

Projekt nr **2204022**

Inwestor: **Gmina Miejsce Piastowe**
38 – 430 Miejsce Piastowe ul. Dukielska 14

Temat: **Budynek wielofunkcyjny**

Lokalizacja: **38 – 420 Miejsce Piastowe**
dz. nr ew. 95/2 obręb Miejsce Piastowe

Stadium: **Specyfikacje Techniczne Wykonania i Odbioru Robót**
– wyposażenie

Opracowanie zawiera:

1. Część A: Ogólne Specyfikacje Techniczne Wykonania i Odbioru Robót **str. 2 – 3**;
ST B00: Ogólne Specyfikacje Wykonania i Odbioru Robót str.2;
2. Część B: Szczegółowe Specyfikacje Techniczne Wykonania i Odbioru Robót **str. 4 – 9**
ST W01: Elementy meblowe str.4;
ST W02: Wyposażenie aneksu kuchennego i pralni – urządzenia montowane str. 6;
ST W03: Wyposażenie aneksu kuchennego i pralni – urządzenia ruchome str. 8;

Korczyna marzec 2022

Opracował:

mgr inż. Piotr Malik

upr. UAN-2-8346-56/88

Część A: Ogólne Specyfikacje Techniczne Wykonania i Odbioru Robót:

0.1. Przedmiot ST:

Przedmiotem niniejszej specyfikacji technicznej są wymagania dotyczące wykonania i odbioru robót – dostawy wyposażenia budynku wielofunkcyjnego 38 – 30 Miejsce Piastowe dz. nr ew. 95/2 obręb Miejsce Piastowe.

0.2. Materiały:

Materiały do wykonania robót stosować zgodnie z wykazem oraz szczegółowymi Specyfikacjami Technicznymi Wykonania i Odbioru robót.

Przed zakupem wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Inwestorowi karty katalogowe poszczególnych elementów wyposażenia i zamówić je dopiero po akceptacji przedstawiciela Inwestora.

Szczegółowy wykaz wyposażenia przedstawia poniższa tabela

Lp	Nazwa wyposażenia	Ilość [szt]
1.	Elementy meblowe	
1.1.	Szafka stojąca pod zlewozmywak o wymiarach szerokość 80 cm wysokość 82 cm głębokość 52 cm	1 szt.
1.2.	Szafka stojąca o wymiarach szerokość 120 cm wysokość 82 cm głębokość 52 cm	1 szt.
1.3.	Szafka stojąca o wymiarach szerokość 50 cm wysokość 82 cm głębokość 52 cm z trzema szufladami	3 szt.
1.4.	Szafka wisząca o wymiarach szerokość 110 cm wysokość 60 cm głębokość 52 cm	1 szt.
1.5.	Krzesło konferencyjne o konstrukcji stalowej chromoniklowanej bez podłokietników z wyściełanym siedziskiem i oparciem	40 szt.
1.6.	Krzesło bankietowe o konstrukcji drewnianej lakierowanej bez podłokietników z wyściełanym siedziskiem i oparciem	75 szt.
1.7.	Stół bankietowy o wymiarach 180x80 cm	10 szt.
2.	Wyposażenie aneksu kuchennego – elementy montowane	
2.1.	Kuchnia gazowa 4 – palnikowa	1 szt.
2.2.	Zmywarka podblatowa	1 szt.
2.3.	Lodówka z zamrażarką	1 szt.
2.4.	Okap kuchenny (pochłaniacz) z wkładem węglowym	1 szt.
3.	Wyposażenie aneksu kuchennego – elementy montowane	
3.1.	Czajnik bezprzewodowy 1,70 dm ³	1 szt.
3.2.	Ciśnieniowy ekspres do kawy o pojemności około 1,90 dm ³	1 szt.
3.4.	Kuchenka mikrofalowa o pojemności 25 dm ³	1 szt.
4.	Wyposażenie pralni	
4.1.	Pralko – suszarka (pranie/suszenie 11/7 kg)	1 szt.
4.2..	MOP elektryczny	1 szt.

0.3. Transport:

Dla potrzeb transportu materiałów na plac budowy należy przewidzieć: sprzęt do tego odpowiedni. Transportowane materiały powinny być dostarczone na plac budowy w sposób zalecany przez producenta oraz we właściwy sposób zabezpieczone.

