

PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRANŻOWE

**„INWESDIM”**

Spółka z o.o.

45-062 Opole, ul. T. Kościuszki 31

NIP 7540336813

tel. 77 454 29 94

e-mail: [sekretariat@inwesdim.biz](mailto:sekretariat@inwesdim.biz)

---

## **UPROSZCZONA DOKUMENTACJA TECHNICZNO-KOSZTOWA**

MODERNIZACJI POMIESZCZEŃ KUCHNI I JEJ ZAPLECZA W  
BUDYNKU ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO W KROŚNICY

Adres inwestycji:

47-180 Izbicko, Krośnica, ul. Szkolna 18

Nazwa i adres Zamawiającego:

Gmina Izbicko

47-180 Izbicko, ul. Powstańców Śląskich 12

Opracował:

Tomasz Figiel

Grudzień 2024

## **Spis treści**

1. Podstawa opracowania .....	3
2. Cel i zakres opracowania.....	3
3. Opis stanu istniejącego.....	3
4. Zakres i rodzaj prac remontowych .....	4
5. Rozwiązania materiałowe oraz zalecane warunki prowadzenia robót.....	6
6. Wykaz urządzeń i mebli .....	7
Rysunek nr 1.....	11

## 1. Podstawa opracowania

- umowa z Zamawiającym;
- założenia programu funkcjonalno-użytkowego dla zadania „Kompleksowa termomodernizacja budynków sali gimnastycznej z budynkiem szkoły oraz przedszkola wraz z wymianą instalacji elektrycznej i instalacji c.o., remontem instalacji kanalizacji sanitarnej, instalowaniem urządzeń fotowoltaicznych oraz przebudową dachu łącznika w miejscowości Krośnica” (w dalszej części zwany PFU TERMO);
- uzgodnienia z Zamawiającym i Zarządcą budynku;
- oględziny in situ.

## 2. Cel i zakres opracowania

Niniejsza dokumentacja stanowi uzupełnienie i uszczegółowienie programu funkcjonalno-użytkowego zadania pn. „Modernizacji pomieszczeń kuchni i jej zaplecza w budynku Zespołu szkolno-przedszkolnego w Krośnicy”, a celem jej sporządzenia jest umożliwienie potencjalnym wykonawcom przygotowania rzetelnej oferty w postępowaniu przetargowym na jego realizację.

Zakres opracowania dotyczy kompleksowego remontu oraz wyposażenia pomieszczeń związanych z przygotowaniem posiłków dla przedmiotowego obiektu, z uwzględnieniem robót przewidzianych w dokumencie nadrzędnym tj. PFU oraz PFU TERMO.

## 3. Opis stanu istniejącego

W przedmiotowym zapleczu kuchennym zlokalizowanym na parterze Zespołu Szkolno-Przedszkolnego przygotowuje się posiłki zarówno dla dzieci przedszkolnych jak i szkolnych (zróżnicowane menu). Liczba posiłków dla przedszkolaków (śniadania, obiady, podwieczorki) to ok. 50 zestawów, a dla uczniów szkoły podstawowej to ok. 120 porcji obiadowych (zupa i drugie danie). Układ pomieszczeń w stanie obecnym wykazuje niedogodności w zachowaniu prawidłowej technologii przygotowania oraz wydawania posiłków. Dzieci przedszkolne użytkujące salę na parterze przyległą do kuchni spożywają posiłki w sali, natomiast dzieci z oddziału zlokalizowanego na piętrze oraz dzieci szkolne spożywają posiłki w jadalni, na parterze budynku szkoły. Aktualnie w skład zaplecza kuchennego zalicza się następujące pomieszczenia (rozmieszczenie wg rys. nr IN-1 PFU TERMO):

Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m <sup>2</sup> ]
P0.06	Korytarz	3,23
P0.10	Pomieszczenie intendentki	6,56
P0.11	Magazyn towarów suchych	5,68
P0.12	Obieralnia i przechowalnia jaj	7,23
P0.07	Kuchnia	32,90
P0.08	Zmywalnia	8,45
P0.09	Korytarz	9,75
P0.14	Szatnia pracowników obsługi	5,86
P0.13	Toaleta pracowników obsługi	2,32
P0.17	Wydawanie posiłków	9,00
RAZEM		90,96

