

ZAPLECZE ŻYWIENIOWE W PRZEDSZKOLU

W miejscowości Bielicha

SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYKONANIA I ODBIORU ROBÓT TECHNOLOGII KUCHNI

TECHNOLOGIA KUCHNI

Zamawiający:

Gmina Zakrzew

Grudzień 2014r.

Kody CPV wg ST

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny,

51100000-3 Usługi instalowania urządzeń elektrycznych i mechanicznych

SPIIS TREŚCI:

1. Wstęp	3
1.1 Przedmiot ST-1	3
1.2 Zakres stosowania ST - 1	3
1.3 Zakres robót objętych ST -1	3
1.4 Określenia podstawowe	3
1.5 Ogólne wymagania dotyczące robót	3
1.6 Zgodność z dokumentacją projektową i ST - 1	4
1.7 Ochrona własności publicznej i prywatnej	4
1.8 Bezpieczeństwo i higiena pracy.	4
1.9 Ochrona i utrzymanie robót	4
2. Materiały	5
3. Sprzęt	5
4. Transport	5
5. Wykonanie robót	5
5.1 Ogólne zasady wykonania robót	5
5.2 Roboty montażowe	5
6. Kontrola jakości robót	5
6.1 Badania przed przystąpieniem do robót	5
6.2 Kontrola, pomiary i badania w czasie robót	6
6.3 Atesty jakości materiałów i urządzeń	6
7. Obmiar robót	6
8. Odbiór robót	6
8.1 Ogólne zasady odbioru robót	6
8.2 Odbiory robót	6
8.3 Odbiór częściowy	6
8.4 Odbiór końcowy	6
8.5 Zobowiązanie Wykonawcy po zakończeniu robót	7
9. Podstawa płatności	7
10. Przepisy związane	7

1. Wstęp

1.1 Przedmiot ST - 1

Przedmiotem niniejszej Szczegółowej Specyfikacji Technicznej są wymagania dotyczące ZAKUPU ORAZ MONTAŻU SPRZĘTU KUCHENNEGO do zaplecza żywieniowego w przedszkolu w miejscowości Bielicha.

1.2 Zakres stosowania ST - 1

Ustalenia zawarte w ST obejmują czynności związane z zakupem urządzeń, odbiorem ich na miejscu montażu od poszczególnych dostawców oraz montaż. Niniejsza specyfikacja będzie stosowana jako dokument przetargowy i kontaktowy przy zleceniu i realizacji robót.

1.3 Zakres czynności objętych ST – 1

Wyszczególnienie:

CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z ZAKUPEM SPRZĘTÓW

- Podmiot wyposażający jest zobowiązany zakupić sprzęty zgodne ze specyfikacją techniczną
- Wszystkie wyroby i urządzenia muszą być wykonane zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz właściwe instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadać niezbędne świadectwa i certyfikaty.
- Wszystkie urządzenia i wyroby muszą być objęte minimum gwarancją producenta.
- Urządzenia powinny posiadać deklaracje zgodności CE

CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z ODBIOREM SPRZĘTÓW OD DOSTAWCÓW

- Sprawdzenie zgodności dostawy z zamówieniem
- Ocena wizualna sprzętu pod kątem ewentualnych uszkodzeń mechanicznych (zwrot w razie wykrycia nieprawidłowości)

CZYNNOŚCI ZWIĄZANE Z MONTAŻEM

- Usunięcie materiałów zabezpieczających przed uszkodzeniem
- Ustawienie sprzętu na miejscu finalnego użytkowania zgodnie z projektem technologicznym
- Podłączenie urządzeń elektrycznych do źródła prądu, wody itp.
- Pierwszy rozruch urządzeń

1.4 Określenia podstawowe

Określenia i nazewnictwo użyte w niniejszej specyfikacji technicznej ST są zgodne z obowiązującymi określeniami podanymi w normach PN i przepisach Prawa Budowlanego.

1.5 Ogólne wymagania dotyczące dostawy urządzeń

Dostawca jest odpowiedzialny za jakość dostarczonych urządzeń oraz za ich zgodność z umową, dokumentacją projektową, niniejszą ST i poleceniami Inspektora Nadzoru. Wprowadzenie jakichkolwiek odstępstw od tych dokumentów wymaga akceptacji Inspektora Nadzoru. Odstępstwa od projektu mogą dotyczyć zastąpienia zaproponowanych urządzeń – w przypadku niemożliwości ich uzyskania – przez inne urządzenia lub elementy o zbliżonych charakterystykach i trwałości. Wszystkie zmiany i

odstępstwa od zatwierdzonej dokumentacji technicznej nie mogą powodować obniżenia wartości funkcjonalnych i użytkowych instalacji, nie mogą powodować zmniejszenia trwałości eksploatacyjnej. Roboty montażowe należy realizować zgodnie z Wymaganiami Technicznymi COBRI INSTAL Zeszyt 6, Zeszyt 7 i Zeszyt 9.

