RZESZOWSKA AGENCJA ROZWOJU REGIONALNEGO S.A.
CENTURUM PROJEKTOWE „MIASTO PROJEKT”
35-959 Rzeszów, ul. Szopena 51; tel.+48 17 85 20 600, fax. +48 17 85 20 611; e-mail: info@rarr.rzeszow.pl

PROJEKT WYKONAWCZY
TECHNOLOGII WYPOSAŻENIA KUCHNI
KODY CPV: 39141000-2-Meble i wyposażenie kuchni

INWESTYCJA:

BUDOWA BUDYNKU CENTRUM WYSTAWIENNICZO-KONGRESOWEGO WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną

ADRES INWESTYCJI:

JASIONKA, dz. nr 1867/168; 1867/169; 1867/171
TAJĘCINA, dz. nr 425/12; 425/13; 425/14
gmina TRZEBOWNISKO

INWESTOR:

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE
AL. ŁUKASZA CIEPLIŃSKIEGO 4, 35-010 RZESZÓW

JEDNOSTKA PROJEKTOWA:

RZESZOWSKA AGENCJA ROZWOJU REGIONALNEGO S.A.
CENTRUM PROJEKTOWE „MIASTO PROJEKT”
UL. SZOPENA 51, 35-959 RZESZÓW

ZESPÓŁ PROJEKTOWY				
BRANŻA: ARCHITEKTURA				
	IMIĘ I NAZWISKO	UPRAWNIENIA	DATA	PODPIS
ZESPÓŁ PROJEKTOWY	mgr. inż. arch. Henryk Sobolewski	112/82	07.2015	
	mgr inż. Andrzej Witek	PDK/0161/POOK/07	07.2015	
	mgr inż. arch. Monika Burdzy		07.2015	
	mgr inż. arch. Maciej Tęczar		07.2015	
	mgr. Inż. arch. Barbara Hamala		07.2015	
	mgr. Inż. arch. Maria Sobolewska		07.2015	
SPRAWDZAJĄCY	mgr Inż. arch. Sławomir Koń	A-131/90	07.2015	
	mgr. szt. Marek Różański		07.2015	

SPIS TREŚCI:

1.Część opisowa. Przedmiot i zakres opracowania.……...……..str. 4

2.Dane techniczne budynku …….…….....str. 4

2.1. Wykaz pomieszczeń. …….....str. 4

- piwnice …….....str. 4

- parter …….....str. 6

- piętro I …….....str. 8

- piętro II …….....str. 9

3.Opis wyposażenia poszczególnych kondygnacji …….....str. 11

3.1. Podpiwniczenie poziom -4,0m –5,25m ……...……....str. 11

3.2. Parter poziom +0,00m …….....….str. 16

3.3. I piętro – poziom +6,00m, …….....……...str. 24

3.4. II piętro – poziom +11,00m …….....……..….str. 28

4.Wykaz skrótów i wyjaśnień i oznaczeń do zestawienia mebli

i sprzętu w poszczególnych pomieszczeniach projektowanego budynku.....str. 31

5.Opisz poszczególnych elementów wyposażenia….....……..…….str. 35

6.Zestawienie ilościowe ….....str. 105

7.Wymagania ogólne.……...…….....…….....……...str. 109

8.Część rysunkowa. Spis rysunków: …….....…….....…..….str. 111

A/W/V/1 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.16.....……..……...str. 111

A/W/V/2 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.19.....……...str. 112

A/W/V/3 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.20.....…… .str. 113

A/W/V/4 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.21.....……..……..….str. 114

A/W/V/5 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.22...……..……..….str. 115

A/W/V/6 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.23.....…….str. 116

A/W/V/7 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.24.……str. 117

A/W/V/8 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.25.……str. 118

A/W/V/9 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.26.....…….str. 119

A/W/V/10 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.27.....…….str. 120

A/W/V/11 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.28.....…….str. 121

A/W/V/12 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.37.....…….str. 122

A/W/V/13 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.46...…….str. 123

A/W/V/14 – Wyposażenie- rzut piwnic- pomieszczenie-1.65a…….str. 124
A/W/V/15 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.05 .....str. 125
A/W/V/16 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie1.10...…….str. 126
A/W/V/17 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.16..…….str. 127
A/W/V/18 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.27.....…….str. 128
A/W/V/19 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.33..…….str. 129
A/W/V/20 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.37..…….str. 130
A/W/V/21 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.39..…….str. 131
A/W/V/22 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.38, 1.40.…….str. 132
A/W/V/23 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.41.....…….str. 133
A/W/V/24 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.42..…….str. 134
A/W/V/25 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.43..…….str. 135
A/W/V/26 – Wyposażenie- rzut parteru- pomieszczenie 1.46..…….str. 136
A/W/V/27 – Wyposażenie- rzut I piętra- pomieszczenie 2.05..…….str. 137
A/W/V/28 – Wyposażenie- rzut I piętra- pomieszczenie 2.09..…….str. 138
A/W/V/29 – Wyposażenie- rzut I piętra- pomieszczenie 2.27..…….str. 139
A/W/V/30 – Wyposażenie- rzut I piętra- pomieszczenie 2.25..…….str. 140
A/W/V/31 – Wyposażenie- rzut I piętra- pomieszczenie 2.26..…….str. 141
A/W/V/32 – Wyposażenie- rzut I piętra- pomieszczenie 2.28..…….str. 142
A/W/V/33 – Wyposażenie- rzut I piętra- pomieszczenie 2.29.....…….str. 143
A/W/V/34 – Wyposażenie- rzut II piętra- pomieszczenie 3.05.…….str. 144
A/W/V/35 – Wyposażenie- rzut II piętra- pomieszczenie 3.13.…….....str. 145
A/W/V/36 – Wyposażenie- rzut II piętra- pomieszczenie 3.17.…….str. 146
A/W/V/37 – Wyposażenie- rzut II piętra- pomieszczenie 3.27.…… str. 147

OPIS TECHNICZNY
DO PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANEGO
TECHNOLOGII I WYPOSAŻENIA KUCHNI
BUDYNKU CENTRUM WYSTAWIENNICZO-KONGRESOWEGO
WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO
wraz z niezbędna infrastrukturą

na działce 1867/168, 1867/169, 1867/171 obr. Jasionka,
425/12, 425/13, 425/14 obr.Tajęcina
gmina Trzebownisko

1. Część opisowa. Przedmiot i zakresu opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii i wyposażenia kuchni budynku Centrum Wystawienniczo - Kongresowego Województwa Podkarpackiego.
Opracowanie obejmuje pomieszczenia dla których określone jest wyposażenie w projektowanym budynku.

2. Dane techniczne budynku:

2.1 Wykaz pomieszczeń

PIWNICE

Nr pom.	Nazwa pom.	Powierzchnia Netto	
-1.01	Agregat prądotwórczy	24,37	m^2
-1.02	Rozdzielnia SN	15,59	m^2
-1.04	Komora trafo	7,52	m^2
-1.05	Komora trafo	7,52	m^2
-1.06	Rozdzielnia nN	39,89	m^2
-1.07	Kotłownia	194,25	m^2
-1.08	Przedsionek p.poż.	12,99	m^2
-1.09	Klatka schodowa	35,67	m^2
-1.10	Wentylatornia	368,79	m^2
-1.10a	Wentylatornia	66,80	m^2
-1.11	Klatka schodowa	12,38	m^2
-1.12	Komunikacja	47,25	m^2
-1.13	Dźwig towarowo-osobowy	3,10	m^2
-1.14	Szatnie + wc męskie	10,60	m^2

-1.15	Szatnie+ wc damskie	11,50	m^2
-1.16	Pomieszczenie porządkowe	15,88	m^2
-1.17	Dźwig osobowy	3,05	m^2
-1.18	Dźwig osobowy	3,05	m^2
-1.19	Pomieszczenie socjalne	11,95	m^2
-1.20	Chłodnia	8,70	m^2
-1.21	Magazyn artykułów spożywczych	13,00	m^2
-1.22	Magazyn porcelany i bielizny stołowej	16,45	m^2
-1.23	Magazyn ziemniaków i warzyw	6,16	m^2
-1.24	Pomieszczenie na odpadki	4,55	m^2
-1.25	Magazyn napoi	11,70	m^2
-1.26	Magazyn opakowań	14,80	m^2
-1.27	Archiwum biurowe	8,30	m^2
-1.28	Pokój przyjęcia towaru	7,58	m^2
-1.29	Przedsionek p.poż.	2,01	m^2
-1.30	Klatka schodowa	22,30	m^2
-1.31	Garaż	4423,12	m^2
-1.31a	Schody ruchome	33,60	m^2
-1.31b	Przedsionek p.poż.	22,15	m^2
-1.31c	Klatka schodowa	43,05	m^2
-1.31d	Dźwig towarowo-osobowy	6,46	m^2
-1.31e	Przedsionek p.poż.	22,15	m^2
-1.31f	Schody ruchome	33,60	m^2
-1.31g	Klatka schodowa	43,05	m^2
-1.31h	Pom. gospodarcze	22,31	m^2
-1.31i	Pom. techniczne-wentylatornia	132,17	m^2
-1.31j	Pom. gospodarcze	3,12	m^2
-1.31k	Pom. techniczne-wentylatornia	202,05	m^2
-1.31l	Pom. techniczne-wentylatornia	27,50	m^2
-1.31m	Pom. techniczne-wentylatornia	21,10	m^2
-1.31n	Pom. techniczne-wentylatornia	165,70	m^2
-1.31o	Pom. techniczne-wentylatornia	137,50	m^2
-1.32	Przedsionek p.poż.	10,05	m^2
-1.32a	Komunikacja + szatnia	121,40	m^2
-1.32b	Serwerownia elektryczna i dla automatyki budynku	46,85	m^2
-1.33	Dźwig osobowy	3,05	m^2
-1.34	Dźwig osobowy	3,05	m^2
-1.35	Sanitariaty męskie	26,55	m^2
-1.36	Sanitariaty damskie	22,26	m^2
-1.37	Pomieszczenie porządkowe	1,71	m^2
-1.38	Klatka schodowa	22,50	m^2
-1.39	Szatnia	101,62	m^2
-1.40	Komunikacja	8,56	m^2
-1.41	Pomieszczenie na wodomierz	2,82	m^2
-1.42	Sanitariaty damskie	2,27	m^2
-1.43	Sanitariaty męskie	2,53	m^2
-1.44	Szatnia ochrony	3,16	m^2
-1.45	Szatnia m-d	4,41	m^2
-1.46	Pomieszczenie socjalne	9,61	m^2

-1.47	Przedsionek p.poż.	7,94	m^2
-1.48	Przedsionek p.poż.	12,99	m^2
-1.49	Klatka schodowa	35,67	m^2
-1.50	Wentylatornia	207,40	m^2
-1.51	Wentylatornia	98,50	m^2
-1.52	Wentylatornia	244,45	m^2
-1.53	Komunikacja kołowa i piesza	723,25	m^2
-1,54	Charakteryzatornia	13,94	m^2
-1.55	Łazienka	2,74	m^2
-1.56	Łazienka	2,74	m^2
-1.57	Charakteryzatornia	13,77	m^2
-1,58	Łazienka	6,60	m^2
-1,59	Szatnia damska	21,36	m^2
-1.60	Szatnia męska	21,36	m^2
-1.61	Łazienka	6,60	m^2
-1.62	Garderoba solistów damska	13,77	m^2
-1.63	Łazienka	2,74	m^2
-1.64	Łazienka	2,74	m^2
-1.65	Garderoba solistów męska	13,94	m^2
-1.65a	Komunikacja +bufet	80,85	m^2
-1.66	Pomieszczenie techniczne	186,86	m^2
-1.67	Przedsionek p.poż.	12,00	m^2
	Razem	**8470,94**	m^2

PARTER

Numer pom.	Nazwa pom.	Powierzchnia Netto	
1.01	Dźwig osobowy	3,05	m^2
1.02	Dźwig osobowy	3,05	m^2
1.03	Sanitariaty męskie	29,11	m^2
1.04	Sanitariaty damskie	22,26	m^2
1.05	Pomieszczenie porządkowe	1,71	m^2
1.06	Klatka schodowa	22,75	m^2
1.07	Sala konferencyjna	296,81	m^2
1.08	Centrala p.poż. + pom. ochrony	19,65	m^2
1.09	Szacht techniczny	46,16	m^2
1.10	Zaplecze sali	69,65	m^2
1.11	Klatka schodowa	48,50	m^2
1.12	Wiatrołap	79,60	m^2
1.13	Zaplecze sceny	57,69	m^2
1.14	Scena	126,02	m^2
1.15	Sala kongresowa -dolny poziom (1 piętro – poziom górny)	260,20	m^2
1.16	Pomieszczenie tryskaczy	11,15	m^2
1.17	Sanitariaty damskie	15,77	m^2
1.18	Sanitariaty męskie	17,86	m^2
1.19	Szatnia	11,05	m^2
1.20	Komunikacja	46,40	m^2
1.21	Klatka schodowa	8,30	m^2
1.22	Komunikacja	72,92	m^2

1.23	Klatka schodowa	8,30	m^2
1.24	Komunikacja	48,15	m^2
1.25	Szatnia	17,45	m^2
1.26	Sanitariaty męskie	17,86	m^2
1.27	Pomieszczenie porządkowe	2,13	m^2
1.28	Sanitariaty damskie	18,42	m^2
1.29	Wiatrołap	79,60	m^2
1.30	Klatka schodowa	48,50	m^2
1.31	Dyżurka lekarska	14,44	m^2
1.32	Szacht techniczny	33,75	m^2
1.33	Sala konsumpcyjna	237,4	m^2
1.34	Sanitariat damski	3,48	m^2
1.35	Sanitariat męski	3,90	m^2
1.36	Sanitariat pracowników	4,21	m^2
1.37	Magazyn barku	5,38	m^2
1.38	Rozdzielnia kelnerska	20,40	m^2
1.39	Zmywalnia	7,24	m^2
1.40	Kuchnia	60,45	m^2
1.41	Garmażernia/deserownia	11,11	m^2
1.42	Przygotowalnia czysta	9,52	m^2
1.43	Przygotowalnia brudna	8,52	m^2
1.44	Dźwig towarowo-osobowy	3,10	m^2
1.45	Klatka schodowa	9,00	m^2
1.46	Pomieszczenie dezynfekcji	3,53	m^2
1.47	Komunikacja	19,59	m^2
1.48	Klatka schodowa	22,99	m^2
1.49	Sanitariat niepełnosprawnych	5,77	m^2
1.50	Sanitariaty damskie	20,07	m^2
1.51	Sanitariaty męskie	24,69	m^2
1.52	Dźwig osobowy	3,05	m^2
1.53	Dźwig osobowy	3,05	m^2
1.54	Komunikacja/powierzchnia wystawowa	1213,10	m^2
1.55	Portiernia	18,09	m^2
1.56	Sala wystawowa	4819,35	m^2
1.56a	Schody ruchome	20,20	m^2
1.56b	Schody ruchome	20,20	m^2
1.57	Sanitariaty męskie	25,05	m^2
1.58	Sanitariaty niepełnosprawnych	3,62	m^2
1.59	Sanitariaty damskie	23,58	m^2
1.59a	Strefa kontroli wejścia	140,45	m^2
1.60	Klatka schodowa	60,05	m^2
1.61	Dźwig towarowo-osobowy	6,50	m^2
1.62	Klatka schodowa	78,02	m^2
1.62a	Pom.śluzy wyładunkowej	33,08	m^2
1.63	Pomieszczenie obsługi technicznej	166,30	m^2
1.64	Klatka schodowa	31,80	m^2
1.65	Klatka schodowa	31,80	m^2
	Razem	**8735,90**	**m^2**

PIĘTRO I

Numer pom.	Nazwa pom.	Powierzchnia Netto	
2.01	Dźwig osobowy	3,05	m^2
2.02	Dźwig osobowy	3,05	m^2
2.03	Sanitariaty męskie	27,24	m^2
2.04	Sanitariaty damskie	22,48	m^2
2.05	Pomieszczenie porządkowe	1,71	m^2
2.06	Klatka schodowa	22,75	m^2
2.07	Sala konferencyjna	358,58	m^2
2.08	Szacht techniczny	46,16	m^2
2.09	Zaplecze sali konferencyjnej	62,63	m^2
2.10	Komunikacja	34,51	m^2
2.11	Klatka schodowa	33,02	m^2
2.12	Foyer	94,53	m^2
2.13	Sala kongresowa -górny poziom	590,86	m^2
2.13a	Balkon	14,00	m^2
2.13b	Balkon	14,00	m^2
2.20	Foyer	120,30	m^2
2.21	Klatka schodowa	33,13	m^2
2.22	Szacht techniczny	33,75	m^2
2.23	Zaplecze sali	48,96	m^2
2.24	Sala bankietowa	304,34	m^2
2.25	Magazyn podręczny	7,54	m^2
2.26	Magazyn barku	9,01	m^2
2.27	Bufet-przygotowalnia	39,70	m^2
2.28	Zmywalnia	7,50	m^2
2.29	Zaplecze cateringu	40,47	m^2
2.30	Komunikacja	9,42	m^2
2.31	Komunikacja	14,92	m^2
2.32	Dźwig towarowo-osobowy	3,10	m^2
2.33	Klatka schodowa	9,00	m^2
2.34	Archiwum	3,27	m^2
2.35	Klatka schodowa	22,99	m^2
2.36	Sanitariaty niepełnosprawnych	5,77	m^2
2.37	Sanitariaty damskie	20,09	m^2
2.38	Sanitariaty męskie	24,48	m^2
2.39	Dźwig osobowy	3,05	m^2
2.40	Dźwig osobowy	3,05	m^2
2.41	Komunikacja	1253,60	m^2
2.42	Powierzchnia wystawowa / komunikacja	1449,20	m^2
2.42a	Schody ruchome	18,30	m^2
2.42b	Schody ruchome	18,30	m^2
2.43	Pokój biurowy	25,65	m^2
2.44	Pokój biurowy	20,64	m^2
2.45	Pokój biurowy	25,39	m^2
2.46	Pokój biurowy	23,80	m^2
2.46a	Pokój biurowy	16,61	m^2
2.47	Pokój biurowy	17,30	m^2

