotelhuzar@zdi.pl)
  + Po otrzymaniu oryginału oświadczenia w wersji papierowej, ZDI Sp. z o.o. . wysyła Wymagania Franczyzodawcy na wskazany przez Uczestnika adres e-mail.
  1. Celem Konkursu jest uzyskanie projektu koncepcyjnego modernizacji budynku i otoczenia Hotelu HUZAR, które pozostają w zgodzie z wymaganiami Franczyzodawcy i standardu 3\*..
  2. Projekty koncepcyjnie z oferty, która została wybrana jako najkorzystniejsza będzie stanowić podstawę do wykonania pełnej dokumentacji projektowej dla zadania inwestycyjnego p.n.

„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*” wraz z uzyskaniem wszelkich decyzji administracyjnych i uzgodnień.

* 1. **Oświadczenie Uczestników Konkursu**

Przystępując do Konkursu każdy z Uczestników Konkursu składa oświadczenie, że:

1. Złożona praca jest jego dziełem i nie narusza praw autorskich innych wykonawców;
2. Organizator Konkursu po rozstrzygnięciu Konkursu będzie miał prawo, bez wynagrodzenia dla jej Autora, do prezentacji jego pracy konkursowej a także możliwość jej reprodukcji i publikacji, za pomocą dowolnej techniki, co nie narusza praw autorskich autora pracy;
3. w przypadku wyboru oferty jako najkorzystniejszą, Autor nagrodzonej pracy zobowiązuje się przenieść, w ramach otrzymanej nagrody, na Organizatora Konkursu, majątkowe prawa autorskie do przedmiotowej koncepcji, na czas nieoznaczony, z prawem korzystania na terenie RP i poza jej terenem na następujących polach eksploatacji:
4. kopiowanie, zwielokrotnianie dokumentacji w zakresie uzasadnionym potrzebami Organizatora Konkursu,
5. wprowadzanie dokumentacji do pamięci komputera i gromadzenie danych w formie cyfrowej treści dokumentacji,
6. wykorzystywanie dokumentacji do druku w prasie i innych publikacjach i w prowadzeniu wszelkiego typu promocji przedsięwzięcia,
7. wykorzystanie projektów koncepcyjnych do wykonania szczegółowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej dla zadania inwestycyjnego p.n.

„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu

budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku

oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*”

wraz z uzyskaniem wszelkich decyzji administracyjnych i uzgodnień.

1. wykonawstwa, modernizacji, modyfikacji, ograniczania zakresu, uzupełnienia, rozszerzania, wprowadzania zmian do przedmiotowej koncepcji, składania wniosków na jej podstawie przez późniejszego wykonawcę dokumentacji i/lub realizatora robót budowlano montażowych,
2. zmiany ewentualnie zaproponowanych w koncepcji materiałów wykończeniowych, budowlanych, technologii użytych do realizacji, itp. elementów.
3. zobowiązuje się do wyrażenia zgody na przeniesie autorskich praw majątkowych, o których mowa powyżej, na podmioty trzecie bez konieczności uzyskiwania dodatkowych zgód oraz wynagrodzeń (sublicencja),
4. w przypadku niewybrania oferty, Uczestnik nie będzie rościł żadnych praw wobec Organizatora, w szczególności o zapłatę wynagrodzenia lub odszkodowania z tytułu sporządzenia pracy konkursowej.

Wzór oświadczenia Uczestnika Konkursu stanowi Załącznik nr 1 do Regulaminu.

* 1. **Obszar objęty Konkursem**

Konkursem objęte są wnętrza i zagospodarowanie Hotelu Huzar w Lublinie.

* 1. **Założenia ogólne do koncepcji architektonicznej**

**Uwaga : obecnie w Hotelu HUZAR znajduje się izolatorium dla osób chorych na Covid19. Możliwy jest dostęp do strefy „czystej” obejmujący część parteru, piwnic oraz terenu zewnętrznego.**

# Stan istniejący

Przedmiotowa nieruchomość jest usytuowana w centralnej części Lublina, przy wjeździe  
do miasta od strony Warszawy, Krakowa i Rzeszowa, pomiędzy głównymi ulicami:  
Aleja Kraśnicką, Alejami Racławickimi oraz ul. Głęboką.

Hotel „Huzar” w Lublinie został oddany do użytkowania w 1982 r. Obiekt zlokalizowany jest  
na działce nr 2/65. Składa się z głównej części hotelowej oraz gastronomicznej.

Ze względu na usytuowanie w części obiektu izolatorium i brak dostępu do wielu pomieszczeń, wizja lokalna została przeprowadzona w piwnicy budynku, części wejściowej i gastronomicznej  
oraz na terenie wokół budynku.

## Branża architektoniczno-konstrukcyjna

### **Informacje o obiekcie**

* **Zagospodarowanie terenu**

Teren działki ma kształt nieregularny. Budynek jest usytuowany we wschodniej części działki nr 2/65. Część hotelowa znajduje się w południowo-wschodniej części działki, część pomocnicza gastronomicznej usytuowana jest od strony północno-wschodniej. W zachodniej części działki znajduje się parking. Część gastronomiczna od strony zachodniej ścianą z otworami okiennymi znajduje się na granicy z działką nr 2/47.

* **Podstawowe parametry techniczne**
* **Liczba kondygnacji**

- część hotelowa - 6 kondygnacji nadziemnych oraz pełne podpiwniczenie

- część gastronomiczna – 2 kondygnacje nadziemne oraz częściowe podpiwniczenie

**Kubatura**

- część hotelowa 26 400 m²

- część gastronomiczna 3399 m²

**Powierzchnia użytkowa -** 7255,43 m²

**Powierzchnia zabudowy -** 1519 m²

* **Konstrukcja i architektura budynku**
* **Fundamenty**

Fundamenty żelbetowe w dobrym stanie technicznym. Na miejscu styku części wysokiej i niskiej na skutek braku izolacji pionowej ściany w tym miejscu występuje przeciek wód opadowych (pomieszczenie centralnej rozdzielni).

* **Ściany**

Ściany konstrukcyjne prefabrykowane żelbetowe w dobrym stanie technicznym.

* **Stropy**

Stropy z elementów prefabrykowanych typu Żerań w dobrym stanie prawdopodobnie spełniają przepisy przeciwpożarowe.

* **Dach**

Stropodach z elementów prefabrykowanych żelbetowych. Stropodach wentylowany. Pokrycie z papy termozgrzewalnej w stanie dobrym. W latach poprzednich zostało wykonane docieplenie stropodachu granulatem styropianowym. Odprowadzenie wody opadowej rurami spustowymi starego typu znajdującymi się wewnątrz budynku do kanalizacji deszczowej.

* **Elewacja**

Ściany ocieplone wełną mineralną z okładziną z blachy trapezowej i sidingu. Okładzina zewnętrzna starego typu kwalifikująca się do demontażu. Brak kratek osłonowych  
na elewacji w otworach wentylacyjnych przestrzeni stropodachu. Brak ocieplenia cokołu, odspojenia okładziny cokołowej. Zachowany międzyokienny pas o szerokości 80 cm pomiędzy oknami na poszczególnych kondygnacjach wymagany przepisami przeciwpożarowymi.

* **Dźwigi**

Dwa dźwigi osobowe w stanie technicznym dobrym. Pozytywne wyniki przeglądów okresowych obu wind osobowych z zezwoleniem na eksploatację do dnia 31.03.2022 r.  
Wymiary kabin dźwigów osobowych nie spełniają wymagań dostępności dla osób niepełnosprawnych.