0.4. Odbiór robót:

Odbioru robót należy dokonać zgodnie z Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Budowlano – Montażowych;

0.5. Szczegółowe Specyfikacje Wykonania i Odbioru Robót:

Roboty budowlano – montażowe należy prowadzić wg następujących specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót:

ST W01: Elementy meblowe:

ST W02: Wyposażenie kuchni i pralni – urządzenia montowane;

ST W03: Wyposażenie kuchni – urządzenia ruchome;

Część B: Szczegółowe Specyfikacje Techniczne Wykonania i Odbioru robót:

ST W01: Elementy meblowe

Klasyfikacja robót wg Wspólnego Słownika Zamówień:

39150000-8 – Różne meble i wyposażenie

1.1. Przedmiot i zakres stosowania ST:

Przedmiotem niniejszej specyfikacji technicznej są wymagania dotyczące wykonania i robót – dostawy wyposażenia budynku wielofunkcyjnego 38 – 30 Miejsce Piastowe dz. nr ew. 95/2 obręb Miejsce Piastowe.

Specyfikacja techniczna stosowana jest jako dokument przetargowy przy zlecaniu i realizacji dostawy wyposażenia wymienionych w punkcie 1. a mianowicie:

1.1.1. Szafki meblowe w aneksie kuchennym:

1.1.1.1. Szafka stojąca pod zlewozmywak o wymiarach szerokość 80 cm wysokość 82 cm głębokość 52 cm dwoje drzwi rozwiernych;

1.1.1.2. Szafka stojąca o wymiarach szerokość 120 cm wysokość 82 cm głębokość 52 cm, na połowie drzwi rozwiernie, połowa zabudowana na stałe, bez blatu;

1.1.1.3. Szafka stojąca o wymiarach szerokość 50 cm wysokość 82 cm głębokość 52 cm z trzema szufladami bez blatu;

1.1.1.4. Szafka wisząca o wymiarach szerokość 110 cm (nad szafką stojącą szerokości 50 cm i kuchenką gazową szerokości 60 cm) wysokość 60 cm głębokość 52 cm;

1.1.2. Krzesła:

- krzesło konferencyjne o konstrukcji stalowej chromoniklowanej bez podłokietników z wyściełanym siedziskiem i oparciem;
- krzesło bankietowe o konstrukcji drewnianej lakierowanej bez podłokietników z wyściełanym siedziskiem i oparciem;

1.1.3. Stoły

- stół bankietowy o wymiarach 180x80 cm

1.2. Ogólne wymagania dotyczące wyposażenia:

Wymienione wyżej elementy wyposażenia mogą zostać zakupione jako typowe elementy wyposażenia biurowego (w takim wypadku winny posiadać atest higieniczny oraz dopuszczenie do stosowania na terenie RP) lub wykonane na zamówienie u producenta mebli.

1.3. Materialy:

Poszczególne elementy należy wykonać wg poniższych zaleceń:

1.3.1. Szafki meblowe w aneksie kuchennym:

- fronty: odpornej na zarysowania płyty laminowanej płyta MDF, lakierowane;
- korpus: płyta laminowana, lakierowana;
- głębokość szafek dolnych razem z blatem będzie wynosić 60 cm;
- blaty z MDF – czyli płyta pilśniowa formowana na sucho – formowanie dowolnych kształtów, zaokrąglania i ozdobnego frezowania brzegów;
- meble odporne mebli na warunki panujące w kuchni;
- system cichego domykania frontów i szuflad;

- odpornej na zarysowania płyty laminowanej;
- obrzeża wzmocnione trwałą i odporną okleiną ABS;
- uchwyty metalowe;

1.3.2. Krzesła konferencyjne:

- ciężar użytkownika do 120 kg;
- krzesło złożone o wymiarach: wysokość siedziska 48 cm +/- 2 cm, wysokość oparcia 80 cm +/- 2 cm,
- szerokość siedziska 43 cm +/- 2 cm,
- głębokość siedziska 40 cm +/- 2 cm,
- profil stalowy płasko – owalny około 35x15x1,5 mm ze stalowym wzmocnieniem stelaża, chromoniklowy;
- nogi zabezpieczone stopkami z tworzywa sztucznego;
- siedzisko i oparcie tapicerowane, wewnątrz siedziska pianka gr. 35 mm +/- 5 mm;
- ścieralność tkaniny 30000 tys cykli Martindale

1.3.3. Krzesła bankietowe:

- ciężar użytkownika do 120 kg;
- krzesło złożone o wymiarach: wysokość siedziska 48 cm +/- 2 cm, wysokość oparcia 94 cm +/- 2 cm,
- szerokość siedziska 43 cm +/- 2 cm,
- głębokość siedziska 40 cm +/- 2 cm,
- materiał drewno bukowe bejcowane i lakierowane;
- siedzisko i oparcie tapicerowane, wewnątrz siedziska pianka gr. 5 cm +/- 1 cm;
- ścieralność tkaniny 30000 tys cykli Martindale