2.48	Pokój biurowy	14,90	m^2
2.49	Pokój biurowy	11,40	m^2
2.50	Komunikacja	28,54	m^2
2.51	Pokój biurowy	16,30	m^2
2.52	Pokój biurowy	15,80	m^2
2.53	Pokój biurowy	16,50	m^2
2.54	Pokój biurowy	16,20	m^2
2.55	Klatka schodowa	43,85	m^2
2.56	Winda osobowo-towarowa	6,50	m^2
2.57	Klatka schodowa	43,85	m^2
2.58	Klatka schodowa	29,90	m^2
2.59	Komunikacja	153,50	m^2
2.60	Klatka schodowa	29,90	m^2
	Razem	**53 88,34**	**m^2**

PIĘTRO II

Numer pom.	Nazwa pom.	Powierzchnia Netto	
3.01	Dźwig osobowy	3,05	m^2
3.02	Dźwig osobowy	3,05	m^2
3.03	Sanitariaty męskie	27,25	m^2
3.04	Sanitariaty damskie	22,55	m^2
3.05	Pomieszczenie porządkowe	1,71	m^2
3.06	Klatka schodowa	22,75	m^2
3.07	Komunikacja	79,60	m^2
3.07a	Komunikacja	30,30	m^2
3.08	Pokój biurowy	63,45	m^2
3.09	Pokój dyrektorski	41,10	m^2
3.10	Sekretariat	41,60	m^2
3.11	Pokój dyrektorski	40,20	m^2
3.12	Pokój narad	79,60	m^2
3.13	Pom.teletechniczne	7,45	m^2
3.14	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	37,70	m^2
3.15	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	39,45	m^2
3.16	Pokój biurowy	22,00	m^2
3.17	Pokój socjalny	22,00	m^2
3.18	Szacht techniczny	46,16	m^2
3.19	Klatka schodowa	33,26	m^2
3.20	Pokój biurowy	25,10	m^2
3.21	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	23,45	m^2
3.21a	Komunikacja	65,20	m^2
3.21b	Kabina akustyczna	5,13	m^2
3.21c	Śluza akustyczna	2,16	m^2
3.21d	Kabina akustyczna	5,70	m^2
3.21e	Kabina akustyczna	5,76	m^2
3.21f	Śluza akustyczna	2,33	m^2

3.21g	Kabina akustyczna	3,26	m^2
3.21h	Kabina akustyczna	4,42	m^2
3.21i	Śluza akustyczna	2,37	m^2
3.21j	Kabina akustyczna	4,47	m^2
3.21k	Zaplecze techniczne sali(audio-video)	5,71	m^2
3.21l	Kabina akustyczna	4,47	m^2
3.21ł	Śluza akustyczna	2,37	m^2
3.21m	Kabina akustyczna	4,42	m^2
3.21n	Kabina akustyczna	3,26	m^2
3.21o	Śluza akustyczna	2,33	m^2
3.21p	Kabina akustyczna	5,76	m^2
3.21r	Kabina akustyczna	5,70	m^2
3.21s	Śluza akustyczna	2,16	m^2
3.21t	Kabina akustyczna	5,13	m^2
3.21u	Komunikacja	65,2	m^2
3.22	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	23,45	m^2
3.23	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	25,10	m^2
3.24	Klatka schodowa	33,24	m^2
3.25	Szacht techniczny	33,75	m^2
3.26	Komunikacja	95,00	m^2
3.26a	Komunikacja	22,25	m^2
3.27	Pokój socjalny	28,50	m^2
3.28	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	28,50	m^2
3.29	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	44,50	m^2
3.30	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	44,50	m^2
3.31	Pokój narad (mała sala konferencyjna)	59,75	m^2
3.32	Pokój dyrektora (mała sala konferencyjna)	59,40	m^2
3.33	Sekretariat (mała sala konferencyjna)	42,80	m^2
3.34	Pokój dyrektora (mała sala konferencyjna)	41,60	m^2
3.35	Pokój biurowy (mała sala konferencyjna)	77,85	m^2
3.36	Pomieszczenie techniczne	12,50	m^2
3.37	Klatka schodowa	22,99	m^2
3.38	Sanitariaty damskie	20,86	m^2
3.39	Sanitariaty niepełnosprawnych	3,56	m^2
3.40	Sanitariaty męskie	28,89	m^2
3.41	Dźwig osobowy	3,05	m^2
3.42	Dźwig osobowy	3,05	m^2
3.43	Komunikacja	1360,02	m^2
3.44	Pow.wystawowa / Komunikacja	1200,50	m^2
3.44a	Schody ruchome	15,74	m^2
3.44b	Schody ruchome	15,74	m^2
3.45	Klatka schodowa	44,45	m^2
3.46	Klatka schodowa	44,45	m^2
3.47	Komunikacja	291,15	m^2
3.47a	Klatka schodowa	17,20	m^2
3.47b	Klatka schodowa	17,20	m^2
	Razem	**4 681,63**	**m^2**

3.Opis wyposażenia poszczególnych kondygnacji

3.1. Podpiwniczenie poziom -4,0m, -5,25m.

Budynek jest całkowicie podpiwniczony.
Pod częścią kongresową znajdują się pomieszczenia techniczne, ogólnodostępne szatnie i sanitariaty dla osób odwiedzających targi, wystawy i uczestniczące w seminariach i konferencjach. W centralnym punkcie zlokalizowano zaplecze garderób dla sali kongresowej. W skład zaplecza wchodzą garderoby zespołowe, solistów, charakteryzatornie i przestrzeń komunikacyjno-barowa. Bar w formie samoobsługi stanowi zaplecze socjalne dla występujących. Przestrzeń garderób posiada połączenia z resztą podpiwniczenia poprzez przedsionek przeciw pożarowy oraz zapleczem sceny sali kongresowej na poziomie parteru. Pozostałą powierzchnię podpiwniczenia zajmują pomieszczenia techniczne oraz zaplecze części gastronomicznej obiektu.

W skład części technicznej wchodzą: wentylatornie, pomieszczenia do obsługi instalacji elektrycznej (stacje trafo, rozdzielnie średniego i niskiego napięcia, pomieszczenia na agregaty prądotwórcze) oraz kotłownia gazowa.

Dodatkowo przestrzeń podpiwniczenia uzupełnia zaplecze części gastronomicznej znajdującej się na kondygnacji parteru i I piętra (rozkład zaplecza gastronomicznego szczegółowo opisany w części technologii kuchni).
Pod częścią wystawienniczą zlokalizowano podziemną cześć parkingową, która będzie pełnić funkcję wystawienniczą lub służyć jako miejsca postojowe dla samochodów (131 miejsc postojowych) oraz pomieszczenia techniczne.

Wykaz pomieszczeń w ramach wyposażenia kuchni:

Pomieszczenie nr **-1.16** Pom. porządkowe

- powierzchnia: 15,60m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 54,60m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafka ubraniowa, 60x50x180cm (+/- 10%) (Su3) – 2 sztuki,
    - szafka na środki czystości, 60x50x180cm (+/-10%) (Ss1) – 2 sztuki,

- basen jednokomorowy (Basen nr 4) – 1 sztuka,
- dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
- pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
- kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka ,
- sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego – 1 komplet.

Pomieszczenie nr **-1.19** Pom. socjalne

- powierzchnia: 12,06m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 42,21m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafka pod zlew, 80x55x82cm (+/- 10%) (Sk1) – 1 sztuka,
    - szafka podblatowa zamykana, 80x55x82 cm (+/- 10%) (Sk2) – 1 sztuka,
    - blat kuchenny pod zlew o szerokości 60 cm (Bk1) – 1 sztuka.
    - zlew jednokomorowy z ociekaczem (Zl1) – 1 sztuka,
    - lodówka 55x58x85cm (+/- 10%) (Ld) – 1 sztuka,
    - płyta dwstanowiskowa, grzewcza, elektryczna (Pg) – 1 sztuka,
    - krzesło bez podłokietników, dostawne (K3) – 4 sztuki,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **-1.20** Chłodnia

- powierzchnia: 8,91m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 31,18m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafa chłodnicza do ryb, ok.700l (nr1) – 1 sztuka,
    - szafa chłodnicza ok.1400l (nr2) – 2 sztuki,

- szafa mroźnicza, ok.600l (nr3) – 3 sztuki.

Pomieszczenie nr **-1.21** Magazyn artykułów spożywczych

- powierzchnia: 13,29m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 46,51m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - regał spożywczy 92x56x250cm (+/-10%) (Rs1) – 9 sztuk.

Pomieszczenie nr **-1.22** Magazyn porcelany i bielizny stołowej

- powierzchnia: 17,57m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 61,49m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - regał spożywczy 92x56x250cm (+/- 10 %) (Rs1) – 7 sztuk,
    - regał spożywczy wzmacniany 90x60x250cm (+/- 10%) (Rs2) – 7 sztuk.

Pomieszczenie nr **-1.23** Magazyn ziemniaków i warzyw

- powierzchnia: 6,16m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 21,56m^3

Nie projektuje się specjalnego wyposażenia pomieszczenia.

Pomieszczenie nr **-1.24** Pom. na odpadki

- powierzchnia: 4,73m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 16,55m^3

Nie projektuje się specjalnego wyposażenia pomieszczenia.

Pomieszczenie nr **-1.25** Magazyn napoi

- powierzchnia: 12,04m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura:42,14m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - regał wzmacniany 90x80x200cm (+/-10%) (Rs3) – 8 sztuk.

Pomieszczenie nr **-1.26** Magazyn opakowań

- Powierzchnia: 16,27 m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 56,94 m^3

Nie projektuje się specjalnego wyposażenia pomieszczenia.

Pomieszczenie nr **-1.27** Archiwum biurowe

- powierzchnia: 8,49m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura:29,71m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - regał magazynowy, metalowy 90x40x200cm (+/- 10%) (R1) – 7 sztuk.

Pomieszczenie nr **-1.28** Pokój przyjęcia towaru

- Powierzchnia: 7,81m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 27,33m^3

Nie projektuje się specjalnego wyposażenia pomieszczenia.

Pomieszczenie nr **-1.37** Pom. porządkowe

- powierzchnia: 1,78m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,00m
- kubatura: 5,34m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafka na środki czystości, 60x50x180cm (+/- 10%) (Ss1) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego – 1 komplet.

Pomieszczenie nr **-1.46** Pom. socjalne

- powierzchnia: 9,61m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,40m
- kubatura: 32,67m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafka pod zlew, 80x55x82cm (+/- 10%) (Sk1) - 1 sztuka,
    - szafka podblatowa zamykana, 80x55x82cm (+/- 10%) (Sk2) – 1 sztuka,
    - blat kuchenny o szerokości 60 cm (Bk2) – 1 sztuka,
    - blat kuchenny o szerokości 45 cm (Bk3) – 1 sztuka,
    - krzesło bez podłokietników, dostawne (K3) – 4 sztuki,
    - lodówka 55x58x85cm (+/-10%) (Ld) – 1 sztuka,
    - płyta dwustanowiskowa, grzewcza, elektryczna (Pg) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 1 sztuka,
    - zlew jednokomorowy z ociekaczem (Zl1) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **-1.65a** Komunikacja+ bufet samoobsługowy

- powierzchnia: 81,05m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,50m
- kubatura: 283,67m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - blat łukowy o szerokości 60cm (Bl4) – 3 sztuki,
    - blat łukowy o szerokości 60cm z uchylną klapą (Bl4a) – 1 sztuka
    - blat o szerokości 60 cm (Bl5) – 1 sztuka,
    - krzesła barowe z obrotowym blatem (K5) – 6 sztuk,
    - zlew dwukomorowy z ociekaczem (Zl2) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 2 sztuki,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka.

3.2 Parter poziom +0,00m

Poziom +0,00m w części wystawienniczej zaplanowano na rozległej przestrzeni w kształcie elipsy, dodatkowo przestrzenią wystawienniczą będzie powierzchnia komunikacji. W części kongresowej parter zagospodarowano na salę kongresową oraz salę konferencyjną i konsumpcyjną wraz z restauracją oraz na pomieszczenia pomocnicze, niezbędne przy tego typu pomieszczeniach z zapleczem sanitarnym. Część kongresową zaprojektowano na rzucie regularnego okręgu z patiem wewnętrznym przebiegającym przez całą wysokość, zadaszonym szklaną kopułą z możliwością jej przewietrzania.

Funkcja wystawiennicza została wpisana w dwie nachodzące na siebie bryły. Szklaną, opartą na rzucie zbliżonym do elipsy i przechodzącą w przestrzeni w kształt elipsoidy oraz okrywającą ją od zewnątrz opartą na większej średnicy bryłę wykończoną blachą płaską.

Pomieszczenia na kondygnacji parteru wypełnią następujące przestrzenie:

- sali kongresowej
- zaplecza techniczno-socjalnego sali kongresowej
- foyer sali kongresowej
- sale konferencyjne

- wystawiennicza o wysokości ponad 12m
- wystawiennicza o wysokości do 6m
- rozładunkowa
- socjalno-magazynowa
- usług gastronomicznych

W powierzchniach naziemnych zaakcentowano podział obiektu na dwie główne strefy: kongresową i wystawienniczą. Podział przebiega na linii styku dwóch brył i zaprojektowany jest w formie szklanej ściany z licznymi wejściami pozwalającymi na płynne poruszanie się po całym obiekcie.

W przestrzeń parteru „części kongresowej" wprowadza nas główny hol wejściowy, który stanowi również przestrzeń wystawienniczą. Z holu prowadzi wejście do sali kongresowej i sali konferencyjnej oraz restauracji (układ korzystny ze względów komercyjnych).

Wiodąca funkcja - sala kongresowa posiada odrębne wejście z zewnątrz (pod zwyżką) i zlokalizowane przy nim zaplecze sanitarno-szatniowe pozwalające na niezależne od całości obiektu jej funkcjonowanie.

Pozostałe zaplecza sanitarne dla odwiedzających zlokalizowano od strony południowej i północnej w pobliżu wejść i pionów komunikacyjnych.

W drugiej części bryły "elipsoidzie" zaprojektowano przestrzeń wystawienniczą o maksymalnej wysokości w świetle–22,86m. Niższą przestrzeń wystawienniczą na parterze o wysokości min. 4,10m rozplanowano pod rozległymi balkonami.

Przestrzeń głównej bryły wystawienniczej nie jest ograniczona słupami, poza słupami przy krawędziach bryły i słupami pod balkonami, pozwala to na pełne wykorzystanie jej wnętrza i zaplanowanie wystaw nawet znacznych kubaturowo.

W południowej części zlokalizowano dodatkowe zaplecze sanitarne dla odwiedzających. Od strony północnej pomieszczenie techniczne.

Wykaz pomieszczeń w ramach wyposażenia kuchni:

Pomieszczenie nr **1.05** Pomieszczenie porządkowe

- powierzchnia: 1,71m^2

- wysokość pomieszczenia: 3,01m
- kubatura: 5,14m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafka na środki czystości, 60x50x180 cm (+/-10%) (Ss1) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 1 sztuka,
    - sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego – 1 komplet.

Pomieszczenie nr **1.10** Zaplecze sali

- powierzchnia: 68,79m2
- wysokość pomieszczenia: 3,40m (lokalne podwyższenie do 4,60m)
- kubatura: 233,88m3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - regał magazynowy, metalowy 90x40x200 cm (+/-10%) (R1) – 2 sztuki,
    - stół roboczy, warsztatowy o wymiarach 160x60x85 cm (+/-10%) (Sr1a) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **1.16** Pomieszczenie tryskaczy

- powierzchnia: 11,15m^2
- wysokość pomieszczenia: 2,51m
- kubatura: 27,98m^3

Nie projektuje się specjalnego wyposażenia pomieszczenia.

Pomieszczenie nr **1.27** Pomieszczenie porządkowe

- powierzchnia: 2,13m^2
- wysokość pomieszczenia: 2,51m
- kubatura: 5,34m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafka na środki czystości, 60x50x180cm (+/-10%) (Ss1) – 1 sztuka,

- pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
- dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
- sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego – 1 komplet,
- kosz na śmieci 5l, z uchylna klapą (Smm) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **1.33** Sala konsumpcyjna

- powierzchnia: 236,94m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,90m (lokalne obniżenie do 3,4m oraz lokalne podwyższenie do 4,60m)
- kubatura: 924,06m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - barek (Bl3) – 1 sztuka,
    - stół roboczy 120x60x85 cm (+/- 10%) (Sb1) – 2 sztuki,
    - stół roboczy 60x60x85 cm (+/-10%) (Sb2) – 1 sztuki,
    - stół roboczy 80x60x85 cm (+/-10%) (Sb3) – 1 sztuki,
    - stół roboczy 185x60x85 cm (+/-10%) (Sb4) – 1 sztuka,
    - zlew dwukomorowy 100x60x85cm (+/-10%) (Zlew nr 1) – 1 sztuka,
    - szafa chłodnicza na butelki nr 25 (Cb) – 1 sztuka,
    - ekspres do kawy dwudyszowy nr 27 (Eks) – 1 sztuka,
    - chłodziarka do mleka nr 7 (Cm) – 1 sztuka,
    - podgrzewacz do filiżanek nr 11 (Pf) – 1 sztuka,
    - kostkarka do lodu nr 8 (Kl) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **1.37** Magazyn barku

- powierzchnia: 5,15m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,90m
- kubatura: 20,08m^3

- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafa ze stali nierdzewnej 80x70x180cm (+/-10%) (szafa nr 1) – 2 sztuki,
    - regał na wina – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **1.39** Zmywalnia

- powierzchnia: 7,24m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,31m
- kubatura: 23,96m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - stół załadunkowy 110x60x85 cm (+/- 10%) (SZ) - 1 sztuka,
    - stół wyładunkowy 140x70x85 cm (+/-10%) (SW) - 1 sztuka,
    - zlew dwukomorowy 100x60x85 cm (+/-10%) (Zlew nr 1) – 1 sztuka,
    - szafa przelotowa 120x60x180 cm (+/-10%) - 1 sztuka,
    - zmywarka kapturowa do naczyń nr 21 – 1 sztuka,
    - pojemnik na odpady pojemność ok.50l (Po) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 5l, z uchylna klapą (Smm) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka.

