

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia.

**„Remont pomieszczenia odbieralni w magazynie żywnościowym Aresztu Śledczego w Radomiu”**

1. Remont posadzki w pomieszczeniu odbieralni warzyw Aresztu Śledczego w Radomiu
  - Zamawiający przez remont posadzki ok 35 m<sup>2</sup> rozumie, całościowe usunięcie aktualnej posadzki, wykonanie nowej posadzki hydrofobowej, odpornej na uderzenia, uszczelnienie powierzchni posadzki żywicą poliuretanową o wysokich parametrach nieścieralności oraz nieprzepuszczalności wody, wykonanie hydroizolacyjnej fasety w narożnikach posadzki o minimalnej wysokości 10 cm.  
Wykonując spadki w nowej posadce należy uwzględnić min 2% spadku w kierunku kanałowego odpływu centralnego kanalizacyjnego.
2. Wykonanie nowego odwodnienia liniowego – kanał higieniczny o szerokości min 200 mm zainstalowany w centralnej części posadzki o długości gwarantującej płynne i skuteczne odprowadzanie wody wyposażony w ruszt kratowy, główny punkt zbiorczy wyposażony w odpływ pionowy z syfonem z możliwości czyszczenia, wykonanie gwarantujące połączeniem z hydroizolacją posadzki. Elementy wykonania odpływu i odwodnienia liniowego zgodne z standardami kontaktu z żywnością stal nierdzewna odporne na uderzenia. Klasa obciążenia zgodna z normą PN-EN 1433.
3. Wymiana płytek naściennych,
  - usunięcie istniejących płytek,
  - ułożenie płytek gresowych ok 83 m<sup>2</sup> na ścianach na wysokość min. 2 m z wykorzystaniem materiałów mających właściwości hydrofobowe (klej, fugi, grunt), płytki w kolorze białym o wymiarach 30 cm x 60 cm w tolerancji rozmiarowej 20 % (weryfikacja podczas wymaganej wizji lokalnej), fuga między płytkowa max. 2 mm, zabezpieczenie narożników płytek listwą ze stali nierdzewnej odpornej na uderzenia i zarysowania.
4. Instalacje techniczne
  - wykonanie całościowej instalacji elektrycznej łącznie z przeprowadzeniem przyłącza energetycznego z szafy rozdzielczej wraz z zabezpieczeniem, wykonanie punktów oświetleniowych w pomieszczeniu, wykonanie 4 rozdzielnic natynkowych wyposażonych minimum w 1x gniazdo proste 32A 5P 400V, 1x gniazdo proste 16A 5P 400V, 2x gniazdo 16A 230V oraz wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa tzw. zbijak. Wykonanie ośmiu punktów oświetleniowych w wskazanych miejscach przez zamawiającego z zachowaniem standardów szczelności min. IP 44. Prowadzenie tras kablowych w technologii podtynkowej w pomieszczeniu odbieralni,
  - wymiana w pomieszczeniu instalacji hydraulicznej, kanalizacyjnej, grzewczej w technologii podtynkowej,
  - wymiana dwóch grzejników żeliwnych na grzejniki aluminiowe z zachowaniem dedykowanej mocy grzewczej,
5. Otwory drzwiowe – szt. 2

- zamontowanie drzwi stalowych wraz z futryną/ościeżnicą 120x200 drzwi z zachowaniem standardu przepisów ppoż. oraz BHP.
  - zastąpienie jednej futryny wewnętrznej zabudową z stali kwasoodpornej.
6. Instalacje sanitarne
- Instalacja dwóch zlewów dwukomorowych wraz z wylewkami z ociekaczem z materiału kwasoodpornego o wymiarach min. 60x120 cm. Zlewy wyposażone w dozowniki płynu myjącego. Zamawiający dopuszcza montaż z wykorzystaniem stelaża z materiału kwasoodpornego lub montaż na wspornikach ściennych,
  - instalacja 12 nowych punktów czerpalnych (ciepła, zimna woda, punkty czerpalne wyposażone w dodatkowe zawory umożliwiające łatwe podłączenie urządzeń wykorzystywanych w pomieszczeniu np. obieraczka)
7. Prace wykończeniowe
- Odnowienie powłok malarskich sufitów i pozostałych ścian farbą dedykowaną do pomieszczeń narażonych na wchłanianie wody, wilgoci, antygrzybowa - kolor biały
  - Odnowienie powłok malarskich zainstalowanej wentylacji – kolor biały(farba olejna)
  - Doposażenie pomieszczenia w 4 szt. x basenów nierdzewnych 1-komorowych, 120x60x85 cm

Uwagi:

- Zamawiający wymaga wizji lokalnej celem określenia wymiarowania i weryfikacji zakresu prac przed złożeniem oferty w procedurze przetargowej,
- Zamawiający wymaga by podczas prac wykonawca na własny koszt usunął wszelkie odpady, które nie zostaną zagospodarowane przez zamawiającego.
- Wszelkie instalacje, materiały powinny być wykonane z zachowaniem przepisów dotyczący zbiorowego żywienia oraz przepisów Państwowej Inspekcji Sanitarnej - epidemiologicznej dotyczących kontaktu z żywnością.