


NA ZAMIERZENIE INWESTYCYJNE POD NAZWĄ:  
**PRZEBUDOWA I REMONT POMIESZCZEŃ KUCHNI WRAZ Z ZAPLECZEM ORAZ INFRASTRUKTURĄ  
TECHNICZNĄ W DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W BABICY,  
NA DZIAŁCE NR EWID. 1062 OBR. 0001 BABICA, GMINA CZUDEC**

**"POPRAWA WARUNKÓW BHP PRACOWNIKÓW KUCHNI W DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W BABICY POPRZECZ MODERNIZACJĘ INSTALACJI WENTYLACYJNEJ"**

OBIEKT	BUDYNEK DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W BABICY	
KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO	KATEGORIA IX – BUDYNKI SŁUŻBY ZDROWIA, OPIEKI SPOŁECZNEJ I SOCJALNEJ. DOM POMOCY I OPIEKI SPOŁECZNEJ	
ADRES INWESTYCJI: - NR DZIAŁKI,	DZIAŁKA NR EWID.: 1062	
- OBRĘB EWID.,	OBRĘB 0001 BABICA	
- IDENTYFIKATOR DZIAŁKI I NAZWA JEDN. EWID.	181901_2.0001.1062_BABICA	
INWESTOR	POWIAT STRYŻÓWSKI UL. PRZECŁAWCZYKA 15, 38-100 STRYŻÓW	
JEDNOSTKA PROJEKTOWA	EGG STUDIO EWELINA GOTKOWSKA UL. KWIETNIOWA 52A. 35-303 RZESZÓW TEL: 668484879 <a href="http://www.eggstudio.pl">www.eggstudio.pl</a>	
DATA OPRACOWANIA:	KWIECIEŃ 2024r.	

IMIĘ I NAZWISKO:	FUNKCJA	NR UPR.:	PODPIS:
<b>ARCHITEKTURA</b>			
mgr inż. arch. <b>Ewelina Gotkowska</b>	Projektant główny	<b>35/PKOKK/2017</b> <i>specjalność architektoniczna bez ograniczeń</i>	
mgr inż. arch. <b>Dominik Trąd</b>	Sprawdzający	<b>Rz/A -10/06</b> <i>specjalność architektoniczna bez ograniczeń</i>	

## SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANEGO

<b>I</b>	<b>Dokumenty formalno-prawne</b>	<b>3-11</b>
	• Oświadczenia projektantów	3
	• Kopie uprawnień i zaświadczeń o przynależności do izb samorządów zawodowych projektantów	4-7
<b>II</b>	<b>Projekt architektoniczno-budowlany</b>	<b>8-32</b>
	A. Opis techniczny do projektu architektoniczno-budowlanego	8-28
1.	Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego	8
2.	Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego	8
3.	Układ przestrzenny oraz formę architektoniczną obiektu budowlanego	26
4.	Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego	26
5.	Opinia geotechniczna oraz informacja o sposobie posadowienia obiektu budowlanego	26
6.	Informacja o liczbie lokali mieszkalnych i użytkowych	26
7.	Informacja o liczbie lokali mieszkalnych dostępnych dla osób niepełnosprawnych	26
8.	Warunki do korzystania z obiektów użyteczności publicznej i mieszkaniowego budownictwa wielorodzinnego przez osoby niepełnosprawne	26
9.	Parametry techniczne obiektu budowlanego charakteryzujące wpływ obiektu budowlanego na środowisko i jego wykorzystywanie oraz na zdrowie ludzi i obiekty sąsiednie	26
10.	Analiza technicznych, środowiskowych i ekonomicznych możliwości realizacji wysoce wydajnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło	26
11.	Analiza technicznych i ekonomicznych możliwości wykorzystania urządzeń, które automatycznie regulują temperaturę	27
12.	Informacja o zasadniczych elementach wyposażenia budowlano-instalacyjne	27
13.	Dane dotyczące ochrony przeciwpożarowej	27
	B. Część rysunkowa	29-32
	A_01 – ZMIANA UKŁADU ŚCIAN	SKALA 1: 50 29
	A_02 – RZUT POSADZKI. SCHEMAT WYKOŃCZENIA ŚCIAN	SKALA 1:50 30
	A_03 – UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ I ROZMIESZCZENIE URZĄDZEŃ TECHNOLOGICZNYCH	SKALA 1:50 31
	A_04 – ELEWACJE.URZĄDZENIA ZEWNĘTRZNE	SKALA 1:100 32

## O Ś W I A D C Z E N I E -

Zgodnie z art.34 ust.3d, pkt.3 Ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane  
(jednolity tekst Dz. U. z 2021r. poz. 2351) niniejszym oświadczamy,  
że projekt architektoniczno - budowlany  
dla inwestycji pn.:

**PRZEBUDOWA I REMONT POMIESZCZEŃ KUCHNI WRAZ Z ZAPLECZEM ORAZ  
INFRASTRUKTURĄ TECHNICZNĄ W DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W BABICY,  
NA DZIAŁCE NR EWID. 1062 OBR. 0001 BABICA, GMINA CZUDEC**

W RAMACH ZADANIA:

**"POPRAWA WARUNKÓW BHP PRACOWNIKÓW KUCHNI W DOMU POMOCY  
SPOŁECZNEJ W BABICY POPRZECZ MODERNIZACJĘ INSTALACJI WENTYLACYJNEJ"**  
dla

**POWIAT STRYŻÓWSKI**

UL. PRZECŁAWCZYKA 15, 38-100 STRYŻÓW

został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

**ZESPÓŁ PROJEKTOWY:**

IMIĘ I NAZWISKO:	FUNKCJA	NR UPR.:	PODPIS:
<b>ARCHITEKTURA</b>			
mgr inż. arch. <b>Ewelina Gotkowska</b>	Projektant główny	<b>35/PKOKK/2017</b> <i>specjalność architektoniczna bez ograniczeń</i>	
mgr inż. arch. <b>Dominik Trąd</b>	Sprawdzający	<b>Rz/A -10/06</b> <i>specjalność architektoniczna bez ograniczeń</i>	



IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

PODKARPACKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW RP  
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Znak sprawy: PKOKK-3/44/2017

Rzeszów, dnia 16 grudnia 2017 r.

**DECYZJA Nr 35/PKOKK/2017**

Na podstawie art. 24 ust.1 pkt. 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów oraz inżynierów budownictwa (Dz. U. z 2013 r. poz.932 z późn. zm.) w związku z art. 12, art. 13 oraz art. 14 ust.1 pkt. 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2013 r. poz.1409 z późn. zm.), zgodnie z art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego Dz. U. z 2013 r. poz.267 z późn. zm.)

stwierdza się, że

**Pani mgr inż. arch. Ewelina Anna Gotkowska**

urodzona w dniu 22 stycznia 1983r Rzeszów

**posiada odpowiednie wykształcenie techniczne oraz praktykę zawodową  
i po zdaniu egzaminu z wynikiem pozytywnym otrzymuje**

**UPRAWNIENIA BUDOWLANE**

**w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń.**

**Powyższe uprawnienia budowlane upoważniają do wykonywania**

**samodzielnej funkcji technicznej w budownictwie, obejmującej:**

- 1) projektowanie, sprawdzanie projektów budowlanych i sprawowanie nadzoru autorskiego oraz**
- 2) sprawowanie kontroli technicznej utrzymania obiektów budowlanych.**

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

Od powyższej decyzji przysługuje Pani odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów RP za pośrednictwem Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Podkarpackiej Okręgowej Izby Architektów RP, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.

- |                               |                   |  |
|-------------------------------|-------------------|--|
| 1. Przewodniczący Komisji:    | Adam Kardys       |  |
| 2. Wiceprzewodniczący Komisji | Władysław Boczkaj |  |
| 3. Sekretarz Komisji:         | Jan Bulsza        |  |
| 4. Członek Komisji:           | Danuta Gątorska   |  |
| 5. Członek Komisji:           | Grzegorz Kalita   |  |
| 6. Członek Komisji:           | Marek Laskoś      |  |
| 7. Członek Komisji            | Wojciech Jurasz   |  |



**Otrzymują:**

1. Pani Ewelina Anna Gotkowska
2. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego – w celu wpisania do centralnego rejestru osób posiadających uprawnienia budowlane
3. Podkarpacka Okręgowa Rada Izby Architektów RP
4. a/a

35-064 Rzeszów, ul. Rynek 8. Tel.: (0-17) 852 48 81. Tel./fax: (0-17) 853 93 51. E-mail: podkarpacka@izbaarchitektow.pl  
NIP: 813-32-70-441 Regon: 017466395-00146 Konto: PKO BP I O/Rzeszów Nr 51 10204391 114972590



IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Podkarpacka Okręgowa Rada Izby Architektów RP

## **ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ**

(wypis z listy architektów)

Podkarpacka Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

**mgr inż. arch. Ewelina Anna Gotkowska**

posiadająca kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **35/PKOKK/2017**, jest wpisana na listę członków Podkarpackiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **PK-0418**.

Członek czynny od: 07-02-2018 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 06-03-2024 r. Rzeszów.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **31-10-2024 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:  
Grzegorz Ruszel, Sekretarz Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

**PK-0418-6F85-YE23-45AB-F36A**

---

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: [www.izbaarchitektow.pl](http://www.izbaarchitektow.pl) lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgową Izbą Architektów RP.



NINIEJSZA DECYZJA  
STAŁA SIĘ OSTATECZNA

z dniem 28.12.2006 r.  
Rzeszów, dnia 28.12.2006 r.



IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Władysław Woźniak  
Przewodniczący  
Podkarpackiej Okręgowej  
Komisji Kwalifikacyjnej  
Izby Architektów

PODKARPACKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW

OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Sygn. akt: POKK-7131/9/2006

Rzeszów, 2006-12-08

## DECYZJA Nr Rz/A-10/06

Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 1 i ust. 2, art. 13 ust. 1 pkt 1 i art. 14 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. - Prawo budowlane (tekst jednolity: Dz. U. z 2006 r. Nr 156, poz. 2016), art. 11 i 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 42, z późn. zm.) oraz art. 104 i 107 § 1 i 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071 z późn. zm.)

stwierdza się, że

**Pan mgr inż. arch. Dominik TRĄD** ur. 19 lipca 1978 r. w Rzeszowie

posiada odpowiednie wykształcenie techniczne i praktykę zawodową  
i po zdaniu egzaminu z wynikiem pozytywnym otrzymuje

### UPRAWNIENIA BUDOWLANE

w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

Od decyzji przysługuje Panu odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem organu, który wydał decyzję tj. Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Podkarpackiej Okręgowej Izby Architektów, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.

1. Władysław Woźniak	Przewodniczący	.....
2. Adam Kardys	z-ca przewodniczącego	.....
3. Ryszard Witek	z-ca przewodniczącego	.....
4. Jan Bulsza	Sekretarz	.....
5. Władysław Boczkaj	Członek	.....
6. Danuta Gałarska	Członek	.....
7. Grzegorz Kalita	Członek	.....

Otrzymują:

1. Pan Dominik Trąd; 35-508 Rzeszów ul. Starzyńskiego 6/19
2. a/a

35-064 Rzeszów, ul. Rynek 8. Tel.: (0-17) 852 48 81. Tel./fax: (0-17) 853 93 51. E-mail: podkarpacka@izbaarchitektow.pl  
NIP: 813-32-70-441 Regon: 017466395-00146 Konto: PKO BP I O/Rzeszów Nr 51 10204391 114972590



IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Podkarpacka Okręgowa Rada Izby Architektów RP

## **ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ**

**(wypis z listy architektów)**

Podkarpacka Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

**mgr inż. arch. Dominik Trąd**

posiadający kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **Rz/A-10/06**, jest wpisany na listę członków Podkarpackiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **PK-0242**.

Członek czynny od: 23-02-2007 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 30-08-2023 r. Rzeszów.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **30-06-2024 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:  
Grzegorz Ruszel, Sekretarz Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

**PK-0242-9622-5D98-4D49-Y164**

---

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: [www.izbaarchitektow.pl](http://www.izbaarchitektow.pl) lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgową Izbą Architektów RP.

## OPIS PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANEGO

### 1. RODZAJ I KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO

Rodzaj obiektu budowlanego: **budynki służby zdrowia, opieki społecznej i socjalnej. Dom pomocy i opieki społecznej.**

Kategoria obiektu budowlanego: **Kategoria IX**

### 2. ZAMIERZONY SPOSÓB UŻYTKOWANIA ORAZ PROGRAM UŻYTKOWY OBIEKTU BUDOWLANEGO

Zamierzony sposób użytkowania – bez zmian – **budynki służby zdrowia, opieki społecznej i socjalnej. Dom pomocy i opieki społecznej.**

Inwestycja zaprojektowana w obszarze pomieszczeń kuchni głównej zlokalizowanej na poziomie parteru budynku Domu Pomocy Społecznej w Babicy. W ramach opracowania projektuje się remont i przebudowę pomieszczeń kuchni i zaplecza technicznego zlokalizowanego w parterze budynku. Stan pomieszczenia ocenia się jako dobry. W pomieszczeniach nie stwierdzono uszkodzeń, zarysowań czy nadmiernych ugięć elementów konstrukcyjnych. Występują niewielkie ubytki tynku.

Przedmiotowy budynek jest obiektem podpiwniczonym dwukondygnacyjnym z poddaszem użytkowym, poddanym rozbudowie oraz przebudowie w 1992r. Skrzydło budynku istniejące przed rozbudową jest częściowo podpiwniczona o konstrukcji murowanej z cegły na zaprawie wapiennej. Skrzydło budynku powstałe po rozbudowie jest w całości podpiwniczone wykonane w technologii tradycyjnej murowanej z pustaków gazobetonowych na zaprawie cementowo-wapiennej ze stropem prefabrykowanym typu FERT-40. Konstrukcja przekrycia obiektu dla całości w formie dachu stromego wielospadowego z przekryciem dachówka ceramiczną. Stolarka okienna dwuszybowa z PVC.

Pomieszczenia kuchni głównej zostały zlokalizowane na parterze w skrzydle obiektu istniejącego przed rozbudową. Instalacja wodociągowa wody zimnej ciepłej i cyrkulacyjnej została wykonana z rur stalowych obustronnie ocynkowanych o połączeniach na kształtki gwintowane z żeliwa ciągliwego. Baterie czerpalne wykonano jako ściennie, instalacje prowadzone są częściowo natynkowo a częściowo podtynkowo, oraz w podposadzkowym kanale technicznym. Stan techniczny instalacji wodociągowej jest zły, w związku z zmianą wyposażenia technologicznego kuchni projektuje się pełną wymianę powyższej instalacji.

Instalację kanalizacji sanitarnej oraz technologicznej wykonano z rur żeliwnych o połączeniach kielichowych. Piony instalacji są prowadzone głównie po obrysie ścian, poziomy podposadzkowo. Stan techniczny instalacji kanalizacyjnej jest zły, w związku z zmianą wyposażenia technologicznego kuchni projektuje się pełną wymianę powyższej instalacji.

Instalacja gazowa została wykonana z rur stalowych czarnych o połączeniach spawanych, doprowadza gaz do: kuchni gazowej czteropalnikowej typ: BTG-4P, dwu taboretów gazowych typ: TG-1, oraz kotła warzelnego V=150dm<sup>3</sup>.

Łączne zapotrzebowanie gazu dla pom. kuchni wynosi: V= 6,5 m<sup>3</sup>/h.



Stan techniczny gazowej instalacji rurowej uznaje się jako dobry, wymianie ulegną odcinki instalacji konieczne ze względu na zmianę wyposażenia technologicznego kuchni.

Instalacja C.O. została wykonana jako pompowa z rur stalowych czarnych o połączeniach spawanych. Elementy grzejne stanowią żeliwne grzejniki członowe. Orurowanie prowadzone jest głównie w podposadzkowym kanale technicznym. Łączne zapotrzebowanie na ciepło dla pomieszczeń kuchni głównej wynosi  $Q = 11,1 \text{ kW}$ . Źródłem ciepła jest istniejąca kotłownia gazowa zlokalizowana w piwnicy skrzydła budynku powstałego po rozbudowie.

Instalacja CTW została wykonana jako pompowa z rur stalowych czarnych o połączeniach spawanych, zasila kanałową nagrzewnicę powietrza typ: KONWEKTOR wielkość 25 wykonanie „C”. Orurowanie prowadzone jest głównie w podposadzkowym kanale technicznym. Zapotrzebowanie na ciepło dla instalacji CTW wynosi:  $Q = 31,2 \text{ kW}$ . Stan techniczny instalacji rurowej dla CO i CTW uznaje się jako dobry, z uwagi na zmianę wyposażenia technologicznego kuchni projektuje się wymianę grzejników CO na grzejniki stalowe płytowe w wykonaniu higienicznym.

Instalacja wentylacyjna została wykonana jako nawiewno–wywiewna. Linia nawiewna zbudowana jest w oparciu o promieniowy wentylator typ: FK-31,5 figura LO/VI. Linia wywiewna działa w oparciu o wentylator dachowe typ: WVPD-31,5. Powietrze świeże dostarczane jest poprzez prostokątną czerpnię ścienną, zużyte usuwane poprzez wentylator dachowy. Kanały wentylacyjne wykonano jako prostokątne typu A/I z blachy stalowej czarnej zabezpieczone przed korozją poprzez malowanie. Do nawiewu zastosowano prostokątne kratki wentylacyjne typu: N/II, do wywiewu zastosowano okapy wentylacyjne typu kondensacyjnego oraz prostokątne kratki wentylacyjne typu: N/I. Wydatek poszczególnych linii wynosi:  $V_n/V_w = 2200/2000 \text{ m}^3/\text{h}$ . Po oględzinach w/w linii wentylacyjnych oraz urządzeń czynnych stwierdzono ich znaczne zużycie techniczne. Kanały wentylacyjne noszą ślady korozji, oraz wyraźnego rozszczelnienia, kratki wentylacyjne są uszkodzone i straciły możliwość poprawnego kierunkowania strumieniem powietrza, nagrzewnica powietrza jest rozszczelniona i odcięta od zasilania czynnikiem, wentylatory nawiewne oraz wywiewne wykazują cechy długoletniej eksploatacji i znacząco obniżonej wydajności co przekłada się na drastyczne pogorszenie mikroklimatu i czystości powietrza w pomieszczeniach pracy.