Pomieszczenia nr **1.40** Kuchnia**,** nr **1.38-**Rozdzielnia kelnerska

- powierzchnia: 59,80m^2+21,75m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,40m (z lokalnym podwyższeniem do 3,9m i 4,6m)
- kubatura: 297,65m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - zlew jednokomorowy z ociekaczem 130x60x85cm (+/-10%) (Zlew nr 2) – 2 sztuki,
    - stół roboczy z szafką 100x60x85cm (+/-10%) (ST1) – 2 sztuki,
    - stół roboczy z dolną i środkową półką 110x60x85cm (+/-10%) (ST2) – 2 sztuki,
    - stół roboczy z dolną półką 100x60x85cm (+/-10%) (ST3) – 2 sztuki,
    - stół roboczy z dolną i środkową półką 140x60x85cm (+/-10%) (ST4) – 3 sztuki,

- stół roboczy z szafką 65x60x85cm (+/-10%) (ST5) – 1 sztuka,
- stół roboczy narożny 70x70x85cm (+/-10%) (ST6) – 1 sztuka,
- stół roboczy z szafką 150x60x85cm (+/- 10%) (ST7) – 2 sztuki,
- stół roboczy z szafką 100x60x85cm (+/-10%) (ST8) – 2 sztuki,
- szafa chłodnicza nr 2 typ GN2/1, pojemność ok.1400l (Sc) – 1 sztuka,
- piec konwekcyjno-parowy nr 13, pojemność 6GN1/1 (Pkp) – 1 sztuka,
- wózek nr 14, pojemność 6GN 1/1 – 1 sztuka,
- taboret gazowy nr 15 (Tg) – 2 sztuki,
- kocioł warzelny gazowy nr 16, pojemność ok. 80l (Kwg) – 1 sztuka,
- płyta grillowa nr 17 (Pgl) – 1 sztuka,
- patelnia gazowa nr 18, pojemność ok. 50l (Pgz) – 1 sztuka,
- frytownica elektryczna nr 19, pojemność ok.2x15l (Fr) – 1 sztuka,
- kuchnia gazowa nr 20 (Kg) – 2 sztuki,
- stół odkładczy, jezdny – 2 sztuki,
- szafka do podgrzewania talerzy nr 22 (Sg) – 1 sztuka ,
- nadstawka grzewcza nr 23 (Ng) – 1 sztuka,
- basen jednokomorowy (Basen nr 4) – 1 sztuka,
- regał na brudne naczynia nr 9 (Rz) – 1 sztuka,
- regał na czyste naczynia nr 10 regał ociekowy (Ron) – 1 sztuka,
- regał magazynowy, metalowy 90x40x200cm (R1) – 1 sztuka,
- szafa chłodnicza na napoje nr 24, pojemność ok.650l – 2 sztuki,
- szafa przelotowa na szkło na stelażu 80x60x90cm (+/-10%) - 1 sztuka,
- pojemnik na odpady, pojemność ok. 50l (Po) – 1 sztuka,
- kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 2 sztuki,
- pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 2 sztuki,
- dozownik mydła (Dm) – 2 sztuki,
- rolety tekstylne na szynach (RO1) – 4 sztuki.

Pomieszczenie nr **1.41** Garmażernia/deserownia

- powierzchnia: 11,11m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,31m

- kubatura: 36,77m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafa chłodniczo-piekarnicza nr 12 – 1 sztuka,
    - zlew dwukomorowy z ociekaczem 170x60x85cm (+/-10%) (Zlew nr 3) – 2 sztuki,
    - stół roboczy z szafka i dolną półką, 160x60x85 cm (+/-10%) (ST13) -1 sztuka,
    - stół roboczy z szafką i dolna półką, 110x60x85 cm (+/-10%) (ST14) – 1 sztuka,
    - stół roboczy z dolną półką, 140x60x85 cm(+/-10%) (ST15) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 1 sztuka,
    - rolety tekstylne na szynach (RO1) – 1 sztuka,
    - rolety tekstylne na szynach (RO2) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **1.42** Przygotowalnia czysta

- powierzchnia: 9,52m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,31m
- kubatura: 31,51m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - zlew jednokomorowy z ociekaczem 130x60x85cm (+/-10%) (Zlew nr 2) – 2 sztuki,
    - stół roboczy z dolna półką i szufladą 60x60x85cm (+/-10%) (ST9) – 1 sztuka,
    - stół roboczy z szafką 90x60x85cm (+/-10%) (ST10) – 2 sztuki,
    - stół roboczy z dolna i środkową półką 100x60x85 cm(+/-10%) (ST11)- 1 sztuka,
    - stół roboczy z dolna i środkową półką 150x60x85cm(+/-10%) (ST12)- 1 sztuka,
    - kloc masarski, 60x60x85 cm (+/-10%) (Km) - 1 sztuka,
    - maszynka do mielenia mięsa z kotleciarką– 1 sztuka
    - maszynka do rozdrabniania warzyw – 1 sztuka
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 1 sztuka,
    - rolety tekstylne na szynach (RO1) – 1 sztuka,

- rolety tekstylne na szynach (RO3) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **1.43** Przygotowalnia brudna

- powierzchnia: 8,52m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,31m
- kubatura: 28,20m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - zlew dwukomorowy 100x60x85cm (+/-10%) (Zlew nr 1) – 1 sztuka,
    - zlew jednokomorowy z ociekaczem 130x60x85 cm(+/-10%) (Zlew nr 2) – 1 sztuka,
    - basen jednokomorowy (Basen nr 5) – 1 sztuka,
    - stół roboczy z dolną i środkową półką 110x60x85cm (+/-10%) (ST16) - 1 sztuka,
    - stół roboczy z dolna półką i szufladą 110x60x85cm (+/-10%) (ST17)- 1 sztuka,
    - stół roboczy z dolna półką 35x60x85 cm (+/-10%) (ST18) – 1 sztuka,
    - obieraczka do warzyw nr 6, pojemność ok. 8kg (Obieraczka nr 6) – 1 sztuka,
    - pojemnik na odpady, pojemność ok. 50l (Po) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **1.46** Pom.dezynfekcji

- powierzchnia: 3,53m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,31m
- kubatura: 11,68m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - zlew dwukomorowy z ociekaczem miejscem na sprzęt podblatowy 160x60x85cm (+/-10%) (Zlew nr 4) – 1 sztuka,
    - lodówka podblatowa (Lp) – 1 sztuka,
    - stół roboczy z szafką 60x60x85 cm (+/-10%) (ST19) – 1 sztuka,
    - wyparzarka do jaj pojemność ok. 30 jaj (Wyp) – 1 sztuka,
    - pojemnik na odpady pojemność ok. 50l (Po) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,

- pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
- kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 1 sztuka.

3.3 I piętro - poziom +6.00m

Forma budynku warunkuje podział funkcji na dwie przenikające się ze sobą części - wystawową i konferencyjną. Pomieszczenia w części wystawienniczej zarezerwowane są głównej mierze na powierzchnie biurowe - znajdujące się przy balkonach umożliwiających wgląd w główną salę budynku. Część kongresowa natomiast zajęta jest przez reprezentacyjne sale - bankietową oraz konferencyjną wraz z niezbędnym zapleczem - kuchnią, powierzchnią pomocniczą sal itp.

Na piętrze zapewniona jest odpowiednia dla pracujących oraz odwiedzających budynek ilość sanitariatów (męskich, damskich oraz dla osób niepełnosprawnych).

Część powierzchni przeznaczono na pomieszczenia pomocnicze - szachty techniczne.

Układ komunikacyjny na podobnej zasadzie co na pozostałych piętrach - promieniście rozchodzące się korytarze zbiegające się do formalnie ważnych punktów np. holu oraz w części wystawienniczej balkony prowadzące wzdłuż głównego przeszklenia, łączące poszczególne piętra. Komunikacja pionowa odbywa się poprzez tradycyjne klatki schodowe, schody ruchome, windy oraz balkony.

Wykaz pomieszczeń w ramach wyposażenia kuchni:

Pomieszczenie nr **-2.05** Pomieszczenie porządkowe

- powierzchnia: 1,71m^2
- wysokość pomieszczenia: 2,71m
- kubatura: 4,63m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafka na środki czystości, 60x40x180 cm (+/-10%) (Ss2) – 1 sztuk,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 5l, z uchylna klapą (Smm) – 1 sztuka,

- sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego – 1 komplet.

Pomieszczenie nr -**2.09** Zaplecze sali konferencyjnej

- powierzchnia: 62,63m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,01m
- kubatura: 188,52 m^3
- wyposażenie pomieszczeń:
    - regał magazynowy, metalowy 90x40x200cm (+/-10%) (R1) – 2 sztuki,
    - stół roboczy, warsztatowy o wymiarach 160x60x85cm (+/-10%) (Sr12) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **-2.25** Magazyn podręczny

- powierzchnia: 7,54m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,10m
- kubatura: 23,37 m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - regał spożywczy wzmacniany 90x60x250 cm (+/-10%) (Rs2) – 5 sztuk.

Pomieszczenie nr **-2.26** Magazyn barku

- Powierzchnia: 9,01m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,10m
- kubatura: 23,38 m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - regał spożywczy, wzmacniany 90x60x250 cm (+/-10%) (Rs2) – 5 sztuk.

Pomieszczenie nr **-2.27** Bufet przygotowalnia

- powierzchnia: 39,70m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,25m (lokalne obniżenie 3,10m)
- kubatura: 129,03 m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - ekspres do kawy 3-grupowy, (Ex) – 1 sztuka,
    - szafa chłodnicza na butelki nr 25 (Cb) – 2 sztuki,
    - podgrzewacz do filiżanek nr 11 (Pf) – 2 sztuki,
    - chłodziarka do mleka nr 7 (Cm) – 1 sztuka,
    - zlew jednokomorowy z ociekaczem (Zl1) – 2 sztuki,
    - zlew dwukomorowy 100x60x85 cm (+/-10%) (Zlew nr 1) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - chłodziarka do lodów nr 26 (Cl) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 5l, z uchylna klapą (Smm) – 1 sztuka,
    - stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 130x60x85 cm (+/-10%) (Sr5) – 1 sztuka,
    - stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85 cm (+/-10%) (Sr5a) – 1 sztuka,
    - stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm (+/-10%) (Sr6) – 2 sztuki,
    - stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm (+/-10%) (Sr7) - 2 sztuki,
    - stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 75x60x85cm (+/-10%) (Sr8) - 1 sztuka,
    - stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 55x60x85 cm (+/-10%) (Sr9) - 1 sztuka,
    - stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 90x60x80 cm (+/-10%) (Sr10) – 2 sztuki,

- stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 238x60x85cm (+/-10%) (Sr11) - 1 sztuka,
- stół barowy (Bl3a) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **-2.28** Zmywalnia

- powierzchnia: 7,50m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,10m
- kubatura: 23,25 m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
  - stół załadunkowy 120x60x85 cm (+/-10%) – 2 sztuki,
  - stół wyładunkowy 130x70x85 cm (+/-10%) – 1 sztuka,
  - zlew dwukomorowy z ociekaczem z miejscem na sprzęt podblatowy (Zlew nr 4) – 1 sztuka,
  - zmywarka do naczyń podblatowa (Zm) – 1 sztuka,
  - szafa przelotowa na szkło 100x60x180cm(+/-10%) - 1 sztuka,
  - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka,
  - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
  - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka.

Pomieszczenie nr **-2.29** Zaplecze cateringu

- powierzchnia: 40,47m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,25m
- kubatura: 131,53 m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
  - zlew dwukomorowy 100x60x85 cm (+/-10%) (Zlew nr 1) – 1 sztuka,
  - basen jednokomorowy (Basen nr 4) – 1 sztuka,
  - kuchnia gazowa nr 20 (Kg) – 1 sztuka,
  - taboret gazowy nr 15 (Tg) – 1 sztuka,
  - szafa chłodnicza na butelki nr 25 (Cb)– 1 sztuka,
  - szafa chłodnicza nr 2 typ GN2/1 ok.1400l (Sc) – 1 sztuka,

- stół roboczy ze stali nierdzewnej 188x60x85 cm (+/-10%) (Sr1) – 1 sztuka,
- stół roboczy ze stali nierdzewnej 120x60x85 cm (+/-10%) (Sr2) – 1 sztuka,
- stół roboczy ze stali nierdzewnej 100x60x85 cm (+/-10%) (Sr3) – 1 sztuka,
- stół roboczy ze stali nierdzewnej 90x93x85cm (+/-10%) (Sr4) – 1 sztuka,
- kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka,
- dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
- pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka.

3.4 II piętro - poziom +11,00m

Poziom +11,0m w części wystawienniczej podobnie jak kondygnacji niższej rozplanowano na rozległej antresoli gdzie zapewniono dodatkową przestrzeń wystawienniczą. W części kongresowej drugie piętro zagospodarowano na przestrzenie biurowe oraz małe sale konferencyjne z zapleczem sanitarnym i rozległym holem. Ze względu na biurowy charakter pracy nie wyodrębniono osobnej szatni, odzież zewnętrzna pracowników w wyodrębnionych miejscach w pokojach biurowych oraz w salach konferencyjnych.

Zaplecze socjalne dla pracowników biurowych oraz obsługi sal konferencyjnych znajduje się w kondygnacji biurowej. W ramach przestrzeni biurowej wydzielono dwa pokoje socjalne wyposażone w zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem i kuchnię elektryczną dwupalnikową, lodówkę oraz umywalkę i stół do spożywania posiłków. Zaplecze sanitarne zorganizowano w pionie nad sanitariatami I piętra odrębne dla kobiet, mężczyzn i niepełnosprawnych.

Wykaz pomieszczeń w ramach wyposażenia kuchni:

Pomieszczenie nr **3.05**– Pomieszczenie porządkowe:

- powierzchnia: 1,71 m^2
- wysokość pomieszczenia: 2,71 m
- kubatura: 4,63 m^3

- wyposażenie pomieszczenia:
    - szafka na środki czystości, 60x50x180cm (+/-10%) (Ss1) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą (Smd) – 1 sztuka,
    - sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego – 1 komplet.

Pomieszczenie nr **3.13**– Pomieszczenie techniczne:

- powierzchnia: 7,45 m^2
- wysokość pomieszczenia: 2,71 m
- kubatura: 29,06m^3

Nie projektuje się specjalnego wyposażenia pomieszczenia.

Pomieszczenie nr **3.17**– Pomieszczenie socjalne:

- powierzchnia: 22,00m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,01m
- kubatura: 84,84 m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - blat kuchenny o szerokości 60 cm (Bk4) – 4,2mb,
    - szafka pod zlew, 80x55x82cm (+/-10%) (Sk1) – 2 sztuki,
    - szafka podblatowa zamykana, 80x55x82cm (+/-10%) (Sk2) – 1 sztuka,
    - szafka podblatowa z półką dolną i środkową 120x55x82cm (+/-10%) (Sk3) – 1sztuka,
    - stół kuchenny 200x90x75 cm(+/-10%) (Sk) – 1 sztuka,
    - krzesło bez podłokietników dostawne (K3) – 6 sztuk,
    - krzesło barowe z obrotowym blatem (K5) – 5 sztuk,
    - lodówka 55x58x85cm (+/-10%) (Ld) – 1 sztuka,
    - zlew jednokomorowy z ociekaczem (Zl1) – 1 sztuka,

- płyta dwustanowiskowa, grzewcza, elektryczna (Pg) – 1 sztuka,
- dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
- pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
- kosz na śmieci 14l, z uchylną klapa (Smd) – 2 sztuki.

Pomieszczenie nr **3.27**– Pomieszczenie socjalne:

- powierzchnia: 28,50m^2
- wysokość pomieszczenia: 3,01m
- kubatura: 114,83 m^3
- wyposażenie pomieszczenia:
    - blat kuchenny, o szerokości 60 cm (Bk4) – 1 sztuka,
    - szafka pod zlew, 80x55x82 cm (+/-10%) (Sk1) – 2 sztuki,
    - szafka podblatowa zamykana 80x55x82cm(+/-10%) (Sk2) – 1 sztuka,
    - szafka podblatowa z półką dolną i środkową 120x55x82cm (Sk3) – 1 sztuka,
    - stół kuchenny 200x90x75 cm (+/-10%) (Sk) – 1 sztuka,
    - krzesło bez podłokietników dostawne (K3) – 6 sztuk,
    - krzesło barowe z obrotowym blatem (K5) – 5 sztuk,
    - lodówka 55x58x85 cm (+/-10%) (Ld) – 1 sztuka,
    - płyta dwustanowiskowa, grzewcza, elektryczna (Pg) – 1 sztuka,
    - zlew jednokomorowy z ociekaczem (Zl1) – 1 sztuka,
    - dozownik mydła (Dm) – 1 sztuka,
    - pojemnik na ręczniki papierowe (R) – 1 sztuka,
    - kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą (Smd) – 1 sztuka.

4. Wykaz skrótów i wyjaśnień i oznaczeń do zestawienia mebli i sprzętu w poszczególnych pomieszczeniach projektowanego budynku.

Su3 – szafka ubraniowa, 60x50x180cm(+/- 10%),

Ss1 – szafka na środki czystości, 60x50x180cm(+/- 10%),

Ss2 – szafka na środki czystości, 60x40x180cm(+/- 10%),

Sk1 – szafka pod zlew, 80x55x82cm (+/- 10%),

Sk2 – szafka podblatowa zamykana, 80x55x82cm (+/- 10%),

Sk3 – szafka podblatowa z półką dolną i środkową, 120x55x82cm (+/- 10%),

Bk1 – blat kuchenny pod zlew o szerokości 60cm,

Bk2 – blat kuchenny o szerokości 60 cm,

Bk3 – blat kuchenny o szerokości 45 cm,

Bk4 – blat kuchenny o szerokości 60 cm,

Bl4 – blat łukowy o szerokości 60 cm,

Bl4a – blat łukowy o szerokości 60cm, z uchylą klapą.

