

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest : **Inwestycje dotyczące kuchni** - ZSP 19/SP40, Katowice ul. Słowiańska 1

A. BRANŻA BUDOWLANA

1. Zakres robót

- a) roboty rozbiórkowe :
 - ścian działowych
 - posadzek
 - tynków
 - glazury na ścianach i posadzce
 - okien, drzwi

- b) wykonanie :
 - konstrukcji wsporczej pod wentylację
 - zamurowań z ociepleniem + tynki zew. + cegła klinkierowa
 - ścianek działowych
 - tynków
 - posadzek, wylewek samopoziomujących
 - okładzin ceramicznych na ścianach i posadzkach
 - obudowy z płyt g-k
 - stolarki drzwiowej, drewnianej, aluminiowej, ppożarowej
 - ścianek oddzielenia pożarowego
 - powłok malarskich
 - **montaż windy towarowej**

- c) zakup i montaż wyposażenia

Roboty objęte niniejszymi specyfikacjami technicznymi zostały określone szczegółowo w przedmiarach robót lub opisie technicznym poszczególnych robót.

Wymagania ogólne należy rozumieć i stosować w powiązaniu ze szczegółowymi specyfikacjami technicznymi dla poszczególnych rodzajów robót.

Specyfikacje techniczne są zgodne z zasadami ustawy „Prawo Zamówień Publicznych” i uwzględniają normy państwowe, instrukcje, deklaracje zgodności, certyfikaty, atesty higieniczne i przepisy stosujące się do robót.

Wykonawca do wykonania zadania powinien stosować materiały, które posiadają:

1. certyfikat na znak bezpieczeństwa wskazujący, że zapewniono zgodność z kryteriami technicznymi określonymi na podstawie Polskich Norm, aprobat technicznych oraz właściwych przepisów i dokumentów technicznych
2. deklaracje zgodności lub certyfikaty zgodności z aprobatą techniczną, dla których nie ustalono Polskiej Normy
3. atesty i świadectwa badań pozwalające na stwierdzenie właściwego zastosowania.

B. ROBOTY ELEKTRYCZNE

1. Zakres robót

- przebudowa układu zasilania kuchni,
- tablica bezpiecznikowa kuchni TBK,
- instalacja oświetlenia podstawowego i ewakuacyjnego,
- instalacja gniazd wtyczkowych i siły n.n. kuchni,
- instalacja zasilania wentylacji mechanicznej (wyd. w proj. br. wentylacyjnej),
- instalacja połączeń wyrównawczych,
- instalacja odgromowa i uziemiająca,
- instalacja ochrony od porażeń prądem elektrycznym.

Zakres obejmuje m.in. następujące prace:

- prace demontażowe wraz z uwzględnieniem utylizacji materiałów,
- prace budowlane: wykucia, zaprawianie bruzd, przebicia,
- zabudowa tablic bezpiecznikowych zgodnie z projektem:
- dozbrojenie tablic bezpiecznikowych zgodnie z projektem:
- zasilanie tablic bezpiecznikowych,
- montaż okablowania elektrycznego,
- podłączenie okablowania elektrycznego,
- uruchomienie instalacji,
- pomiary elektryczne,
- pomiary natężenia oświetlenia,
- przygotowanie dokumentacji powykonawczej.

2. Materiały

Do wykonania robót instalacyjnych należy stosować materiały:

- zgodnie z podanymi wytycznymi. Przed zabudową przedłożyć karty techniczne inspektorowi nadzoru.
- posiadające aktualne certyfikaty i deklaracje zgodności, które należy dołączyć do dokumentacji powykonawczej.

3. Wykonanie robót

Roboty wykonywać zgodnie ze zleceniem Zamawiającego. Przy wykonywaniu robót przestrzegać przepisów bhp i p.poż. Przed przystąpieniem do robót przedłożyć inspektorowi nadzoru kopie aktualnych uprawnień elektromonterów, pozwalające na pracę przy urządzeniach elektrycznych do 1kV.

4. Kontrola jakości robót

Wszystkie materiały do wykonania robót muszą odpowiadać powyższym wymaganiom technicznym oraz posiadać: świadectwa jakości producenta, deklaracje zgodności, certyfikaty.

