

ZAŁĄCZNIK NR 4
PROGRAM FUNKCJONALNO UŻYTKOWY

Generalna Dyrekcja Dróg Krajowych i Autostrad
Oddział w KRAKOWIE
31-542 KRAKÓW, ul. MOGILSKA 25

Częściowe zagospodarowanie
Miejsca Obsługi Podróżnych podstawowego
MOP „Zbójecka Góra” przy drodze ekspresowej S7b na odcinku
Skomielna Biała – Skawa w km 29+800

Zatwierdził:

.....

Kraków 2023

Rozdział I. CZĘŚĆ OPISOWA

1. WSTĘP

1.1 Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie robót związanych z budową obiektu małej gastronomii lub obiektu handlowego na terenie MOP Zbójecka Góra w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w formie małej gastronomii lub działalności handlowej w zakresie sprzedaży detalicznej produktów spożywczych wraz z usługami małej gastronomii dla użytkowników MOP.

1.2 Podstawa opracowania

Podstawą opracowania jest Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

2. CHARAKTERYSTYCZNE PARAMETRY PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Obiekt małej gastronomii lub Obiekt handlowy

Nowo projektowany i budowany obiekt małej gastronomii lub obiekt handlowy powinien być jednokondygnacyjny usytuowany na fundamencie płytkim, obejmujący m.in. pomieszczenia zaplecza gastronomicznego oraz sali spożywania posiłków na co najmniej 20 osób. Obiekt może mieć powierzchnię zabudowy do 140 m². Jedynym ograniczeniem jest powierzchnia terenu przeznaczona do zagospodarowania na cele związane z prowadzeniem działalności gospodarczej (części działek ewid. nr 692/8, 692/9 obręb Skawa), stanowiąca teren o wymiarach około 19 m x 37 m, licząca ok. 560 m². Dodatkowo, obiekt powinien posiadać instalacje: przyłącza wody, energii elektrycznej, kanalizacji opadowej i sanitarnej.

3. AKTUALNE UWARUNKOWANIA WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dzierżawca jest zobowiązany w terminie 9 miesięcy od podpisania umowy do zagospodarowania części terenu wydzierżawionego MOP, poprzez wybudowanie i oddanie do użytkowania obiektu małej gastronomii lub obiektu handlowego w wyznaczonej przez Wydierżawiającego lokalizacji w celu prowadzenia obsługi handlowej i gastronomicznej użytkowników MOP.

Program funkcjonalno – użytkowy określa wymagania dotyczące zaprojektowania, realizacji, odbioru i uruchomienia obiektu małej gastronomii lub handlowego, który jest przedmiotem niniejszego opracowania.

Dzierżawca podejmujący się realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany będzie do:

1. sporządzenia bądź pozyskania mapy sytuacyjno – wysokościowej dla celów projektowania,
2. pozyskania decyzji niezbędnych do realizacji przedmiotowych zadań wynikających z ustaw: Prawo Budowlane, Prawo Wodne, Prawo Ochrony Środowiska,
3. opracowania projektu budowlanego w zakresie zgodnym z zapisami Prawa Budowlanego oraz przedstawienie projektu do zaakceptowania Wydierżawiającemu,
4. opracowania informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia,

5. realizacji robót w oparciu o przepisy ustawy Prawo Budowlane oraz zatwierdzone przez Wyzierzawiającego projekty wykonawcze po wytyczeniu robót przez uprawnionego geodetę Dzierżawcy.

Wykonanie powyższego zakresu winno być zrealizowane w oparciu o przepisy Prawa Budowlanego przez Dzierżawcę posiadającego stosowne doświadczenie i potencjał wykonawczy oraz przez osoby o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu.

Dzierżawca w ramach opracowania projektu budowlanego budynku małej gastronomii lub handlowego uwzględni i przebuduje wszystkie kolizje z mediami zlokalizowane na terenie przewidzianym do budowy budynku.

4. OGÓLNE WŁAŚCIWOŚCI FUNKCJONALNO – UŻYTKOWE

Ogólne właściwości funkcjonalno – użytkowe są zgodne ze standardowymi funkcjami obiektów handlowych.

Przy projektowaniu i wykonaniu obiektu należy zastosować się do uzgodnień pozyskanych od Wyzierzawiającego.