Bl5 – blat o szerokości 60 cm,

Rs1 – regał spożywczy 92x56x250cm (+/-10%),

Rs2 – regał spożywczy wzmacniany 90x60x250cm (+/-10%),

Rs3 – regał wzmacniany 90x80x200cm (+/-10%),

K3 – krzesło bez podłokietników dostawne,

K5 – krzesło barowe z obrotowym blatem,

Zl1 – zlew jednokomorowy z ociekaczem,

Zl2 – zlew dwukomorowy z ociekaczem,

nr1 – szafa chłodnicza do ryb, ok.700l,

nr2 – szafa chłodnicza, ok.1400 l,

nr3 – szafa mroźnicza, ok.600l,

Basen nr 4 – basen jednokomorowy,

Ld – lodówka 55x58x85cm (+/-10%),

Pg – płyta dwustanowiskowa, grzewcza, elektryczna,

R1 – regał magazynowy, metalowy 90x40x200 cm (+/-10%),

Sr1a – stół roboczy, warsztatowy o wymiarach 160x60x85cm (+/-10%),

Sb1 – stół roboczy 120x60x85cm (+/-10%),

Sb2 – stół roboczy 60x60x85cm (+/-10%),

Sb3 – stół roboczy 80x60x85cm (+/-10%),

Sb4 – stół roboczy185x60x85cm (+/-10%),

Bl3 – barek,

Cb – szafa chłodnicza na butelki nr 25,

Eks – ekspres do kawy dwudyszowy nr 27,

Cm – chłodziarka do mleka nr 7,

Kl – kostkarka do lodu nr 8,

Pf – podgrzewacz do filiżanek nr 11,

szafa nr 1 – szafa ze stali nierdzewnej, 80x70x180cm(+/-10%),

regał na wina,

SZ – stół załadunkowy 110x60x85cm (+/-10%),

SW – stół wyładunkowy 140x70x85cm (+/-10%),

Zlew nr 1 – zlew dwukomorowy 100x60x85cm (+/-10%),

Szafa przelotowa 120x60x180cm (+/-10%),

Zmywarka kapturowa do naczyń nr 21,

Po – pojemnik na odpady pojemność ok.50l,

Pkp - piec konwekcyjno-parowy nr 13 pojemność 6GN1/1,

Tg – taboret gazowy nr 15,

Kwg – kocioł warzelny gazowy nr 16, pojemność ok. 80 l,

Pgl – płyta grillowa nr 17,

Pgz – patelnia gazowa nr 18, pojemność ok. 50l,

Fr – frytownica elektryczna nr 19 o pojemności ok. 2x15l,

Kg – kuchnia gazowa nr 20,

Podstawa systemowa – podstawa pod urządzenie kuchenne ze stali nierdzewnej,

Stół odkładczy jezdny,

Wózek na 6GN1/1 nr 14,

Sc – szafa chłodnicza nr 2 typ GN2/1, pojemność ok.1400l,

Sg – szafka do podgrzewania talerzy nr 22,

Ng – nadstawka grzewcza nr 23,

Zlew nr2 – zlew jednokomorowy z ociekaczem 130x60x85cm (+/-10%),

ST1 – stół roboczy z szafką 100x60x85cm (+/-10%),

ST2 – stół roboczy z dolną i środkową półką 110x60x85cm (+/-10%),

ST3 – stół roboczy z dolną półką 100x60x85cm (+/-10%),

ST4 – stół roboczy z dolną i środkową półką140x60x85cm (+/-10%),

ST5 – stół roboczy z szafką 65x60x85cm (+/-10%),

ST6 – stół roboczy narożny z dolną i środkową półką 70x70x85cm (+/-10%),

ST7 – stół roboczy z szafką – 150x60x85cm (+/-10%),

ST8 – stół roboczy z szafką – 100x60x85cm (+/-10%),

Ron – regał na czyste naczynia nr 10 regał ociekowy,

Rz – regał na brudne naczynia nr 9,

Basen nr 5 – basen jednokomorowy,

Szafka przelotowa na szkło na stelażu 80x60x90cm (+/-10%),

Szafa chłodnicza na napoje nr 24 pojemność ok 650 l,

Szafa chłodniczo-piekarnicza nr 12,

ST13 – stół roboczy z szafką i dolną półką 160x60x85cm (+/-10%),

ST14 – stół roboczy z szafką i dolną półką 110x60x85cm (+/-10%),

ST15 – stół roboczy z dolną półką 140x60x85cm (+/-10%),

Zlew nr 3 – zlew dwukomorowy z ociekaczem, 170x60x85cm (+/-10%)

ST9 – stół roboczy z dolną półką 60x60x85cm (+/-10%),

ST10 – stół roboczy z szafką 90x60x85cm (+/-10%),

ST11 – stół roboczy z dolną i środkową półką 100x60x85cm (+/-10%),

ST12 – stół roboczy z dolną półką 150x60x85cm (+/-10%),

Km – kloc masarski 60x60x85cm (+/-10%),

Maszynka do mielenia mięsa z kotleciarką,

Maszynka do rozdrabniania warzyw,

ST16 – stół roboczy z dolną i środkową półką 110x60x85cm (+/-10%),

ST17 – stół roboczy z dolną półką szufladą 110x60x85cm (+/-10%),

ST18 – stół roboczy z dolną półką 35x60x85cm (+/-10%),

Obieraczka do warzyw nr 6, pojemność ok.8kg,

ST19 – stół roboczy z szafką – 60x60x85cm (+/-10%),

Zlew nr 4 – zlew dwukomorowy z ociekaczem z miejscem na sprzęt podblatowy 160x60x85cm (+/-10%),

Wyp – wyparzarka do jaj, pojemność ok. 30 jaj,

Lp – lodówka podblatowa,

Dm – dozownik mydła,

R – pojemnik na ręczniki papierowy,

Smd – kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą,

Smm – kosz zna śmieci 5l, z uchylną klapą,

Sk – stół kuchenny 200x90x75 (+/-10%),

RO 1-3 – rolety tekstylne na szynach

Zm – zmywarka do naczyń podblatowa (+/-10%),

Ex – ekspres do kawy 3-grupowy,

Cl – chłodziarka do lodów nr 26, (+/-10%),

Sr1 – stół roboczy ze stali nierdzewnej 188x60x85cm (+/-10%),

Sr2 – stół roboczy ze stali nierdzewnej 120x60x85cm (+/-10%),

Sr3 – stół roboczy ze stali nierdzewnej 100x60x85cm (+/-10%),

Sr4 – stół roboczy ze stali nierdzewnej 90x93x85 cm (+/-10%),

Sr12 – stół roboczy, warsztatowy o wymiarach 160x60x85cm (+/-10%),

Sr5 – stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 130x60x85cm (+/-10%),

Sr5a – stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm (+/-10%),

Sr6 – stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm (+/-10%),

Sr7– stół roboczy, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm (+/-10%),

Sr8 – stół roboczy, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego 75x60x85cm (+/-10%),

Sr9 – stół roboczy, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego 55x60x85cm (+/-10%),

Sr10 – stół roboczy, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego 90x60x85cm (+/-10%),

Sr11 – stół roboczy, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego, 238x60x85cm (+/-10%),

Bl3a - stół barowy,

Stół załadunkowy 120x60x85cm (+/-10%),

Stół wyładunkowy 130x70x85cm (+/-10%),

Szafa przelotowa na szkło, na stelażu 100x60x180cm (+/-10%),

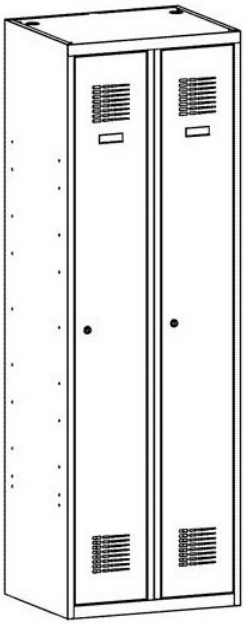
Sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego

5. Opis poszczególnych elementów wyposażenia:

Su3- szafka ubraniowa, 60x50x180cm (+/-10%)

Dwudrzwiowa szafka ubraniowa, wyposażona w półki, wieszaki boczne oraz drążek. Wykonana z blachy, malowana farbami proszkowymi (epoksydowo-poliestrowymi), kolor szafek w palcie kolorów RAL 9006. Całość osadzona na cokole. Drzwi wyposażone w kratki wentylacyjne.

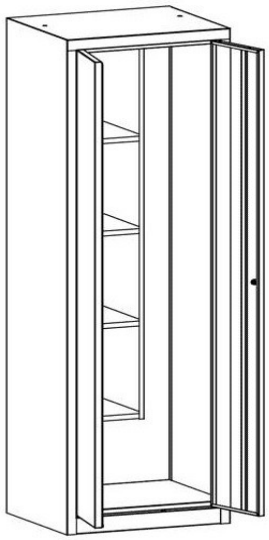
Przykładowe rozwiązanie:



Ss1- szafka na środki czystości, 60x50x180 cm (+/-10%)

Konstrukcja szafki stalowa z drzwiami dwuskrzydłowymi. Wykończenie powierzchniowe lakierem proszkowym, w palecie kolorów RAL 9006. Szafka wyposażona w połowie półkami, natomiast druga połówka wolna z uchwytem na miotłę.

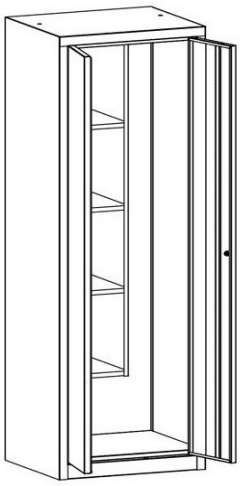
Przykładowe rozwiązanie:



Ss2- szafka na środki czystości, 60x40x180cm (+/-10%)

Konstrukcja szafki stalowa z drzwiami dwuskrzydłowymi. Wykończenie powierzchniowe lakierem proszkowym, w palecie kolorów RAL 9006. Szafka wyposażona w połowie półkami, natomiast druga połówka wolna z uchwytem na miotłę.

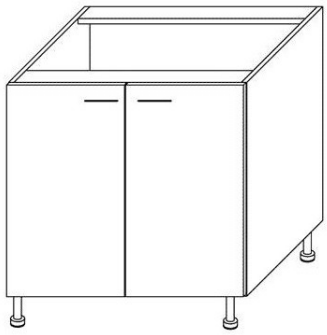
Przykładowe rozwiązanie:



Sk1- szafka pod zlew, 80x55x82 cm (+/-10%)

Stojąca, przyścienna wykonana z płyty MDF o gr. ok. 18mm, z wycięciem pod zlew. Szafka jednoprzestrzenna, z podwójnymi drzwiczkami uchylnymi, oklejonymi obustronnie laminatem. Pozostałe powierzchnie z płyt MDF oklejone melaminatem. Obrzeża płyt oklejone listwą PCV o gr. ok. 1mm. Elementy wykończeniowe z płyty kolorystycznie dopasowanej do blatów stołowych - kolor biały.

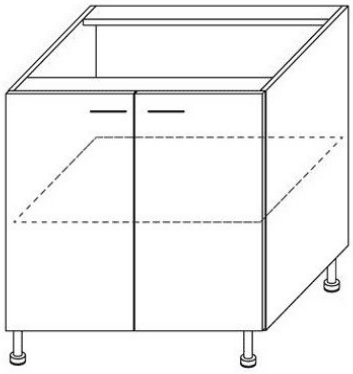
Przykładowe rozwiązanie:



Sk2- szafka podblatowa zamykana, 80x55x82cm (+/-10%)

Przyścienna wykonana z płyty MDF o gr. ok. 18mm. Szafka jednoprzestrzenna, z podwójnymi drzwiczkami uchylnymi, pokrytymi obustronnie laminatem, obrzeża oklejone listwą PCV o gr. ok. 1mm. Wewnętrzna część podzielona półką z płyty MDF gr. ok. 12mm. Pozostałe powierzchnie wykonane z płyt MDF (poza drzwiczkami) oklejone obustronnie melaminatem, obrzeża zabezpieczone listwą PCV o gr. ok. 1mm. Elementy wykończeniowe z płyty kolorystycznie dopasowanej do blatów stołowych -kolor biały.

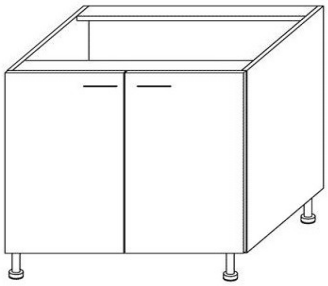
Przykładowe rozwiązanie:



Sk3- szafka podblatowa z półką dolną i środkową, 120x55x82cm (+/-10%)

Przyścienna wykonana z płyty MDF o gr. ok. 18mm, melaminowanej. Drzwiczki szafki obustronnie laminowane. Wewnętrzna część podzielona dwoma półkami z płyty MDF, melaminowanej gr. ok. 12mm. Elementy wykończeniowe z płyty kolorystycznie dopasowanej do blatów stołowych - białe.

Przykładowe rozwiązanie:

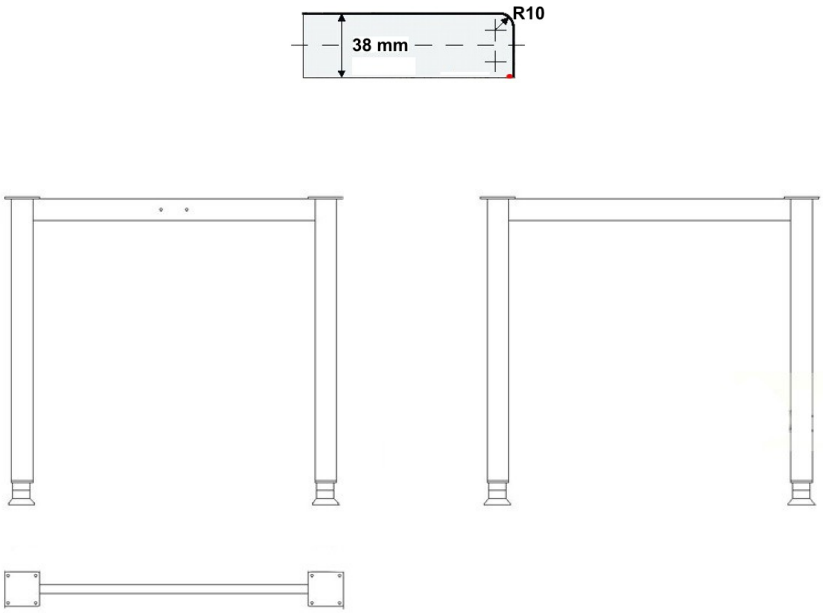


Bk1- blat kuchenny pod zlew o szerokości 60 cm

Blat długości 235 + 338cm (+/- 10%)(blaty łączone). Szerokość blatu 60cm, grubość blatu ok. 28-30mm, przyścienny na wysokości 85,8cm (+/-10%). W blacie otwór pod zlew 1-komorowy z ociekaczem wpuszczonym w blat oraz otwór pod płytę dwupalnikową, grzewczą, elektryczną, wpuszczaną w blat. Rama, nogi, łączniki wykonane z elementów stalowych

malowanych farba proszkową w kolorze dopasowanym do blatów stołowych. Blat wykonany z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii posttforming) obustronnie laminowany, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2mm, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie laminowanej, okleinowanej obrzeżem ok. 1mm. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni perlista.

Przykładowe rozwiązanie:



Bk2- blat kuchenny o szerokości 60 cm,

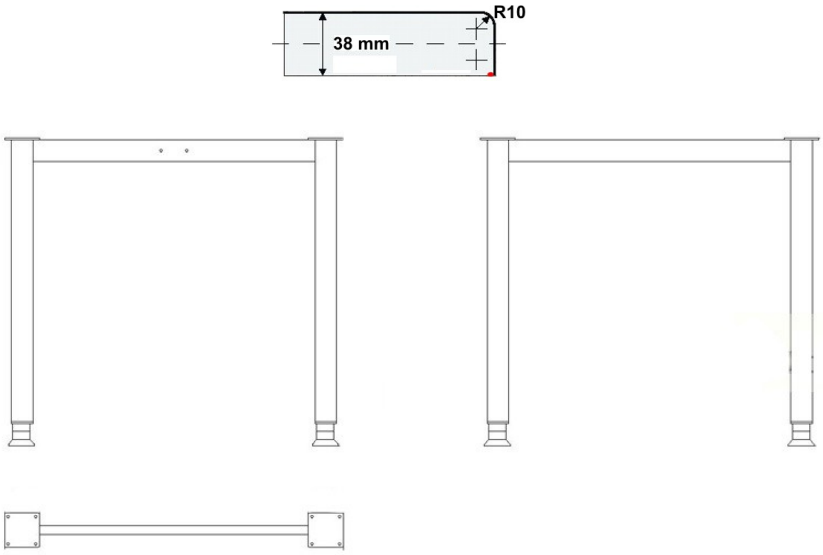
Blat długości 265cm(+/-10%). Szerokość blatu 60cm, grubość blatu ok. 28-30mm, przyścienny na wysokości 85,8cm(+/- 10%). W blacie otwór pod zlew 2-komorowy wpuszczony w blat oraz otwór pod płytę dwupalnikową, grzewczą, elektryczną, wpuszczaną w blat. Blat wykonany z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii posttforming) obustronnie laminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2mm, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok.1mm. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni perlista.

Przykładowe rozwiązanie:

Bk3- blat kuchenny, o szerokości 45cm

Blat długości 265cm(+/-10%). Szerokość blatu 45cm, grubość blatu ok. 28-30 mm, przyścienny na wysokości 75cm(+/-10%). Rama, nogi, łączniki wykonane z elementów stalowych, malowanych farba proszkową w kolorze dopasowanym do blatów stołowych. Blat wykonany z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii posttforming) obustronnie laminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2mm, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 1mm. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni perlista.

Przykładowe rozwiązanie:



Bk4 – Blat łukowy o szerokości 60 cm

Szerokość 60cm i długość 8,42 cm (+/-10%) z konstrukcją nośną. Szerokość blatu 60 cm, grubość blatu ok. 28 -30mm, przyścienny na wysokości ok. 85,8 cm. W blacie otwór pod zlew 2-komorowy z ociekaczem wpuszczony w blat oraz otwór pod płytę dwupalnikową, grzewczą, elektryczną, wpuszczaną w blat oraz umywalkę. Rama, nogi, łączniki wykonane z elementów stalowych. Blat wykonany z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii posttforming) obustronnie laminowanej,

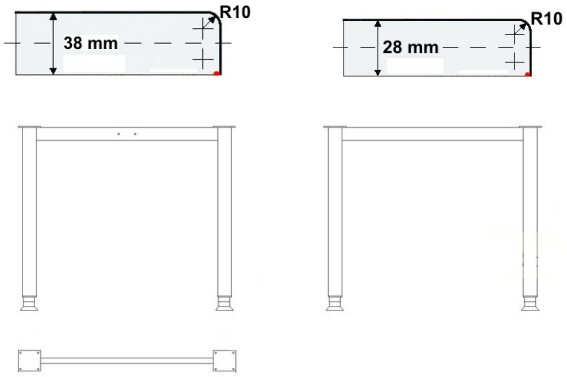
okleinowanej obrzeżem z PCV ok. 2mm i oklejone laminatem, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV ok.1mm. Blat wykończony podwójnym laminatem, grubości ok. 0,7-0,8mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni perlista.