1.6 Zgodność z dokumentacją projektową i ST

Dostawca jest odpowiedzialny za realizację wyposażenia zgodnie z dokumentacją projektowo-technologiczną kuchni, specyfikacją techniczną (ST), poleceniami nadzoru autorskiego inwestorskiego oraz zgodnie z art. 5, 22, 23 i 28 ustawy Prawo budowlane. Dokumentacja projektowa, ST oraz dodatkowe dokumenty przekazane Dostawcy przez Inspektora Nadzoru stanowią załączniki do umowy, a wymagania wyszczególnione w choćby jednym z nich są obowiązujące dla Dostawcy tak, jakby zawarte były w całej dokumentacji.

Dostawca nie może wykorzystywać błędów lub opuszczeń w dokumentach kontraktowych, a o ich wykryciu powinien natychmiast powiadomić Inspektora Nadzoru, który dokona odpowiednich zmian i poprawek.

W przypadku stwierdzenia ewentualnych rozbieżności podane na rysunku wielkości liczbowe wymiarów są ważniejsze od odczytu ze skali rysunków. Wszystkie dostarczone urządzenia mają być zgodne z dokumentacją projektową, zaleceniami producenta i ST. Wielkości określone w dokumentacji projektowej i w ST będą uważane za wartości docelowe, od których dopuszczalne są odchylenia w ramach określonego normatywnie przedziału tolerancji. Cechy urządzeń muszą być jednorodne i wykazywać zgodność z określonymi wymaganiami, a rozrzuty tych cech nie mogą przekraczać dopuszczalnego przedziału tolerancji.

W przypadku, gdy dostarczone sprzęty nie będą zgodne z dokumentacją projektową lub ST i będą miały wpływ na niezadowalającą jakość robót, to takie sprzęty zostaną zastąpione innymi i dostarczone ponownie na koszt Dostawcy.

1.7 Ochrona własności publicznej i prywatnej

O fakcie przypadkowego uszkodzenia wszelkiego rodzaju instalacji Dostawca bezzwłocznie powiadomi Inspektora Nadzoru i zainteresowanych użytkowników oraz będzie z nimi współpracował dostarczając wszelkiej pomocy potrzebnej przy dokonywaniu napraw. Dostawca będzie odpowiadać za wszelkie spowodowane przez jego działania uszkodzenia.

1.8 Bezpieczeństwo i higiena pracy.

Podczas realizacji dostawy Dostawca będzie przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy. W szczególności Dostawca ma obowiązek zadbać, aby personel nie wykonywał pracy w warunkach niebezpiecznych, szkodliwych dla zdrowia oraz nie spełniających odpowiednich wymagań sanitarnych.

Dostawca zapewni i będzie utrzymywał wszelkie urządzenia zabezpieczające, socjalne oraz sprzęt o odpowiedniej odzieży dla ochrony życia i zdrowia osób zatrudnionych podczas montażu. Uznaje się, że wszelkie koszty związane z wypełnieniem wymagań określonych powyżej nie podlegają odrębnej zapłacie i są uwzględnione w cenie umownej.

1.9 Ochrona i utrzymanie robót

Nie dotyczy.

2. Materiały

2.1 Stosowane materiały

Wszystkie dostarczane urządzenia muszą być wykonane zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz właściwe instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadać niezbędne świadectwa i certyfikaty.

2.1.1 Ogólne wymagania techniczne i jakościowe urządzeń.

Przy realizacji dostawy urządzeń należy, wybierać urządzenia, które zostały dopuszczone do obrotu i powszechnego lub jednostkowego stosowania w gastronomii.

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć urządzenia zgodnie z wymaganiami Dokumentacji Projektowej i ST.

2.1.2 Składowanie urządzeń.

Nie dotyczy. Urządzenia należy dostarczyć i zainstalować do kuchni po zakończeniu robót budowlanych, przed rozpoczęciem pracy kuchni.

3. Sprzęt

Dostawca jest zobowiązany do używania jedynie takiego sprzętu, który nie spowoduje niekorzystnego wpływu na dostarczane urządzenia i będzie gwarantować przeprowadzenie instalacji, zgodnie z zasadami określonymi w PB i ST.