5. Odbiór robót

Odbiór techniczny obejmuje:

- sprawdzenie jakości materiałów, zamontowania osprzętu, ułożenia i poprawność podłączenia przewodów i kabli,
- sprawdzenie protokołów pomiarów impedancji pętli zwarcia i stanu izolacji przewodów i kabli,
- sprawdzenie protokołów natężenia oświetlenia (zgodnie z aktualnymi wymaganiami PN-EN 12464-1:2022-01),
- sprawdzenie prawidłowego zakończenia i wykonania całości robót przewidzianych do wykonania,
- roboty elektryczne odbiera inspektor robót elektrycznych.

6. Normy i przepisy

1. Ustawa z dn. 07.07.1994r. - Prawo budowlane (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 682 z późn. zm.),
2. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1225 z późn. zm.),
3. Instalacje elektryczne niskiego napięcia - Część 4-41: Ochrona dla zapewnienia bezpieczeństwa - Ochrona przed porażeniem elektrycznym PN-HD 60364-4-41:2017-09.

4. Światło i oświetlenie - Oświetlenie miejsc pracy - Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach - PN-EN 12464-1:2022-01.
5. Światło i oświetlenie - Oświetlenie miejsc pracy - Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach - PN-EN 12464-1:2022-01.

C. ROBOTY INSTALACYJNE

Instalacje sanitarne

W projektowanych pomieszczeniach niezbędnej przebudowie podlegać będą :

- instalacja wodociągowa i c.w.u.
- instalacja kanalizacji sanitarnej
- wentylacja mechaniczna
- instalacja gazowa

INSTALACJA WODOCIĄGOWA

Rury instalacji ciepłej i zimnej wody wymienić na nowe na rury wielowarstwowe. Do projektowanych przyborów i pionów użyć rury wielowarstwowe w izolacji. Do projektowanych przyborów wykonać podejścia prowadząc rury w szachtach instalacyjnych i rozprowadzić pod stropem parteru i wykonać podejścia przez strop. Przewody zasilające w wodę ciepłą i zimną prowadzone z parteru na 1 piętro prowadzone są w szachtach instalacyjnych. Przed każdym przyborem zamontować zawory odcinające. Wykaz urządzeń do podłączenia w zestawieniu materiałów w dokumentacji technicznej. Z przeprowadzonych prób szczelności należy sporządzić protokół.

INSTALACJA GAZOWA

Instalacja gazu prowadzona będzie na ścianach i pod stropem pomieszczeń. Przewody poziome powinny być prowadzone w odległości co najmniej 0,1 m powyżej innych przewodów instalacyjnych. Prowadzenie przewodów kuchni (zgodnie z rzutem) prowadzić po ścianach prostopadle i równoległe do ich krawędzi ze spadkiem w kierunku przyborów gazowych. Jako armaturę odcinającą należy zastosować kurki kulowe sferyczne i każde podejście do urządzenia gazowego powinno być zakończone kurkiem odcinającym zainstalowanym w miejscu łatwo dostępnym (urządzenie podłączyć za pomocą szybkozłączek do gazu). Podłączenia prowadzone do usuwanych kuchенок należy wyciąć i zaślepić na parterze budynku. Z przeprowadzonych prób szczelności należy sporządzić protokół.

INSTALACJA KANALIZACYJNA

Ścieki sanitarne należy odprowadzić do istniejącej kanalizacji rozprowadzonej na parterze budynku. Istniejące piony wymienić na nowe. Podejścia pod przybory oraz piony wykonać z rur PVC odpornych na tłuszcz i wrzątek. Wszystkie urządzenia wyposażać syfony odpływowe. Z przeprowadzonych prób szczelności należy sporządzić protokół.

INSTALACJA OGRZEWANIA

W remontowanej kuchni jest istniejąca instalacja c.o.. Przewiduje się do wykonania tylko dodatkowe dwa grzejniki płytowe (włączyć do istniejącej instalacji) w pomieszczeniu-jadalnia personelu. Przewiduje się również przesunięcie istniejącego grzejnika w pomieszczeniu socjalnym. W brzdach ściennych lub posadzkach wykonać podejścia pod projektowane grzejniki. Do każdego grzejnika przewidzieć zestaw przyłączeniowy, umożliwiający odcięcie grzejnika bez konieczności spuszczenia wody z całego układu. Z przeprowadzonych prób szczelności należy sporządzić protokół.