Jedna winda „towarowa” do przewożenia posiłków łącząca kuchnię restauracji  
z zapleczem sali konferencyjnej na I piętrze. Aktualne zezwolenie Urzędu Dozoru Technicznego na eksploatację do dnia 31.01.2022 r.

* **Schody wewnętrzne**

Klatka schodowa dostępna z holu (klatka A) w stanie dobrym. Wykładzina dywanowa,  
balustrady aluminiowe. Szerokość biegu oraz głębokość biegu spełnia obowiązujące przepisy dotyczące bezpieczeństwa przeciwpożarowego.

Klatka schodowa B: okładzina z lastryko o dużym stopniu zużycia, balustrady metalowe/aluminiowe z panelami z mlecznego szkła. Szerokość biegu spełnia wymagania przeciwpożarowe, jednak nie wszystkie spoczniki schodów mają wystarczającą szerokość. Balustrady przy oknach metalowe

Klatka schodowa C: szerokość biegu klatki schodowej oraz szerokość spocznika  
nie spełniają wymagań dotyczących bezpieczeństwa przeciwpożarowego. Okładzina gresowa, balustrady planowane do wymiany.

* **Stolarka okienna i drzwiowa**

Stolarka okienna PCV, drzwi zewnętrzne aluminiowe, wewnętrzne płytowe  
i aluminiowe. Stolarka okienna w większości kwalifikująca się do wymiany ze względu  
na stan techniczny. Zróżnicowana kolorystyka: stolarka w holu w kolorze brązowym,  
w pozostałych pomieszczeniach w kolorze białym. Parapety zewnętrzne  
w części wejściowej kamienne w stanie dobrym, w pozostałej części budynku parapety z blachy oraz obróbki blacharskie kwalifikujące się do wymiany. Parapety wewnętrzne  
z konglomeratu/PCV w znacznym stopniu zniszczone.

* **Wentylacja**

W pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna, w toaletach dodatkowo wspomagana mechanicznie, klimatyzacja w salach konferencyjnych oraz we wszystkich pokojach mieszkalnych na I i V piętrze. Istniejące przewody kominowe pozytywnie przeszły kontrolę w 2019 r. Kratki wentylacyjne utrzymane czysto.

* **Wnętrze i aranżacja obiektu**
* **Układ funkcjonalny**

W części hotelowej znajdują się pokoje hotelowe z sanitariatami oraz na każdym piętrze przy klatce schodowej wydzielone strefy wypoczynku dla gości hotelowych w układzie powtarzalnym.

W piwnicach znajdują się pomieszczenia: magazyn środków czystościowych, magazyn materacy oraz stelaży do łóżek, pralnia z suszarnią, magazynami bielizny czystej brudnej oraz pomieszczenie z kontenerem do przechowywania odpadów komunalnych.

Na parterze w wyższej części budynku recepcja z zapleczem socjalnym dla personelu recepcji, 5 pokoi noclegowych, pomieszczenia socjalne, sala konferencyjna, sala restauracyjna i barowa. W niższej części budynku restauracja z zapleczem kuchenno-gospodarczym.

Na I piętrze w wyższej części budynku 23 pokoje noclegowe, w części niższej  
2 sale konferencyjne z zapleczem, toalety ogólnodostępne.

Na II piętrze 27 pokoi noclegowych i magazyn.

Na III piętrze 27 pokoi noclegowych i magazyn.

Na IV piętrze 27 pokoi noclegowych i magazyn.

Na V piętrze 19 pokoi noclegowych, magazyn, 2 sale konferencyjne, toaleta ogólnodostępna.

* **Wnętrze i aranżacja obiektu**
* **Hol główny**

W holu głównym okładzina kamienna posadzki oraz częściowo okładzina kamienna ścian. Występuje różnica poziomów pomiędzy holem głównym a korytarzami ograniczająca dostęp obiektu dla osób niepełnosprawnych. Sufit podwieszany kasetonowy.

* **Komunikacja**

Korytarze wykończone okładziną gresową.

* **Jednostki mieszkalne**

Hotel zapewnia 214 miejsc noclegowych:

- 19 pokoi 1-osobowych

- 102 pokoi 2-osobowych

- 4 pokoje typu studio

- 3 apartamenty

Wszystkie pokoje połączone bezpośrednio z pełnymi sanitariatami. Remont V piętra wykonano w latach 2008-2009 r.

* **Przestrzenie wspólne, pomieszczenia administracyjne**

Okładziny ścian i podłóg oraz wyposażenie sal konferencyjnych, sali restauracyjnej, sali barowej oraz pomieszczeń biurowych kwalifikujące się do wymiany.

* **Sanitariaty, zaplecza, pomieszczenia pomocnicze**

Okładziny pomieszczeń oraz armatura przeznaczone do wymiany.

* **Wykończenie**

Sufity podwieszane lekkie z płyt gipsowo-kartonowych oraz kasetonowe typu Thermatex wymagające modernizacji. Okładziny: w holu posadzka z płytek kamiennych, częściowo również okładzina kamienna na ścianach, płytki gresowe na korytarzach, w piwnicy posadzki betonowe, z lastryka oraz wykładzina PCV, w salach konferencyjnych i restauracyjnych wykładziny dywanowe oraz parkiet, w pokojach wykładziny dywanowe. W sanitariatach płytki gresowe podłogowe i ścienne. Okładziny w większości pomieszczeń o dużym stopniu zużycia.

* **Elementy zewnętrzne budynku**
* **Schody wejściowe**

Zadaszenia nad schodami wejściowymi o konstrukcji stalowej. Zainstalowany podnośnik schodowy. Brak aktualnego przeglądu okresowego Urzędu Dozoru Technicznego. Zezwolenie na eksploatację do dnia 28.02.2021 r.

* **Schody** **wejściowe od strony parkingu**

Konstrukcja schodów żelbetowa, zadaszenie nad schodami wejściowymi o konstrukcji stalowej.

* **Taras przy części restauracyjnej**

Na tarasie przed restauracją odspojona okładzina z ubytkami.

* **Zagospodarowanie terenu**
* **Utwardzenie terenu**

Chodnik z dość dużymi zapadlinami, nierówna opaska wokół budynku. Parking  
i droga pożarowa z nierówną, zniszczoną nawierzchnią, zwłaszcza wokół studzienek kanalizacyjnych. Miejsca postojowe dla 40 samochodów osobowych.

* **Zieleń**

Duża ilość zieleni w południowo-zachodniej części działki.

* **Schody terenowe ceglane w złym stanie technicznym**
* **Najemcy w budynku hotelu**
* Biuro firmy organizującej szkolenia – pok. nr 10 na parterze
* Recepcja firmy wypożyczającej samochody – hol główny hotelu
* Biuro i magazyn firmy instalacji niskoprądowych – piwnica budynku hotelu (pomieszczenie 0.10 biuro) oraz pom. socjalne w dawnej kotłowni (magazyn)

## Branża sanitarna

* **Instalacja gazowa**

Budynek wyposażony w instalację gazową zasilaną z sieci gazowej. Gaz wykorzystywany do obsługi kuchni (przygotowywanie posiłków) oraz jako zasilania agregatora prądotwórczego. Instalacja wykonana z rur stalowych w stanie dobrym.

* **Instalacja ppoż.**

Budynek wyposażony w instalację ppoż. hydrantową. Instalacja składa się dwóch pionów ppoż w części wysokiej oraz jeden pion w części niskiej. Łącznie w budynku znajduje się 19 hydrantów wewnętrznych 25. Instalacja zgodna z obowiązującymi przepisami. W celu zapewnienia odpowiedniego ciśnienia w instalacji ppoż. w piwnicy zamontowany zestaw podnoszenia ciśnienia. W przypadku zaniku zasilania hydrofor zasilany w z agregatu prądotwórczego.