Zaplecze uzbrojone w instalacje wodociągową, kanalizacji sanitarnej, elektryczną oraz gazową zasilaną z pojedynczych butli przy urządzeniach grzewczych. Wentylacja pomieszczeń odbywa się grawitacyjnie, natomiast nad częścią urządzeń grzewczych zainstalowano okapy z łapaczami tłuszczu podłączonymi do osobnych przewodów w pionach kominowych (pomieszczenia P0.10, P0.11 i P0.12 bez wentylacji). W kuchni zlokalizowany jest węzeł przyłącza wody, którego umiejscowienie i rozmiary ograniczają możliwość zagospodarowania całej powierzchni pomieszczenia. Instalacje poddawane były wielokrotnej rozbudowie i wykazują zróżnicowanie w zakresie zastosowanych materiałów (aluminium, miedź) i sposobu ich zabudowy (p/t, korytka, rury). Wykończenie ścian stanowi okładzina z płytek ceramicznych do wysokości ok. 2 m w kuchni i toalecie, a w zmywalni i pomieszczeniu obieralni do ok. 1,7 m. W magazynie i korytarzach lamperia malowana farbą olejną do wysokości ok. 1,7 m. Ściany powyżej powierzchni zmywalnych oraz sufity malowane farbą emulsyjną. Posadzki w pomieszczeniach kuchni i jego zaplecza wykończone terakotą. Stolarka drzwiowa wewnętrzna nie zmieniana od czasu oddania budynku do użytkowania (wysokość ok. 2,05). Ściana oddzielająca kuchnię od korytarza łączącego zmywalnię i salę zabaw w przeszklona na wysokości od poziomu parapetu do stropu. Wysokość pomieszczeń na parterze ok. 3,05 m. Układ pomieszczeń wg części rysunkowej. Pomieszczenie do wydawania posiłków przyległe do jadalni jest pomieszczeniem przejściowym i pełni również rolę łącznika pomiędzy przedszkolem i szkołą. Wszystkie meble i część urządzeń zaplecza kuchennego jest wyeksploatowana i podlega wyłączeniu z użytkowania, za wyjątkiem 6-palnikowej kuchenki gazowej i patelni elektrycznej.

Stan wykończenia ścian, instalacji oraz wyposażenia wymaga przeprowadzenia kompleksowego remontu pomieszczeń kuchni, zmywalni oraz pomieszczeń towarzyszących. Ciąg technologiczny produkcji żywności wymaga usprawnienia i unowocześnienia. Zarówno instalacje wodnokanalizacyjna jak i elektryczna wielokrotnie rozbudowywane podlegają wymianie i usystematyzowaniu, a przyłącz wodociągowy należy przebudować.

#### **4. Zakres i rodzaj prac remontowych**

W celu szczegółowego określenia ilości i rodzaju robót do wykonania w ramach szeroko rozumianego remontu kuchni należy wykonać szczegółową inwentaryzację i ocenę stanu technicznego poszczególnych elementów. Na podstawie opracowanej przez wykonawcę inwentaryzacji sporządzić należy dokumentację projektową, zarówno wymaganą przepisami ustawy Prawo budowlane, jak i projekty techniczne/wykonawcze niezbędne do opracowania przedmiaru robót metodą uproszczoną dla całego zamierzenia. W przypadku konieczności uzyskania warunków technicznych od zarządców sieci, Wykonawca winien je uzyskać w imieniu Zamawiającego. Dokumentacja powinna być uzgodniona z właściwymi służbami lub rzeczoznawcami (np.: sanitarny, p.poż., itd.) pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami i normami w zakresie realizacji celu jakiemu ma służyć. Dopuszcza się wykonanie dokumentacji z odstępstwami od obowiązujących przepisów, pod warunkiem uzyskania odpowiednich zgód. Elementami projektów i wykonawstwa winny być:

- zmiana układu pomieszczeń wraz z ewentualną przebudową ścian,
- technologia produkcji żywności (projekt uzgodniony z państwową jednostką inspekcji sanitarnej bądź rzeczoznawcą ds. sanitarnych),
- instalacja elektryczna,
- instalacja wodnokanalizacyjna,
- instalacja wentylacji,
- remont okładzin ścian, podłóg i sufitów,

- wymiana stolarki wewnętrznej,
- wymiana armatury sanitarnej,
- dostawa i montaż mebli i sprzętu gastronomicznego,
- dostawa szafek bhp dla pracowników obsługi,
- zewnętrzna i wewnętrzna instalacja gazowa (zasilanie automatyczne z baterii butli gazowych zlokalizowanych na zewnątrz budynku).