Wykonanie robót budowlanych i oddanie do użytku przedmiotu zamówienia musi być zrealizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo Budowlane, wszelkimi aktami prawnymi właściwymi w przedmiocie zamówienia, z przepisami techniczno – budowlanymi, obowiązującymi polskimi normami, wytycznymi oraz zasadami wiedzy technicznej.

5. SZCZEGÓŁOWE WŁAŚCIWOŚCI FUNKCJONALNO – UŻYTKOWE

5.1 Plan usytuowania

Teren pod lokalizację obiektu małej gastronomii lub handlowego na terenie MOP został przedstawiony w załączniku nr 5, 5.1.

Plan usytuowania obiektu małej gastronomii lub handlowego na terenie MOP zakłada jego lokalizację na części działek nr 692/8, 692/9 obręb Skawa, stanowiącą teren zagospodarowania o wymiarach około 19 m x 37 m, usytuowaną za stanowiskami postojowymi samochodów osobowych i za miejscami wypoczynku zgodnie z załącznikiem nr 5.1.

5.2 Obiekt małej gastronomii lub obiekt handlowy

Nowo projektowany obiekt winien być jednokondygnacyjny niepodpiwniczony usytuowany na fundamentach niezwiązanych trwale z gruntem. Obiekt powinien mieć funkcję sprzedaży wewnątrz ze swobodnym dostępem klienta do towaru oraz zapewnić należyłą jakość obsługi **osobom z niepełnosprawnościami**.

Sprawy formalno – prawne

Przed przystąpieniem do budowy nowego obiektu Dzierżawca powinien uzyskać stosowne dokumenty uprawniające do rozpoczęcia robót budowlanych.

Roboty przygotowawcze

Wyzierzawiający wymaga, aby wszelkie roboty były wykonane w sposób powodujący najmniejsze utrudnienia w funkcjonowaniu ruchu pieszego i drogowego w rejonie prac przy zachowaniu ciągłości funkcjonowania MOP. Dzierżawca zabezpieczy istniejące zagospodarowanie terenu poprzez wykonanie ogrodzenia miejsca robót.

Zdjęty humus stanowi własność Dzierżawcy i należy go zgromadzić poza terenem robót. Należy przewidzieć odwóz nadmiaru humusu z miejsca wykopu.

Roboty ziemne

Prowadzić w sposób niepowodujący destrukcji podłoża i jego nawodnienia. Miejsca dokopów i odkładów wraz z kosztami ewentualnej rekultywacji ustala swoim staraniem Dzierżawca. Dzierżawca odpowiada za stan dróg dojazdowych na trasach dojazdu czy odwozu. Wszelkie prace ziemne prowadzić w sposób niepowodujący nadmiernego nawilgocenia gruntu. W sytuacji pojawienia się wód gruntowych zaprojektować stosowny drenaż. Unikać projektowania głębokich rowów.

Posadowienie

Wydzierżawiający wymaga, aby obiekt małej gastronomii lub handlowy nie był trwale związany z gruntem. Obiekt powinien być posadowiony na fundamentach prefabrykowanych (bloczkach betonowych) - łatwo demontowanych lub na płytce ławie fundamentowej, którą można w prosty sposób rozebrać. Górny poziom fundamentu jw. musi zachowywać poziom i być wyniesiony ponad teren w przedziale 5-10 cm. Wejście do obiektu powinno nawiązywać poziomem do istniejącego chodnika. Dopuszcza się inne rozwiązanie pod warunkiem pozytywnego uzgodnienia z Wydzierżawiającym.

Rozwiązania konstrukcyjno – materiałowe

Elementy konstrukcji winny być zrealizowane zgodnie z wymaganiem Polskich Norm i spełnieniem szczegółowych zasad określonych w projekcie wykonawczym oraz w ramach akceptacji rozwiązań z Wydzierżawiającym. Każde rozwiązanie projektowe powinno być pozytywnie uzgodnione z Wydzierżawiającym.

Wyposażenie obiektu w instalacje

Projektowany obiekt ma zostać wyposażony w instalację elektryczną siły i światła, instalację grzewczą (elektryczną), wodno – kanalizacyjną, wentylację oraz klimatyzację na zasadach przyłączy do istniejących na MOP sieci uzbrojenia terenu.

Do miejsca usytuowania obiektu może zostać doprowadzona infrastruktura służąca doprowadzeniu wody i energii elektrycznej.