* **Instalacja CO**

Budynek wyposażony w instalację centralnego ogrzewania rurową pompową. Instalacja wykonana z rur ocynkowanych. Rozprowadzenie do pionów pod sufitem w piwnicy. Stan techniczny orurowania – do wymiany (występują ogniska rdzy). Grzejniki istniejące typu Favier – do wymiany.

Instalacja zasilana z istniejącej wymiennikowni. Stan techniczny wymiennikowni dobry. Należy przeanalizować na etapie projektu zwiększenie/zmniejszenie mocy grzewczej wymiennikowni.

* **Instalacja kanalizacji deszczowej**

Część wysoka budynku wyposażona w rynny wewnętrzne żeliwne, część niska wyposażona w rynny zewnętrzne. Na wysokości kondygnacji piwnic na pionach występują załamania trasy. W przypadku zapchania koszy wpadowych dochodzi do nieszczelności na kanałach pionów kanalizacji deszczowej. Ze względu na brak remontu instalacji kanalizacji deszczowej od czasu oddania budynku do użytkowania zalecany demontaż istniejącej instalacji oraz montaż nowej.

* **Instalacja wod.-kan.**

Piony kanalizacyjne wykonane z rur i kształtek żeliwnych – zalecana wymiana instalacji  
na tworzywo sztuczne.

Pomieszczenia kuchni restauracji wyposażone w oddzielną instalację kanalizacji sanitarnej wykonaną z rur żeliwnych i z tworzywa sztucznego. Stan techniczny zadowalający. W związku z planowanym remontem zalecana wymiana elementów kanalizacji technologicznej (rury, kształtki itp.)

Instalacja zimnej wody – instalacja wykonana z rur ocynkowanych prowadzonych  
podtynkowo oraz pod sufitem w piwnicy. Zalecana wymiana instalacji na tworzywo sztuczne.

Instalacja ciepłej wody i cyrkulacji – instalacje wykonane z rur ocynkowanych prowadzonych pod tynkowo i pod sufitem w piwnicy. Ciepło do wytworzenia cwu. Pozyskiwane z instniejącej wymiennikowni. Instalacja cyrkulacji działa wadliwie. Użytkownicy pokoi skarżą się na temperaturę oraz okres oczekiwania na ciepłą wodę w kranie. (zwłaszcza na najwyższej kondygnacji) – zalecana wymiana instalacji na tworzywo sztuczne oraz zweryfikowanie konieczności zwiększenia mocy wymiennikowni na cele cwu.

* **Instalacja wentylacji mechanicznej**

Budynek wyposażony w wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną (bez odzysku ciepła)  
w pomieszczeniach pralni, kuchni restauracji oraz agregatorni (oddzielne ciągi). Stan techniczny ciągu agregatorni – zadowalający. Stan techniczny ciągu pralni oraz kuchni – do wymiany.

Dodatkowo łazienki wyposażony w wyciągi indywidualne załączane włącznikiem światła – stan zadowalający.

* **Instalacja klimatyzacji**

Piętro 1 oraz 5 są wyposażone w klimatyzację. Jednostki zewnętrzne dla 1 piętra zlokalizowane na elewacji północnej, natomiast dla 5 piętra na dachu budynku. Stan techniczny jednostek wewnętrznych – zadowalający. W związku ze zmianą estetyki budynku należy przewidzieć demontaż istniejących jednostek zewnętrznych (elewacyjnych) wraz z montażem nowych jednostek zewnętrznych na dachu (wspólne dla wszystkich pięter).

* **Przyłącza**

Budynek wyposażony w:

* przyłącze gazowe z sieci gazowej,
* przyłącze wodociągowe z sieci wodociągowej,
* przyłącze kanalizacji sanitarnej do sieci miejskiej
* przyłącze kanalizacji deszczowej do sieci miejskiej,
* przyłącze ciepłownicze z sieci miejskiej.

Z informacji uzyskanej od Zarządcy wynika, że na zewnętrznej instalacji kanalizacji deszczowej odbierającej wody opadowe z niskiej części budynku dochodzi do eksfiltracji wód opadowych, które powodują zalewanie węzła cieplnego – konieczne uzyskanie zgody właściciela działki 2/47 na przeprowadzenie prac.

Na chwilą obecną brak możliwości oceny stanu technicznego elementów poszczególnych przyłączy.

## Branża elektryczna

W pokojach i łazienkach zamontowane są obecnie świetlówki kompaktowe. W budynku  
w pokojach na I piętrze zainstalowane są klimatyzatory w ilości 15 szt. oraz 2 klimatyzatory  
w salach konferencyjnych. Pozostała klimatyzowana część hotelu obsługiwana jest przez agregaty,  
do których podłączone są jednostki wewnętrzne (pokoje na V piętrze). W piwnicy znajduje się pomieszczenie pralni wyposażone w magiel elektryczny, suszarkę bębnową oraz pralnice elektryczne (2 szt.). Obiekt wyposażony jest w monitoring wewnętrzny, 2 windy osobowe  
oraz platformę dla osób niepełnosprawnych zamontowaną przy schodach wejściowych.

Pokoje wyposażone są w pełny węzeł sanitarny, telefon, Internet bezprzewodowy, telewizor (TV+TV SAT), zestaw do parzenia kawy/herbaty z czajnikiem elektrycznym i miejsce  
do wypoczynku i do pracy.

Oświetlenie terenu zewnętrznego zamontowane jest na słupach betonowych z oprawami sodowymi.

W całym budynku zamontowane są oprawy oświetlenia awaryjnego i ewakuacyjnego  
w oparciu o centralną jednostkę monitorującą zlokalizowaną w pomieszczeniu rozdzielni głównej  
w piwnicy. Wszystkie oprawy świecą i nadają się do dalszej eksploatacji.

Budynek wyposażony jest w system sygnalizacji pożaru (SSP) (oparty na centrali firmy POLON), dźwiękowy system ostrzegawczy (DSO) oraz system oddymiania klatek schodowych. Wszystkie systemy są sprawne i pozytywnie przechodzą przeglądy techniczne.

W piwnicy, w pomieszczeniu wydzielonym pożarowo, zainstalowany jest agregat prądotwórczy pełniący funkcję źródła rezerwowego energii elektrycznej dla urządzęń p.poż.

Budynek wyposażony jest w instalację odgromową, która jest sprawna i pozytywnie przechodzi przeglądy techniczne.

# Analizy i wytyczne

## Wytyczne projektowe dla poszczególnych branż :

### **Branża architektoniczno-konstrukcyjna :**

* **Konstrukcja i architektura budynku**
* **Fundamenty i ściany piwnic**

Należy zaproponować wykonanie izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych części niższej budynku w części zachodniej od strony budynku wyższego. Przy pracach termoizolacyjnych przewidzieć uzupełnienie izolacji przeciwwilgociowej.

* **Dach**

Należy przewidzieć remont pokrycia dachowego lub w przypadku stwierdzenia braku spełnienia parametru cieplnego przegrody również docieplenie stropodachu. Parametry ocieplenia stropodachu zostaną określone na etapie projektu budowlanego w formie audytu.

* **Elewacja**

Demontaż blachy i sidingu elewacyjnego. Docieplenie ścian zewnętrznych  
i ocieplenie cokołu i ścian fundamentowych budynku z dostosowaniem do obecnie obowiązujących przepisów. Montaż kratek osłonowych na elewacji w otworach wentylacyjnych przestrzeni stropodachu. Wykonanie nowych tynków ścian zewnętrznych i obróbek blacharskich.