W związku z planowaną przebudową kuchni i jej zaplecza planuje się wykonanie instalacji gazowej zasilającej urządzenia grzewcze do obróbki termicznej w procesie przygotowywania potraw. Punkt z butlami gazu (w ilości gwarantującej funkcjonowanie instalacji bez przerw) zasilającymi instalację należy zaprojektować na zewnątrz budynku. Ponadto należy w ramach prac projektowych zapewnić komunikację wewnątrz budynku pomiędzy salą zabaw na parterze a częścią przedszkolną na piętrze oraz wydzielić pomieszczenie wydawania posiłków przy jadalni. Na rysunku wskazano również potencjalną lokalizację szybu windy opisanego szerzej w PFU. Dokumentacja projektowa powinna być uzgodniona z Zamawiającym na etapie jej sporządzania i podlega ostatecznemu zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Do celów oszacowania wartości zamówienia w zakresie dostaw i robót wg wymagań Zamawiającego sporządzono koncepcję nowego układu pomieszczeń wraz z rozmieszczeniem urządzeń (rys. nr 1).

Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m <sup>2</sup> ]
P1	Korytarz 1	9,75
P2	Pomieszczenie socjalne pracowników obsługi	6,55
P3	Obieralnia i przechowalnia jaj	5,68
P4	Magazyn towarów suchych i mrożonek	7,78
P5	Kuchnia	32,90
P6	Korytarz 2	3,23
P7	Zmywalnia	8,45
P8	Toaleta pracowników obsługi	2,32
P9	Wydawanie posiłków	9,00
RAZEM		96,69

Orientacyjne określenie rodzaju prac przewidzianych do realizacji:

- kompleksowe wykonanie instalacji gazowej zasilanej z butli propan-butan,
- kompleksowe wykonanie nowej instalacji elektrycznej,
- wykonanie instalacji wodokanalizacyjnej, włącznie z przebudową przyłącza wodociągowego, zestawu wodomierzowego oraz odpływów kanalizacji sanitarnej,
- wykonanie kompleksowo instalacji wentylacyjnej w pomieszczeniach zaplecza oraz pomieszczeniu kuchni w połączeniu z okapem,
- przebudowa lub budowa ścian w celu wydzielenia pomieszczeń,
- skucie płytek na ścianach i posadzce w pomieszczeniach objętych modernizacją,
- zeskrobanie farby, gruntowanie, szpachlowanie i malowanie sufitów i ścian,
- przygotowanie podłoża i oblicowanie ścian płytkami,
- przygotowanie podłoża i ułożenie płytek na podłodze,
- wymiana i montaż nowej stolarki drzwiowej wewnętrznej,
- dostawa i montaż urządzeń określonego w pkt nr 6 wg zatwierdzonego projektu technologii.

Jeżeli w trakcie sporządzania projektu technologii przygotowania i dystrybucji posiłków wystąpią okoliczności uniemożliwiające rozmieszczenia urządzeń wg wstępnie przyjętego układu, Wykonawca winien dążyć do sporządzenia projektu zbliżonego pod względem zastosowania urządzeń zarówno ilościowym, parametrycznym, wielkościowym i wydajnościowym określonym przez Zamawiającego w wykazie (pkt nr 6).

## **5. Rozwiązania materiałowe oraz zalecane warunki prowadzenia robót**

Przedstawione poniżej propozycje rozwiązań materiałowych określają minimalne wymagania Zamawiającego dla przedmiotu zamówienia.

### Posadzki

W pomieszczeniach mokrych należy zastosować izolację przeciw wodną np. folia w płynie. Wykończenie posadzki z płytek antypoślizgowych, odpornych na plamienie, o niskiej nasiąkliwości.