1.3.4. Stół bankietowy:

- Dopuszczalne obciążenie stołu do 80 kg
- blat stołu o wymiarach 180x80 cm z płyty me laminowanej gr. 18 mm;
- krawędź blatu oklejona taśmą PCV w kolorze blatu;
- blat wzmocniony metalowymi podporami w spodniej części umożliwiającymi składanie konstrukcji stołu;
- metalowy stelaż zakończony plastikowymi stopkami umożliwiającymi składanie stołu jeden na drugim bez uszkodzenia blatu;
- stelaż z rur stalowych około Ø35 mm chromoniklowany;

1.4. Sprzęt:

Sprzęt wg potrzeb

1.5. Transport:

Transport poszczególnych elementów wyposażenia w paczkach (w przypadku składania w miejscu docelowym) lub gotowe w przypadku produkcji w wytwórni. Transport gotowych elementów winien uniemożliwić uszkodzenie elementów.

1.6. Wykonanie robót:

Montaż poszczególnych elementów winien zapewnić ich właściwe zakotwienie w ścianie lub połączenie sąsiednich elementów uniemożliwiające przesuw lub ich wywrócenie.

1.7. Kontrola jakości robót:

Kontrola jakości wykonania robót polega na sprawdzeniu zgodności wykonania robót z Projektem budowlanym – wykonawczym i specyfikacją Techniczną. Kontrola jakości podlega wykonanie:

1.8. Odbiór robót:

Odbiorowi podlega ilość i jakość dostarczonych elementów wyposażenia.

ST W02: Wyposażenie kuchni i pralni – urządzenia montowane

Klasyfikacja robót wg Wspólnego Słownika Zamówień:

39290000-1 – Wyposażenie różne

2.1. Przedmiot i zakres stosowania ST:

Przedmiotem niniejszej specyfikacji technicznej są wymagania dotyczące wykonania i odbioru robót – dostawy wyposażenia budynku wielofunkcyjnego 38 – 30 Miejsce Piastowe dz. nr ew. 95/2 obręb Miejsce Piastowe.

Specyfikacja techniczna stosowana jest jako dokument przetargowy przy zleceniu i realizacji dostawy wyposażenia wymienionych w punkcie 1. a mianowicie:

2.1.1. Kuchnia gazowa 4 - palnikowa o następujących parametrach technicznych

- kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym;
- ilość palników 4 o mocach minimum : 1 x 2 kW, 2 x 3,5 kW, 1x4,5 kW,
- kuchnia wyposażona w palniki pilotowe;
- wymiary (długość x szerokość x wysokość) około 500x600x850 mm;
- zapalarka gazu w pokrętle;
- piekarnik elektryczny o pojemności około 70 dm³;
 - programator elektroniczny;
 - termo obieg;
 - grill – opiekacz;
- kolor – inox.

Konstrukcja metalowa ze stali nierdzewnej, polerowanej. Kuchnia gazowa musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej

2.1.2. Zmywarka podblatowa o następujących parametrach technicznych

- pojemność 13 kpl;
- poziom emisji hałasu do 50 dB;
- zużycie energii do 110 kWh/100 cykli
- wymiary (długość x szerokość x wysokość) około 500x600x850 mm;
- zasilanie 220 V
- kolor – inox.
- wyposażenie standardowe zmywarki kapturowej PCZ-01100:

- kosz górny – półki na filiżanki
- kosz dolny – stojaki na talerze i sztucce

Konstrukcja metalowa ze stali nierdzewnej, polerowanej. Zmywarka musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej.

2.1.3. Lodówka z zamrażarką o następujących parametrach technicznych

- pojemność chłodziarki/zamrażarki – 2015/109 dm³
- wymiary (długość x szerokość x wysokość) około 185x60x65 cm
- bezszronowa NO FROST
- moc urządzenia około 70 W
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- sterowanie elektroniczne
- kolor – inox.
- chłodziarka:
 - 3 półki szklane;
 - 3 balkoniki
 - 2 pojemniki na warzywa
 - 1 balkonik na butelki
 - Szuflada z regulowaną wilgotnością
- zamrażarka (na pole)
 - zdolność zamrażania 6 kg/24 h
 - 3 pojemniki

Lodówka musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej

2.1.4. Okap kuchenny (pochłaniacz) z wkładem węglowym o następujących parametrach technicznych

- okap podszafrkowy
- wymiary (szerokość wysokość x głębokość) około 60x15x50 cm
- wydajność maksymalna 350 m³/h
- regulacja prędkości skokowa, 3 prędkości
- filtr odtłuszczający 1 szt.
- filtr węglowy 1 szt.
- wykończenie stal nierdzewna
- kolor – inox.