* **Dźwigi**

Klatki schodowe i ciągi komunikacyjne należy dostosować do obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pożarowego. Należy przewidzieć zaprojektowanie w części istniejącej budynku dźwigu towarowego do przewozu pościeli, bielizny czystej i brudnej lub zaproponować inne rozwiązanie.

* **Schody wewnętrzne**

Szerokość biegu oraz szerokość spocznika klatki schodowej B oraz C nie spełniają wymagań dotyczących bezpieczeństwa przeciwpożarowego, w związku z powyższym konieczne jest uzyskanie odstępstwa. Należy przewidzieć nowe okładziny i balustrady  
na obu klatkach.

* **Stolarka okienna i drzwiowa**

Stolarkę zewnętrzna prawdopodobnie nie spełnia wymagań termoizolacyjności i należy ją przewidzieć do wymiany. Parametry dla stolarki zewnętrznej zostaną określone  
na etapie projektu budowlanego w formie audytu. Należy przewidzieć również wymianę istniejącej stolarki drzwiowej wewnętrznej. Wymiary stolarki drzwiowej zewnętrznej i wewnętrznej należy dostosować do obowiązujących wymagań bezpieczeństwa pożarowego.

* **Wentylacja**

Należy sprawdzić możliwość wykorzystania istniejących kanałów wentylacyjnych.

* **Wnętrze i aranżacja obiektu**
* **Hol główny**

Należy przewidzieć przebudowę posadzki holu głównego w celu zrównania poziomu  
z poziomem części restauracyjnej. Dostosowanie do korzystania z obiektu przez osoby niepełnosprawne.

* **Jednostki mieszkalne**

Ze względu na niewystarczającą powierzchnię okien, aby spełnić wymagania oświetlenia pomieszczeń, w apartamentach na I i II piętrze należy wykonać stałą zabudowę w przestrzeni pomiędzy kominem a ścianą, uzyskując w ten sposób większy stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi. Armatura w sanitariatach oraz umeblowanie przewidziane do wymiany.

* **Przestrzenie wspólne, pomieszczenia administracyjne**

Okładziny ścian i podłóg oraz wyposażenie sal konferencyjnych, sali restauracyjnej, sali barowej oraz pomieszczeń biurowych kwalifikujące się do wymiany.

* **Sanitariaty, zaplecza, pomieszczenia pomocnicze**

Okładziny pomieszczeń oraz armatura przeznaczone do wymiany.

* **Wykończenie**

Sufity podwieszane oraz zabudowa przestrzeni instalacyjnych przewidziane  
do remontu. Okładziny ścian oraz okładziny podłogowe do wymiany.

* **Elementy zewnętrzne budynku**
* **Schody wejściowe frontowe**

Modernizacja stref wejściowych. Konstrukcja zadaszenia do wymiany. Wymagany remont schodów wejściowych oraz zaprojektowanie pochylni dla osób niepełnosprawnych przy wejściu głównym. Demontaż podnośnika dla osób niepełnosprawnych należy wykonać dopiero po wykonaniu pochylni wraz z modernizacją holu.

* **Schody** **wejściowe od strony parkingu**

Konstrukcja zadaszenia do wymiany. Wymagany remont schodów wejściowych.

* **Taras przy części restauracyjnej**

Konieczny remont nawierzchni tarasu oraz schodów wejściowych prowadzących  
do klatki C.

* **Zagospodarowanie terenu**
* **Utwardzenie terenu**

- wykonanie nowej opaski wokół budynku

- przebudowa dojść utwardzonych

- droga dojazdowa oraz parking z nawierzchni asfaltowej, dostosowanie liczby miejsc postojowych do liczby użytkowników oraz powierzchni budynku

* **Zieleń**

Należy uzyskać zgodę na wycinkę drzew w części przeznaczonej pod rozbudowę parkingu. **Schody terenowe do generalnego remontu**

Przed przystąpieniem do prac, Projektant ma obowiązek ocenić stan techniczny budynku  
w celu dokładnego określenia zakresu prac projektowych. Projekt budynku musi spełniać wymagania określone w obowiązujących przepisach prawnych.

**Projektowane docieplenie przegród budynku oraz wymianę stolarki zewnętrznej należy wykonać w oparciu o wykonany audyt energetyczny sporządzony na etapie projektu budowlanego.**

### **Branża sanitarna :**

W zakresie projektu branży sanitarnej należy zaprojektować wymianę instalacji:

* Centralnego ogrzewania,
* Ciepłej wody i cyrkulacji,
* Zimnej wody,
* Kanalizacji sanitarnej oraz deszczowej,
* Wentylacji mechanicznej (dostosować istniejącą instalację do nowych funkcji pomieszczeń),
* Klimatyzacji.

Ponadto, w ramach prac, należy dokonać obliczeń zapotrzebowania mocy dostarczanej  
przez wymiennikownię. W przypadku konieczności zwiększenia mocy dostarczanej przez wymiennikownię, należy wykonać przebudowę węzła cieplnego.

Dodatkowo należy zaprojektować:

* Klimatyzację pokoi, które w stanie obecnym nie posiadają klimatyzacji,
* Odwodnienie projektowanego parkingu.

Przed przystąpieniem do prac, Projektant ma obowiązek ocenić stan techniczny instalacji sanitarnych w celu dokładnego określenia zakresu prac projektowych. Wszystkie zaprojektowane instalację muszą spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach.

### **Branża elektryczna :**

Proponowane zmiany w zakresie instalacji elektrycznej i urządzeń technicznych wg wytycznych zawierających kategoryzację:

* modernizacja instalacji elektrycznej w zakresie wymiany/przebudowy wewnętrznych linii zasilających (WLZ) wraz z rozdzielnicami elektrycznymi w przypadku zwiększenia obciążenia,
* modernizacja/wymiana rozdzielnicy pralni w zakresie demontażu istniejącej rozdzielnicy i zamontowaniu rozdzielnicy natynkowej wyposażonej w aparaturę modułową montowana na wspornikach TH-35,
* modernizacja rozdzielnic piętrowych w przypadku zmiany obciążenia rozdzielnic (zmiana ilości gniazdek wtyczkowych) i ilości obwodów doprowadzonych do rozdzielnic,
* modernizacja rozdzielnicy głównej do nowych obciążeń,
* modernizacja/przebudowa instalacji elektrycznej do zewnętrznych obiektów zagospodarowania terenu:
* zasilanie drzwi automatycznie otwieranych,
* zasilanie platformy dla osób niepełnosprawnych,
* zasilanie oświetlenia terenu z wymianą opraw na oprawy typu LED,
* modernizacja/przebudowa instalaji elektrycznej w części mieszkalnej z zapewnieniem bezpośredniego i łatwego dostępu do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego  
  przy miejscu pracy (stół lub biurko), dostępu do co najmniej jednego gniazdka wolnego,  
  w łazience powinno znajdować się lustro z górnym lub bocznym oświetleniem oraz gniazdko elektryczne z osłoną,
* modernizacja/przebudowa instalacji oświetleniowej w części mieszkalnej w zakresie wymiany świetlówek kompaktowych na oprawy typu LED,
* modernizacja instalacji oświetleniowej ogólnej w całym obiekcie w zakresie wymiany źródeł światła na oprawy typu LED,
* modernizacja urządzeń technicznych:
* wyposażenie drzwi wejściowych do pokoi gościnnych w samozamykające się zamki elektroniczne otwierane za pomocą karty,
* zasilanie do klimatyzatorów istniejących i projektowanych (wg opracowania branży sanitarnej),
* zasilanie wind osobowych,
* monitoring wewnętrzny i zewnętrzny,
* instalacja audiowizualna w sali konferencyjnej,
* dostęp do bezprzewodowego Internetu w całym obiekcie,
* instalacja umożliwiająca obiór programów telewizyjnych i radiowych w każdej jednostce mieszkalnej,
* dostosowanie oświetlenia awaryjnego, SSP, DSO do nowego rozkładu pomieszczeń  
  (jeżeli nastąpią zmiany w architekturze),
* dostosowanie zasilania klap oddymiających do nowego układu wentylacji.