Przykładowe rozwiązanie:

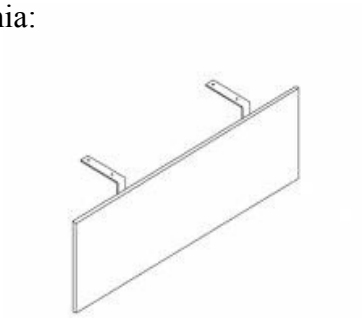
Bl4- blat o szerokości 60 cm

Blat łukowy długość łuku 180cm(+/-10%). Szerokość blatu 60cm, grubość blatu ok. 28-30mm, na wysokości 110cm(+/- 10%). Rama, nogi, łączniki wykonane z elementów stalowych, malowanych farba proszkową w kolorze dopasowanym do blatów stołowych, obudowane z 3 stron na wysokości ok. 30cm od podłogi blendą z płyty MDF o gr. ok. 10 mm w kolorze blatów, mocowana do konstrucji ramy lub do blatu od jego dolnej strony, cofniętej względem zewnętrznej krawędzi blatu o ok.40 cm. Blat wykonany z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii posttforming) obustronnie laminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2mm i laminatem, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2mm. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni gładka. Pod blatem znajdują się dwie półki poziome, wykonane z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii posttforming) grubości ok. 28mm, obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2 mm i laminatem, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 1mm. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7 mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni gładka.

Przykładowe rozwiązanie



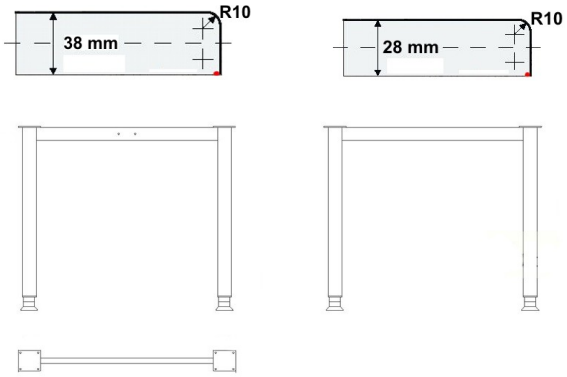
Przykładowe rozwiązanie blenda przednia:



Bl4a- blat o szerokości 60 cm, z uchylną klapą

Blat łukowy długość łuku 180cm(+/-10%). Szerokość blatu 60cm, grubość blatu ok. 28-30mm, na wysokości 110cm(+/- 10%). Rama, nogi, łączniki wykonane z elementów stalowych, malowanych farba proszkową w kolorze dopasowanym do blatów stołowych, obudowane z 2 stron na wysokości ok. 30cm od podłogi blendą z płyty MDF o gr. ok. 10 mm w kolorze blatów, mocowana do konstrucji ramy lub do blatu od jego dolnej strony, cofniętej względem zewnętrznej krawędzi blatu o ok. 40 cm. Blat wykonany z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii posttforming) obustronnie laminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2mm i laminatem, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2mm. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni gładka. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7 mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni gładka. Blat wyposażony w uchylna klapę, mocowaną na zawiasach o wymiarze połowy długości blatu. Klapa wykonana w technice i kolorystyce całego blatu.

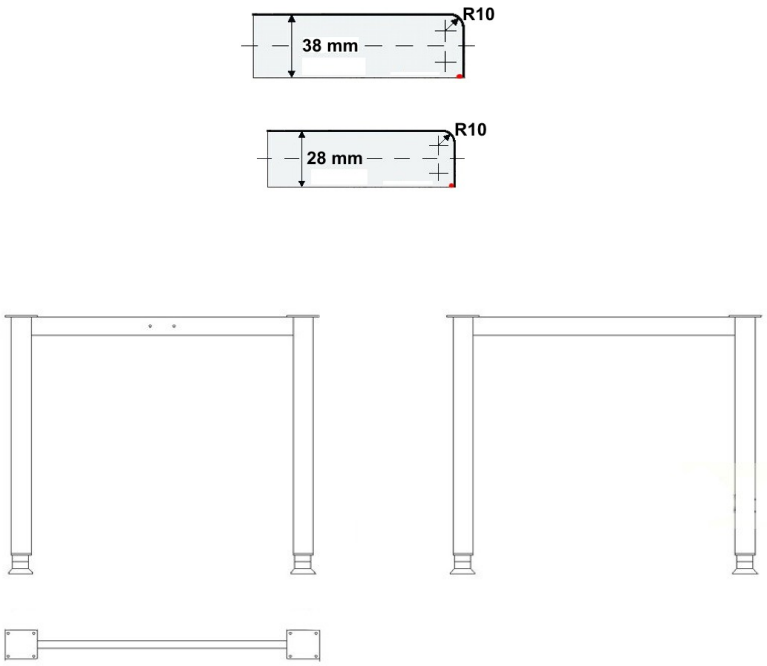
Przykładowe rozwiązanie



Bl5- blat o szerokości 60 cm

Blat długości 642cm(+/-10%). Szerokość blatu 60cm, grubość blatu ok. 28-30mm, przyścienny na wysokości 85cm (+/- 10%). W blacie otwór pod zlew 2-komorowy wpuszczony w blat oraz pod umywalkę wpuszczoną w blat. Rama, nogi, łączniki wykonane z elementów stalowych, malowanych farba proszkową w kolorze dopasowanym do blatów stołowych. Blat wykonany z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii postforming) obustronnie laminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 2mm i laminatem, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 1mm. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni gładka. Pod blatem znajdują się dwie półki poziome, wykonane z płyty MDF (wytwarzanej w tzw. technologii posttforming) grubości ok. 28mm, obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 1mm, boczne ścianki wykonane z płyty MDF obustronnie melaminowanej, okleinowanej obrzeżem z PCV o gr. ok. 1mm. Blat wykończony laminatem, grubości ok. 0,5-0,7mm w kolorze szarym (gray), struktura powierzchni gładka.

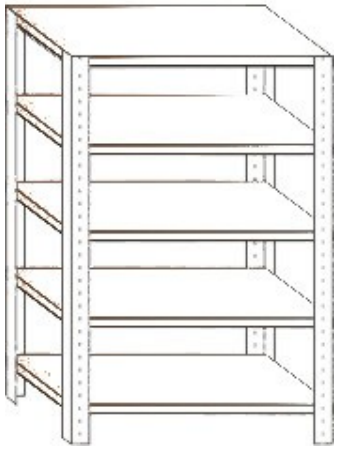
Przykładowe rozwiązanie:



Rs1- regał spożywczy 92x56x250 cm (+/-10%)

Regał metalowy wykonany z blachy i profili stalowych pokrytych farbami proszkowymi posiadającymi atest dopuszczalny do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Wykończenie według palety RAL 9006.

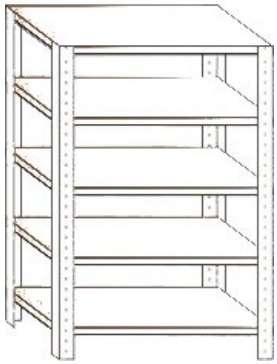
Przykładowe rozwiązanie:



Rs2- regał spożywczy wzmacniany 90x60x250 cm (+/-10%)

Regał wykonany z blachy i profili stalowych pokrytych farbami proszkowymi posiadającymi atest dopuszczalny do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Wykończenie według palety RAL 9006.

Przykładowe rozwiązanie:



Rs3- regał wzmacniany 90x80x200 cm (+/-10%)

Regał przeznaczony do przechowywania wszelkiego rodzaju opakowań z napojami i sokami. Półki metalowe, dodatkowo wzmacniane. Wykończenie według palety RAL 9006.

Przykładowe rozwiązanie:

K3- krzesło bez podłokietników dostawne

Krzesło stacjonarne na 4 nogach bez podłokietników.

Wymagane wymiary:

- szerokość siedziska 450 mm (+/- 10 %) mierzona w najszerszym miejscu,
- szerokość oparcia 485 mm (+/- 10 %) mierzona w najszerszym miejscu,
- wysokość krzesła 800 mm (+/- 10 %),
- głębokość siedziska 490 mm (+/- 10 %),
- wysokość siedziska 450 mm (+/- 10 %),
- wysokość oparcia 330 mm (+/- 10 %).

Krzesło powinno posiadać:

- funkcja sztaplowania 4 sztuk,
- siedzisko i oparcie wykonane na bazie sklejki bukowo-brzozowej o grubości 10 mm (+/- 10 %),
- siedzisko wraz z oparciem stanowią dwa osobne elementy,
- między oparciem a siedziskiem szczelina o wysokości 60 mm (+/- 10 %) w najwęższym miejscu,
- oparcie o kształcie zbliżonym do prostokąta wyoblone w dwóch płaszczyznach,
- siedzisko i oparcie w całości tapicerowane. Nie dopuszcza się jakichkolwiek maskownic plastikowych na oparciu i pod siedziskiem, tapicerka w kolorze szarym.
- siedzisko posiada z przodu wyraźne wyoblenie ku dołowi zapobiegające uciskowi na nogi siedzącego,
- stelaż wykonany ze stalowej rury o średnicy ok. 22x2 mm malowany proszkowo na kolor RAL 9005 struktura,
- oparcie mocowane do stelaża na przelot rury w tylnej części za pomocą czterech śrub widocznych na stelażu,
- oparcie posiada metalowe okucia do mocowania ze stelażem,
- oparcie nie posiada widocznych śrub od frontu,
- siedzisko posiada metalowe okucia do mocowania ze stelażem,
- siedzisko mocowane do stelaża na przelot rury,
- pomiędzy siedziskiem i stelażem znajdują się plastikowe podkładki siodłowe płaskie od strony siedziska i wyoblone na kształt rury po jej stronie,
- tylne nogi ustawione pod kątem do podłoża zaślepione plastikowymi stopkami w kształcie kopytka,

•krzesło dostawione do ściany zachowuje do niej dystans od oparcia wynoszący ok. 20 mm.

Fotel tapicerowany tkaniną o udokumentowanych parametrach nie gorszych niż :

•trudnopalność,

•pilling : odporność na ścieranie 130 000 cykli Martindalea, odporność na piling 4,

•skład : poliester 100%,

•gramatura : ok. 510 g/m^2.

Wymagane wyniki badań zgodności z normą PN-EN 13761:2004 w zakresie wymagań wytrzymałościowych i bezpiecznych rozwiązań konstrukcyjnych.

Przykładowe rozwiązanie:

K5- krzesło barowe z obrotowym blatem.

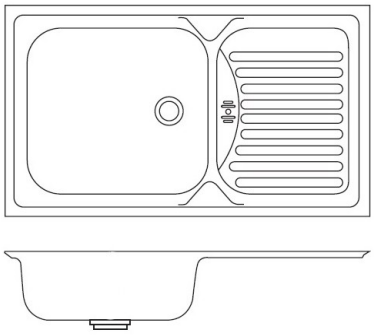
Wymiary średnica ok. 40cm, wysokość ok. 54-80cm. Noga, łącznik, podstawa wykonane z elementów metalowych z możliwością regulacji wysokości. Siedzisko krzesła i oparcie wykonane ze sklejki pokrytej pianką ciętą o gęstości ok. 25 kg/m^3 oraz tkaniną tapicerską lub ekoskórą. Tkanina powinna być pokryta powłoką teflon, która zapewnia maksymalną odporność na wodę i brud, w kolorze czarnym.

Przykładowe rozwiązanie:

Zl1 - Zlew jednokomorowy z ociekaczem

Zlew ze stali nierdzewnej z ociekaczem wpuszczony w blat, wymiary 44x76x15cm (+/-10%), wymiary komory: 34x38x15cm (+/-10%). Bateria zlewozmywakowa w komplecie, z wysięgiem na ok. 25 cm, jednootworowa.

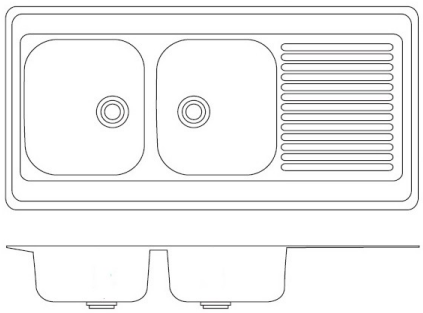
Przykładowe rozwiązanie:



Zl2 - Zlew dwukomorowy z ociekaczem

Zlew ze stali nierdzewnej z ociekaczem wpuszczony w blat. Wymiary zlewu 60x120x15cm (+/-10%), wymiar komór: 35x40x15cm(+/-10%). Bateria zlewozmywakowa w komplecie, z wysięgiem na ok. 25 cm, jednootworowa.

Przykładowe rozwiązanie:



nr1- szafa chłodnicza do ryb ok.700l

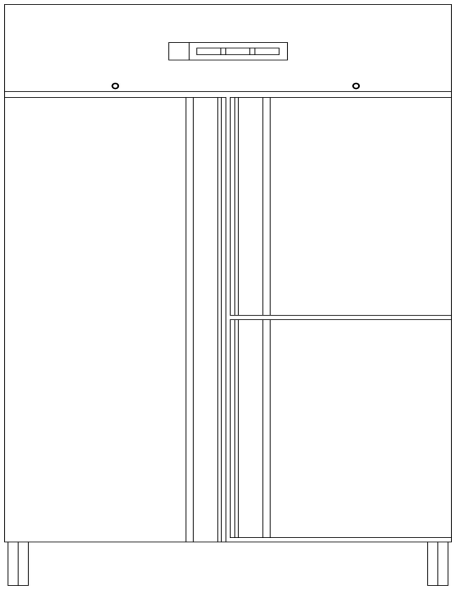
Szafa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemność ok.700l. Wymiary ok. 76x72,9x200,5cm(+/-10%). Wewnętrzne oświetlenie, możliwość regulacji odstępów pomiędzy półkami, automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania, wymuszony system chłodzenia komór, zakres temperatur. Od -4°C do 2°C. Moc ok. 0,65 kW, zasilanie: 230 V.

Przykładowe rozwiązanie:

nr2- szafa chłodnicza ok. 1400l

Szafa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemność ok. 1400l. Wymiary ok.139x85x201,5cm (+/-10%). Drzwi samozamykające się, potrójne, jedne małe, dwa duże. Wewnętrzne oświetlenie, możliwość regulacji odstępów pomiędzy półkami, automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania, wymuszony system chłodzenia komór, zakres temperatur. od 0°C do 10°C, elektronicznie kontrolowana temperatura chłodzenia i rozmrażania. Dwie niezależne komory z oddzielnymi kompresorami i parownikami. Moc ok. 0,7 kW, zasilanie: 230 V.

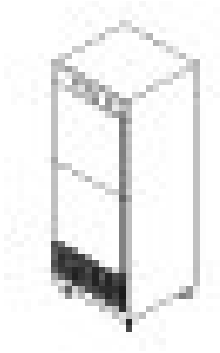
Przykładowe rozwiązanie:



nr3- szafa mroźnicza ok. 600l

Szafa wykonana ze stali nierdzewnej, o pojemności ok. 600l, Wymiary ok. 69,3x72,6x206,7cm (+/-10%). Moc ok. 0,7 kW, zasilanie: 230V.

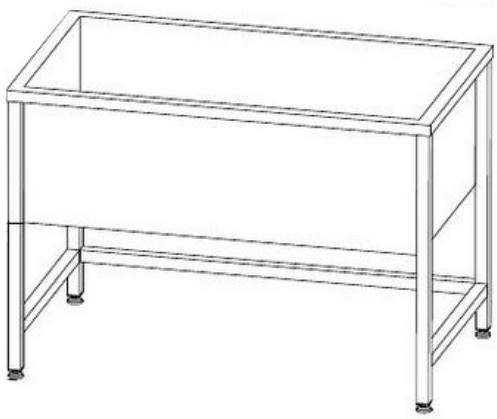
Przykładowe rozwiązanie:



Basen nr 4 – basen jednokomorowy

Basen ze stali nierdzewnej jednokomorowy, Głębokość komory 40cm (+/-10%), szerokość ok. 80cm, głębokości ok. 60cm Grubość blachy blatu min.1,2mm. Wzdłuż krawędzi tylnej i bocznych blat basenu wyposażony w rant na wysokość min.4cm. Otwór odpływowy przystosowany do syfony Ø50mm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Bateria zlewozmywakowa stojąca z prysznicem odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem, regulowany wspornik kolumnowy, uchwyt ścienny z możliwością skrócenia, zasięg wylewki ok. 280mm montowana na środku, pomiędzy dwoma komorami zlewu. Wykonana ze stali nierdzewnej.

Przykładowe rozwiązanie:



Ld -Lodówka 55x58x85 cm (+/-10%)

Lodówka o wymiarach 55x58x85cm (+/- 10%). Moc ok. 0,2kW, zasilanie: 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

Pg – płyta dwustanowiskowa, grzewcza, elektryczna

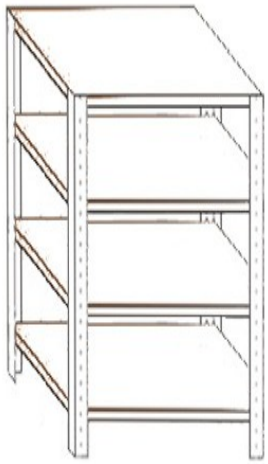
Płyta grzewcza, elektryczna, wpuszczona w blat, wymiary 30x51x7,5cm (+/-10%). Sterowana za pomocą pokręteł umieszczonych z przodu na płycie. Płyta grzewcza ceramiczna. Ramka kuchenki w kolorze stali szczotkowanej. Całkowita moc kuchenki ok. 2,9 kW, zasilanie 230 V.

Przykładowe rozwiązanie:

R1- regał magazynowy, metalowy 90x40x200 cm (+/-10%)

Regał stalowy, skręcany, czteropółkowy. Konstrukcja słupowa z kątowników perforowanych wiązana półkami z blachy stalowej. Wytrzymałe panele półkowe profilowane z blachy malowanej proszkowo. Kolor regału RAL 9006. Obciążenie regału do 750kg. Podstawa regału zakończona plastikowymi zaślepkami zapobiegającymi rysowaniu podłoża.