### Stolarka drzwiowa

Drzwi o podwyższonej odporności na wilgoć i uderzenia (np. wózkiem kelnerskim). Ościeżnice metalowe zabezpieczone antykorozyjni przez ocynkowanie lub z materiałów nie ulegających korozji. Dostosowanie kierunku otwierania, typu drzwi i szerokości do przeznaczenia pomieszczenia oraz rozmieszczenia sprzętu gastronomicznego wg projektu technologii. Drzwi wyposażone w bulaje i zamknięcie na klucz.

### Okładziny ścian i sufitów

Parter - gładź i płytki ściennie odporne na plamienie, farba odporna na szorowanie, bezzapachowa, przeznaczona do stosowania w pomieszczeniach gastronomii.

### Obudowy instalacji

Ewentualne zabudowy realizować z zastosowaniem płyt GK na stelażu metalowym.

### Instalacja elektryczna

Instalacje w miarę możliwości prowadzić podtynkowo i podposadzkowo. Ilość obwodów i gniazd uwzględniająca pracę urządzeń w tym samym czasie. W pomieszczeniach kuchni oraz zaplecza, oprócz zasilania urządzeń przewidzianych dostawą i montażem niniejszą dokumentacją zgodnie z wytycznymi ich producentów, należy zapewnić dodatkowo gniazda zasilania dla pozostałego sprzętu gastronomicznego np. naleśnikarka, frytkownica, blender, gofrownica, itp. Należy stosować gniazda o stopniu ochrony adekwatnym do miejsca montażu. Dla zasilania kuchni i zaplecza wykonać osobną tablicę bezpiecznikową. Instalacja oświetleniowa wg wytycznych PFU TERMO spełniająca wymagania natężenia dla miejsca pracy. W przypadku uznania przez projektanta konieczności zastosowania oświetlenia ewakuacyjnego, należy przewidzieć jego wykonanie.

### Instalacje wod-kan

Przebudowa instalacji konieczna będzie w zakresie dostosowania do nowych rozwiązań funkcjonalnych oraz nowego wyposażenia gastronomicznego i będzie obejmowała m.in. wymianę pionów wody i kanalizacji w obrębie pomieszczeń objętych modernizacją, przejść przez przegrody, wymianę urządzeń sanitarnych, przebudowę i rozbudowę instalacji w zakresie wynikającym z potrzeb technologicznych (włączenie z przewodami odpływowymi aż do pierwszej studzienki), zainstalowanie armatury (baterie łokciowe przy umywalkach i zlewach, prysznicowe przy basenach - w pomieszczeniach kuchni, zmywalni i obróbki

wstępnej, bądź umywalki z włącznikami kolanowymi), montaż separatora tłuszczów, stacji uzdatniającej wodę wg zaleceń dostawców urządzeń gastronomicznych, umywarek, basenów, zlewów, miski ustępowej, pojemnościowych ogrzewaczy wody oraz pozostałych elementów wymaganych z względu na specyfikę przeznaczenia pomieszczeń. Instalacje montowane natynkowo i niezabudowane należy obudować płytami GK na stelażu metalowym. Przebudować należy także przyłączyć wody w celu usunięcia kolizji z nowoprojektowanym układem technologii kuchni. Przebudowie podlega też instalacja zasilająca pozostałą część Zespołu Szkolno-Przedszkolnego zlokalizowana w obrębie pomieszczeń kuchni i zaplecza. Toaleta dla personelu wyposażona w umywalkę, baterię z mieszaczem, miskę ustępową podwieszoną, dozownik na mydło, podajnik na ręczniki papierowe, kosz na śmieci i uchwyt na papier toaletowy.

### Instalacja gazowa

Nowoprojektowaną instalację wykonać wg zatwierdzonego projektu, a urządzenia przewidziane do montażu należy zasilić zgodnie z DTR poszczególnych urządzeń. Bezpieczeństwo użytkowników zapewnić należy po przez stosowanie odpowiednich czujników, zaworów odcinających, itp. Zasilanie instalacji z baterii butli zlokalizowanych na zewnątrz budynku. Liczba butli w ilości zapewniającej pracę bez przerw z systemem informowania o stanie napełnienia butli.

### Instalacja wentylacji

Przy doborze i montażu okapu zapewnić kompensację ilości powietrza świeżego i zużytego. Zmiany w instalacji wentylacji prowadzić przy użyciu materiałów niepalnych. Istniejące przewody należy wyczyścić.