Instalacje elektryczne powinny być projektowane kablami niepalnymi ze względu  
na zaklasyfikowanie budynku do kategorii zagrożenia dla ludzi ZLV (dominujące przeznaczenie budynku stanowią pokoje hotelowe dla gości). Piwnica posiada głównie przeznaczenie techniczne. Na poziomie tym występują pomieszczenia, które są przeznaczone na pobyt ludzi wyłącznie stanowiących personel hotelu (pralnia). Pomieszczenia te zaklasyfikowane są do kategorii zagrożenia dla ludzi ZLIII.

Przed przystąpieniem do prac Projektant ma obowiązek ocenić stan techniczny instalacji elektrycznych i teletechnicznych w celu dokładnego określenia zakresu prac projektowych. Wszystkie zaprojektowane instalacje muszą spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach.

## Ocena i analiza możliwości spełnienia wymogów kategoryzacji 3\*

### **Branża architektoniczno-konstrukcyjna :**

Po przeanalizowaniu wymagań dotyczących wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług  
dla hoteli trzygwiazdkowych określonych w *Rozp. Min. Gosp. I Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r.  
w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie*  
oraz na podstawie wizji dostępnych pomieszczeń przeanalizowano obiekt w zakresie:

**I. Zewnętrznych elementów zagospodarowania i urządzeń**

Warunki spełnione z koniecznością modernizacji istniejących rozwiązań.

**II. Elementy dotyczące funkcji, programu obsługowego i użytkowości obiektu**

Powierzchnia holu odpowiada wymogom dla hoteli standardu 3\* obiektów mieszczących ponad 50 jednostek mieszkalnych.

Oprócz niezbędnej modernizacji dodatkowo należy wyposażyć zespół higieniczno-sanitarny w wieszaki ścienne w przedsionkach oraz również w kabinach WC.

1. **Część mieszkalna**

Jednostki mieszkalne ze względu na brak możliwości weryfikacji stanu faktycznego powinny spełnić wymagania:

- wymagania powierzchniowe dla pokoi:

Ze względu na brak spełnienia wymogu powierzchniowego 14 m² w przypadku pokoi dwuosobowych należy przewidzieć wyburzenie ściany działowej pomiędzy przedsionkiem  
a pokojem w celu zwiększenia powierzchni pomieszczenia o 50 % powierzchni przedsionka.

Jednostki apartamentowe nie są wymagane w obiekcie standardu 3\*, w związku z tym  
nie ma konieczności zapewnienia wymaganej powierzchni 25 m² dla salonu w jednostce mieszkalnej tego standardu.

- wyposażenie w meble i elementy uzupełniające: łóżko jednoosobowe o wymiarach  
co najmniej 90 x 200 cm, dwuosobowe co najmniej 140 x 200 cm, nocny stolik lub półka  
przy każdym miejscu do spania, szafa lub wnęka garderobiana (co najmniej 3 wieszaki  
na osobę), biurko lub stół, bagażnik hotelowy, krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę), lustro, wieszak ścienny lub stojący na odzież wierzchnią,

- wyposażenie uzupełniające niezależne od uwarunkowań budowlano-instalacyjnych, możliwe do zapewnienia na etapie funkcjonowania obiektu: wykładzina dywanowa w całej j.m., dywan lub dywanik przy wszystkich łóżkach, firany, żaluzje lub rolety przepuszczające światło ( dopuszcza się dwufunkcyjne zasłony, rolety lub żaluzje okienne zaciemniające), materiały informacyjne dotyczące bezpieczeństwa gości (również w języku angielskim)  
oraz usług hotelu, hotelowe materiały piśmiennicze, popielniczka w j.m. w przypadku wyznaczenia danej jednostki jako j. m. dla palących, zestaw do czyszczenia odzieży, obuwia oraz igielnik, torba na bieliznę gościa zleconą do prania, woda butelkowana  
wraz ze szklankami lub innymi naczyniami do picia w ilości odpowiadającej liczbie osób  
w pokoju

- urządzenia i wyposażenie węzłów higieniczno-sanitarnych

Należy zapewnić wyposażenie podstawowe: wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa, umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem, WC, osłona wanny lub natrysku.

Wyposażenie uzupełniające niezależne od uwarunkowań budowlano-instalacyjnych, możliwe do zapewnienia na etapie funkcjonowania obiektu: osłona wanny lub natrysku  
(w przypadku braku osłony stałej), dywanik przy wannie (kabinie natryskowej), mydelniczka, papiernica, wieszaki ścienne, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku, lustro, suszarka do włosów, waga osobowa, pojemnik na śmieci co najmniej trudno zapalny, dozownik z płynnym mydłem, ręcznik, ręcznik kąpielowy, szklanka lub kubek jednorazowy konfekcjonowany, torba higieniczna.

1. **Usługi podstawowe i uzupełniające niezależne od uwarunkowań  
   budowlano-instalacyjnych, możliwe do zapewnienia na etapie funkcjonowania obiektu**

- zapewnienie sprzedaży gościom gorących napojów przez całą dobę, dopuszcza się zamiennie sprzedaż z automatów i sprzedaż w recepcji lub dostępność kawy i herbaty  
w pokojach

- budzenie

- podawanie posiłków do j.m. – room-service czynny przez co najmniej 18 godz. na dobę

- przechowywanie bagażu gości, także przed zajęciem i po zwolnieniu pokoju, a także przechowywanie pieniędzy i przedmiotów wartościowych gości – czynne całą dobę

- akceptacja kart płatniczych

- sprzedaż lub zapewnienie kosmetyków i środków higieny osobistej (co najmniej szczoteczka do zębów, pasta do zębów, krem do golenia i maszynka do golenia)

- udzielanie pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, możliwość skorzystania z apteczki  
i przywołania pomocy medycznej; personel recepcji przeszkolony w pomocy przedlekarskiej

- usługi gastronomiczne i wypoczynek gości

Obiekt z własną restauracją oraz barem spełnia wymagania. Usługa podawania śniadań niezależna od uwarunkowań budowlano-instalacyjnych, możliwa do zapewnienia  
na etapie funkcjonowania obiektu. Należy zapewnić telewizor w sali klubowej.

- inne usługi możliwe do zapewnienia na etapie funkcjonowania obiektu: pranie, prasowanie  
i czyszczenie bielizny i odzieży gości, zmiana pościeli i ręczników co trzy dni lub na życzenie gości, sprzątanie j.m. codziennie lub na życzenie gościa, zapewnienie jednolitego ubioru  
dla poszczególnych służb hotelowych.

### **Branża sanitarna :**

Po przeanalizowaniu wymagań co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług dla hoteli trzygwiazdkowych określonych w *Rozp. Min. Gosp. I Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie*  
oraz na podstawie wizji dostępnych pomieszczeń stwierdza się, że obiekt spełnia wymogi dla hoteli trzygwiazdkowych.