Przebudowa zaplecza pomieszczeń kuchni i zaplecza technicznego polega na przystosowaniu pomieszczeń do użytkowania go pod nową technologię (tj. przebicie w ścianach pod nowe okienka podawcze, zamurowania, wyburzenia ścianek działowych, budowa nowych ścianek działowych, przebicie pod instalacje oraz ich remont). Remont instalacji polega na: część elektryczna – remont instalacji elektrycznych pomieszczeń kuchni i zaplecza technicznego, część sanitarna – remont instalacji :

- instalacje wody zimnej, ciepłej i cyrkulacyjnej,
- instalację kanalizacji technologicznej i sanitarnej,
- instalację gazu,
- instalacja C.O. i C.T.W., instalacje wentylacji mechanicznej

**Roboty budowlane przeprowadzone zostaną w następującym zakresie:**

- Demontaż urządzeń sanitarnych w kuchni i w pomieszczeniach sąsiednich.
- Wyburzenie ścianek oraz zmiana szerokości przejść i otworów na drzwi wg rysunku A-01 – Zmiana układu ścian
- Rozebranie wykładzin ściennych z płytek ceramicznych oraz posadzek z lastriko.
- Demontaż skrzydeł drzwiowych wraz z ościeżnicami (11 szt.);

- Usunięcie i zmycie starych farb;
  - Gruntowanie;
  - Wykonanie posadzki z płytek ceramicznych antypoślizgowych o klasie min. R10, okładzin ściennych z płytek do wysokości do 2,10m wg rysunku A-02 – Rzut posadzki. Schematy wykończenia ścian.
  - Szpachlowanie (dwukrotne) i malowanie ścian;
  - Zabudowa rur c.o., wod- kan.;
- Dostawa i montaż drzwi płycinowych wewnętrznych z ościeżnicami – światło przejścia min. 90cmx200cm w świetle (D2,D3) (4 szt.) oraz 100cmx200cm w świetle (3 szt.) i 1szt 100x200cm w świetle (D2) drzwi do kotłowni EI30(S) wg rysunków; · Projektuje się także wymianę drzwi na nowe drzwi w kolorze białym, z podcięciami wentylacyjnymi, pokryte powłoka odporną na ślady po palcach. W skrzydłach drzwi do kuchni i pomieszczeń przynależnych (P. obróbki warzyw i jaj, Pom. kuchni, pom. zmywalni ) zamontować krótki pochwyty drzwiowy w kolorze srebrnym – zamek rolkowy.
- Dostawa i montaż urządzeń sanitarnych tj.: wg zestawienia i opisu technologii. Rysunek A-03 - UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ I ROZMIESZCZENIE URZĄDZEŃ TECHNOLOGICZNYCH.
  - Wykucie bruzd w ścianach i posadzkach oraz wymiana i wykonanie nowych rurociągów instalacji kanalizacji sanitarnej (piony, poziomy oraz podejścia dla urządzeń w remontowanej łazienkach) wraz z zaprawieniem bruzd oraz szpachlowaniem i malowaniem - piony i podejścia, umywalki PVC50, kratki ściekowe PVC50;
  - Wykonanie nowej instalacji wodnej dla projektowanych urządzeń wraz z podejściami wg rysunku A-03 - UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ I ROZMIESZCZENIE URZĄDZEŃ TECHNOLOGICZNYCH oraz rysunków branży sanitarnej.
  - Dostosowanie instalacji elektrycznej do potrzeb remontowanych i przebudowywanych pomieszczeń (okablowanie, gniazda, łączniki, oświetlenie); wg rysunków branży elektrycznej
  - Należy przewidzieć wszelkie roboty nieuwjęte w niniejszym opracowaniu i przedmiarze robót (zał.), które konieczne są do wykonania zadania zgodnie ze sztuką budowlaną;
  - Ściany istniejące (nie sąsiadujące z pomieszczeniami) należy odczyścić, usunąć stare powłoki malarskie, usunąć stare płytki, zaizolować przeciwwilgociowo oraz ułożyć płytki ceramiczne do wys. zgodnej z rys A-02 – Rzut posadzki. Schematy wykończenia ścian.
  - Istniejącą posadzkę z lastryka ,odkuć i odczyścić, wszelkie luźne elementy trwale nie związane z podłożem należy usunąć. Podłoże należy zagruntować w przypadku większych ubytków należy użyć masy szpachlowej, następnie należy nałożyć zaprawę wypełniającą. Wykonać izolację przeciwwilgociową. Na przygotowane podłoże należy ułożyć z płytek ceramicznych antypoślizgowych o klasie min. R10 w kolorze wybranym przez Inwestora zgodnie z A-02 – Rzut posadzki. Schematy wykończenia ścian.;
  - Płytki ścienne białe np. w rozmiarze 20x10cm lub 60x30cm zgodnie z wytycznymi Inwestora i opracowaną koncepcją.
  - Istniejący sufit należy odczyścić, usunąć stare powłoki malarskie, wszystkie luźne elementy trwale nie związane z podłożem należy usunąć. Podłoże należy zagruntować, naprawy dokonać szpachlą

cementowo-wapienną lub gipsem. Większe ubytki należy uzupełnić tynkiem. Sufit zaizolować przeciwwilgociowo. Tak przygotowaną powierzchnię pomalować farbą akrylową w kolorze białym.

Wyburzenia ścian istniejących działowych oznaczonych na rysunkach wykonać w następującej kolejności:

- Zdemontować elementy wyposażenia – podajniki itp.
- Odłączyć i zdemontować wszelaki instalacje elektryczne znajdujące się w ścianie
- Odłączyć i zdemontować wszelaki instalacje wod.-kan. znajdujące się w ścianie
- Wyburzyć ścianę

Przy wyburzaniu ścian nie dopuszcza się podkuwania, wycinania lub wyburzania istniejących elementów konstrukcyjnych – belki, strop, wieńce itp.

Poszerzenie otworów drzwiowych oraz wybicie nowych otworów drzwiowych.

Maksymalna szerokość otworu w świetle - 1,32m. W miejscu planowanych otworów projektuje się belki stalowe wykonane z ceownika. Przed zamontowaniem w/w elementów stalowych należy je zabezpieczyć antykorozyjnie poprzez malowanie.

Zamurowania istniejących otworów wykonać należy wykonać z betonu komórkowego o znormalizowanej wytrzymałości elementu murowego na ściskanie  $F_b=6,0\text{MPa}$  na zaprawie murarskiej na cienkie spoiny o grubości dopasowanej do grubości ściany z zamurowywanym otworem. Roboty murarskie należy wykonać w kategorii A.

Wykonać przebicia w ścianach pod przewody wentylacji (ostateczne usytuowanie wg części sanitarnej i elektrycznej).

Wymiana urządzeń na nowe zgodnie z rysunkiem A-03 - UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ I ROZMIESZCZENIE URZĄDZEŃ TECHNOLOGICZNYCH.

Numeracja	Nazwa/Tekst	Ilość
<b>0.1</b>	<b>WIATROLAP</b>	
01.1	KST-003 Stół przyścienny z półką 1350x 600x 850	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1mm, 1,00
01.2	Waga magazynowa 150 kg	Waga magazynowa, zakres pracy do 150 kg, możliwość pracy w ujemnych temperaturach: od -10 do +40 C, stabilna konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej, Możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora; wymiary platformy: 420 x 520mm; waga posiada legalizację 1,00
<b>0.3</b>	<b>MROŻNIA</b>	
03.1	KOMORA MROŻNICZA Z AGREGATEM ZEWNĘTRZNYM I PÓLKAMI	<b>KOMORA MROŻNICZA</b> <b>Przeznaczenie:</b> Do przechowywania zamrożonej żywności. <b>I. WYMAGANIA ZASADNICZE:</b> <b>1.1. Wymagania konstrukcyjne:</b> 1. Spełnienia wymagania dotyczące: dyrektywy 2001/95/WE Polska Norma PN-EN 378-1 marzec 2010 bezpieczeństwo w komorach chłodniczych o temperaturze poniżej 0 °C. urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej. 1,00

		<p>2. Komora wykonana z paneli z rdzeniem poliuretanowym o gęstości izolacji minimum 45 kg/m<sup>3</sup> i grubości minimum 100 mm, obłożone gładką blachą stalową, ocynkowaną, pokrytą białym trwałym lakierem poliestrowym dopuszczanej do kontaktu z żywnością o grubości od 0,5 do 0,75mm.</p> <p>3. Panele łączone ze sobą na pióro-wpust oraz za pomocą zamków hakowych (bez nitowania, obróbek blacharskich).</p> <p>4. Panele podłogowe termostatyczne ze wzmocnionych, izolowanych materiałów, od strony wewnętrznej wykonane z antypoślizgowej żywicy szklanej dopuszczanej do kontaktu z żywnością, z atestem na antypoślizgowość, wzmocniona sklejką wodoodporną o grubości min. 9mm,</p> <p>5. Wykończenie wnętrza i styki segmentów w narożnikach bez szczelin i wgłębień, odpowiednio zabezpieczone (bez nitowania).</p> <p><b>II. Cechy konstrukcyjne:</b></p> <p>1. Pojemność 5-6 m<sup>3</sup>.</p> <p>2. Kształt komory prostopadłościan o wymiarach zewnętrznych: szer. 180cm, głębokość 220, wys. 240cm</p> <p>3. Mechanizmy zaciskowe segmentów komory mają zapewnić szczelność połączeń komory, łatwość ich montażu i demontażu dając przy tym jednocześnie bardzo dobrą izolację cieplną i brak mostków termicznych.</p> <p>4. Drzwi uchylne na zawiasach, lewe o wymiarach w świetle: szerokość 80 cm (+5 cm) i wysokość 200 cm (±10 cm). Grubość panelu 100mm.</p> <p>5. Panel ścienny przystosowany do zamontowania płata drzwiowego. Ościeżnica wykonana ze stali nierdzewnej z wybudowaną grzałką elektryczną w miejscu styku z płatem drzwiowym również w dolnej części</p> <p>6. Drzwi zabezpieczone w solidny trwały zamek z możliwością zamykania na klucz, uniemożliwiające zatrzęsnięcie się w komorze.</p> <p>8. Dopuszczalne obciążenie podłogi min. 500 kg/m<sup>2</sup>.</p> <p>9. Komora wyposażona w sterownik temperatury z cyfrowym wyświetlaczem.</p> <p>10. Komora wyposażona w dwa regały 4 poziomy</p> <p>11. Kurtyna paskowa w świetle drzwi, w celu zminimalizowania strat ciepła przy każdorazowym otwarciu drzwi.</p> <p>12. Oświetlenie LED wewnątrz komory wyłączane i włączane automatycznie (czujnik drzwiowy) z systemem alarmu o otwartych drzwiach</p> <p>13. Odbiorca zabezpieczy zasilanie elektryczne dla instalacji chłodniczej wg wytycznych</p> <p>14. Komora wyposażona w alarm " Człowiek w komorze " jeśli jest powyżej 10m<sup>3</sup> kubatury .</p> <p><b>II.1. Instalacja chłodnicza:</b></p> <p>Instalacja mroźnicza ma zawierać:</p> <p>agregat mroźniczy skraplający w fabrycznej obudowie z systemem pracy całorocznej.</p> <p>parownik,</p> <p>c. w pełną automatykę chłodniczą ( zawór rozprężny, elektrozawór odcinający , wizjer )</p> <p>d. sterownik komorowy z zabezpieczeniem zwarciovym (bezpiecznikami) z bieżącym odczytem temperatury w jednej obudowie montowany systemowo na frontowej lub bocznej ścianie komory</p> <p>agregat mroźniczy o obniżonej emisji ciepła i hałasu,</p> <p>moc chłodnicza agregatu dostosowana do pojemności komory mroźniczej, do obliczeń należy przyjąć maksymalne obciążenia dla projektowanej komory nie mniej niż 1,20kW (przy temp. odparowania -30°C) przy temperaturze otoczenia do +32 °C.</p> <p>zakres temperatur wewnątrz komory od -22 do -8 °C.</p> <p>zasilanie: <b>230V/50Hz</b>, moc elektryczna max. 1,3kW</p> <p>czynnik chłodniczy ekologiczny, bezpieczny dla środowiska naturalnego. (nie dopuszcza się czynnika R404A)</p>
--	--	--