### Wymagania dotyczące mebli i wyposażenia ruchomego

Dostarczane sprzęt, urządzenia i meble powinny być trwałe, łatwe do utrzymania w czystości, wykonane z materiałów atestowanych, zmywalnych, odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych, krawędzie należy wykończyć w sposób trwały, uniemożliwiający gromadzenie się nieczystości.

## **6. Wykaz urządzeń i mebli**

Lp.	Nazwa asortymentu	Cechy/opis asortymentu	J.m.	Ilość
<b>KUCHNIA</b>				
1	Patelnia gastronomiczna ze stali nierdzewnej	istniejąca	szt.	1
2	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny z podstawą, blachami i miękczaczem wody	11 poziomów, możliwość regulacji poziomu wilgotności od 0-100%, funkcja gotowania na parze, funkcja gotowania gorącym powietrzem, możliwość automatycznego i ręcznego sterowania, system myjący komorę, moc elektryczna ok. 18,5 kW, kierunek otwierania drzwi ustalić na etapie projektu technologii, 11 blach GN1/1 40 mm, podstawa z 8 prowadnicami	kpl.	1
3	Kuchnia gazowa 6 palnikowa	istniejąca	szt.	1
4	Taboret pojedynczy gazowy	wolnostojący, wykonana ze stali nierdzewnej, zasilanie: gaz propan-butan, moc palnika ok. 11-14 kW, ruszt żeliwny, zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w przypadku braku płomienia, zapalnik elektryczny, regulacja nóżek	szt.	2

5	Szafa chłodnicza	drzwi pełne, pojemność netto min. 350l, wymuszony obieg powietrza wewnątrz, 4 półki przestawne, gwarantowana nośność półek 7 kg, zakres temperatury chłodzenia 0-8°C lub większy z dolną granicą do -2°C	kpl.	1
6	Szatkwonica gastronomiczna do warzyw z zestawem noży	2 otwory wsadowe umożliwiające szatkowanie zarówno dużych kawałków (ok. 16 cm), jak i mniejszych (ok. 5 cm), wykonana ze stali nierdzewnej lub aluminium, zestaw tarcz tnących (wióry ok. 2 i 7 mm, kostka ok. 8/8 mm, plastry regulowana od ok. 1-5 mm lub stałe 2 i 4 mm, tarcie ziemniaków), dysk ewakuacyjny lub inny system zapewniający wyrzut krojonych warzyw, praca ciągła	kpl.	1
7	Krajalnica do wędlin	średnica stalowego ostrza 25 cm, obudowa z aluminium anodowanego, zasilanie jednofazowe, regulacja grubości plastrów 0-10 mm	kpl.	1
8	Maszynka do mielenia mięsa	umożliwiająca pracę ciągłą do co najmniej 25 minut, zasilanie jednofazowe, sita 3, 5 i 8 mm, wykonana z trwałych materiałów typu stal nierdzewna, żeliwo, aluminium anodowane, wydajność chwilowa min. 120 kg/h	kpl.	1
9	Zestaw okapów gastronomicznych przyściennych	stal nierdzewna, rynienka ociekowa z zaworem spustowym, labiryntowe filtry, oświetlenie, docelowe wymiary wg projektu technologii, wyposażenie w nawiew kompensacyjny i wiązką indukcyjną	kpl.	1
10	Stół roboczy ze zlewem 1 komorowym bez półki (stanowiska obróbki mięs/ryb i warzyw)	stal nierdzewna, głębokość 70 cm, wysokość 85 cm, długość stołu ze zlewem ok. 190 cm, bateria sztorcowa z mieszaczem	kpl.	2
11	Stół przyścienny z półką dolną (stanowisko prac mącznych)	stal nierdzewna, długość ok. 200 cm, głębokość 70 cm, wysokość 85 cm	kpl.	1
12	Stół przyścienny z drzwiami przesuwными	stal nierdzewna, dł. 150 cm, gł. 60 cm, wys. 85 cm, półka przestawna	szt.	1
13	Szafa przelotowa na naczynia	stal nierdzewna, drzwi przesuwne, długość 120 cm, wysokość 180 cm, głębokość 50 cm	kpl.	1
14	Umywalka z włącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła + podajnik na ręczniki papierowe + kosz na odpady zmieszane	umywalka ze stali nierdzewnej, szerokość ok. 40 cm, głębokość ok. 33 cm,	kpl.	1
15	Regał stalowy	stal nierdzewna, 4 półki pełne, wys. 180 cm, szer. 130 cm, gł. 60 cm, spawany, dopuszczalne obciążenie na półkę min. 70 kg	szt.	1
16	Basen 1-komorowy wraz z gastronomiczną baterią	stal nierdzewna, dł. 70 cm, gł. 60 cm, wys. 85 cm, wysokość komory ok. 40 cm, bateria jednouchwytowa z mieszaczem, prysznic ręczny ze sprężyną	kpl.	1
17	Naleśnikarka	płyta żeliwna Ø 400 mm z powłoką nieprzywierającą np.. ceramiczną, moc min. 3kW, obudowa ze stali nierdzewnej, regulacja temperatury, max. temp. ok. 300 °C	szt.	2