### **Branża elektryczna**

Po przeanalizowaniu wymagań co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług dla hoteli trzygwiazdkowych określonych w *Rozp. Min. Gosp. I Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie*  
oraz na podstawie wizji dostępnych pomieszczeń stwierdza się, że obiekt spełnia wymagania  
dla hoteli trzygwiazdkowych.

## Ryzyka projektowe i konieczność uzyskania ewentualnych odstępstw

* konieczność uzyskania odstępstwa od wymagań dla dźwigów przeznaczonych dla osób niepełnosprawnych
* konieczność uzyskania odstępstwa dla klatek schodowych ze względu na niewystarczające szerokości spoczników oraz zbyt małe szerokości biegów
* w przypadku wystąpienia w projekcie budowlanym nazewnictwa dotyczącego przebudowy budynku będzie wymagane zabezpieczenie przeciwpożarowe ściany znajdującej się  
  na granicy z działką nr 2/47 lub uzyskanie odstępstwa od warunków technicznych obiektów budowlanych
* koordynacja prowadzenia robót z zapewnieniem dostępu dla osób niepełnosprawnych (demontaż podnośnika po wykonaniu modernizacji holu oraz wykonaniu pochylni  
  dla niepełnosprawnych)
* konieczne uzyskanie zgody właściciela działki 2/47 na przeprowadzenie prac naprawczych/przebudowy kanalizacji deszczowej odprowadzającej wodę opadową z części niskiej hotelu;
* konieczność uzyskania warunków przebudowy/zabezpieczenia przyłącza gazowego  
  oraz wykonanie projektu przebudowy/zabezpieczenia przyłącza gazowego w przypadku kolizji projektowanego wejścia dla osób niepełnosprawnych z istniejącym przyłączem
* konieczność uzyskania warunków przyłączenia do sieci kanalizacji deszczowej obszaru projektowanego parkingu
* konieczność przeanalizowania wytrzymałości stropodachu ze względu na montaż na dachu zewnętrznych jednostek klimatyzacyjnych obsługujących cały obiekt
* przy wykonywaniu prac modernizacyjnych mogą powstać pyły powodujące zagrożenie nieprawidłowego działania systemu sygnalizacji pożaru, dlatego zaleca się prowadzenie prac etapami

## Analiza możliwości wykonania remontu na czynnym obiekcie :

Realizacja robót planowana jest na działającym obiekcie. Należy etapować prace remontowe piętrami dzieląc je na 3 etapy po dwie kondygnacje (IV i V piętro, II i III piętro, parter i I piętro)  
lub segmentami (3 segmenty przedzielone klatkami schodowymi) z koniecznością pozostawienia ciągłego dostępu do dwóch klatek schodowych w razie wystąpienia konieczności ewakuacji użytkowników hotelu.

Istniejące instalacje w znacznym zakresie planowane są do wymiany. Należy wykonać nowe piony instalacyjne, następnie po podpięciu zdemontować istniejące. Takie działania pozwolą  
na stopniowe wyłączanie z użytkowania poszczególnych części budynku.

**Na etapie projektu budowlanego należy przewidzieć rozwiązania projektowe umożliwiające etapowanie inwestycji.**

## Ryzyka związane z procesem inwestycyjnym

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ryzyka związane z procesem inwestycyjnym** | | |
| **Lp.** | **Ryzyko** | **Opis ryzyka** |
| 1 | terminów administracyjnych | Zagrożenie przewidywań harmonogramowych - nieprzewidziane opóźnienia związane z procesem uzyskania niezbędnych pozwoleń, opinii i uzgodnień dotyczących dokumentacji projektowej w tym wprowadzeniem niezbędnych zmian do tej dokumentacji projektowej, jakie wynikają z tych opinii, uzgodnień i pozwoleń, |
| 2 | powtórzenia przetargu | Unieważnienie przetargu, otrzymanie mniej niż trzech poprawnie złożonych ofert spełniających wszystkie wymagania, oferty znacząco przekraczające budżet. |
| 3 | rozszerzenia zakresu prac | Brak możliwości wykonania wizji lokalnej całego obiektu oraz możliwość wystąpienia niezgodności dokumentacji projektowej archiwalnej ze stanem faktycznym może spowodować wystąpienie robót dodatkowych. |
| 4 | spełnienia wymagań projektowych | Brak możliwości wykonania wizji lokalnej całego obiektu oraz możliwość wystąpienia niezgodności dokumentacji projektowej archiwalnej ze stanem faktycznym, może skutkować koniecznością wprowadzenia zmian i przedłużeniem się procesu projektowego oraz akceptacji projektowej. |
| 5 | uzyskania odstępstwa od przepisów technicznych | Konieczność uzyskania odstępstwa od przepisów uniemożliwiających zastosowanie obowiązujących przepisów technicznych. |
| 6 | kosztów budowy | Zagrożenie przekroczenia kosztów realizacji zadań budowlanych ze względu na możliwość wystąpienie robót dodatkowych |
| 7 | przekroczenia terminów robót budowlanych | W związku z możliwością wystąpienia robót dodatkowych istnieje możliwość przekroczenia terminu wykonania robót budowlanych |
| 8 | absencji pracowników | W związku z sytuacją epidemiologiczną panującą w kraju mogą wystąpić opóźnienia powstałe na skutek niedostatecznej ilości i jakości zasobów siły roboczej umożliwiających realizację procesu budowlanego |
| 9 | dostępności materiałów | W związku z sytuacją epidemiologiczną panującą w kraju mogą wystąpić opóźnienia oraz dodatkowe koszty związane niemożliwością pozyskania niezbędnych materiałów budowlanych lub sprzętu niezbędnych do realizacji przedsięwzięcia |
| 10 | jakości robót | Opóźnienia i koszty dodatkowe robót budowlanych wynikające ze złej jakości prac |
| 11 | poprawności rozwiązań projektowych | Dodatkowe opóźnienia i koszty robót budowlanych wynikające z niewłaściwych rozwiązań projektowych, które ujawniły się w trakcie budowy, a nie mogły być przewidziane na etapie projektowania. |
| 12 | wystąpienia siły wyższej | Rozwiązanie Umowy, opóźnienia lub dodatkowe koszty robót budowlanych związane z działaniem wyjątkowych okoliczności lub wydarzeń zwanych „siłą wyższą”, na które nie ma wpływu żadna ze stron |
| 13 | bezpieczeństwa na placu budowy | Opóźnienia i dodatkowe koszty dla projektu powstałe wskutek wystąpienia niebezpiecznych zdarzeń lub wypadków na placu budowy. |

1. **Założenia funkcjonalno–użytkowe**
   1. Projekt modernizacji będzie ukierunkowany na dostosowanie obiektu do standardu 3\*.
   2. Zamawiający zakłada utworzenie w obiekcie nie mniej niż 120 pokoi.
   3. Uczestnicy Konkursu przygotują koncepcje zgodnie z założeniami funkcjonalno–użytkowymi zawartymi w wymaganiach Franczyzodawcy.
2. **Zobowiązania Autora najkorzystniejszej oferty**

Do obowiązków Autora najkorzystniejszej oferty, z którym Zamawiający podpisze umowę stanowiącą Załącznik nr 7 do Ogłoszenia należą m.in.:

* 1. Uzyskanie dla zwycięskiej koncepcji pisemnej akceptacji ze strony służb Franczyzodawcy - Holiday Inn Express  zgodnie z wymaganiami Franczyzodawcy w zakresie przeglądów i wizyt, w terminie do 60 dni od dnia powiadomienia o wynikach Konkursu.
  2. Prowadzenie całej korespondencji ze służbami Franczyzodawcy w wersji dwujęzycznej (w języku polskim oraz w języku angielskim) oraz przekazywanie jej do wiadomości Organizatora Konkursu odpowiednio na adresy e-mail: [hotelhuzar@zdi.pl](mailto:hotelhuzar@zdi.pl) oraz m.zielinski@phhhotele.pl

Przygotowanie dokumentów i materiałów wymaganych do uzyskania akceptacji, o której mowa powyżej w p. 6.1, w wersji dwujęzycznej: w języku polskim oraz w języku angielskim.