		<p>chłodnica powietrza z wymuszonym obiegiem powietrza, automatyczny system odszraniania poprzez gorące gazy, skropliny odprowadzane do kanalizacji grawitacyjnie</p> <p>Mikroprocesorowe sterowanie komorą z wyświetlaczem z możliwością nastawy żądanej temperatury co 0,1°C. Sterownik wyposażony w sygnalizację - wizualna i dźwiękową - alarmów minimum : niskiej i wysokiej temperatury w komorze otwartych drzwi wysokiej temperatury na skraplaczu</p> <p><b>III. Wymagania dodatkowe:</b></p> <p>1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim: dokumentacja techniczno – ruchowa instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy (przeszkolenie personelu), wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi,</p> <p>2. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.</p> <p>3. Okres gwarancji: min. 12 m-ce</p> <p>4. Dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej umowy na koszt dostawcy w <u>terminie uzgodnionym z odbiorcą</u></p> <p>5. Przeszkolenie personelu z wręczeniem pełnej dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi urządzeń w języku polskim.</p> <p>6. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać wpisy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producent</li> <li>- Nazwa i model urządzenia</li> <li>- Pełna nazwa i adres sprzedawcy</li> <li>- Data produkcji</li> <li>- Okres gwarancji</li> <li>- Telefon do serwisów</li> </ul> <p>9. Wymagany atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.</p> <p>10. Końcowy odbiór urządzenia przez użytkownika nastąpi na podstawie protokołu zdawczo- odbiorczego.</p> <p><b>Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).</b></p> <p>Spełnienia wymagania dotyczące:</p> <p>klasyfikacji zgodnie z normą BN-78/2561-03 Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii.</p> <p>wykonania zgodnie z normą PN-88/A-55654 Szafy chłodnicze dla handlu i zakładów żywienia zbiorowego.</p> <p>wykonania zgodnie z normą PN-EN 441-2 z 1999 r. Meble chłodnicze. Ogólne wymagania mechaniczne i fizyczne.</p> <p>wymagania odnośnie emisji, hałasu, warunki bezpieczeństwa użytkowania, zgodnie z normą PN-88/A/55650.</p>	
05	OBRÓBKA WARZYW I JAJ		

05.1	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 373 mm zestaw 72.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
05.2	KST-101 Stół z komorą higieniczną 1480x700x900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm, maskownica przednia zasłaniająca komorę	1,00
05.3	INVENA Bateria zlewozmywakowa	bateria zlewozmywakowa jednostopniowa, stojąca z obrotową wylewką , mieszacz ceramiczny, 40mm klasa przepływu A	1,00
05.4	DR-200S Szafa chłodnicza - 110 l nierdzewna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wymuszony obieg powietrza</li> <li>• automatyczne rozmrażanie</li> <li>• 3 przestawne ruszty</li> <li>• pojemność 130l</li> <li>• obudowa lakierowana - biała</li> <li>• czynnik chłodniczy R600A</li> </ul>	1,00
05.5	RM - NJ2 Naświetlacz bakteriobójczy do jaj	naświetlacz bakteriobójczy, niszczy pleśnie i zarodniki, dezynfekuje jednorazowo minimum 30 szt. maksymalny cykl to 30 s, minimalna trwałość promienniki UV 7500h, minimum 4 lampy TUV, klasa ochronności IP20,	1,00
05.6	KST-141 Stół ze zlewem i półką 1460x700x900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm, maskownica przednia zasłaniająca komorę	1,00
05.7	BSP Bateria z giętkim kranem	sterowanie dźwigniowe giętki kran przyłącze 3/8" wąż przyłączeniowy 40 cm	1,00
05.8	KO - 90 Kosz na odpady	kosz jezdny na odpady, wykonany ze stali nierdzewnej, minimum 90 l	1,00
05.9	KBT-161 Stół z basenem 1000x700x900 / h=300	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm, maskownica przednia zasłaniająca komorę	1,00
05.10	DOC - 3 PL Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bateria stołowa</li> <li>• nierdzewny przewód ciśnieniowy</li> <li>• sprężyna wyrównująca</li> <li>• spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym</li> <li>• uchwyt ścienny</li> <li>• uchwyt spryskiwacza</li> </ul>	1,00
05.11	KST-003 Stół przyścienny z półką 1530 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
05.12	KST-003 Stół przyścienny z półką 1600 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
05.13	RG-100 Szatkownica 230 V	Nablatowa szatkownica o pochylonej budowie z półkolistym cylindrem podawczym, o wydajności 5 kg/min. lub 20-400 porcji dziennie. Maszyna posiada płytę dociskową wykonaną z acetalu i podajnik rurowy o średnicy 56 mm. Pojemność cylindra wynosi 1,65 litra. Narzędzia tnące o średnicy 185 mm wykonane są ze stali nierdzewnej/ aluminium/acetalu i posiadają wymienne lub stałe noże. Mogą być myte w zmywarce. Silnik obraca narzędzia bezpośrednio, bez pasa. Podstawa maszyny i cylinder podawczy: anodowane aluminium. Płyta dociskowa: acetal. Narzędzia tnące: stal nierdzewna/aluminium/poliamid wzmocniony włóknem szklanym. Tarcza	1,00



		wyrzutowa: acetal.0,25 kW. Jedna prędkość (350 obr/min). Zabezpieczenie termiczne. Przekładnia planetarna	
05.14	KST-003 Stół przyścienny z półką 1300 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
05.15	SKBZ 20 N Obieraczka nierdzewna do ziemniaków	Obieraczka nierdzewna do ziemniaków, powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund), czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków), zużycie wody: 2,5 l/min, wykonana ze stali nierdzewnej, możliwość montowania do podłogi, w komplecie wyłącznik.	1,00
05.16	LS - 1/N Separator do obierzyn okrągły - SKBZ	separator obierzyn okrągły, wykonany ze stali nierdzewnej	1,00
<b>02</b>	<b>KOMUNIKACJA</b>		
02.1	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 188.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
02.2	KDT-203 SZAFA PORZĄDKOWA Z WBUDOWANĄ UMYWALKĄ 1480 600 2000	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, uchwyty drzwi wykonane z poszycia, przestawne półki	1,00
02.3	BSV-1 Bateria z prysznicem	sterowanie dźwigniowe, wyciągany prysznic min 1500 mm	1,00
02.4	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 197.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
<b>13</b>	<b>POMIESZCZENIE MAGAZYNOWE</b>		
13.1	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 190.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
13.2	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 447.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
13.3	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 440.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
13.4	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 434.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> </ul>	1,00

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	
<b>14</b>	<b>POMIESZCZENIE MAGAZYNOWE</b>		
14.1	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 200.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
14.2	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 447.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>• półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>• min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>• możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	2,00
<b>06</b>	<b>POMIESZCZENIE MYCIA NACZYŃ KUCHENNYCH</b>		
06.1	KRT-314 Regał perforowany 1200 700 1800	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm,	1,00
06.2	KOT-504K Okap przyścienny kondensacyjny z filtrami i oświetleniem nad zmywarki 1000 1000 450	<ul style="list-style-type: none"> <li>• okapy w całości wykonane są w formie zgrzewano-spawanej,</li> <li>• okapy wykonany jest jako jeden element</li> <li>• przez zastosowanie w okapie filtrów tłuszczowych możemy wytrącić z odprowadzonego powietrza cząstki tłuszczu, kt.re osadzają się na ściankach filtra, jest to spowodowane siłą odśrodkową cząstek podczas przepływu zanieczyszczonego powietrza przez kanały filtra,</li> <li>• spadek ciśnienia w filtrze wynosi około 30 do 120 Pa,</li> <li>• konstrukcja okapu wykonana jest z blachy AISI 304 o gr 1,0,</li> <li>• oświetlenie znajduje się w kanale za szybą hartowaną,</li> </ul>	1,00
06.3	S 100 ABT Zmywarka do naczyń i garnków	4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 180", 240", ) wymiary nierdzewnego kosza: min 550 x 550 mm, wysokość otworu drzwi - 500 mm, sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczącego, system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie, 2 pompy myjące termometr bojlera i wanny	1,00
06.4	R - 8B Zmiękcacz automatyczny	automatyczna regeneracja, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę. ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry] 1500 (przy 10 stopniach w skali d) zbiornik soli [kg] 20; ilość złoża [litry] 5; ciśnienie robocze [bar] 1,5 - 6,0 średnica przyłącza [cal] 3/4;	1,00
06.5	KST-003 Stół przyścienny z półką 1200 700 850	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
06.6	KBT-161 Stół z basenem 1200 700 850 / h=400	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm, maskownica przednia zasłaniająca komorę	1,00
06.7	DOC - 3 PL Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bateria stołowa</li> <li>• nierdzewny przewód ciśnieniowy</li> <li>• sprężyna wyrównująca</li> <li>• spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym</li> </ul>	1,00