W przypadku braku ustaleń w wymienionych dokumentach, zasady pracy sprzętu powinny być uzgodnione i zaakceptowane przez Inspektora Nadzoru Inwestorskiego.

Sprzęt należący do Dostawcy lub wynajęty do wykonania montażu urządzeń musi być utrzymany w dobrym stanie technicznym i w gotowości do pracy.

Dostawca dostarczy, na żądanie, Inspektorowi Nadzoru Inwestorskiego kopie dokumentów potwierdzających dopuszczenie sprzętu do użytkowania, tam gdzie jest to wymagane przepisami. Dostawca jest zobligowany do skalkulowania kosztów jednorazowych sprzętu w cenie jednostkowej robót, do których ten sprzęt jest przeznaczony. Koszty transportu sprzętu nie podlegają oddzielnej zapłacie.

4. Transport

Transport zakupionych urządzeń na miejsce montażu leży po stronie producentów poszczególnych urządzeń, którzy na swój koszt dostarczają je na miejsce eksploatacji. Wszystkie elementy powinny być dostarczone na miejsce montażu w nieuszkodzonym stanie. Szczególną uwagę trzeba zwrócić na rozładunek, aby nie powstały uszkodzenia. Przed rozpoczęciem prac montażowych w kuchni należy sprawdzić dostarczone urządzenia i wyeliminować elementy wymagające naprawy.

5. Wykonanie robót

5.1 Ogólne zasady wykonania montażu

Dostawca odpowiedzialny jest za prowadzenie dostawy i montażu zgodnie z umową oraz za jakość stosowanych urządzeń i wykonywanych robót montażowych, za ich zgodność z PB, wymaganiami ST, programem zapewnienia jakości PZJ oraz poleceniami Inspektora Nadzoru Inwestorskiego.

6. Kontrola jakości robót.

6.1 Badania przed przystąpieniem do robót

Przed przystąpieniem do robót montażowych należy sprawdzić projekt z aktualnym projektem architektoniczno-konstrukcyjnym.

6.2 Kontrola, pomiary i badania w czasie robót

Wszystkie badania i pomiary będą przeprowadzone zgodnie z wymaganiami norm i instrukcji. Przed przystąpieniem do pomiarów lub badań Wykonawca powiadomi Inspektora o rodzaju, miejscu i terminie pomiaru lub badania. Przed dokonaniem badania należy sprawdzić czystość wszystkich instalacji, dostępność dla obsługi ze względu na działanie, czyszczenie i konserwację oraz sprawdzić kompletność dokumentów niezbędnych do eksploatacji instalacji. Dokumenty te powinny dotyczyć:

- podstawowych danych eksploatacyjnych
- inwentaryzacji powykonawczej
- instrukcje obsługi itp.

Po wykonaniu pomiaru lub badania Wykonawca przedstawi na piśmie ich wyniki do akceptacji przez inspektora. Wyniki przechowywane będą na terenie budowy i okazywane na każde żądanie Inspektora nadzoru.

6.3 Atesty jakości materiałów i urządzeń

Wszystkie urządzenia dostarczane do kuchni muszą być wykonane zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz właściwe instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia i posiadać niezbędne świadectwa i certyfikaty.

Powinny one być przechowywane w dokumentacji i okazywane na każde żądanie Inspektorowi.

7. Obmiar robót

- zgodnie z „przedmiarem robót”

8. Odbiór robót

8.1 Ogólne zasady odbioru robót

Roboty uznaje się za wykonane zgodnie z dokumentacją projektową, ST i wymaganiami Inżyniera Nadzoru, jeżeli wszystkie pomiary i badania dały wyniki pozytywne.

8.2 Odbiory robót

Odbiór robót następuje po zakończeniu montażu i przeprowadzeniu prób i ma na celu stwierdzenie czy urządzenia zostały dostarczone zgodnie z projektem, nadają się do eksploatacji i osiągają zakładane parametry, Kierownik budowy (robót) powiadamia Inwestora o gotowości kuchni do odbioru wpisem do dziennika budowy i zawiadamia o zakończeniu robót na budowie.

8.3 Odbiór częściowy

Należy go przeprowadzać w stosunku do robót „zanikających”, które muszą być wykonane przed zakończeniem całości zadania. Należy sprawdzić:

- zgodność wykonania z projektem
- użycie właściwych materiałów
- wykonanie prawidłowych połączeń i konstrukcji

Odbiory częściowe przeprowadza się w trybie przewidzianym dla odbiorów końcowych, jednak bez oceny prawidłowości działania całego urządzenia.