Okap musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej

2.1.5. Pralko – suszarka

- wielkość załadunku pranie/suszenie minimum – 11/7 kg
- maksymalna prędkość wirowania do 1600 obr/min
- funkcje:
 - funkcje parowe;
 - silnik inwerterowy
 - opóźnienie startu pracy;
 - wyświetlacz elektroniczny
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.

- kolor – inox.

Pralko – suszarka musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej

ST W03: Wyposażenie kuchni i pralni – elementy ruchome

Klasyfikacja robót wg Wspólnego Słownika Zamówień:

39290000-1 – Wyposażenie różne

3.1. Przedmiot i zakres stosowania ST:

Przedmiotem niniejszej specyfikacji technicznej są wymagania dotyczące wykonania i odbioru robót – dostawy wyposażenia budynku wielofunkcyjnego 38 – 30 Miejsce Piastowe dz. nr ew. 95/2 obręb Miejsce Piastowe.

Specyfikacja techniczna stosowana jest jako dokument przetargowy przy zlecaniu i realizacji dostawy wyposażenia wymienionych w punkcie 1. a mianowicie:

3.1.1. Czajnik bezprzewodowy

- pojemność 1,70 dm³
- element grzejny – płaska grzałka płytkowa
- moc grzałki 2400 W
- materiał – stal nierdzewna
- kolor – inox.

Konstrukcja metalowa ze stali nierdzewnej, polerowanej. Czajnik musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej

3.1.2. Ekspres do kawy ciśnieniowy

- pojemność zbiornika na wodę minimum 1,80 dm³
- pojemność pojemnika na ziarna kawy minimum 150 g
- minimum 12 funkcji
- sterowanie – przycisk one touch
- zasilanie 220 V
- kolor – inox.

Ekspres do kawy musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej.

3.1.3. Kuchenka mikrofalowa następujących parametrach technicznych

- kuchenka mikrofalowa o pojemności minimum 25 l
- kuchenka mikrofalowa o mocy około 2 kW
- sterowanie mechaniczne
- drzwi przeszklone
- wnętrze oświetlone
- 4 poziomy mocy ogrzewania około 1000 W, 735 W, 525 W i 315 W, rozmrażanie 160 W
- obudowa ze stali chromoniklowej
- kolor – inox.
- urządzenie winno współpracować z naczyniami o średnicy od 120 do 285 mm
- zasilanie 230 V

- wymiary około 520x420x350 mm;
- wymiary wewnętrzne minimum 450x360x290 mm;

Konstrukcja metalowa ze stali nierdzewnej, polerowanej. Kuchenka mikrofalowa musi posiadać atest higieniczny oraz dokumenty dopuszczające do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej

3.1.4. MOP elektryczny

- pojemność minimum 0,80 dm³
- długość kabla zasilającego minimum 6,0 m
- zasilanie 230 V

Konstrukcja metalowa ze stali nierdzewnej. do stosowania w kuchniach budynków użyteczności publicznej

3.2. Ogólne wymagania dotyczące wyposażenia:

Wymienione wyżej elementy muszą posiadać atest higieniczny oraz dopuszczenie do stosowania na terenie RP. Przed zamówieniem wyposażenia Wykonawca obowiązany jest przedstawić Zamawiającemu karty techniczne proponowanych urządzeń wyposażenia kuchni i uzyskać jego akceptację.

3.3. Materiały:

Wg potrzeb

3.4. Sprzęt:

Sprzęt wg potrzeb

3.5. Transport:

Wg potrzeb

3.6. Kontrola jakości robót:

Kontrola jakości wykonania robót polega na sprawdzeniu zgodności wykonania robót z Projektem budowlanym – wykonawczym i specyfikacją Techniczną. Kontroli jakości podlega wykonanie:

3.7. Odbiór robót:

Odbiorowi podlega ilość i jakość dostarczonych elementów wyposażenia.

Korczyna marzec 2022

Opracował:

mgr inż. Piotr Malik upr. UAN-2-8346-56/88