18	Mikser planeterny	metalowe elementy mechanizmu (przekładnie), akcesoria ze stali nierdzewnej (hak, różga, mieszadła), misa o poj. ok. 7l ze stali nierdzewnej, moc ok. 1,5 kW, możliwość wyrobienia ciasta ciężkiego	kpl.	1
19	Gofrownica	podwójna, kratka drobna, żeliwne płyty grzewcze z nieprzywierającą powłoką, regulacja temperatury 50-300°C	szt.	2
20	Frytkownica	stal nierdzewna, pojemność 8 litrów, kranik spustowy oleju, strefa zimna poniżej poziomu grzałek zapobiegająca przypalaniu pozostałości, możliwość wyjmowania pojemnika na olej w celu czyszczenia	szt.	2
21	Blender ręczny	regulacja obrotów, maksymalna ilość obrotów 14000-20000/min, ramię i ostrze ze stali nierdzewnej, waga do 2 kg	szt.	1
22	Stół przyścienny z półką	stal nierdzewna, dł. 40 cm, gł. 60 cm, wys. 85 cm, spawany	szt.	1
<b>ZMYWALNIA</b>				
23	Zmywarka gastronomiczna kapturowa z funkcją wyparzania wraz z podstawą, stołami załadowniczym i wyładowniczym oraz systemem zmiękczenia wody	wykonanie ze stali nierdzewnej, zasilanie trójfazowe, wysokość komory wsadowej umożliwiająca mycie naczyń o wysokości min. 350 mm, program samoczyszczenia, pompa odpływu, dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego, zawiera kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz uniwersalny i pojemnik na sztućce, stół załadowniczy ze zlewem i baterią gastronomiczną z przysznicem i wylewką, wymiary przyjęte w koncepcji 110+70+100 cm, układ narożny, stół wyładowniczy z półką	kpl.	1
24	Umywalka z włącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła + podajnik na ręczniki papierowe + kosz na odpady zmieszane	umywalka ze stali nierdzewnej, szerokość ok. 40 cm, głębokość ok. 33 cm,	kpl.	1
25	Pojemnik na odpadki	tworzywo sztuczne, zamykany pokrywą, pojemność 80 litrów, podstawa na kółkach	szt.	1
26	Okap kondensacyjny	stal nierdzewna, wymiary okapu adekwatne do wymiarów zmywarki, odprowadzanie skroplin	kpl.	1
<b>MAGAZYN</b>				
27	Szafa magazynowa	stal nierdzewna, dł. 80 cm, gł. 60 cm, wys. 180 cm, drzwi przesuwne	szt.	2
28	Regał magazynowy 5 półek	stal nierdzewna, dł. 140 cm, gł. 40 cm, wys. 180 cm, spawany, dopuszczalne obciążenie na półkę min. 70 kg	szt.	1
29	Szafa mroźnicza	obudowa ze stali nierdzewnej, temperatura mrożenia w zakresie do -23°C, pojemność netto ok. 260l, 6-7 półek o nośności min. 6 kg, klasa energetyczna nie niższa niż C	szt.	1
<b>OBIERALNIA WARZYW I PRZECHOWYWALNIA JAJ</b>				
30	Lodówka na próbki żywności	wysokość umożliwiająca montaż pod blatem stołu, regulacja temperatury adekwatna do przeznaczenia	szt.	1
31	Stół ze zlewem 1-komorowym i miejscem na lodówkę podblatową	stal nierdzewna, dł. 120 cm, gł. 60 cm, wys. 85 cm, wysokość komory 25 cm, bateria łokciowa, jednouchwytywa z mieszaczem	kpl.	1