* 1. Po uzyskaniu akceptacji Holiday Inn Express , o której mowa powyżej w p. 6.1, przygotowanie dwóch wykazów materiałów i kosztów umożliwiających wykonawcy robót „*pod klucz*” oszacowanie kosztów inwestycji:

1. wykaz materiałów i kosztów przygotowany w oparciu o materiały rekomendowane przez Franczyzodawcę,
2. wykaz materiałów i kosztów przygotowany w oparciu o zaproponowane przez Autora zwycięskiej koncepcji materiały zamienne w stosunku do rekomendowanych przez Franczyzodawcę, w terminie do 80 dni od dnia uzyskaniu akceptacji Holiday Inn Express  , o której mowa powyżej w p. 6.1.
   1. Po uzyskaniu akceptacji Holiday Inn Express , o której mowa powyżej w p. 6.1, przygotowanie, w tym opracowanie i uzyskanie wszystkich niezbędnych dokumentów, i złożenie kompletnego wniosku o wydanie decyzji pozwolenia na budowę w terminie do 80 dni od dnia uzyskania tej akceptacji.
   2. Udział w realizacji zadania inwestycyjnego p.n.

„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*” wraz z uzyskaniem wszelkich decyzji administracyjnych i uzgodnień.

w tym m.in.:

* przygotowanie dokumentacji (w tym projektów budowlanych) i uzyskanie wszelkich warunków, opinii, uzgodnień, decyzji (w tym decyzji pozwolenia na budowę, pozwolenia konserwatorskiego), itp.,
* przygotowanie projektów wykonawczych i powykonawczych oraz nadzór autorski,
* przygotowanie dokumentów i materiałów oraz uzyskanie akceptacji i zatwierdzeń, w tym Licencji Franczyzy, ze strony Franczyzodawcy.

W przypadku gdy Autor najkorzystniejszej oferty z własnej winy nie dotrzyma któregokolwiek ze zobowiązań wymienionych powyżej w p. 6.1, 6.4, 6.5 i 6.6, to będzie on zobowiązany do zapłacenia Organizatorowi Konkursu kary umownej w wysokości 100 000 zł (słownie: sto tysięcy złotych). Organizator Konkursu będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.

**ROZDZIAŁ III - SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ORGANIZATORA KONKURSU Z UCZESTNIKAMI KONKURSU**

* 1. Uczestnicy Konkursu mogą zwracać się pisemnie lub pocztą elektroniczną do Organizatora Konkursu o wyjaśnienie postanowień Regulaminu na adresy wymienione w Rozdz. I p. 2 Regulaminu, z oznaczeniem: **„Konkurs studialny na opracowanie projektu koncepcyjnego modernizacji budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie”.**
  2. Organizator Konkursu udzieli odpowiedzi na zapytania związane z Regulaminem i przedmiotu Konkursu pod warunkiem, że otrzyma je nie później niż **do dnia 27.05.2021r**.
  3. Organizator Konkursu będzie przekazywał Uczestnikom Konkursu wyjaśnienia oraz informacje pisemnie lub za pomocą poczty elektronicznej. Pytania i odpowiedzi dot. Konkursu przekazane telefonicznie lub ustnie będą nieskuteczne.

**ROZDZIAŁ IV - SPOSÓB OPRACOWANIA I SKŁADANIA PRAC KONKURSOWYCH**

**1. Informacje ogólne o sposobie prezentacji i opracowania prac konkursowych**

Wersję graficzną dla każdej koncepcji Hoteli należy prezentować w dwóch formatach: jedną na sztywnych planszach w formacie 100\*70 cm (w układzie poziomym) oraz drugą na papierze w formacie A3, wpiętą do opisu.

Tekst opisu koncepcji należy złożyć w formie oprawionego zeszytu A3.

Autor dokona prezentacji multimedialnej swojej koncepcji w terminie wskazanym w Rozdziale I, p. 5. Informacja o miejscu i godzinie spotkania zostanie przekazana pisemnie.

Informacje szczegółowe o sposobie opracowania pracy konkursowej:

* 1. Część graficzna (w ilości wystarczającej do zrozumienia założeń Autora koncepcji):

1. Plan zagospodarowania terenu
2. Rzuty wszystkich kondygnacji w skali 1:200.
3. Przekroje w skali 1:200
4. Elewacje w skali 1:200
5. Wizualizacje:
   * 1. wszystkich pomieszczeń części publicznej (parter i poziom 1), m.in.:

* hol
* lobby
* restauracja
* sala konferencyjna
  + 1. po jednej wizualizacji, w tym łazienek wraz z częścią korytarza, następujących pokoi wzorcowych:
* pokoju standardowego
* pokoju typu studio
* apartamentu
* pokoju dla niepełnosprawnych

1. Rzuty pokoi wzorcowych w skali 1:50.

Plansze powinny zostać opracowane w kolorze, w czytelnej i trwałej grafice. Dopuszcza się umieszczenie na planszach innych, dodatkowych szkiców, schematów, rysunków i wizualizacji, które obrazować będą idee i rozwiązania projektu.

* 1. Część opisowa powinna zawierać opis koncepcji budynku, opis konstrukcji, wymiary pomieszczeń oraz opis materiałów wykończeniowych w zakresie części publicznej, pokoi wraz z łazienkami
  2. Część kosztorysowa, która będzie zawierać oszacowanie kosztów całego projektowanego zadania inwestycyjnego.
  3. Część cyfrowa – 1 płytka CD/DVD oraz Pendrive,

1. Uczestnicy zobowiązani są do przekazania Organizatorowi Konkursu zawartości opracowania w postaci zapisu cyfrowego, nagranego na płytę CD/DVD, która powinna być dołączona do części opisowej. Dodatkowo, tą samą wersję należy zamieścić na pamięci przenośnej USB (Pendrive), który również należy dołączyć do oferty.
2. Część cyfrowa pracy konkursowej powinna składać się z prezentacji wszystkich plansz i zapisu części opisowej (format .pdf i .jpg).
   1. Na rysunkach, na opisie i na płycie CD/DVD należy wskazać autorów pracy konkursowej.
   2. Materiały wykraczające poza zakres pracy konkursowej nie będą miały wpływu na ocenę pracy konkursowej, a co za tym idzie na ocenę oferty.
3. **Sposób składania ofert**

Oferty wraz z pracami konkursowymi należy **składać do dnia 25.06.2021r. do godz. 15.00,** na adres ZDI Sp.z o.o. ul. Jana Kiepury 6 , 22-400 Zamość

* 1. w zamkniętej kopercie opisanej:

**Oferta w przetargu na wykonanie szczegółowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej dla zadania inwestycyjnego p.n.**

„Wykonanie szczegółowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej dla zadania inwestycyjnego p.n.