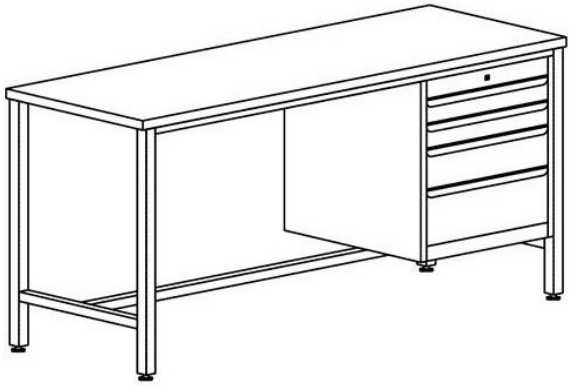
Przykładowe rozwiązanie:



Sr1a-stół roboczy, warsztatowy o wymiarach 160x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy, warsztatowy, blat stołu wykonany ze sklejki bukowej o grubości ok. 40mm z możliwością pokrycia gumą ryflowaną lub blachą. Stelaż wykonany z profilu zamkniętego ok. 20x20 i ok. 20x40 o grubości ok. 1,5mm, malowany proszkowo wg palety RAL 9006. Nogi stołu wyposażone w regulatory wysokości. Szuflady zamykane na kluczyk. Szafka z 4 szufladami wyposażona w mechanizm uniemożliwiający wysunięcie kilku szuflad jednocześnie.

Przykładowe rozwiązanie:



Sb1-stół roboczy 120x60x85cm (+/-10%)

Blat roboczy wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym i o grubości ok. 20 mm. Tył blatu wyposażony w rant o wysokości min. 4 cm, zabezpieczający zsuwanie się odpadów. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa, z zakresem regulacji od -10 do +20mm, w celu wypoziomowania. Stelaż stołu roboczego wykonany ze stali nierdzewnej z dolną i środkową półką odkładczą.

Sb2-stół roboczy 60x60x85cm (+/-10%)

Blat roboczy wykonany z białego konglomeratu kwarcowego o grubości ok. 20 mm. Tył blatu wyposażony w rant o wysokości min. 4 cm, zabezpieczający zsuwanie się odpadów. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa, z zakresem regulacji od -10 do +20mm, w celu wypoziomowania Stelaż stołu roboczego wykonany ze stali nierdzewnej z dolną i środkową półką odkładczą.

Sb3-stół roboczy 80x60x85cm (+/-10%)

Blat roboczy wykonany z białego konglomeratu kwarcowego o grubości ok. 20 mm. Tył blatu wyposażony w rant o wysokości min. 4 cm, zabezpieczający zsuwanie się odpadów. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa, z zakresem regulacji od -10 do +20mm, w

celu wypoziomowania Stelaż stołu roboczego wykonany ze stali nierdzewnej z dolną i środkową półką odkładczą.

Sb4-stół roboczy 185x60x85cm (+/-10%)

Blat roboczy wykonany z białego konglomeratu kwarcowego o grubości ok. 20 mm. Tył blatu wyposażony w rant o wysokości min. 4 cm, zabezpieczający zsuwanie się odpadów. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa, z zakresem regulacji od -10 do +20mm, w celu wypoziomowania Stelaż stołu roboczego wykonany ze stali nierdzewnej z dolną i środkową półką odkładczą.

Bl3 - barek

Wymiary barku – projekt indywidualny na podstawie wymiarów z rysunku 1.33 „Sala konsumpcyjna„. Szerokość blatu 40cm (+/- 10%), wysokość 110cm (+/- 10%). Wykończenie boków barku w dwóch połączonych wariantach - pleksa bezbarwna z nadrukiem UV (wzór indywidualny wraz z kolorystyką, po uzgodnieniu Zamawiającym, po zawarciu umowy), mocowana do ścianek barku w odległości ok. 20mm aluminiowymi rotulami dystansowymi, krawędzie pleksy wygładzone diamentowo, opisany wariant płynnie przechodzący w wykończenie z tynku strukturalnego, gruboziarnistego, kolor RAL 3014 lub zbliżony. Blat barku wykonany z konglomeratu kwarcowego o grubości ok. 20 mm, wykończony indywidualnie w wariancie uzgodnionym z inwestorem, po zawarciu umowy z Zamawiającym.

Cb-szafka chłodnicza na butelki nr 25

Wymiary 90x52x90cm (+/-10%). Szafa o pojemności ok. 190l, obudowa malowana proszkowo, wnętrze wykonane ze stali epoksydowej. Drzwi z podwójną szybą zespoloną, grubości ok. 1,8cm. Szafa wyposażona w zamek do drzwi i w cztery półki. Szafa z wewnętrznym oświetleniem. Zakres temperatury pracy urządzenia +4°C do +6°C. Automatyczne odszraniane, układ chłodzenia dynamiczny. Moc do 400W, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

Eks-ekspres do kawy dwudyszowy nr 27

Wymiary, około 90x60x60 cm Ekspres ciśnieniowy 2-grupowy, z możliwością przygotowania napojów na bazie mleka z automatycznym dozowaniem pary. Wyposażony w dwie dysze pary i jedną gorącej wody. Pojemność bojlera min. 10l. Moc do 5,5 kW, zasilanie 400V.

Przykładowe rozwiązanie:

Cm-chłodziarka do mleka nr 7

Wymiary: 22x35x32cm (+/-10%). Chłodziarka mieszcząca do 3 litrów świeżego mleka. Moc do 70W. Zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

Kl-kostkarka do lodu nr 8

Wymiary: 39x46x69 cm (+/-10%). Kostkarka ze stali nierdzewnej, wydajność ok. 28 kg/dobę, pojemność ok. 9kg lodu. Moc do 210W, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

Pf- podgrzewacz do filiżanek nr 11

Wymiary: 30x50x71 cm (+/-10%). Podgrzewacz szafkowy ze stali nierdzewnej. Trzy półki do podgrzewania filiżanek z wyjmowanymi koszami. Moc do 240W, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

szafa nr 1- szafa ze stali nierdzewnej 80x70x180 cm (+/-10%)

Szafa dwudzielna, z drzwiami otwieranymi. Cztery poziomy półek. Nogi szafy na podkładkach z tworzywa uniemożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

regał na wina

Regał trój kolumnowy drewniany stojak na wina. Pojemność ok. 60 butelek. Wymiary 35x186,3x30,5cm (+/-10%).

Przykładowe rozwiązanie:

SZ - Stół załadunkowy 110x60x85cm (+/-10%**)**

Stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.0,8mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna i prawa) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa uniemożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

SW – stół wyładunkowy 140x70x85cm (+/-10%)

Szafka z półką, drzwi otwierane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna i prawa) stół wyposażony w ranty na wysokość min. 4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa uniemożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

Zlew nr 1 – zlew dwukomorowy 100x60x85cm (+/-10%)

Z dolną półką odkładczą, ze stali nierdzewnej. Grubość blachy blatu min.1,2mm. Od strony ściany (krawędź tylna) stół wyposażony w rant na wysokość min.4cm. Powierzchnia robocza zlewozmywaka zagłębiona względem krawędzi min. 4mm aby uniemożliwić spływanie wody na zewnątrz. Komory zlewu 40x40x25cm (+/-10%). Otwór odpływowy przystosowany do syfonu Ø 50mm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa uniemożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Bateria zlewozmywakowa stojąca z prysznicem odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem, regulowany wspornik kolumnowy, uchwyt ścienny z możliwością skrócenia, zasięg wylewki ok. 280mm montowana na środku, pomiędzy dwoma komorami zlewu. Wykonana ze stali nierdzewnej.

Przykładowe rozwiązanie:

Szafa przelotowa 120x60x180 cm (+/-10%)

Szafa przelotowa z drzwiami otwieranymi – 120x60x180cm (+/-10%). Szafa ze stali nierdzewnej gr. min.0,8mm. Nogi szafy na podkładkach z tworzywa uniemożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie szafy.

Przykładowe rozwiązanie:

Zmywarka kapturowa do naczyń nr 21

Zmywarka kapturowa do naczyń, wykonana ze stali nierdzewnej. Wymiary 65x71x150cm(+/-10%). Kontrolowane termostatem temperatury mycia i płukania. Dozownik nabłyszczacza do wody płuczącej, wyłącznik bezpieczeństwa podnoszenia kaptura, filtry siatkowe w komorze mycia. Min dwa stałe czasy mycia. Wielkość mocy grzewczej bojlera do 9,0kW. Pojemność zbiornik wanny do 20 litrów. Wielkość kosza 50x50cm (+/-10%). Moc do 14,5kW, zasilanie 400V.

Przykładowe rozwiązanie:

Po - Pojemnik na odpady pojemność ok. 50l

Wykonany ze stali nierdzewnej, pojemność ok. 50l, szczelne zamknięcie, otwierany przyciskiem pedałowym, połączenia ścian bocznych i dna zakończone łagodnym promieniem umożliwiają łatwe czyszczenie.

Przykładowe rozwiązanie:

Pkp - Piec konwekcyjno-parowy nr 13 pojemność 6GN1/1

Wymiary ok.90x93x73cm (+/-10%). Cztery programy gotowania, kontrola czasu gotowania na różnych poziomach, funkcja blokady termicznej, system szybkiego schładzania komory pieca, system umożliwiający równomierne rozprowadzenie powietrza w komorze pieca, wielopunktowa sonda temperatury. Piec na podstawie systemowej. Moc do 15kW, zasilanie 400V.

Przykładowe rozwiązanie:

Tg- Taboret gazowy nr 15

Wymiary 58x58x72cm (+/-10%). Ilość palników 1, wyposażony w zwór odcinający dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia. Moc do podgrzania ok. 100 litrów płynu. Moc gazu: ok. 9kW zasilanie: gazowe, sterowanie elektryczne, zasilane 230 V.

Przykładowe rozwiązanie:

Kwg - Kocioł warzelny gazowy nr 16, pojemność ok. 80l

Wymiary 70x77,5x85cm (+/-10%). Kocioł z grzaniem bezpośrednim, pojemność do 80 l, napełnianie kotła woda za pomocą elektrozaworu, pokrywa z zawiasami samobalansującymi, system bezpieczeństwa wyłączający ogrzewanie w przypadku braku wody, system bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Moc gazu: ok. 17kW, zasilanie gazowe sterowanie elektryczne, zasilane 230 V

Przykładowe rozwiązanie:

Pgl - Płyta grillowa nr 17

Wymiary 70x77,5x29cm (+/-10%). Płyta grillowa gazowa mieszana-dwustrefowa: aryflowana i gładka, temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie temperatur 120-310°C. Zbiornik tłuszczu znajduje się pod płytą. Płyta pokryta warstwą chromo w celu zminimalizowania emisji ciepła do otoczenia. Płyta dopasowana do ciągu technologicznego „700”. Płyta na podstawie systemowej. Moc cieplna gazu ok. 8kW, zasilanie gazowe, sterowanie elektryczne, zasilane 230 V.

Przykładowe rozwiązanie:

Podstawa systemowa

Wymiary 70x77,5x56cm (+/-10%). Podstawa pod urządzenie kuchenne ze stali nierdzewnej. Podstawa dopasowana do ciągu technologicznego „700”. Nogi podstawy na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie regału.

Pgz - Patelnia gazowa nr 18, pojemność ok. 50l

Patelnia gazowa o poj. ok. 50l, wymiary ok. 70x77,5x85cm (+/-10%), wykonana ze stali nierdzewnej, dostosowana do ciągu technologicznego „700”, palniki tubalne wykonane ze stali nierdzewnej sterowane zaworem elektromagnetycznym, temp. smażenia regulowana termostatem w zakresie 50ºC-315ºC, ręczny system uchylania misy, zawór napełniany wodą. Moc do 14 kW, zasilanie gazowe, sterowanie elektryczne, zasilane 230 V.

Przykładowe rozwiązanie:

Fr - Frytownica elektryczna nr 19 pojemność ok. 2x15l

Wymiary 70x77,5x85cm (+/-10%). Frytownica dwukomorowa o pojemności ok. 2x15l, wyposażenie w 4 małe kosze po ok. 1,5kg, lampka kontrolna grzania, spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą, zimna strefa na dnie komory. Frytownica dopasowana do ciągu technologicznego „700”. Moc do 12kW, zasilanie 400V.

Przykładowe rozwiązanie:

Kg - Kuchnia gazowa nr20

Wymiary 700x750x290cm (+/-10%). Kuchnia gazowa 4-palnikowa , ze stali nierdzewnej. Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami, płomień kontrolny rozpalający palniki. Palniki o mocy min. 6,9kW. Moc całkowita ok. 28 kW. Kuchnia dopasowana do ciągu technologicznego „700". Kuchnia na podstawie systemowej. Zasilana gazem, sterowanie elektryczne, zasilane 230 V.

Podstawa systemowa

Wymiary 70x77,5x56cm (+/-10%). Podstawa pod urządzenie kuchenne ze stali nierdzewnej. Podstawa dopasowana do ciągu technologicznego „700". Jedne drzwi prawe, jedne lewe. Nogi podstawy na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie regału.

Przykładowe rozwiązanie kuchni gazowej wraz z podstawą systemową:

stół odkładczy jezdny

Wymiary 60x80x85cm (+/-10%). Stół ze stali nierdzewnej z pólka na dole. Cztery kółka skrętne, dwa z hamulcem.

Przykładowe rozwiązanie:

wózek na 6GN1/1 nr 14

Wymiary 38x55x110cm (+/-10%). Wózek ze stali nierdzewnej przeznaczony do transportu sześciu pojemników GN1/1. Cztery kółka skrętne, dwa z hamulcem.

Przykładowe rozwiązanie

Sc - Szafa chłodnicza nr 2 typ GN2/1 pojemność ok. 1400l

Wymiary ok. 140x85x200cm (+/-10%). Szafa chłodnicza typ GN2/1, wykonana ze stali nierdzewnej, pojemność ok. 1400l. Drzwi samozamykające się, potrójne, jedne małe , dwa duże. Wewnętrzne oświetlenie, możliwość regulacji odstępów pomiędzy półkami, automatyczne

odparowanie wody podczas rozmrażania, wymuszony system chłodzenia komór, zakres temperatur. Od 0°C do 10°C, elektronicznie kontrolowana temperatura chłodzenia i rozmrażania. Dwie niezależne komory z oddzielnymi kompresorami i parownikami. Moc chłodzenia: ok. 0,5kW, moc całkowita ok. 0,7 kW, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

Sg – szafka do podgrzewania talerzy nr 22

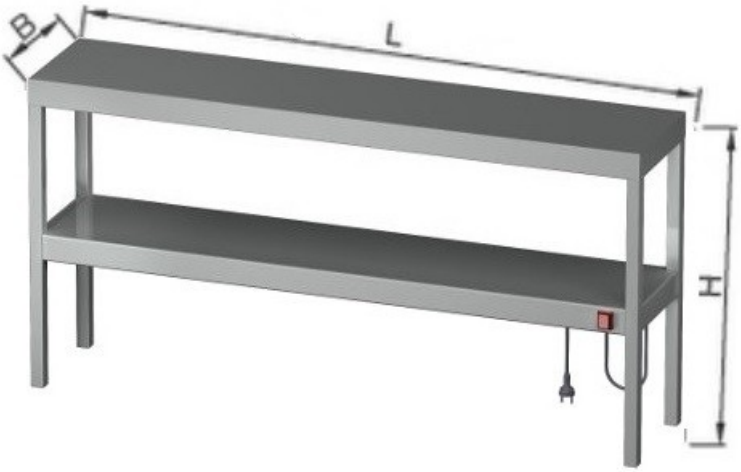
Wymiary 80x40x90cm(+/-10%). Szafka przeznaczona do podgrzewania talerzy, ze stali nierdzewnej. Drzwi samozamykające się z izolowanymi ściankami. Termostat regulujący temperaturę w zakresie 30-90C. Pojemność 100-120 talerzy. Maksymalna średnica talerzy 34cm. Moc ok. 0,7 kW, zasilanie 230 V

Przykładowe rozwiązanie:

Ng - Nadstawka grzewcza nr 23

Wymiary 30x150x70cm (+/-10%). Nadstawka dwupółkowa, grzewcza, neutralna ze stali chromoniklowej. Grzanie w półkach grzałka ceramiczna ok. temp.50°C (lub grzałka powietrzna ok. temp.45°C), promiennik świecący - ok. temp.70°C, nogi zakończone zaślepką, stopki regulowane. Kontrolka grzania i zabezpieczenie termiczne w przypadku grzania powietrznego. Włącznik podświetlany. Moc do 1,7kW, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:



Zlew nr 2 – zlew jednokomorowy z ociekaczem 130x60x85 cm (+/-10%)

Zlew jednokomorowy z dolną półką odkładczą 130x60x85cm (+/-10%) ze stali nierdzewnej. Grubość blachy blatu min.1,2mm. Od strony ściany (krawędź tylna) stół wyposażony w rant na wysokość min.4cm. Powierzchnia robocza zlewozmywaka zagłębiona względem krawędzi ok.4mm aby uniemożliwić spływanie wody na zewnątrz. Komora zlewu 40x40x25cm (+/-10%). Otwór odpływowy przystosowany do syfonu Ø50mm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Bateria zlewozmywakowa stojąca, z komplecie, wysięg na ok. 25cm, jednootworowa.
UWAGA: Nogi mebla od strony fasady aluminiowej należy poprowadzić równolegle względem tej fasady.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 1 - Stół roboczy z szafką 100x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z szafką 100x60x85cm (+/-10%), szafka z półką, drzwi otwierane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Stół pod indywidualne zamówienie -układ lekko trapezowy.
UWAGA: Nogi mebla od strony fasady aluminiowej należy poprowadzić równolegle względem tej fasady.