32	Lodówka na jajka	wysokość umożliwiaiąca montaż pod blatem stołu ze zlewem, min. 2 półki mieszczące po 2 tacki na 30 jaj (łącznie 120 jaj), regulacja temperatury adekwatna do przeznaczenia	szt.	1
33	Naświetlacz do jaj	obudowa ze stali nierdzewnej, możliwość jednorazowego naświetlania 30 jaj przy maksymalnym czasie 3 minut, automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie	szt.	1
34	Umywalka z włącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła + podajnik na ręczniki papierowe + kosz na odpady zmieszane	umywalka ze stali nierdzewnej, szerokość ok. 40 cm, głębokość ok. 33 cm,	kpl.	1
35	Stół ze zlewem 1-komorowym i blatem roboczym	stal nierdzewna, dł. 120 cm, gł. 60 cm, wys. 85 cm, wysokość komory 25 cm, bateria łokciowa, jednouchwytyowa z mieszaczem	kpl.	1
36	Obieraczka do warzyw okopowych wraz z separatorem obierzyn	stal nierdzewna, możliwość jednorazowego wsadu ok. 12 kg, możliwość wymiany elementów ściernych	kpl.	1
<b>POMIESZCZENIE SOCJALNE</b>				
37	Szafki bhp	orientacyjne wymiary szer. 40 cm, gł. 45 cm, wys. 170 cm, podział wewnętrzny: górna półka i dwie przegrody pionowe z drążkiem na ubrania wiszące, stal malowana proszkowo	szt.	3
38	Stół ze zlewem 1-komorowym i blatem roboczym	stal nierdzewna, dł. 120 cm, gł. 60 cm, wys. 85 cm, wysokość komory 25 cm, bateria łokciowa, jednouchwytyowa z mieszaczem	kpl.	1
<b>WYDAWANIE POSILKÓW</b>				
39	Szafa na naczynia	stal nierdzewna, wymiary szer. 90 cm, gł. 50 cm, wys. 180 cm, drzwi przesuwne, 4 półki wewnętrzne	szt.	1
40	Stół przyścienny z półką	stal nierdzewna, dł. 120 cm, gł. 60 cm, wys. 85 cm,	szt.	1
41	Stół przyścienny z półką	stal nierdzewna, dł. 80 cm, gł. 60 cm, wys. 85 cm,	szt.	1
<b>KORYTARZ 1</b>				
42	Szafa porządkowa ze zlewem	stal nierdzewna, wymiary szer. 50 cm, gł. 50 cm, wys. 200 cm, zlew na brudną wodę, bateria do poboru wody, otwory wentylacyjne, odpływ, półka w górnej części	szt.	1

Przedstawione w niniejszym opracowaniu informacje są tylko materiałem wyjściowym i pomocniczym dla Wykonawcy do sporządzenia własnych opracowań wykonania zadań wchodzących w skład zamówienia. Zamawiający dopuszcza zmiany w stosunku do przedstawionych wymagań pod warunkiem akceptacji przez Zamawiającego rozwiązań alternatywnych oraz uzyskania przez Wykonawcę wszelkich niezbędnych uzgodnień z podmiotami trzecimi (w przypadku zaistnienia takiej konieczności).