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• uchwyt ścienny</li> <li>• uchwyt spryskiwacza</li> </ul>	
06.8	KRT-314 Regał perforowany 1150 700 1800	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm,	1,00
06.9	KWT-402 Wózek kelnerski 600 500 850	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, 4 kółka 2 skrętne z hamulcem	1,00
06.10	Dozownik na 2 środki chemiczne, wąż 15 m.b., pistolet spryskujący	system przeznaczony do mycia i dezynfekcji różnego rodzaju powierzchni. Obudowa systemu wykonana z sztucznego tworzywa ABS co gwarantuje długotrwałe użytkowanie. System dostarczany z kompletnym zestawem instalacyjnym. Możliwość personalizacji produktu. temperatura pracy do 50 C; ciśnienie wody 2-6 bar; zakres stężeń; jednostka centralna; wąż 15 m z atestem spożywczym; pistolet typu SPARY; wąż podłączeniowy ze stali nierdzewnej 1,5 m; 2 uchwyty na zbiorniki z chemią 5 l	1,00
06.11	KST-0000 Kratka odpływowa 300x300x163	blachy o grubości 2 [mm] ze stali, ruszty: drabinkowy higieniczny, kosz osadczy	1,00
<b>8</b>	<b>POMIESZCZENIE KUCHNIA GŁÓWNA</b>		
8.1	KST-141 Stół ze zlewem i półką 1400 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm, maskownica przednia zasłaniająca komorę	1,00
8.2	BSP Bateria z giętkim kranem	sterowanie dźwigniowe, giętki kran, przyłącze 3/8" wąż przyłączeniowy 40 cm	1,00
8.3	DR-200S Szafa chłodnicza - 110 l nierdzewna	chłodzenie dynamiczne, pojemność min.130l precyzyjny sterownik elektroniczny, wydajny agregat Chłodniczy, automatyczne rozmrażanie, zamek drzwi, łatwo wymienna uszczelka drzwi, regulowane nóżki z przodu, kółka z tyłu, 2 stałe ruszty	1,00
8.4	KGT-083 Szafka wisząca z drzwiami suwanymi 1400 400 600	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, uchwyty drzwi wykonane z poszycia, przestawne półki	1,00
8.5	KST-003 Stół przyścienny z półką 1340 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
8.6	MNT-2DR Stół chłodniczy - 2 drzwi	wykonanie ze stali nierdzewnej, rant tylny, 2 drzwi, czynnik chłodniczy r 600 a, maksymalne dzienne zużycie 1,5 kilowatogodziny na dobę, 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi	1,00
8.7	KPT-093 Półka wisząca podwójna przestawna 1600 400 660	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, przestawne półki	1,00
8.8	KST-102 Stół ze zlewem i półką 1600 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm, maskownica przednia zasłaniająca komorę	1,00
8.9	BSP Bateria z giętkim kranem	sterowanie dźwigniowe giętki kran przyłącze 3/8" wąż przyłączeniowy 40 cm	1,00
8.10	MNT-2DR Stół chłodniczy - 2 drzwi	wykonanie ze stali nierdzewnej, rant tylny, 2 drzwi, czynnik chłodniczy r 600 a, maksymalne dzienne zużycie 1,5 kilowatogodziny na dobę, 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi	1,00

8.11	KGT-083 Szafka wisząca z drzwiami suwanymi 1900 400 600	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, uchwyty drzwi wykonane z poszycia, przestawne półki	1,00
8.12	KST-003 Stół przyścienny z półką z miejscem na kosz 1500 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
8.13	KO - 90 Kosz na odpady	kosz jezdny na odpady, wykonany ze stali nierdzewnej, minimum 90 l	1,00
8.14	KST-102 Stół ze zlewem i półką 1150 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm, maskownica przednia zasłaniająca komorę	1,00
8.15	BSP Bateria z giętkim kranem	sterowanie dźwigniowe giętki kran przyłącze 3/8" wąż przyłączeniowy 40 cm	1,00
8.16	KPT-093 Półka wisząca podwójna przestawna 1850 400 660	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, przestawne półki	1,00
8.17	KOT-504 Okap przyścienny z filtrami i oświetleniem 1400 1100 450	<ul style="list-style-type: none"> <li>• okapy w całości wykonane są w formie zgrzewano-spawanej,</li> <li>• okapy wykonany jest jako jeden element</li> <li>• przez zastosowanie w okapie filtrów tłuszczowych możemy wytrącić z odprowadzonego powietrza cząstki tłuszczu, kt.re osadzają się na ściankach filtra, jest to spowodowane siłą odśrodkową cząstek podczas przepływu zanieczyszczonego powietrza przez kanały filtra,</li> <li>• spadek ciśnienia w filtrze wynosi około 30 do 120 Pa,</li> <li>• konstrukcja okapu wykonana jest z blachy AISI 304 o gr 1,0,</li> <li>• oświetlenie znajduje się w kanale za szybą hartowaną,</li> </ul>	1,00
8.18	O 611 i Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny	elektryczny piec konwekcyjno - parowy; 6 lub 7xGN1/1; trzy szyby drzwi; system automatycznego mycia,; automatyczne schładzania; piec wyposażony w system iniekcyjny połączony z rekuperatorem; zakres pracy 30 – 300 °C; panel gładki i wodoodporny bez pokręteł i wystających przycisków; możliwość zaprogramowania min. 99 programów po min. 9 kroków; zmienne prędkości wentylatora; dwukierunkowe obroty wentylatora; taktowanie wentylatora; nierdzewna rynienka na skropliny z drzwi; slot USB; łącze LAN; środek myjący dozowany bezpośrednio do komory, komora tłoczona, zaokrąglone boki ułatwiające mycie.	1,00
8.19	ST 1120 Podstawa - 20 prowadnic GN 1/1	Podstawa pod piec konwekcyjno- parowy - 20 prowadnic GN 1/1, Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304; wymiar dostosowany do proponowanego modelu pieca	1,00
8.20	R - 8B Zmiękcacz automatyczny	automatyczna regeneracja, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę. ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]1500 (przy 10stopniach w skali d)zbiornik soli [kg] 20; ilość złoża [litry] 5; ciśnienie robocze [bar] 1,5 - 6,0 średnica przyłącza [cal] 3/4;	1,00
8.21	KST-002 Stół przyścienny 400 700 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00

8.22	MNT-2DR Stół chłodniczy - 2 drzwi	wykonanie ze stali nierdzewnej, rant tylny, 2 drzwi, czynnik chłodniczy r 600 a, maksymalne dzienne zużycie 1,5 kilowatogodziny na dobę, 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi	1,00
8.23	KPT-093 Półka wisząca podwójna przestawna 1750 400 660	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, przestawne półki	1,00
8.24	KWT-402 Wózek kelnerski 600 500 850	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, 4 kółka 2 skrętne z hamulcem	2,00
8.25	KUT-174 Umywalka z włącznikiem kolanowym 400 385 280	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm,	1,00
8.26	KST-0000 Odpływ liniowy 1400x200x163	Wykonanie z blachy o grubości 2 [mm] ze stali AISI 304, ruszt drabinkowy higieniczny, kosz osadczy	1,00
8.27	KST-0000 Odpływ liniowy 1600x200x163	Wykonanie z blachy o grubości 2 [mm] ze stali AISI 304, ruszt drabinkowy higieniczny, kosz osadczy	1,00
8.28	KST-001 Stół centralny jezdny 1400 600 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
8.29	T - 1 G Taboret z palnikiem gazowym	taboret gazowy wykonany ze stali nierdzewnej z żeliwnym rusztem; średnica palnika: 18 cm; ; dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50; regulowane nożyki	2,00
8.30	SP 70/80 G Kuchnia gazowa	Kuchnia gazowa z szafką; pokrętła w klasie IPX4; górna płyta (obudowa) urządzenia ze stali AISI 304 o grubości 1,2mm; stały płomień (świeczka); dwurzędowe palniki; moc palników: 1x 4,5kW, 3x 7,5kW; na szafce z trzech stron zamkniętej, kominek wbudowana obrotowa kolumna wodna	1,00
8.31	PP 70/40 Płyta robocza	płyta robocza wykonana z AISI 304 o grubości minimum 1,2 mm szuflada na GN 1/1 , podstawa z szafka zamknięta z trzech stron	1,00
8.32	FE 70/40 E Frytownica elektryczna	frytkownica elektryczna, wykonana z AISI 304, płyta górna minimum 1,2 mm, komora na olej minimum 17 l, strefa zimna , obrotowa grzałka w celu łatwiejszego czyszczenia, termostat zabezpieczający przed przegrzaniem, pokrętła w klasie IPX4, zawór spustowy , pojemnik na olej ze wstępną filtracją	1,00
8.33	KST-003 Stół przyścienny z półką 1400 600 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
8.34	SP 70/80 G Kuchnia gazowa	Kuchnia gazowa z szafką; pokrętła w klasie IPX4; górna płyta (obudowa) urządzenia ze stali AISI 304 o grubości 1,2mm; stały płomień (świeczka); dwurzędowe palniki; moc palników: 1x 4,5kW, 3x 7,5kW; na szafce z trzech stron zamkniętej, kominek wbudowana obrotowa kolumna wodna	1,00
8.35	BR 70/80 G/N Patelnia uchylana gazowa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1.2 mm</li> <li>• całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10),</li> <li>• pokrętło pyłoszczelne i brygoszczelne w klasie min IPX 4</li> <li>• pojemność minimum 50l</li> <li>• nierdzewna wanna o grubości 12 mm</li> <li>• nierdzewna ręcznie uchylana pokrywa z ergonomicznym uchwytem</li> </ul>	1,00
8.36	KOT-521 Okap centralny nawiewno -	<ul style="list-style-type: none"> <li>• okapy w całości wykonane są w formie zgrzewano-spawanej,</li> <li>• okapy wykonany jest jako jeden element</li> <li>• przez zastosowanie w okapie filtrów tłuszczowych możemy wytrącić z</li> </ul>	1,00

