

## **ZAŁĄCZNIK NR 1**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

„Kompleksowy remont i modernizacja bufetu szkolnego”

#### **1. ZAMAWIAJĄCY**

Państwowa Szkoła Muzyczna II stopnia im. Władysława Żeleńskiego w Krakowie  
ul. Basztowa 9, 31-134 Kraków  
NIP: 6761174099

#### **2. CHARAKTER DOKUMENTACJI**

Niniejszy Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ) określa minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące wykonania robót budowlanych, instalacyjnych i wykończeniowych.

OPZ ma charakter funkcjonalno-techniczny.

Dopuszcza się stosowanie rozwiązań równoważnych, pod warunkiem zachowania parametrów technicznych i funkcjonalnych oraz zgodności z obowiązującymi przepisami prawa budowlanego, normami technicznymi oraz wymaganiami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym zasadami HACCP.

Dokumentacja pomocnicza (rzuty, układ funkcjonalny, wizualizacje) ma charakter poglądowy i stanowi wytyczne do realizacji układu funkcjonalnego obiektu.

#### **3. WIZJA LOKALNA**

Wykonawca zobowiązany jest do odbycia wizji lokalnej przed złożeniem oferty.

Celem wizji lokalnej jest:

- zapoznanie się ze stanem technicznym obiektu,
- analiza warunków realizacyjnych,
- ocena ograniczeń logistycznych i organizacyjnych.

Brak odbycia wizji lokalnej skutkuje brakiem możliwości złożenia oferty.

#### **4. ZAKRES INWESTYCJI**

Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:

- dostosowanie obiektu do wymagań sanitarnych, BHP oraz HACCP,
- likwidację zawilgoceń i degradacji przegród budowlanych,

- modernizację instalacji wewnętrznych,
- wykonanie instalacji ciepłej wody użytkowej (CWU),
- modernizację wentylacji mechanicznej,
- przygotowanie instalacji i infrastruktury pod urządzenia gastronomiczne (urządzenia poza zakresem zamówienia).

## **5. STAN ISTNIEJĄCY**

W obiekcie występują w szczególności:

- zawilgocenia ścian i degradacja tynków,
- brak instalacji CWU,
- niewydolna wentylacja,
- przestarzała instalacja elektryczna,
- nieprawidłowo działająca instalacja kanalizacyjna.

## **6. WYMAGANIA SANITARNE (HACCP / PIS)**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- rozdziół stref funkcjonalnych: czysta / brudna / magazynowa,
- eliminację krzyżowania się dróg technologicznych,
- zastosowanie materiałów zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych chemicznie,
- możliwość utrzymania reżimu sanitarnego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## **7. INSTALACJE**

### **7.1 Instalacja elektryczna**

Zakres obejmuje:

- wykonanie nowej instalacji elektrycznej w zakresie opracowania,
- zasilanie trójfazowe 400V dla urządzeń gastronomicznych,
- rezerwę mocy min. 30%,
- montaż subliczników energii elektrycznej dla bufetu,

-oświetlenie LED,

-natężenie oświetlenia min. 500 lx w strefie roboczej lub równoważne zapewniające wymagany standard użytkowy,

-stopień ochrony IP44 w pomieszczeniach mokrych lub równoważny.

## 7.2 Instalacja wodno-kanalizacyjna oraz CWU

Zakres obejmuje:

-wykonanie instalacji wodno-kanalizacyjnej dla potrzeb technologicznych,

-przygotowanie przyłączy pod urządzenia gastronomiczne,

-montaż min. 3 umywalek z bateriami.

CWU:

-zapewnienie instalacji ciepłej wody użytkowej,

-źródło: bojler lub system równoważny,

-minimalna pojemność zasobnika: 100 litrów,

-zabezpieczenie przed poparzeniem (zawór mieszający),

-zapewnienie dostępności CWU dla stref technologicznych.

## 7.3 Wentylacja mechaniczna

Istniejąca instalacja podlega modernizacji i dostosowaniu do aktualnych wymagań.

Zakres obejmuje:

-demontaż i czyszczenie istniejących kanałów,

-odtłuszczenie instalacji,

-wymianę zużytych elementów,

-modernizację układu nawiewno-wywiewnego,

-zastosowanie filtrów tłuszczowych min. G4 lub równoważnych,

-uszczelnienie instalacji w celu eliminacji przenikania zapachów.