8.4 Odbiór końcowy

Po wykonaniu montażu należy dokonać komisyjnego odbioru końcowego. W skład komisji wchodzi Kierownik robót montażowych, przedstawiciele Generalnego Wykonawcy, Inwestora lub Użytkownika.

Gdy odbiory techniczne w zakresie kompetencji zainteresowanych instytucji zostały dokonane uprzednio, wówczas protokoły tych odbiorów stanowią załącznik do protokołu końcowego.

Przy odbiorze końcowym należy sprawdzić:

- zgodność wykonania z projektem
- zgodność urządzeń z warunkami technicznymi przedstawionymi w specyfikacji

Przy odbiorze końcowym należy przedstawić komisji następujące dokumenty:

- Protokoły odbiorów częściowych na roboty „zanikające”
- Protokoły wykonanych prób i badań
- Świadectwa jakości, wydane przez dostawców urządzeń podlegających odbiorom technicznym, a także decyzje o dopuszczeniu do stosowania w gastronomii
- instrukcje obsługi

Rozruch próbny należy wykonywać w uzgodnieniu z inwestorem przed dokonaniem odbiorów końcowych. Podczas odbioru końcowego następuje sprawdzenie działania poszczególnych urządzeń oraz sprawdzenie stosownych dokumentów. Z dokonanego odbioru należy sporządzić protokół końcowy z adnotacją o jakości wykonania prac z uwzględnieniem opisów poszczególnych parametrów podlegających odbiorowi oraz zgodności terminów realizacji. Protokoły należy podpisać przez osoby prowadzące budowę.

8.5 Zobowiązanie Dostawcy po zakończeniu robót

Dostawca będzie musiał zapewnić, po odbiorze, obecność wykwalifikowanego technika, w celu przeszkolenia personelu mającego obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz zapewnić gwarancję na urządzenia.

9. Podstawa płatności

9.1 Podstawą płatności jest cena jednostkowa skalkulowana przez Dostawcę w kosztorysie ofertowym za zakup i montaż urządzeń.

9.2 Cena jednostkowa pozycji kosztorysu ofertowego uwzględniać będzie wszystkie czynności, wymagania i badania składające się na jej wykonanie określone w dokumentach przetargowych:

- robocizną bezpośrednią
- wartość zużytych materiałów wraz z kosztami zakupu, magazynowania, ewentualnych ubytków i transportu na teren budowy
- wartość pracy sprzętu wraz z kosztami sprowadzenia
- koszty pośrednie w skład których wchodzi: płace personelu i kierownictwa, koszty urządzenia i eksploatacji zaplecza budowy w tym doprowadzenia energii i wody, budowa dróg dojazdowych ,
- koszty BHP, ubezpieczenia budowy, koszty zarządu przedsiębiorstwa wykonawcy, usługi obce na rzecz budowy itp.
- zysk kalkulacyjny zawierający ewentualne ryzyko wykonawcy z tytułu innych wydatków mogących wystąpić w czasie realizacji robót i w okresie gwarancyjnym
- podatki obliczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

10 Przepisy związane:

10.1 dokumentacja projektowa

10.2. aprobaty techniczne okazane przez wykonawcę

10.3. instrukcje producentów sprzętu, maszyn, urządzeń

10.4. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

10.5. umowa z Inwestorem

- 10.6. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz.U. Nr 75, poz.690, z 2002r. Ze zmianami Dz.U. Nr 109, poz.1156, z 2004r.)
- 10.7. Rozporządzenie (WE) nr 853 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 29-04-2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. E. L 139 z kwietnia 2004r.).
- 10.8. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225, z 2006r.).
- 10.9. Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28.08.2003r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. Nr 169, poz. 1650, z 2003r. Dz.U. Nr. 49 poz. 330 z 2007r. ze zmianami).
- 10.10. Dz.U.03.169.1650 rozporządzenie Min. Pracy i Opieki Socjalnej z 26.09.1997 w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy
- 10.11. Dz.U.03.47.401 Rozp. Min. Infrastruktury w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania robot budowlanych z 6.02.2003r
- 10.12. Dz.U.96.62.285 Rozp. Min. Pracy i Opieki Socjalnej w sprawie szczegółowych zasad szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy z 28.05.1996r
- 10.13. Dz.U.02.147.1229 ustawa "O ochronie przeciwpożarowej" z 24.08.1991r z późn. zm. i powiązane rozp.