	wyciągowy 2800 1800 450	odprowadzonego powietrza cząstki tłuszczu, kt.re osadzają się na ściankach filtra, jest to spowodowane siłą odśrodkową cząstek podczas przepływu zanieczyszczonego powietrza przez kanały filtra, • spadek ciśnienia w filtrze wynosi około 30 do 120 Pa, • konstrukcja okapu wykonana jest z blachy AISI 304 o gr 1,0, • oświetlenie znajduje się w kanale za szybą hartowaną,	
<b>9</b>	<b>ROZDZIELNIA KELNERSKA</b>		
9.1	KST-008 Stół centralny z półką 1020 600 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1mm,	1,00
9.2	KST-041 Stół jezdny 700 600 900	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1mm,	1,00
<b>10</b>	<b>ZMYWALNIA</b>		
10.1	KDT-208 Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi 900 600 2000	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,mm,przestawne półki , drzwi wykonane z poszycia	1,00
10.2	KUT-174 Umywalka z włącznikiem kolanowym 400 385 280	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm,	1,00
10.3	KST-151 Stół załadowniczy ze zlewem dwukomorowym do zmywarki 1550	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1,5mm, maskownica przednia zasłaniająca komorę	1,00
10.4	DOC - 3 PL Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bateria stołowa</li> <li>• nierdzewny przewód ciśnieniowy</li> <li>• sprężyna wyrównująca</li> <li>• spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym</li> <li>• uchwyt ścienny</li> <li>• uchwyt spryskiwacza</li> </ul>	1,00
10.5	KNT-062 Nadstawka podwójna nad stół 650 300 700	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nierdzewny przewód ciśnieniowy</li> </ul>	1,00
10.6	KO - 90 Kosz na odpady	kosz jezdny na odpady, wykonany ze stali nierdzewnej, minimum 90 l	1,00
10.7	KOT-504K Okap przyścienny kondensacyjny z filtrami i oświetleniem nad zmywarki 1000 1000 450	<ul style="list-style-type: none"> <li>• okapy w całości wykonane są w formie zgrzewano-spawanej,</li> <li>• okapy wykonany jest jako jeden element</li> <li>• przez zastosowanie w okapie filtrów tłuszczowych możemy wytrącić z odprowadzonego powietrza cząstki tłuszczu, kt.re osadzają się na ściankach filtra, jest to spowodowane siłą odśrodkową cząstek podczas przepływu zanieczyszczonego powietrza przez kanały filtra,</li> <li>• spadek ciśnienia w filtrze wynosi około 30 do 120 Pa,</li> <li>• konstrukcja okapu wykonana jest z blachy AISI 304 o gr 1,0,</li> <li>• oświetlenie znajduje się w kanale za szybą hartowaną,</li> </ul>	1,00
10.8	QQI 102P Zmywarka kapturowa	wydajność: 60/30/24/6 koszy/h; 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150", 600"); wymiary kosza: 500 x 500 mm; wysokość otworu drzwi - 450 mm; bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 8 kW; tłoczona wanna o pojemność 15 l / 2,1 kW; górne i dolne ramiona myjąco -	1,00



		płuczące z kompozytu; sterowanie elektroniczne na froncie dolnej części zmywarki; podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu; licznik cykli mycia; termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP; system samoczyszczenia; automatyczny start po zamknięciu kaptura; autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów; dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel; kontrolki pracy i grzania; regulowany termostat bojlera; kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce	
10.9	R - 8B Zmiękcacz automatyczny	automatyczna regeneracja, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg zaprogramowania, można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę. ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]1500 (przy 10stopniach w skali d)zbiornik soli [kg] 20; ilość złoza [litry] 5; ciśnienie robocze [bar] 1,5 - 6,0 średnica przyłącza [cal] 3/4;	1,00
10.10	KST-152 Stół wydawczy do zmywarki 600	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm,	1,00
10.11	KST-041 Stół jezdny 600 600 850	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy w blacie minimum 1 mm, 4 kółka 2 skrzętne z hamulcem	1,00
10.12	KDT-205 Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi 1340 500 2000	wykonany w całości ze stali AISI 304, grubość blachy minimum 1 mm, uchwyty drzwi wykonane z poszycia, przestawne półki	1,00
11	KOMORA CHŁODNICZA		
11.1	KOMORA CHŁODNICZA Z AGREGATEM	<b>KOMORA CHŁODNICZA</b> <b>Przeznaczenie:</b> Do przechowywania schłodzonej żywności. <b>I. WYMAGANIA ZASADNICZE:</b> <b>1.1. Wymagania konstrukcyjne:</b> 1. Spełnienia wymagania dotyczące: dyrektywy 2001/95/WE Polska Norma PN-EN 378-1 marzec 2010 bezpieczeństwo w komorach chłodniczych o temperaturze poniżej 0 °C. urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej. 2. Komora wykonana z paneli z rdzeniem poliuretanowym o gęstości izolacji minimum 45 kg/m3 i grubości minimum 80 mm, obłożone gładką blachą stalową, ocynkowaną, pokrytą białym trwałym lakierem poliestrowym dopuszczanej do kontaktu z żywnością o grubości od 0,5 do 0,75mm. 3. Panele łączone ze sobą na pióro-wpust oraz za pomocą zamków hakowych (bez nitowania i obróbek blacharskich). 4. Panele podłogowe termostaticzne ze wzmocnionych, izolowanych materiałów, od strony wewnętrznej wykonane z antypoślizgowej żywicy szklanej dopuszczanej do kontaktu z żywnością, z atestem na antypoślizgowość, wzmocniona sklejka wodoodporną o grubości min. 9mm, Obciążenie podłogi min. 500kg/m2 5. komora przystosowana do wpuszczenia w posadzkę 80mm	1,00

	<p>6. Wykończenie wnętrza i styki segmentów w narożnikach bez szczelin i wgłębień, odpowiednio zabezpieczone (bez nitowania).</p> <p><b>II. Cechy konstrukcyjne:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pojemność 13-14 m<sup>3</sup>.</li> <li>Kształt komory zbliżony do prostopadłościanu o wymiarach zewnętrznych: szer. 240 cm, gł. 300, wys. 240 cm</li> <li>Mechanizmy zaciskowe segmentów komory mają zapewnić szczelność połączeń komory, łatwość ich montażu i demontażu dając przy tym jednocześnie bardzo dobrą izolację cieplną i brak mostków termicznych.</li> <li>Drzwi uchylne na zawiasach, lewe o wymiarach w świetle: szerokość 70 cm (+5 cm) i wysokość 200 cm (±10 cm). Grubość panelu 80mm.</li> <li>Panel ścienny przystosowany do zamontowania płyta drzwiowego. Ościeżnica wykonana ze stali nierdzewnej z wybudowaną grzałką elektryczną w miejscu styku z płatem drzwiowym również w dolnej części</li> <li>Drzwi zabezpieczone w solidny trwały zamek z możliwością zamykania na klucz, uniemożliwiające zatrząśnięcie się w komorze.</li> <li>Dopuszczalne obciążenie podłogi min. 500 kg/m<sup>2</sup>.</li> <li>Komora wyposażona w sterownik temperatury z cyfrowym wyświetlaczem.</li> <li>Komora wyposażona w system półek (regałów) z 5 poziomami półek, na trzech ścianach (układ C) wykonane z trwałego poliwęglanu i przystosowane do mycia w zmywarkach przemysłowych (gastronomicznych)</li> <li>Kurtyna paskowa w świetle drzwi, w celu zminimalizowania strat ciepła przy każdorazowym otwarciu drzwi.</li> <li>Oświetlenie LED wewnątrz komory wyłączane i włączane automatycznie (czujnik drzwiowy) z systemem alarmu o otwartych drzwiach</li> <li>Odbiorca zabezpieczy zasilanie elektryczne dla instalacji chłodniczej wg wytycznych</li> </ol> <p><b>II.1. Instalacja chłodnicza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Instalacja chłodnicza ma zawierać agregat chłodniczy typu monoblok (jednolite urządzenie – parownik, skraplacz, zawory wraz z jednostką zewnętrzną ścienną, wyposażony w pełną automatykę wraz z bieżącym odczytem temperatury w jednej obudowie) montowany systemowo na frontowej lub bocznej ścianie komory (bez wycinania i mechanicznej ingerencji w konstrukcję korpusu komory).</li> </ol> <p>agregat chłodniczy o obniżonej emisji ciepła i hałasu, moc chłodnicza agregatu dostosowana do pojemności komory chłodniczej, do obliczeń należy przyjąć maksymalne obciążenia dla projektowanej komory nie mniej niż 1,8kW (przy temp. odparowania -10°C) przy temperaturze otoczenia do +32 °C.</p> <p>zakres temperatur wewnątrz komory od -2 do +5 °C.</p> <p>zasilanie: <b>230V/50Hz</b>, moc elektryczna max. 1,55kW</p> <p>czynnik chłodniczy ekologiczny, bezpieczny dla środowiska naturalnego R455A.</p> <p>chłodnica powietrza z wymuszonym obiegiem powietrza, automatyczny system odszraniania poprzez gorące gazy, system odparowania skroplin</p> <p>Mikroprocesorowe sterowanie komorą z wyświetlaczem z możliwością nastawy żądanej temperatury co 0,1°C. Sterownik wyposażony w sygnalizację - wizualną i dźwiękową - alarmów minimum :</p> <p>niskiej i wysokiej temperatury w komorze</p> <p>otwartych drzwi</p> <p>wysokiej temperatury na skraplaczu</p> <p>możliwość podłączenie sterownika do systemu monitoringu XWEB lub systemu BMS</p> <p><b>III. Wymagania dodatkowe:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pełna dokumentacja tylko w języku polskim: dokumentacja techniczna – ruchowa instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy (przeszkolenie personelu),</li> </ol>
--	---