Przyłączenia powinny być tak wykonane, aby nie wpływały na funkcjonalność obiektu oraz były zgodne z wymogami technicznymi branżowymi.

Rozliczenie będzie realizowane na zasadzie założenia sublicznika kosztem Dzierżawcy. Faktury za rzeczywiste zużycie na potrzeby funkcjonowania obiektu handlowego z odczytów sublicznika (wodomierz) płatne będą przez Dzierżawcę. Powyższe opłaty nie są składową kwotą dzierżawy MOP.

Wyposażenie instalacji elektrycznej powinno być zrealizowane zgodnie z wymaganiem Polskich Norm, przepisami i spełnieniem szczegółowych zasad określonych w projekcie wykonawczym. Obowiązkowe pomiary skuteczności zerowania wykonuje Dzierżawca po przyłączeniu obiektu do sieci energetycznej.

W związku z brakiem możliwości podłączenia do sieci sanitarnej, ścieki sanitarne odprowadzane mogą być do betonowych zbiorników na nieczystości ciekłe zlokalizowane na terenie MOP i rozliczane według zużycia wody.

Wyposażenie obiektu w sprzęt

Urządzenia wyposażenia obiektu małej gastronomii lub obiektu handlowego należy zaprojektować i wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Obiekt powinien być wyposażony zgodnie z projektem i powinien zapewnić maksymalną wygodę

korzystania z obiektu przez użytkowników MOP. Wyposażenie obiektu podlega zatwierdzeniu przez Wydierżawiającego.

Zielen

Teren wokół obiektu należy uporządkować. Należy przewidzieć zagospodarowanie zielenią niską, trawnikami.

Transport i montaż

Transport i montaż zapewnia Dzierżawca. Transport należy dokonywać samochodami przystosowanymi do przewozu ładunków o normatywnych wymiarach. W przypadku konieczności przewiezienia ładunku wykraczającego poza normatywne wymiary należy uzyskać stosowną decyzję na przejazd pojazdu nienormatywnego u właściwego zarządcy drogi. Wszystkie prace montażowe powinny być wykonywane z zachowaniem odpowiednich norm i przepisów BHP i powinny być wykonywane przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

6. OGÓLNE WARUNKI WYKONANIA I ODBIORU

6.1 Wymagania ogólne

Wymagania Wydierżawiającego określają wymagania dotyczące zagospodarowania obiektów i terenu. Należy rozumieć, że wymagania, które nie zostały sprecyzowane w niniejszym Programie, Dzierżawca powinien uzgodnić z Wydierżawiającym.

Dzierżawca będzie zobowiązany do przyjęcia odpowiedzialności cywilnej za wyniki działalności w zakresie:

- organizacji robót budowlanych i elektrycznych, wodnych, kanalizacyjnych,
- zabezpieczenia interesów osób trzecich,
- ochrony środowiska,
- warunków bezpieczeństwa pracy, warunków bezpieczeństwa ruchu drogowego i pieszego,

Wyroby stosowane w trakcie trwania wykonywania robót mają spełniać wymagania polskich przepisów, a Dzierżawca będzie posiadał dokumenty potwierdzające, że zostały one wprowadzone do obrotu zgodnie z odpowiednimi przepisami i posiadają wymagane parametry.

Wydierżawiający przewiduje bieżącą kontrolę wykonywanych robót.

Kontroli Wydierżawiającego będą w szczególności poddane:

- rozwiązania projektowe zawarte w projekcie wykonawczym przed ich skierowaniem do realizacji – w aspekcie ich zgodności z niniejszym Programem Funkcjonalno-Użytkowym oraz z warunkami umowy dzierżawy,
- stosowane materiały i urządzenia, w odniesieniu do dokumentów potwierdzających ich dopuszczenie do obrotu oraz zgodności parametrów z danymi zawartymi w specyfikacjach technicznych,
- sposób wykonywania robót w aspekcie zgodności wykonania z projektem wykonawczym i specyfikacjami technicznymi.

6.2 Wymagania materiałowe

Dzierżawca będzie stosował tylko materiały, które spełniają wymagania Ustawy Prawo Budowlane, są zgodne z polskimi normami przenoszącymi europejskie normy zharmonizowane, oraz posiadają wymagane przepisami prawa atesty i certyfikaty oraz znaki bezpieczeństwa. Dzierżawca ponosi odpowiedzialność za spełnienie wymagań jakościowych dotyczących materiałów.