**„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*”wraz z uzyskaniem wszelkich decyzji administracyjnych i uzgodnień. PHH-ZDI/HUZ/1/2021**

**Nie otwierać przed: 25.06.2021**

* 1. Ofertę uważa się za złożoną w terminie, jeżeli przed upływem wskazanego terminu zostanie doręczona we wskazane miejsce.
  2. Wprowadzenie zmian i uzupełnień do oferty możliwe jest wyłącznie przed upływem terminu do składania ofert. Wprowadzenie zmian lub uzupełnień oferty, musi nastąpić z zachowaniem wszystkich wymogów dla oferty, z zastrzeżeniem, że opakowania (koperty) będą zawierały dodatkowe oznaczenia **„Zmiana/Uzupełnienie, Oferta w przetargu na wykonanie szczegółowej dokumentacji projektowo-kosztorysowej dla zadania inwestycyjnego p.n.**

**„Modernizacja budynku i otoczenia Hotelu „Huzar” w Lublinie w zakresie elewacji i dachu budynku, izolacji przeciwwodnej ścian fundamentowych, parkingu, przyłączy do budynku oraz modernizacją wewnętrzną pełnobranżową (instalacje wod-kan, centralne ogrzewanie, elektryczne, teletechniczne, niskoprądowe, wentylacyjne z automatyką, klimatyzacyjne, architektura i konstrukcja, aranżacja i wyposażenie wnętrz) wraz z dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*”**

***PHH-ZDI/HUZ/1/2021***

**Nie otwierać przed: 25.06.2021**

* + 1. Oferty dostarczone po terminie nie będą rozpatrywane.
    2. Projekty koncepcyjne wraz z opisem oraz częścią cyfrową i innymi elementami ma być podpisany przez Autora.
    3. Oferty należy składać w opakowaniach uniemożliwiających ich bezśladowe otwarcie i zapoznanie się z zawartością opakowania.
    4. Uczestnicy Konkursu ponoszą koszty związane z przygotowaniem i złożeniem pracy konkursowej. Organizator Konkursu nie przewiduje zwrotu tych kosztów.

**ROZDZIAŁ V - OCENA PRAC KONKURSOWYCH**

Sąd konkursowy dokonuje na posiedzeniach zamkniętych oceny prac pod względem zgodności tych prac z wymaganiami określonymi w Regulaminie.

Prace będą oceniane według poniższych kryteriów:

1. dostosowaniem obiektu do wymagań franczyzodawcy i standardu 3\*”
2. ogólne wrażenia estetyczne
3. funkcjonalność zaproponowanych rozwiązań
4. zgodność z założeniami funkcjonalno-użytkowymi
5. racjonalność kosztorysu szacunkowego

W kryteriach „a-d” każdy z członków komisji przyzna ocenę w skali od 1 do 5 punktów według własnej, subiektywnej oceny. Ostateczną oceną w danym kryterium będzie średnia arytmetyczna z ocen wszystkich członków komisji.

W kryterium „e” – racjonalność kosztorysu szacunkowego komisja będzie przyznawała punkty według następującej skali:

* 5 punktów za przedstawienie kosztorysu na kwotę różniącą się maksymalnie o 5% od założonego budżetu przez Zamawiającego
* 4 punkty za przedstawienie kosztorysu na kwotę różniącą powyżej 5% lecz nie więcej niż o 10% od założonego budżetu przez Zamawiającego
* 3 punkty za przedstawienie kosztorysu na kwotę różniącą powyżej 10% lecz nie więcej niż o 15% od założonego budżetu przez Zamawiającego
* 2 punkty za przedstawienie kosztorysu na kwotę różniącą powyżej 15% lecz nie więcej niż o 20% od założonego budżetu przez Zamawiającego
* 1 punkt za przedstawienie kosztorysu na kwotę różniącą powyżej 20% lecz nie więcej niż o 25% od założonego budżetu przez Zamawiającego
* 0 punktów za przedstawienie kosztorysu na kwotę różniącą się o więcej niż 25% od założonego budżetu przez Zamawiającego.

**Zamawiający nie udziela informacji na temat założonego budżetu na realizację inwestycji.**

Suma punktów przyznawanych według wyżej wymienionych kryteriów będzie stanowiła podstawę do oceny oferty wg kryterium opisanym w pkt. VII SIWZ jako „Ocena Projektu Koncepcyjnego Aranżacji Wnętrz”.

**ROZDZIAŁ VI - OGŁOSZENIE WYNIKÓW KONKURSU**

Pisemne powiadomienie drogą mailową o wynikach postępowania nastąpi w terminie do **16.07.2021r**. z zastrzeżeniem przypadku opisanego w Rozdziale I, p. 5.

Organizator Konkursu zastrzega możliwość zakończenia postępowania bez wyboru najlepszej oferty, bez podania przyczyny.

**Uwaga:**

Organizator zastrzega sobie prawo własności materiałów stanowiących treść Regulaminu zawierających plany, rysunki, fotografie, zestawy danych i inne materiały chronione prawem autorskim. Każda reprodukcja, adaptacja, obrót, publiczne udostępnianie, czynienie użytku w inny sposób z materiałów chronionych prawem własności jest zabronione, chyba, że uczestnik Konkursu uzyska pisemną zgodę Organizatora Konkursu. Jednocześnie Organizator Konkursu wyraża zgodę na wykorzystanie wyżej wymienionych materiałów przez uczestników Konkursu w trakcie i w celu przygotowania pracy konkursowej.

**Załączniki:**

* 1. Oświadczenie uczestnika konkursu

**Załącznik nr 1**

**OŚWIADCZENIE UCZESTNIKA KONKURSU**

Oświadczam/oświadczamy, iż złożone w **Konkursie studialnym na opracowanie projektu koncepcyjnego Hotelu Huzar w Lublinie** prace konkursowe są moim/naszym dziełem i nie naruszają praw autorskich innych wykonawców.

Oświadczam również, że Zamawiający po rozstrzygnięciu Konkursu będzie miał prawo, bez dodatkowego wynagrodzenia, do prezentacji mojej/naszych prac konkursowych a także możliwość ich reprodukcji i publikacji, za pomocą dowolnej techniki, co nie narusza moich/naszych praw autorskich.

Oświadczam, że w przypadku uznania mojej/naszej oferty wraz z pracami konkursowymi w **postępowaniu przetargowym** za zwycięską, zobowiązuję/zobowiązujemy się przenieść, w ramach otrzymanej wynagrodzenia za realizację umowy stanowiącej Załącznik nr 7 do Ogłoszenia o przetargu, na Zamawiającego, majątkowe prawa autorskie do przedmiotowej koncepcji, na czas nieoznaczony, z prawem korzystania na terenie RP i poza jej terenem na następujących polach eksploatacji:

1. w zakresie utrwalania, trwałego lub czasowego zwielokrotniania dzieła, jakimikolwiek środkami i w jakiejkolwiek formie, każdą znaną techniką, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową;
2. w zakresie obrotu oryginałem albo egzemplarzami, na których utwór utrwalono - wprowadzanie do obrotu, wprowadzania do pamięci komputera, użyczenia, najmu, dzierżawy;
3. w zakresie rozpowszechniania utworu w sposób inny niż określony powyżej - publiczne wykonanie, wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie utworu w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym;
4. reklamy, promocji, udzielania licencji na wykorzystania, tłumaczenia, przystosowywania, zmiany układu.

Oświadczam, że wyrażam/wyrażamy zgodę na przenoszenie autorskich praw majątkowych, o których mowa powyżej, na podmioty trzecie bez konieczności uzyskiwania dodatkowych zgód oraz wynagrodzeń (sublicencja).

Autor/Autorzy pracy konkursowej (podpis i data):

………………………………….

………………………………….