		<p>2. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.</p> <p>3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce</p> <p>4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem komory. Katalog ten ma zawierać wszystkie informacje o wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania dotyczące montażu urządzenia.</p> <p>5. Dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej umowy na koszt dostawcy w <u>terminie uzgodnionym z odbiorcą</u></p> <p>6. Przeszkolenie personelu z wręczeniem pełnej dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi urządzeń w języku polskim.</p> <p>7. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać wpisy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producent Nazwa i model urządzenia Pełna nazwa i adres sprzedawcy Data produkcji</li> <li>Okres gwarancji Telefon do serwisów</li> </ul> <p>9. Wymagany atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.</p> <p>10. Końcowy odbiór urządzenia przez użytkownika nastąpi na podstawie protokołu zdawczo- odbiorczego.</p> <p><b>Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).</b></p> <p>Spełnienia wymagania dotyczące:</p> <p>klasyfikacji zgodnie z normą BN-78/2561-03 Urządzenia chłodnicze dla handlu i gastronomii.</p> <p>wykonania zgodnie z normą PN-88/A-55654 Szafy chłodnicze dla handlu i zakładów żywienia zbiorowego.</p> <p>wykonania zgodnie z normą PN-EN 441-2 z 1999 r. Meble chłodnicze. Ogólne wymagania mechaniczne i fizyczne.</p> <p>wymagania odnośnie emisji, hałasu, warunki bezpieczeństwa użytkowania, zgodnie z normą PN-88/A/55650.</p>	
11.2	Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy seria 577 mm zestaw 202.	<ul style="list-style-type: none"> <li>wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
11.3	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 373 mm zestaw 324.	<ul style="list-style-type: none"> <li>wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00
11.4	Regał systemowy narożny 4 poziomowy seria 373 mm zestaw 315.	<ul style="list-style-type: none"> <li>wykonane z anodowanego stopu aluminium o grubości 20 mikronów,</li> <li>półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach</li> <li>min nośność półki 190 kg/1m</li> <li>możliwość włożenia GN 1/1 zamiast półki regału</li> </ul>	1,00

**Roboty sanitarne przeprowadzone zostaną w następującym zakresie:**

Pomieszczenia kuchni głównej zostały zlokalizowane na parterze w skrzydle obiektu istniejącego przed rozbudową. Instalacja wodociągowa wody zimnej ciepłej i cyrkulacyjnej została wykonana z rur stalowych obustronnie ocynkowanych o połączeniach na kształtki gwintowane z żeliwa ciągliwego. Baterie czerpalne wykonano jako ściennie, instalacje prowadzone są częściowo natynkowo a częściowo podtynkowo, oraz w podposadzkowym kanale technicznym. Stan techniczny **instalacji wodociągowej** jest zły, w związku z zmianą wyposażenia technologicznego kuchni projektuje się pełną wymianę powyższej instalacji.

**Instalację kanalizacji sanitarnej oraz technologicznej** wykonano z rur żeliwnych o połączeniach kielichowych. Piony instalacji są prowadzone głównie po obrysie ścian, poziomy podposadzkowo. Stan techniczny instalacji kanalizacyjnej jest zły, w związku z zmianą wyposażenia technologicznego kuchni projektuje się pełną wymianę powyższej instalacji.

**Instalacja gazowa** została wykonana z rur stalowych czarnych o połączeniach spawanych, doprowadza gaz do: kuchni gazowej czteropalnikowej typ: BTG-4P, dwu taboretów gazowych typ: TG-1, oraz kotła warzelnego  $V=150\text{dm}^3$ .

Łączne zapotrzebowanie gazu dla pom. kuchni wynosi:  $V=6,5\text{ m}^3/\text{h}$ .

Stan techniczny gazowej instalacji rurowej uznaje się jako dobry, wymianie ulegną odcinki instalacji konieczne ze względu na zmianę wyposażenia technologicznego kuchni.

**Instalacja C.O.** została wykonana jako pompowa z rur stalowych czarnych o połączeniach spawanych. Elementy grzejne stanowią żeliwne grzejniki członowe. Orurowanie prowadzone jest głównie w podposadzkowym kanale technicznym. Łączne zapotrzebowanie na ciepło dla pomieszczeń kuchni głównej wynosi  $Q=11,1\text{kW}$ . Źródłem ciepła jest istniejąca kotłownia gazowa zlokalizowana w piwnicy skrzydła budynku powstałego po rozbudowie.

Instalacja CTW została wykonana jako pompowa z rur stalowych czarnych o połączeniach spawanych, zasila kanałową nagrzewnicę powietrza typ: KONWEKTOR wielkość 25 wykonanie „C”. Orurowanie prowadzone jest głównie w podposadzkowym kanale technicznym. Zapotrzebowanie na ciepło dla instalacji CTW wynosi:  $Q=31,2\text{kW}$ . Stan techniczny instalacji rurowej dla CO i CTW uznaje się jako dobry, z uwagi na zmianę wyposażenia technologicznego kuchni projektuje się wymianę grzejników CO na grzejniki stalowe płytowe w wykonaniu higienicznym.

**Instalacja wentylacyjna** została wykonana jako nawiewno–wywiewna. Linia nawiewna zbudowana jest w oparciu o promieniowy wentylator typ: FK-31,5 figura LO/VI. Linia wywiewna działa w oparciu o wentylator dachowe typ: WVPD-31,5. Powietrze świeże dostarczane jest poprzez prostokątną czerpnię ścienną, zużyte usuwane poprzez wentylator dachowy. Kanały wentylacyjne wykonano jako prostokątne typu A/I z blachy stalowej czarnej zabezpieczone przed korozją poprzez malowanie. Do nawiewu zastosowano prostokątne kratki wentylacyjne typu: N/II, do wywiewu zastosowano okapy wentylacyjne typu kondensacyjnego oraz prostokątne kratki wentylacyjne typu: N/I. Wydatek poszczególnych linii wynosi:  $V_n/V_w=2200/2000\text{m}^3/\text{h}$ . Po oględzinach w/w linii wentylacyjnych oraz urządzeń czynnych stwierdzono ich znaczne zużycie techniczne. Kanały wentylacyjne noszą ślady korozji, oraz wyraźnego rozszczelnienia, kratki wentylacyjne są uszkodzone i straciły możliwość poprawnego kierunkowania strumieniem powietrza, nagrzewnica powietrza jest rozszczelniona i odcięta od zasilania czynnikiem, wentylatory nawiewne oraz wywiewne wykazują cechy długoletniej eksploatacji i znacząco obniżonej wydajności co przekłada się na drastyczne pogorszenie mikroklimatu i czystości powietrza w pomieszczeniach pracy.

## **Szczegółowe wytyczne wg projektów technicznych.**

### **Roboty elektryczne przeprowadzone zostaną w następującym zakresie:**

Przedmiotem opracowania jest instalacja elektryczna w punkcie gastronomicznym Domu Pomocy Społecznej w Babicy

Opracowanie obejmuje:

- a) tablicy rozdzielczej punktu gastronomicznego TR<sub>PG</sub>;
- b) instalacji gniazd;
- c) instalacji oświetlenia ogólnego;
- d) instalacji oświetlenia awaryjnego i ewakuacyjnego;
- e) instalacji detekcji gazu;

### **Tablica rozdzielcza**

Tablica rozdzielcza TR<sub>PG</sub> w wykonaniu natynkowym o stopniu ochrony IP54 w I klasie izolacji z rozłącznikiem głównym 160A, ochronnikiem typu I+II, sygnalizację obecności napięcia, zabezpieczenia różnicowo-prądowe i nadprądowe.

### **Wewnętrzne linie zasilające**

Z rozdzielnic głównej RG należy wyprowadzić WLZ do tablicy TR<sub>PG</sub> N2XH-J 5x50mm<sup>2</sup>.

### **Instalacja gniazd**

Instalację gniazd wtyczkowych należy wykonać przewodami typu N2XH-J 3x2,5mm. Należy montować gniazda podtynkowe z przesłonami styków, natomiast w sanitariatach oraz pomieszczeniach technicznych stosować w wykonaniu IP44 z kłapką.

Instalację gniazd trójfazowych ogólnego przeznaczenia należy wykonać przewodami N2XH-J 5x2,5mm<sup>2</sup>. Gniazda trójfazowe dedykowane do frytownicy elektrycznej, pieca iniekcyjnego oraz zmywarki do naczyń połączyć przewodami N2XH-J 5x6mm<sup>2</sup>.

Wszystko powinno być poprowadzone w rurkach instalacyjnych podtynkowo.