Wymagania końcowe:

-10-15 wymian powietrza/h w kuchni lub system równoważny zapewniający wymagane warunki technologiczne,

-układ nawiewno-wywiewny,

-możliwość regulacji wydajności systemu.

## **8. PARAMETRY POMIESZCZEŃ**

sala: 4,35 × 4,50 m

kuchnia: 4,50 × 2,30 m

magazyn: 1,60 × 2,50 m

zaplecze: 1,30 × 1,60 m

klatka schodowa: 15 stopni / szer. 0,85 m

## **9. ROBOTY BUDOWLANE**

### **9.1 Roboty rozbiórkowe**

-skucie płytek,

-usunięcie okładzin ściennych,

-usunięcie zdegradowanych tynków.

### **9.2 Izolacje i osuszanie**

-izolacje przeciwwilgociowe,

-odgrzybianie i osuszanie przegród,

-izolacja ścian zewnętrznych.

### **9.3 Tynki i naprawy**

-wykonanie nowych tynków,

-naprawy po instalacjach,

-szpachlowanie i gruntowanie.

### **9.4 Posadzki**

-posadzki o klasie antypoślizgowości R10-R11,

- odporność chemiczna i mechaniczna dostosowana do funkcji gastronomicznej,
- brak progów technologicznych.

#### 9.5 Sufity (bez sali konsumpcyjnej)

- usunięcie zawilgoceń,
- wyrównanie powierzchni,
- malowanie farbami zmywalnymi odpornymi na wilgoć.

#### 9.6 Malowanie

- wszystkie pomieszczenia objęte zakresem,
- farby min. klasy zmywalności 1.

#### 9.7 Odpady

- wywóz i utylizacja odpadów,
- segregacja zgodnie z przepisami,
- utrzymanie porządku na terenie robót.

### **10. DRZWI**

- renowacja istniejących drzwi,
- zabezpieczenie antykorozyjne,
- regulacja i dostosowanie do użytkowania.

### **11. OŚWIETLENIE**

- technologia LED,
- min. 500 lx w kuchni lub równoważne,
- oprawy IP44 lub równoważne w strefach mokrych.

### **12. WARUNKI REALIZACJI**

- prace w obiekcie czynnym ( na terenie obiektu młodzież i dorośli),
- ograniczenia logistyczne (brak parkingu i bezpośredniego dojazdu),
- transport ręczny materiałów,

-zabezpieczenie ciągów komunikacyjnych i ewakuacyjnych.

### **13. BEZPIECZEŃSTWO**

Wykonawca odpowiada za:

- zabezpieczenie terenu robót,
- ochronę przed pyłem i zabrudzeniami,
- organizację stref roboczych,
- bezpieczeństwo użytkowników obiektu.

### **14. ODBIORY**

Przewiduje się:

- odbioru robót zanikających,
- odbioru instalacji,
- odbior końcowy całości robót.

### **15. ROBOTY DODATKOWE**

Roboty dodatkowe mogą być realizowane wyłącznie:

- na podstawie pisemnego zlecenia Zamawiającego,
- po uprzedniej wycenie,
- w granicach obowiązujących przepisów Kodeksu cywilnego,
- po akceptacji Zamawiającego.

### **16. ZAKRES RZECZYWISTY**

Zakres obejmuje roboty wynikające z niniejszego OPZ, niezbędne do osiągnięcia pełnej funkcjonalności obiektu zgodnie z zasadami sztuki budowlanej.

### **17. ROZLICZENIE**

- wynagrodzenie ryczałtowe,
- brak zaliczek,
- termin płatności: 30 dni,

-podstawą płatności jest protokół odbioru końcowego.

## **18. GWARANCJA**

-36 miesięcy gwarancji i rękojmi,

-obowiązek usuwania wad w okresie gwarancyjnym,

-serwis i naprawy w ramach gwarancji.

## **19. WIZJA LOKALNA**

Zamawiający zaleca odbycie wizji lokalnej przed złożeniem oferty.

Termin wizji należy uzgodnić z osobą upoważnioną:  
Pani Klementyna Górka, tel. 501 686 102

Zamawiający zapewnia równy dostęp do wizji lokalnej wszystkim Wykonawcom.

## **20. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz Prawa budowlanego.