6.3 Wymagania funkcjonalne

Prowadzone prace muszą spełniać najwyższe wymogi jakościowe oraz wymogi bezpieczeństwa i komfortu użytkowników. Pod względem funkcjonalnym obiekty i urządzenia powinny odpowiadać zapotrzebowaniu i celowi, jakiemu mają służyć.

6.4 Wymagania dotyczące opracowań projektowych

6.4.1. Wymagane terminy

Termin zakończenia wszystkich robót budowlanych dla obiektu małej gastronomii lub obiektu handlowego – 9 miesięcy od zawarcia umowy.

6.4.2. Ilość egzemplarzy opracowań projektowych dla Wyzierzawiającego:

- projekt wykonawczy w 2 egzemplarzach,
- pozostałe opracowania w 2 egzemplarzach.

6.4.3. Ustalenia wyjściowe

Wszystkie materiały wyjściowe, uzgodnienia, decyzje, badania pozyskuje własnym staraniem Dzierżawca. Wyzierzawiający udzieli mu w tym celu stosownych upoważnień. Dzierżawca dołączy do projektu oświadczenie, iż jest on wykonany zgodnie z umową, obowiązującymi przepisami, normami, i wytycznymi oraz że został wykonany w stanie kompletnym z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.

Wymagane jest także opracowanie staraniem Dzierżawcy wymaganych dokumentacji dla organizacji placu budowy dla prowadzenia robót.

Uzyskanie staraniem Dzierżawcy wszelkich niezbędnych opinii, uzgodnień i sprawdzeń rozwiązań projektowych w zakresie wynikających z przepisów oraz innych przewidzianych tokiem formalnych uzgodnień projektowych.

Kompletna dokumentacja przed rozpoczęciem prac budowlanych musi być zatwierdzona przez Wyzierzawiającego.

6.4.4. Inne ustalenia

Po rozeznaniu przedmiotu zamówienia i rozpoczęciu prac projektowych Dzierżawca winien zorganizować Rady Techniczne w terminach zależnych od potrzeb celem omówienia postępu prac projektowych i ewentualnych problemów związanych z realizacją zamówienia. Pierwsza Rada Techniczna zorganizowana zostanie w terminie 1 miesiąca od zawarcia umowy. Do dokumentacji wykonawczej należy dołączyć protokoły z Rad Technicznych.

Rozdział II. Część informacyjna

1. PRZEPISY PRAWNE

1. Ustawa z dnia 21 marca 1985 r. o drogach publicznych
2. Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane
3. Ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami
4. Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 11 września 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego
5. Ustawa z dnia 17 maja 1989 r. Prawo geodezyjne i kartograficzne

6. Rozporządzenie Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 25 kwietnia 2012 r. w sprawie ustalenia geotechnicznych warunków posadowiania obiektów budowlanych
7. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 23.06.2003 r. w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia
8. Rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 25 czerwca 2021 r. w sprawie wzoru oświadczenia o posiadanym prawie do dysponowania nieruchomością na cele budowlane.
9. Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo ochrony środowiska
10. Ustawa z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne
11. Ustawa z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym
12. Ustawa z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług
13. Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody

2. WYTYCZNE I INSTRUKCJE

1. Katalog wzorcowych drogowych urządzeń ochrony środowiska. GDDP, Warszawa – 2000r.
2. Ogólne specyfikacje techniczne obejmujące potrzeby drogownictwa w zakresie geodezji i kartografii oraz nabywania nieruchomości. GDDP Warszawa 1998 r., w tym:
3. Ogólne specyfikacje techniczne dla robót budowlanych - GDDP Warszawa 1998 r.
4. Instrukcja zagospodarowania dróg - GDDP, Warszawa 1997 r.
5. PN-81/B-03020 Grunty budowlane. Posadowienie bezpośrednie budowli.
6. Obliczenia statyczne i projektowanie.
7. PN-83/B-02482 Fundamenty budowlane. Nośność pali i fundamentów palowych.
8. PN-83/B-03010 Ściany oporowe. Obliczenia statyczne i projektowanie.

Zmiany powyższych ustaw, rozporządzeń, oraz dokumentów, Projektant winien na bieżąco uwzględniać je w opracowaniu.

Dokumentacja powinna być zgodna z przepisami prawnymi obowiązującymi na dzień zgłoszenia zakończenia robót.