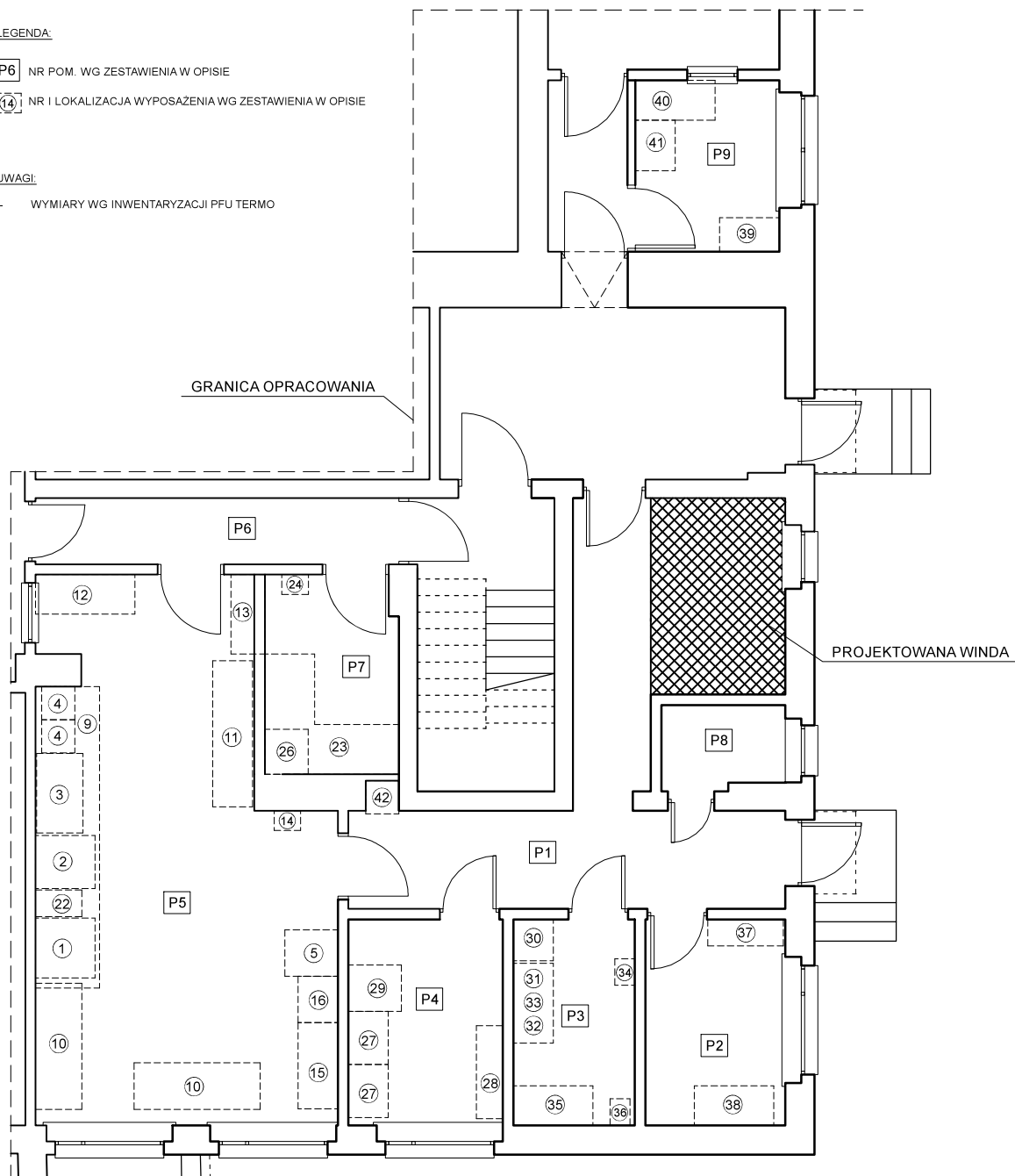
LEGENDA:

P6 NR POM. WG ZESTAWIENIA W OPISIE

14 NR I LOKALIZACJA WYPOSAŻENIA WG ZESTAWIENIA W OPISIE

UWAGI:

- WYMIARY WG INWENTARYZACJI PFU TERMO



TEMAT:	MODERNIZACJA POMIESZCZEŃ KUCHNI I JEJ ZAPLECZA W BUDYNKU ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO W KROŚNICY		
RYSunEK:	KONCEPCJA KUCHNI I JEJ ZAPLECZA - PARTER	RYs.:	1
LOKALIZACJA:	KROŚNICA, DZ. 172; 174/1	SKALA:	1:100
INWESTOR:	Gmina Izbicko ul. Powstańców Śląskich 12, 47-180 Izbicko		
OPRACOWANIE:	Tomasz Figiel	DATA:	GRUDZIEŃ 2024