INSTALACJA WENTYLACYJNA

W części remontowanej projektuje się wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną z odzyskiem ciepła w centralach wentylacyjnych, które umieszczone zostaną na parterze w wentylatorowniach osobno dla kuchni (Centrala wentylacyjna wraz z kompletną szafą sterującą, panelem sterującym oraz oprzewodowaniem sterującym i wyposażeniem na konstrukcji wsporczej, Vn=5290 m³/h, Vw=5160 m³/h np typ Optima-NW-2005-P-WP-

CHf-We-5290/5160 lub równoważna) i jadalni (Centrala wentylacyjna wraz z kompletną szafą sterującą, panelem sterującym oraz przewodowaniem sterującym i wyposażeniem na konstrukcji wsporczej, $V_n=V_w=910$ m³/h np typ Optima ENW-10-P-WP-CHf-We-910/910 lub równoważna). Przewody wentylacyjne wykonać z blachy stalowej ocynkowanej typu Spiro z fabrycznym uszczelnieniem z gumy EODM w klasie szczelności A. Przewody wentylacyjne o profilach prostokątnych wykonać ze stali ocynkowanej typu Al, w klasie szczelności A. Rozprowadzenie przewodów wentylacyjnych wykonać pod stropem pomieszczeń. Przewody instalacji wentylacyjnej należy zaizolować termicznie izolacją z materiału o współczynniku min. 0,035W/mK. Do wszystkich urządzeń należy zapewnić dostęp. Agregaty zasilający nagrzewnicę/chłodnicę w centralach posadzić na konstrukcji wsporczej min 30 cm ponad dachem, a przewody prowadzić w izolacji oraz płaszczu z blachy stalowej ocynkowanej. Do wentylacji kuchennej zamontować dwa okapy:
1. Okap nawiewno-wyciągowy z filtrami wielostopniowymi np typ OW01-290MG_EXI,
2. Okap nawiewno-wyciągowy z filtrami wielostopniowymi np typ OW02-350RG_EX
Ponadto do instalacji wentylacji toalet i pomieszczenia gospodarczego zamontować wentylatory wyciągowe zgodne z dokumentacją lub równoważne. Skropliny z central

UWAGA: Zamawiający posiada część wyposażenia kuchni - Załącznik nr 1

Załącznik nr 1 do „Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia”

Lista sprzętu zakupionego do kuchni

1. Zmywarka kapturowa Mitte Line GM-H500 B DD | ASBER GM-H500 B DD - 11 502,96 PLN – wymiary 67.5x67.5x142 cm ; zasilanie 400 V; moc 11.1 kW
2. Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Millenial Touch Screen Gastro 7xGN 1/1 | HENDI MKF711TS Model: MKF711TS - Wymiary w mm: 730x784x850
3. Szafa chłodniczo-mroźnicza | ASBER GCPNZ-1402/2 model 19059716 – zasilanie 230-240 V , moc 0.207 + 0.723 kW ;
4. Kuchnia gastronomiczna gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem i szafką SPT 90 GL | REDFOX 00000541 – wymiary 99x60x86-92 cm, Moc całkowita:22.93 kW, Moc gazowa:19.8 kW, Moc piekarnika:3.13 kW, Moc palników:3x3+3x3.6 kW
5. Kocioł warzelny parowy KP-150.7 | LOZAMET – Pojemność:150 l; Wysokość:90 cm; średnica:95/69 cm; Zużycie pary:40 kg/godz.
6. Szafa chłodniczo-mroźnicza | ASBER GCPMZ-702 R – Czynnik chłodniczy: R 290; Zasilanie:230-240 V; Moc:0.290 + 0.883 kW; Pojemność całkowita:596 l; Temperatura otoczenia: do 30 °C; Klasa klimatyczna: IV; Max. obciążenie półki:40 kg
7. Patelnia gastronomiczna elektryczna - poj. 64l | KROMET 000.PE-040p – Zasilanie:400 V; Moc:9 kW Pojemność misy:64 l; Powierzchnia misy:0.40 m²; Wymiary wewnętrzne misy:63x67x16 cm; Wymiary całkowite:72x80x87 cm; Przechył misy: mechaniczny
8. Obieraczka do ziemniaków | YATO YG-03087 – wymiary (dł; szer; wys):41x54x109 cm; Zasilanie:230 V Wydajność orientacyjna:165 kg/godz.; Waga:80 kg; Moc:0.75 kW
9. Maszynka do mielenia mięsa (wilk) Forgast wyd.220 kg/godz. | FG10101 – Wymiary (dł; szer; wys):29x50x36.5 cm; Zasilanie:230 V; Wydajność orientacyjna:220-250 kg/godz.; Waga:21 kg; Moc:0.75 kW
10. Szatkownica do warzyw w słupki | CONTACTO 327/008 -