Przykładowe rozwiązanie:

ST2 -Stół roboczy z dolną i środkową półką 110x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną i środkową półką odkładczą 110x60x85cm (+/-10%), stół ze stali nierdzewnej grubość blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Stół pod indywidualne zamówienie - układ lekko trapezowy.
UWAGA: Nogi mebla od strony fasady aluminiowej należy poprowadzić równolegle względem tej fasady.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 3 - Stół roboczy z dolną półką 100x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną półką odkładczą 100x60x85cm (+/-10%), stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Stół pod indywidualne zamówienie -układ lekko trapezowy.
UWAGA: Nogi mebla od strony fasady aluminiowej należy poprowadzić równolegle względem tej fasady.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 4 - Stół roboczy z dolną i środkową półką 140x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną i środkową półką odkładczą 140x60x85cm (+/-10%), stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min. 1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 5 - Stół roboczy z szafką 65x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z szafką 65x60x85cm (+/-10%), szafka z półką, drzwi otwierane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 6 - Stół roboczy narożny 70x70x85cm (+/-10%)

Stół roboczy narożny z dolną i środkową półką odkładczą 70x70x85cm (+/-10%), stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Stół pod indywidualne zamówienie – kąt pomiędzy tylnymi krawędziami rozwarty.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 7 - Stół roboczy z szafką 150x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z szafką 150x60x85cm (+/-10%), szafka z półką, drzwi rozsuwane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 8 - Stół roboczy z szafką 100x60x85 cm (+/-10%)

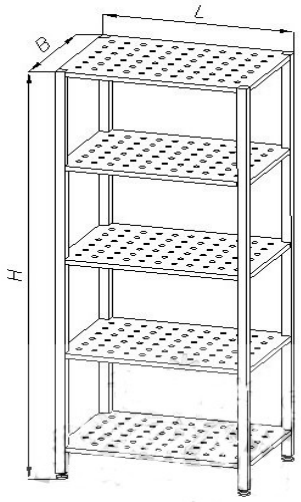
Stół roboczy z szafką 100x60x85cm (+/-10%), szafka z półką, drzwi rozsuwane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

Ron - Regał na czyste naczynia nr 10 regał ociekowy

Wymiary 60x80x200cm (+/-10%). Regał ociekowy ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, pięciopółkowy, z półkami ażurowymi. Nogi regału na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie regału.

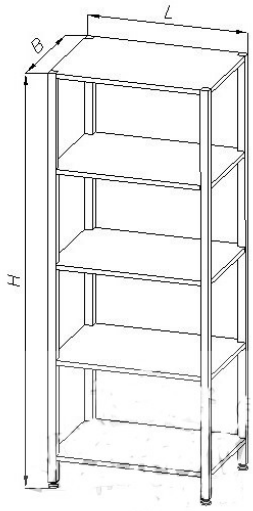
Przykładowe rozwiązanie:



Rz - Regał na brudne naczynia nr 9

Wymiary 60x80x200cm (+/-10%). Regał ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana, pięciopółkowy, z półkami pełnymi. Nogi regału na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie regału.

Przykładowe rozwiązanie:



Basen nr 5 – basen jednokomorowy

Basen ze stali nierdzewnej jednokomorowy, Głębokość komory 30cm (+/-10%). Szerokość ok. 80 cm, głębokość ok.60cm.Grubość blachy blatu min.1,2mm. Wzdłuż krawędzi tylnej i bocznych blat basenu wyposażony w rant na wysokość min.4cm. Otwór odpływowy przystosowany do syfony Ø50mm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Bateria zlewozmywakowa stojąca z prysznicem odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem, regulowany wspornik kolumnowy, uchwyt ścienny z możliwością skrócenia, zasięg wylewki ok. 280mm montowana na środku, pomiędzy dwoma komorami zlewu. Wykonana ze stali nierdzewnej.

Przykładowe rozwiązanie:

Szafka przelotowa na szkło na stelażu 80x60x90 cm (+/-10%)

Szafa przelotowa z drzwiami przesuwanymi. Szafa ze stali nierdzewnej. Szafa zamocowana na stelażu ze stali nierdzewnej na wysokości 85cm. Nogi stelaża na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie szafy.

Przykładowe rozwiązanie:

Szafa chłodnicza na napoje nr 24 pojemność ok. 650l

Wymiary: 68x71x200cm (+/-10%). Szafa chłodnicza ok. 650 l, z drzwiami ze sali nierdzewnej, rozwieralnymi, Zakres temp. od -2ºC do +8ºC, zasilanie 230 V, moc elektryczna ok. 0,30 kW, regulowane nóżki ze stali nierdzewnej, samodomykające się drzwi z zamkiem, automatyczne odszranianie, statyczna z wentylatorem mieszającym.

Przykładowe rozwiązanie:

szafa chłodniczo-piekarnicza nr 12

Wymiary 140x80x201cm(+/-10%). Szafa ze stali nierdzewnej. Zakres temperatury od +2 do +8°C. Nogi szafy na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie szafy. Drzwi samozamykające się. Pojemność szafy modu; chłodniczy-półki GN2/1, moduł piekarniczy na ok. 17 tac piekarniczych o wymiarach 600x400mm (+/-10%). Pojemność w litach ok. 1400l. Możliwość regulacji odstępów pomiędzy półkami. Elektronicznie kontrolowana temperatura chłodzenia i rozmrażania. . Moc do 0,7kW, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 13 – Stół roboczy z szafką i dolna półką 160x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z szafką i dolną półką odkładczą, szafka o szer.40cm z półką, drzwi otwierane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 14 - Stół roboczy z szafką i dolną półką

Stół roboczy z szafką i dolną półką odkładczą 110x60x85cm(+/-10%), szafka o szerokości ok.40cm z półką, drzwi otwierane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 15 - Stół roboczy z dolną półką 140x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną półką odkładczą, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Tylna powierzchnia stołu pełna z blachy nierdzewnej. Stół pod indywidualne zamówienie - układ lekko trapezowy.

Przykładowe rozwiązanie:

Zlew nr 3 – zlew dwukomorowy z ociekaczem 170x60x85cm (+/-10%)

Zlew dwukomorowy z ociekaczem i dolną półką odkładczą 170x60x85cm (+/-10%) ze stali nierdzewnej. Grubość blachy blatu min.1,2mm. Od strony ściany (krawędź tylna) stół wyposażony w rant na wysokość min.4cm. Powierzchnia robocza zlewozmywaka zagłębiona względem krawędzi min. 4mm aby uniemożliwić spływanie wody na zewnątrz. Komory zlewu 40x40x25cm (+/-10%). Otwór odpływowy przystosowany do syfonu Ø50mm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Bateria zlewozmywakowa stojąca z prysznicem odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem, regulowany wspornik kolumnowy, uchwyt ścienny z możliwością skrócenia, zasięg wylewki ok. 280mm montowana na środku, pomiędzy dwoma komorami zlewu. Wykonana ze stali nierdzewnej.
UWAGA: Nogi mebla od strony fasady aluminiowej należy poprowadzić równolegle względem tej fasady.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 9 - Stół roboczy z dolną półką i szufladą 60x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną półką odkładczą i szufladą, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

ST 10 – Stół roboczy z szafką 90x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z szafką, szafka z półką, drzwi podwójne otwierane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 11 - Stół roboczy z dolną i środkową półką 100x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną i środkową półką odkładczą, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Od strony przeszklonej ściany powierzchnia boczna pełna ze stali nierdzewnej.

Przykładowe rozwiązanie:

ST12 - Stół roboczy z dolna półką 150x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną półką odkładczą– 150x60x85cm(+/-10%), stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Tylna powierzchnia stołu pełna z blachy nierdzewnej. Stół pod indywidualne zamówienie -układ lekko trapezowy.

Przykładowe rozwiązanie:

Zlew nr 2 – zlew jednokomorowy z ociekaczem 130x60x85 cm (+/-10%)

Zlew jednokomorowy z dolną półką odkładczą 130x60x85cm (+/-10%) ze stali nierdzewnej. Grubość blachy blatu min.1,2mm. Od strony ściany (krawędź tylna) stół wyposażony w rant na wysokość min.4cm. Powierzchnia robocza zlewozmywaka zagłębiona względem krawędzi ok.4mm aby uniemożliwić spływanie wody na zewnątrz. Komora zlewu 40x40x25cm (+/-10%). Otwór odpływowy przystosowany do syfonu Ø50mm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Bateria zlewozmywakowa stojąca z prysznicem odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem, regulowany wspornik kolumnowy, uchwyt ścienny z możliwością skrócenia, zasięg wylewki ok. 280mm montowana na środku, pomiędzy dwoma komorami zlewu. Wykonana ze stali nierdzewnej.

Przykładowe rozwiązanie:

Km - Kloc masarski 60x60x85 cm (+/-10%)

Kloc z blatem o gr. ok. 25cm, wykonany z drewna wyselekcjonowanego, sezonowanego drewna bukowego, wzmocniony stalowa obręczą, na podstawie.

Przykładowe rozwiązanie:

Maszynka do mielenia mięsa z kotleciarką

Wymiary: 50x55x41cm(+/-10%). Maszynka z wymienną przystawką, ze stali nierdzewnej, ilość ostrzy ok. 2x37szt.. Moc do 0,8kW, zasilanie 230 V.

Przykładowe rozwiązanie:

Maszynka do rozdrabniania warzyw

Wymiary: 46x37x63cm (+/-10%). Maszynka ze stali nierdzewnej, wydajność ok. 100kg/h. Moc urządzenia do 0,6kW, zasilanie 400V.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 16 – Stół roboczy z dolną i środkową półką 110x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną i środkową półką odkładczą, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna i prawa) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 17 - Stół roboczy z dolną półką i szufladą 110x60x85cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną półką odkładczą i dwudzielną szufladą, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm.

Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Od strony przeszklonej ściany powierzchnia boczna pełna ze stali nierdzewnej.

Przykładowe rozwiązanie:

ST 18 - Stół roboczy z dolną półką 35x60x85cm (+/-10%)

Stół roboczy z dolną półką odkładczą, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

Obieraczka do warzyw nr 6 pojemność ok.8kg

Wymiary 69x56x88cm(+/-10%).Wykonana ze stali nierdzewnej, pojemność ok. 8kg, przeznaczona do obierania i płukania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych. Moc do 0,6kW, zasilanie 400V, wsad ok. 8 kg

Przykładowe rozwiązanie:

ST 19 - Stół roboczy z szafką 60x60x85 cm (+/-10%)

Stół roboczy z szafką, szafka z półką, drzwi otwierane, stół ze stali nierdzewnej gr. blachy min.1mm, blat wygłuszony dodatkowo od spodu laminowaną płytą wiórową przymocowaną na kleju do blachy. Od strony ścian (krawędź tylna) stół wyposażony w ranty na wysokość min.4cm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu.

Przykładowe rozwiązanie:

Zlew nr 4 – zlew dwukomorowy z ociekaczem z miejscem na sprzęt podblatowy 160x60x85 cm (+/-10%)

Zlew dwukomorowy z miejscem na lodówkę podblatową z dolną półką odkładczą, wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość blachy blatu min.1,2mm. Od strony ściany (krawędź tylna) stół wyposażony w rant na wysokość min.4cm. Powierzchnia robocza zlewozmywaka zagłębiona względem krawędzi ok.4mm aby uniemożliwić spływanie wody na zewnątrz. Komora zlewu 40x40x25cm (+/-10%). Otwór odpływowy przystosowany do syfonu ok. Ø50mm. Nogi stołu na podkładkach z tworzywa umożliwiających regulacje wysokości i dokładne wyprofilowanie stołu. Bateria zlewozmywakowa stojąca z prysznicem odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem, regulowany wspornik kolumnowy, uchwyt ścienny z możliwością skrócenia, zasięg wylewki ok.280mm montowana na środku, pomiędzy dwoma komorami zlewu. Wykonana ze stali nierdzewnej.

Przykładowe rozwiązanie:

Wyp - wyparzarka do jaj pojemność ok. 30 jaj

Wymiary: 46x38x19cm(+/-10%), pojemność ok. 30 jaj, automatyczne wyłączanie sterylizacji, stal nierdzewna, wyłącznik bezpieczeństwa wysuniętej szuflady, magnetyczne zatrzaski, prowadnice

rolkowe, zapewniające pełen wysuw szuflady, uszczelka szuflady odporna na działanie UV, detergentów, wody. Moc do 80 W, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

Lp - Lodówka podblatowa

Wymiary 58x54x80cm (+/-10%). Urządzenia przeznaczone do przechowywania jaj, wykonane ze stali nierdzewnej. Moc urządzenia ok. 0,2 kW, zasilanie: 230V.

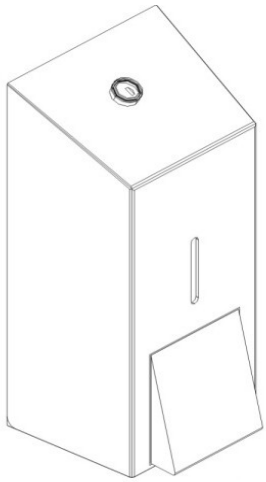
Przykładowe rozwiązanie:

Dm- dozownik mydła

Wymiary: 26x12x11cm (+/-10%). Obudowa ze stali nierdzewnej, szczotkowanej,mydło uzupełniane z kanistra, zabezpieczony trwałym stalowym zamkiem bębenkowym, zamek zlicowany

z powierzchnią urządzenia, łączenia boków spawane i szlifowane. Rodzaj montażu: naścienny, przykręcany, niewidoczne zawiasy, łatwo wyjmowana pompka i zbiornik na mydło w celu umycia.

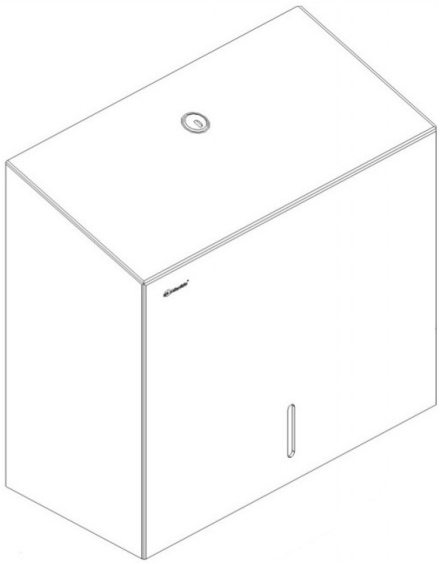
Przykładowe rozwiązanie:



R- pojemnik na ręczniki papierowe.

Wymiary: 26x25x12 (+/-10%). Obudowa ze stali nierdzewnej, szczotkowanej, dostosowany do ok.500 sztuk płatków papieru, okienko do kontroli ilości papieru, zabezpieczony trwałym stalowym zamkiem bębenkowym, zamek zlicowany z powierzchnią urządzenia, łączenia boków spawane i szlifowane, rodzaj montażu: naścienny, przykręcany, niewidoczne zawiasy.

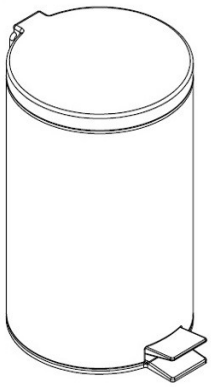
Przykładowe rozwiązanie:



Smd- kosz na śmieci 14l, z uchylna klapą

Średnica: 25cm(+/-10%), wysokość: 40cm (+/-10%), uchylna klapa, obudowa stal nierdzewna, szczotkowana.

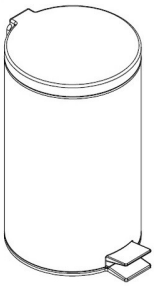
Przykładowe rozwiązanie:



Smm- kosz na śmieci 5l, z uchylna klapą

Średnica: 19cm (+/-10%), wysokość 25cm (+/-10%), uchylna klapa, obudowa ze stali nierdzewnej, szczotkowana.

Przykładowe rozwiązanie:

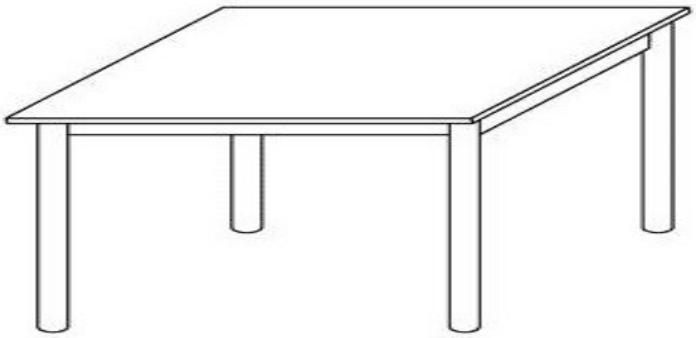


Sk- stół kuchenny 200x90x75cm (+/- 10%)

Wszystkie elementy konstrukcyjne (stelaże, nogi, łącznik itp.) muszą być metalowe, malowane proszkowo w kolorze srebrnym RAL 9006.

- Blat ma być wykonany o grubości ok. 28-30 mm, obustronnie oklejany laminatem w klasie higieniczności E1 o podwyższonej trwałości, w klasie odporności na ścieranie 3A zgodnie z normą DIN EN 14322 w kolorze szarym,
- Krawędź blatu ma być trwale zabezpieczona na gorąco taśmą PCV gr. ok. 2mm w kolorze blatu,
- Stelaż stołu to konstrukcja metalowa, składająca się z nóg wykonanych z profilu o przekroju ok. 60x30 mm, połączonych ze sobą w górnej części za pomocą przyspawanego profilu o przekroju ok. 60x30mm.
- Stół ma mieć wymiary 200x90x75cm (+/-10 %)

Przykładowe rozwiązanie:



RO – rolety

Tekstylne na szynach, mocowane pomiędzy słupami fasady, sterowanie ręczne, kolor tkaniny jasno szary zbliżony do koloru elementów fasady. Tkanina powinna być pokryta powłoką teflon, która zapewnia maksymalną odporność na wodę i brud.

RO1-długość pomiędzy posadzką a ryglem fasady (liczona po skosie) 305cm, szerokość 188cm.
RO2-długość pomiędzy posadzką a ryglem fasady (liczona po skosie) 305cm, szerokość 83cm.
RO3-długość pomiędzy posadzką a ryglem fasady (liczona po skosie) 305cm, szerokość 105cm.

Sc - szafa chłodnicza nr 2 typ GN2/1 pojemnośc ok. 1400l

Wymiary: 139x85x205cm(+/- 10%), o mocy elektrycznej ok. 0,7 kW oraz mocy chłodniczej do 0,5kW, zasilanie 230 V. Zakres temperatury 0÷10°C. Szafa wykonana ze stali nierdzewnej, półki metalowe powlekane masą plastyczną z prowadnicami. Szafa wyposażona w oświetlenie oraz nogi z regulacja wysokości.

Przykładowe rozwiązanie:

Zm- zmywarka do naczyń podblatowa

Wymiary 60x60x83cm(+/- 10%). Wykonana ze stali nierdzewnej o pojemności ok. 20 l i mocy całkowitej do 6,2 kW, zasilanie 400V, wymiary kosza około 50x50 cm, wydajność nominalna ok. 60 koszy na godzinę moc grzałek do 5,6 kW, zużycie wody: około 2,4 litra/cykl, poziom głośności: ok. 63 dB, waga ok. 60 kg, możliwość mycia tac GN – 1/1, maks. wysokość talerzy 34 cm, temp. mycia min. 60ºC, temp. Płukania min. 90ºC

Przykładowe rozwiązanie:

Ex ekspres do kawy 3-grupowy

Wymiary: 110x60x60 cm(+/-10%). Ekspres o mocy około 8,4 kW, poj. bojlera ok. 15l, dwie dysze pary, jedna dysza gorącej wody, zasilania 400 V.