### **Instalacja zasilająca urządzenia techniczne.**

Centrala wentylacyjna nawiewno-wywiewna powinna być podłączona przewodem N2XH-J 5x4mm<sup>2</sup>. Zewnętrzną jednostkę skraplającą dla chłodnicy centrali wentylacyjnej należy zasilić przewodem N2XH-J 5x6mm<sup>2</sup>.

### **Oświetlenie ogólne**

Oświetlenie ogólne pomieszczeń zaprojektowano w oparciu o oprawy nastropowe, oraz montowane w sufitach podwieszonych ze źródłami LED.

W sanitariatach oraz pomieszczeniach technicznych instalować oprawy o podwyższonym stopniu szczelności, odpowiednio IP-44 i IP-65.

Wymagane średnie natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1 "Światło i oświetlenie.

Oświetlenie miejsc pracy. Miejsca pracy we wnętrzach":

- strefy komunikacyjne i korytarze -100 lx
- hole wejściowe - 200 lx
- szatnie - 200 lx
- sanitariaty - 200 lx
- pomieszczenia biurowe - 500 lx

W pomieszczeniach sterowanie przewidziano za pomocą czujników ruchu i łącznikami podtynkowymi zlokalizowanymi przy drzwiach.

Instalację oświetleniową należy wykonać, przewodami kabelkowymi typu N2XH-J 4/3x1,5mm<sup>2</sup>. Przewody prowadzić pod tynkiem (w miejscach gdzie nie projektuje się sufitów podwieszonych, oraz podejścia do opraw i łączników).

### **Oświetlenie awaryjne i ewakuacyjne**

Dedykowane oprawy w komunikacji, na drogach ewakuacyjnych oraz przy wyjściach pozostają bez zmian, według osobnego opracowania. Poza zakresem.

### **INSTALACJA DETEKCJI GAZU**

#### **Urządzenia układu detekcji gazu**

Istniejący układ detekcji gazu należy rozbudować o detektor gazu D2 typ: DEX-1KL/N połączony z modułem alarmowym typu MD Gazex. Dodatkowo należy przenieść istniejący zawór odcinający klapowy MAG-3 Dn80 tak jak zaznaczono na projekcie.

#### **Okablowanie**

Detektor gazu będzie połączony przewodem OMY 5x1mm<sup>2</sup>. Dodatkowo powinien być uziemiony do głównej szyny uziemiającej.

Do zaworu odcinającego klapowego należy doprowadzić przewód HDGS 2x1,5mm<sup>2</sup>.

Całość okablowania należy prowadzić w korytach instalacyjnych oraz rurkach instalacyjnych.

### **3. UKŁAD PRZESTRZENNY ORAZ FORMA ARCHITEKTONICZNA OBIEKTU BUDOWLANEGO**

Budynki pełnią funkcję – **budynki służby zdrowia, opieki społecznej i socjalnej. Dom pomocy i opieki społecznej.** Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektów budowlanych pozostaje bez zmian.

### **4. CHARAKTERYSTYCZNE PARAMETRY OBIEKTU BUDOWLANEGO**

Charakterystyczne parametry obiektu budowlanego pozostają bez zmian.

### **5. OPINIA GEOTECHNICZNA ORAZ INFORMACJA O SPOSOBIE POSADOWIENIA OBIEKTU BUDOWLANEGO**

Opinia geotechniczna oraz informacje o sposobie posadowienia obiektu – bez zmian.

### **6. LICZBA LOKALI**

Liczba lokali – bez zmian.

### **7. LICZBA LOKALI DOSTĘPNYCH DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH**

Liczba lokali dostępnych dla osób niepełnosprawnych – bez zmian.

### **8. OPIS ZAPEWNIENIA NIEZBĘDNYCH WARUNKÓW DO KORZYSTANIA Z OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I MIESZKANIOWEGO BUDOWNICTWA WIELORODZINNEGO PRZEZ OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE**

Bez zmian.

### **9. PARAMETRY TECHNICZNE OBIEKTU BUDOWLANEGO CHARAKTERYZUJĄCE WPŁYW OBIEKTU BUDOWLANEGO NA ŚRODOWISKO I JEGO WYKORZYSTYWANIE ORAZ NA ZDROWIE LUDZI I OBIEKTY SĄSIEDNIE**

Bez zmian.

### **10. ANALIZA TECHNICZNYCH, ŚRODOWISKOWYCH I EKONOMICZNYCH MOŻLIWOŚCI REALIZACJI WYSOCE WYDAJNYCH SYSTEMÓW ALTERNATYWNYCH ZAOPATRZENIA W ENERGIĘ I CIEPŁO**

Bez zmian.



**11. ANALIZA TECHNICZNYCH I EKONOMICZNYCH MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA URZĄDZEŃ, KTÓRE AUTOMATYCZNIE REGULUJĄ TEMPERATURĘ ODDZIELNIE W POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZENIACH LUB W WYZNACZONEJ STREFIE OGRZEWANEJ**

Bez zmian.

**12. INFORMACJE O ZASADNICZYCH ELEMENTACH WYPOSAŻENIA BUDOWLANO-INSTALACYJNEGO, ZAPEWNIAJĄCYCH UŻYTKOWANIE OBIEKTU BUDOWLANEGO ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM**

Bez zmian.

**13. DANE DOTYCZĄCE WARUNKÓW OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ**

Dane dotyczące warunków ochrony przeciwpożarowej nie ulegają zmianie – bez zmian.

○ **Odległość budynku od obiektów sąsiadujących**

Istniejący zespół budynków został usytuowany zgodnie z § 271 - 273 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (j.t. Dz.U. z 2019 r., poz. 1065 z późn. zm.). Odległości wymagane przepisami, w stosunku do granic, jak i sąsiednich budynków, zostały zachowane – **bez zmian**.

Budynek zaprojektowano z materiałów nie rozprzestrzeniających ognia.

○ **Kategorię zagrożenia ludzi** – bez zmian.

Zgodnie z § 212 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (j.t. Dz.U. z 2019 r., poz. 1065 z późn. zm.). istniejący zespół budynków zaliczony został do niskich i zakwalifikowany jako ZL I i ZLIII+ piwnice typu PM do 500MJ/m<sup>2</sup>.

○ **Przewidywaną gęstość obciążenia ogniowego** – bez zmian.

Dla obiektów zakwalifikowanych do kategorii zagrożenia ludzi ZL nie ma obowiązku obliczania gęstości obciążenia ogniowego. Gęstość obciążenia ogniowego nie przekracza 500 MJ/m<sup>2</sup>.

○ **Ocenę zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych** – bez zmian.

W zespole budynków nie występują pomieszczenia zagrożone wybuchem i nie są wyznaczone strefy zagrożenia wybuchem.

○ **Klasę odporności pożarowej budynku oraz klasę odporności ogniowej i stopień rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych.** – bez zmian.

Zgodnie z §213 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (j.t. Dz.U. z 2019 r., poz. 1065 z późn. zm.).

Klasę odporności ogniowej elementów budynku określa tabela.

Klasa odporności pożarowej budynku	Klasa odporności ogniowej elementów budynku					
	główna konstrukcja nośna	konstrukcja dachu	strop1)	ściana zewnętrzna1), 2)	ściana wewnętrzna1)	przekrycie dachu3)
1	2	3	4	5	6	7
"B"	R 120	R 30	REI 60	EI 60 (o-i)	EI 30	(-)

- **Podział obiektu na strefy pożarowe.** – bez zmian.

Ze względów technicznych jak również użytkowych budynku obecnie obiekt stanowi jedna strefę pożarową.

- **Warunki ewakuacji, oświetlenie awaryjne oraz przeszkodowe**

Zespół budynków wyposażony jest w instalację oświetlenia ewakuacyjnego – bez zmian.

- **Sposób zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych, a w szczególności: wentylacyjnej, ogrzewczej, gazowej, elektroenergetycznej, odgromowej**

W budynkach istnieje instalacja wykrywania i sygnalizacja pożaru – bez zmian.

- **Dobór urządzeń przeciwpożarowych w obiekcie budowlanym, dostosowany do wymagań wynikających z przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej i przyjętego scenariusza rozwoju zdarzeń w czasie pożaru**

Do ochrony budynków zastosowano:

- Centrala sygnalizacji pożaru
- Czujki dymowe
- Ręczne ostrzegacze pożarowe
- Przeciwpożarowa instalacja wodociągowa
- Obudowa i oddymianie klatek schodowych
- Oświetlenie ewakuacyjne
- Gaśnice

- **Wyposażenie w gaśnice**

Zespół budynków został wyposażony w gaśnice proszkowe oraz śniegowe – bez zmian.

- **Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru**

Zgodnie z ekspertyzą techniczną w sprawie warunków bezpieczeństwa pożarowego opracowania dla obiektu Domu Pomocy społecznej zlokalizowanego w miejscowości Babica 2 w powiecie strzyżowskim wraz z postanowieniami Podkarpackiego Komendanta Wojewódzkiego Państwowej Straży Pożarnej w Rzeszowie przeciwpożarowe zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru jest przedmiotem **odstępstwa**.

- **Drogi pożarowe**

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz.U. Nr 124, poz. 1030) – od ulicy Podkarpackiej ulicą Poznańską, od al. Powstańców Warszawy ulicą E.Plater. wewnętrzne drogi dojazdowe do zespołu budynków spełniają wymogi dla dróg pożarowych. Usytuowanie budynków umożliwia użycie sprzętu ratowniczego straży pożarnej – bez zmian.

Opracowała:

mgr inż. arch. Ewelina Gotkowska

upr. bud. nr 35/PKOKK/2017

Sprawdził:

mgr inż. arch. Dominik Trąd

upr. bud. nr RZ/A-10/06