Przykładowe rozwiązanie:

Cm- chłodziarka do mleka nr 7

Chłodziarka o wymiarach 22x35x32cm (+/- 10%), mieszcząca do 3l świeżego mleka, o mocy około 70W, zasilanie 230 V

Przykładowe rozwiązanie:

Pf - podgrzewacz do filiżanek nr 11

Podgrzewacz o wymiarach 29x49x70cm (+/- 10%), o mocy ok. 240W, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

Cl- chłodziarka do lodów nr 26

Chłodziarka o wymiarch 90x52x90cm(+/- 10%), pojemność: ok. 190 l, drzwi przeszkolone, przesuwne. Zakres temperatur ok -3º-8ºC Moc ok. 0,4kW, zasilanie 230V.

Przykładowe rozwiązanie:

Sr1-4, 12-Stoły robocze wykonany ze stali nierdzewnej.

Blat roboczy wykonany z blachy o grubości ok. 0,8mm jest dodatkowo wygłuszony od spodu laminowaną płytą wiórową przyklejaną od spodu do blachy klejem spełniającym wymagania sanitarne. Blat od strony ścian wyposażony w rant o wysokości min.4 cm, zabezpieczający zsuwanie się odpadów. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa, z zakresem regulacji od -10 do +20mm, w celu wypoziomowania.

Sr1- stół roboczy ze stali nierdzewnej, z dolną i środkową półką odkładczą, 188x60x85 cm (+/- 10%).

Przykładowe rozwiązanie:

Sr2- stół roboczy ze stali nierdzewnej, z szafką 120x60x85cm (+/- 10%)

Przykładowe rozwiązanie:

Sr3- stół roboczy ze stali nierdzewnej, z dolna półką odkładczą, 100x60x85cm (+/- 10%).

Przykładowe rozwiązanie:

Sr4- stół roboczy ze stali nierdzewnej, narożny z dolną i środkową półką odkładczą wym. 90x93x85 (+/-10%).

Przykładowe rozwiązanie:

Sr12-stół roboczy, warsztatowy o wymiarach 160x60x850mm (+/-10%). Konstrukcja stalowa, wyposażenie sześć szuflad.

Przykładowe rozwiązanie:

Sr5-11-Stoły robocze ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego

Blat roboczy wykonany z konglomeratu kwarcowego o grubości około 20 mm. Tył blatu wyposażony w rant o wysokości min. 4 cm, zabezpieczający zsuwanie się odpadów. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa, z zakresem regulacji od -10 do +20mm, w celu wypoziomowania. Dokładny kolor blatów ustalony z Zamawiającym, po zawarciu umowy.

Sr5- stelaż stołu roboczego ze stali nierdzewnej, z dolną półką odkładczą, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym, 130x60x85cm (+/- 10%)
Sr5a- stelaż stołu roboczego ze stali nierdzewnej, z dolną półką odkładczą, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym, 100x60x85cm (+/- 10%)
Sr6- stelaż stołu roboczego ze stali nierdzewnej, z szafką, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym, 100x60x85cm (+/- 10%)
Sr7- stelaż stołu roboczego ze stali nierdzewnej, z dolną i środkową półką odkładczą, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym, 100x60x85cm (+/- 10%)
Sr8- stelaż stołu roboczego ze stali nierdzewnej, z szafką, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym, 75x60x85cm (+/- 10%)
Sr9- stelaż stołu roboczego ze stali nierdzewnej, z dolną i środkową półką odkładczą, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym, 55x60x85cm (+/- 10%)
Sr10- stelaż stołu roboczego ze stali nierdzewnej, z szafką, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym, 90x60x85cm (+/- 10%)
Sr11- stelaż stołu roboczego ze stali nierdzewnej, z dolną i środkową półką odkładczą, blat wykonany z konglomeratu kwarcowego w kolorze białym, 238x60x85cm (+/- 10%)

Bl3a – stół barowy

Wymiary barku - projekt indywidualny na podstawie rysunku 2.27 „Bufet przygotowalnia” . Szerokość blatu 60 cm, wysokośc 110cm (+/-10%) wykończenie boków barku pleksą bezbarwną z nadrukiem UV (wzór indywidualny wraz z kolorystyką po zawarciu umowy z Zamawiającym), mocowaną do ścianek barku w odległości ok. 20mm aluminiowymi rotulami dystansowymi, krawędzie pleksy wygładzane diamentowo,

Stół załadunkowy 120x60x85 cm (+/-10%)

Z dolną i środkową półką odkładczą, 120x60x85cm (+/- 10%). Blat roboczy wykonany z blachy o grubości ok. 0,8mm jest dodatkowo wygłuszony od spodu laminowaną płytą wiórową przyklejaną od spodu do blachy klejem spełniającym wymagania sanitarne. Tył blatu wyposażony w rant o wysokości min. 4 cm, zabezpieczający zsuwanie się odpadów. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa, z zakresem regulacji od -10 do +20mm, w celu wypoziomowania.

Przykładowe rozwiązanie:

Stół wyładunkowy 130x70x85 cm (+/-10%)

Z dolną i środkową półką odkładczą, 130x70x85cm(+/- 10%). Blat roboczy wykonany z blachy o grubości ok. 0,8mm jest dodatkowo wygłuszony od spodu laminowaną płytą wiórową przyklejaną od spodu do blachy klejem spełniającym wymagania sanitarne. Tył blatu wyposażony w rant o wysokości min. 4 cm, zabezpieczający zsuwanie się odpadów. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa, z zakresem regulacji od -10 do +20mm, w celu wypoziomowania.

Przykładowe rozwiązanie:

Szafa przelotowa 100x60x180cm (+/-10%)

Szafa z drzwiami otwieranymi, ze stali nierdzewnej. Korpus i półki szafy wykonane z blachy grubości ok. 1mm. Nogi wykonane z profili i wyposażone w stopki z tworzywa z zakresem regulacji od -10 do +20mm w celu wypoziomowania.

Przykładowe rozwiązanie:

Sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego

Na wyposażeniu pomieszczeń porządkowych znajduje się wózek do sprzątania, dwuwiadrowy o poj. ok. 17l każde wiadro, posiadający uchwyt na worek o poj. 120l konstrukcja ze stali chromowanej, posiada prasę do mopów, z możliwością jej demontowania, kółka gumowe. Wiaderka wykonane z tworzywa sztucznego odpornego na uszkodzenia. Mop przemysłowy, np. nożycowy o wymiarach około 2x100cm

Przykładowe rozwiązanie:

6. Zestawienie ilościowe

Su3- szafka ubraniowa, 60x50x180cm (+/- 10%)	- 2szt.
Ss1- szafka na środki czystości,60x50x180cm (+/- 10%)	- 6szt.
Ss2- szafka na środki czystości,60x40x180cm (+/- 10%)	- 1szt.
Sk1- szafka pod zlew,80x55x82cm (+/- 10%)	- 6szt.
Sk2- szafka podblatowa zamykana,80x55x82cm (+/- 10%)	- 4szt.
Sk3- szafka podblatowa z półką dolną i środkową,120x55x82cm (+/- 10%)	- 2szt.
Bk1- blat kuchenny pod zlew o szerokości 60cm	- 1szt.
Bk2- blat kuchenny o szerokości 60cm	- 1szt.
Bk3- blat kuchenny o szerokości 45cm	- 1szt.
Bk4- blat kuchenny o szerokości 60cm	- 2szt.
Bl4- blat łukowy o szerokości 60cm	- 3szt.
Bl4a – blat łukowy o szerokości 60cm, z uchylną klapą	- 1szt.
Bl5- blat o szerokości 60cm	- 1szt.
Rs1- regał spożywczy 92x56x250cm (+/-10%)	- 16szt.
Rs2- regał spożywczy wzmacniany 90x60x250cm (+/-10%)	- 17szt.
Rs3- regał wzmacniany 90x80x200cm (+/-10%)	- 8szt.
K3- krzesło bez podłokietników dostawne,	- 20szt.
K5- krzesło barowe z obrotowym blatem,	- 16szt.
Zl1 – zlew jednokomorowy z ociekaczem	- 6szt.
Zl2 - zlew dwukomorowy z ociekaczem	- 1szt.
nr1- szafa chłodnicza do ryb, ok. 700l	- 1szt.
nr2- szafa chłodnicza, ok.1400l	- 2szt.
nr3- szafa mroźnicza, ok. 600l	- 3szt.
Basen nr 4 – basen jednokomorowy	- 3szt.
Ld – lodówka 55x58x85cm (+/-10%)	- 4szt.
Pg – płyta dwustanowiskowaa, grzewcza, elektryczna	- 4szt.
R1- regał magazynowy, metalowy 90x40x200cm(+/-10%)	-11szt.
Sr1a – stół roboczy, warsztatowy o wymiarach 160x60x85cm(+/-10%)	- 1szt.
Sb1 -stół roboczy 120x60x85cm (+/-10%)	- 2szt.
Sb2-stół roboczy 60x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Sb3-stół roboczy 80x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.

Sb4-stół roboczy 185x60x85cm (+/-10%),	- 1szt.
Bl3-barek,	- 1szt.
Cb-szafa chłodnicza na butelki nr 25,	- 4szt.
Eks-ekspres do kawy dwudyszowy nr 27	- 1szt.
Cm-chłodziarka do mleka nr 7,	- 2szt.
Kl-kostkarka do lodu nr 8,	- 1szt.
Pf-podgrzewacz do filiżanek nr 11,	- 3szt.
szafa nr 1- szafa ze stali nierdzewnej 80x70x180cm(+/-10%)	- 2szt.
regał na wina	- 1szt.
SZ - stół załadunkowy – 110x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
SW – stół wyładunkowy 140x70x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Zlew nr 1 – zlew dwukomorowy 100x60x85cm (+/-10%)	- 5szt.
Szafa przelotowa 120x60x180cm (+/-10%)	- 1szt.
Zmywarka kapturowa do naczyń nr 21	- 1szt.
Po - pojemnik na odpady pojemność ok. 50l	- 4szt.
Pkp - piec konwekcyjno-parowy nr 13 pojemność 6GN1/1	- 1szt.
Tg - taboret gazowy nr 15	- 3szt.
Kwg - kocioł warzelny gazowy nr 16 pojemność ok.80 l	- 1szt.
Pgl - płyta grillowa nr 17	- 1szt.
Pgz - patelnia gazowa nr18 pojemność ok.50l	- 1szt.
Fr - frytownica elektryczna nr 19 pojemność ok.2x15l	- 1szt.
Kg - kuchnia gazowa nr20	- 3szt.
stół odkładczy jezdny	- 2szt.
wózek na 6GN1/1 nr 14	- 1szt.
Sc – szafa chłodnicza nr 2 typ GN2/1pojemność ok. 1400l	- 2szt.
Sg – szafka do podgrzewania talerzy nr 22	- 1szt.
Ng - nadstawka grzewcza nr 23	- 1szt.
Zlew nr 2 – zlew jednokomorowy z ociekaczem 130x60x85cm (+/-10%)	- 5szt.
ST1 - stół roboczy z szafką 100x60x85cm (+/-10%)	- 2szt.
ST2 - stół roboczy z dolną i środkową półką 110x60x85cm (+/-10%)	- 2szt.
ST3 - stół roboczy z dolną półką 100x60x85cm (+/-10%)	- 2szt.
ST4 - stół roboczy z dolną i środkową półką140x60x85cm (+/-10%)	- 3szt.
ST5 - stół roboczy z szafką – 65x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.

ST6 - stół roboczy narożny 70x70x85cm (+/-10%) - 1szt.

ST7 - stół roboczy z szafką – 150x60x85cm (+/-10%) - 2szt.

ST8 - stół roboczy z szafką – 100x60x85cm (+/-10%) - 2szt.

Ron - regał na czyste naczynia nr 10 regał ociekowy - 1szt.

Rz - regał na brudne naczynia nr 9 - 1szt.

Basen nr 5 – basen jednokomorowy - 1szt.

Szafka przelotowa na szkło na stelażu 80x60x90cm (+/-10%) - 1szt.

Szafa chłodnicza na napoje nr 24 pojemność ok. 650 l - 2szt.

Szafa chłodniczo-piekarnicza nr 12 - 1szt.

ST13- stół roboczy z szafką i dolną półką 160x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

ST14- stół roboczy z szafką i dolną półką 110x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

ST15 - stół roboczy z dolną półką 140x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

Zlew nr 3 – zlew dwukomorowy z ociekaczem 170x60x85cm (+/-10%) - 2szt.

ST9 - stół roboczy z dolną półką i szufladą 60x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

ST10 - stół roboczy z szafką 90x60x85cm (+/-10%) - 2szt.

ST11 - stół roboczy z dolną i środkową półką 100x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

ST12 - stół roboczy z dolną półką 150x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

Km - kloc masarski 60x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

Maszynka do mielenia mięsa z kotleciarką - 1szt.

Maszynka do rozdrabniania warzyw - 1szt.

ST16 - stół roboczy z dolną i środkową półką 110x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

ST17 - stół roboczy z dolną półką i szufladą– 110x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

ST18 - stół roboczy z dolną półką 35x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

Obieraczka do warzyw nr 6 pojemność ok.8kg, - 1szt.

ST19 - stół roboczy z szafką 60x60x85cm (+/-10%) - 1szt.

Zlew nr4 – zlew dwukomorowy z ociekaczem z miejscem na sprzęt podblatowy 160x60x85cm (+/-10%) - 2szt.

Wyp - wyparzarka do jaj pojemność ok. 30 jaj, - 1szt.

Lp - lodówka podblatowa - 1szt.

Dm-dozownik mydła, - 22szt.

R-pojemnik na ręczniki papierowy, - 22szt.

Smd-kosz na śmieci 14l, z uchylną klapą - 24szt.

Smm-kosz zna śmieci 5l, z uchylną klapą - 4szt.

Sk – stół kuchenny 200x90x75 (+/-10%)	- 2szt.
RO1 - rolety tekstylne na szynach	- 6szt.
RO2 - rolety tekstylne na szynach	- 1szt.
RO3 - rolety tekstylne na szynach	- 1szt.
Zm- zmywarka do naczyń podblatowa	- 1szt.
Ex - ekspres do kawy 3-grupowy	- 1szt.
Cl- chłodziarka do lodów nr 26	- 1szt.
Sr1- stół roboczy ze stali nierdzewnej 188x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Sr2- stół roboczy ze stali nierdzewnej 120x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Sr3- stół roboczy ze stali nierdzewnej 100x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Sr4- stół roboczy ze stali nierdzewnej 90x93x85 cm (+/-10%)	- 1szt.
Sr12-stół roboczy, warsztatowy o wymiarach 160x60x850mm (+/-10%)	- 1szt.
Sr5- stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 130x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Sr5a- stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Sr6- stół roboczy,blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm (+/-10%)	- 2szt.
Sr7- stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm (+/-10%)	- 2szt.
Sr8- stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 75x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Sr9- stół roboczy blat z konglomeratu kwarcowego 55x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Sr10- stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego 90x60x85cm (+/-10%)	- 2szt.
Sr11- stół roboczy, blat z konglomeratu kwarcowego238x60x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Bl3a – stół barowy roboczy	-1 szt.
Stół załadunkowy 120x60x85cm (+/-10%)	- 2szt.
Stół wyładunkowy 130x70x85cm (+/-10%)	- 1szt.
Szafa przelotowa 100x60x180cm (+/-10%)	- 1szt.
Sprzęt wyposażenia pomieszczenia porządkowego	- 6szt.

7. Informacje ogólne

7.1 W przypadku norm, aprobat, specyfikacji technicznych itd., stosownie do art. 30 ust. 4 Prawa zamówień publicznych zamawiający dopuszcza również rozwiązania równoważne z opisywanymi. W przypadku powołania się na rozwiązania równoważne wykonawca winien wykazać, iż spełniają one wymagania określone przez Zamawiającego.

7.2 W przypadku potwierdzenia, iż meble spełniają wymagania norm Zamawiający informuje, że podczas ustalania kolorów dla mebli:

- Bl3 – barek

-Sr5 – stół roboczy ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego 130x60x85cm(+/-10%)

-Sr5a - stół roboczy ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego 120x60x85cm (+/-10%)

-Sr6 - stół roboczy ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm(+/-10%)

-Sr7 - stół roboczy ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego 100x60x85cm(+/-10%)

-Sr8 - stół roboczy ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego 75x60x85cm(+/-10%)

-Sr9 - stół roboczy ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego 55x60x85cm(+/-10%)

-Sr10 - stół roboczy ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego 90x60x85cm(+/-10%)

-Sr11 - stół roboczy ze stali nierdzewnej, blat z konglomeratu kwarcowego 238x60x85cm(+/-10%)

Bl3a – stół barowy

będzie żądał przedstawienia atestów, iż zaoferowane meble posiadają wymagane atesty. Atesty powinny być opisane zbiorczo i ułożone według powyższego zestawienia, oraz dodatkowo dołożone atesty potwierdzające spełnienie norm wymaganych dla tapicerek krzeseł.

7.3 Usłojenie wszystkich elementów płytowych mebla skierowane wzdłuż dłuższych krawędzi.

7.4 Gęstość zastosowanych płyt meblowych wymagana nie mniej niż 620 kg/m3

7.5 Wykonawca zapewnia gwarancję na meble i sprzęt na okres 36 miesięcy.

7.6 Montaż oraz transport należy wkalkulować w cenę jednostkową.

7.7 Wszystkie zaprezentowane na rysunkach i zdjęciach elementy wyposażenia, umeblowania oraz wystroju należy jedynie traktować poglądowo, jako przykładowe, wskazujące na główną intencję Zamawiającego.

7.8 Jeżeli na rysunkach nie występują symbole literowe, tylko cyfry arabskie odnoszą się one do elementów wyposażenia opisanych w OPZ oraz w legendzie każdego z rysunków.

Zespół projektowy:
mgr inż. arch. Henryk Sobolewski
mgr inż. Andrzej Witek
mgr inż. arch. Monika Burdzy
mgr inż. arch. Maciej Tęczar
mgr inż. arch. Maria Sobolewska
mgr inż. arch. Barbara Hamala

Zespół sprawdzający:

mgr inż. arch. Sławomir Koń
mgr szt. Marek Różański