

Inwestycja:

**PRZEBUDOWA BUDYNKU
ADMINISTRACYJNEGO MORSKIEGO
TERMINALU
KONTENEROWEGO W GDAŃSKU**

Gdańsk Stogi, ul. Kontenerowa 7, nr działki 75/2,
obręb 86

Inwestor:

**DCT GDAŃSK SA ul. Kontenerowa 7
80-601 Gdańsk**

Opracowanie:

**PROJEKT PRZEBUDOWY
WYKONAWCZY**

**I
AR – ARCHITEKTURA**

PW-1-[AR]-2011-06

Projekt:

MAARTE
ul. Morska 1/3, 81-764 Sopot
T +48 58 7104586

mgr inż. arch. Marek Łańcucki – upr. bud. nr 378/Lb/2001
mgr inż. arch. Tomasz Kwaśnik - upr. bud. nr PO/KK/243/2008

Sprawdził:

mgr inż. arch. Grzegorz Andrzejewski - upr. bud. nr
PO/KK/228/2008

architektura:
instalacje sanitarne:
instalacje elektr.:
instalacje klima-went:
Instalacje TT:

MAARTE mgr inż. arch. Marek Łańcucki
RECORD mgr inż. Radek Machel
RECORD mgr inż. Mirosław Skierka
KLIMASTER mgr inż. Jerzy Bystrzyński
KENTONTECH mgr inż. Rafał Maroszek

1. Spis zawartości

Część opisowa

2. Książka pomieszczeń
3. Opis techniczny - projekt architektoniczno-budowlany
4. Szczegółowe specyfikacje i zestawienia
5. Część rysunkowa

- rysunki główne

DCT_PW_W0.1	Rzut wyburzeń – parter	skala 1:50
DCT_PW_W0.2	Rzut wyburzeń – parter	skala 1:50
DCT_PW_W1.1	Rzut wyburzeń – 1 piętro	skala 1:50
DCT_PW_W1.2	Rzut wyburzeń – 1 piętro	skala 1:50
DCT_PW_W2.1	Rzut wyburzeń – 2 piętro	skala 1:50
DCT_PW_W2.2	Rzut wyburzeń – 2 piętro	skala 1:50
DCT_PW_R0.1	Rzut parteru	skala 1:50
DCT_PW_R0.2	Rzut parteru	skala 1:50
DCT_PW_R1.1	Rzut 1 piętra	skala 1:50
DCT_PW_R1.2	Rzut 1 piętra	skala 1:50
DCT_PW_R2.1	Rzut 2 piętra	skala 1:50
DCT_PW_R2.2	Rzut 2 piętra	skala 1:50
DCT_PW_03	Rzut dachu	skala 1:50
DCT_PW_Sf0.1	Rzut sufitów – parter	skala 1:50
DCT_PW_Sf0.2	Rzut sufitów – parter	skala 1:50
DCT_PW_Sf1.1	Rzut sufitów – 1 piętro	skala 1:50
DCT_PW_Sf1.2	Rzut sufitów – 1 piętro	skala 1:50
DCT_PW_Sf2.1	Rzut sufitów – 2 piętro	skala 1:50
DCT_PW_Sf2.2	Rzut sufitów – 2 piętro	skala 1:50
DCT_PW_P.1	Przekrój I-I,	skala 1:50
DCT_PW_P.2.1	Przekrój II-II,	skala 1:50
DCT_PW_P.2.2	Przekrój II-II,	skala 1:50
DCT_PW_P.3	Przekrój III-III,	skala 1:50
DCT_PW_T0.1	Technologia kantyny,	skala 1:50

- rysunki szczegółowe

DCT_PW_D01	detal wiatrołapu	skale 1:20, 1:5
DCT_PW_D02.1-2.5	detale wnętrza holu głównego	skale 1:50, 1:1
DCT_PW_D03.1-3.3	detale ściany słupowo-ryglowej	skale 1:50, 1:5, 1:2
DCT_PW_D04.1	detal przedścianki akustycznej	skala 1:5
DCT_PW_D04.2	detal ścianki przyokiennej	skala 1:5
DCT_PW_D05	det. montażu rolet zewn. do stolarki okiennej	skala 1:5
DCT_PW_D06.1-6.5	det. łączenia różnych typów posadzek	skala 1:2.5
DCT_PW_D07.1	det. sufitu w korytarzu	skala 1:5

DCT_PW_D08.1-8.3

det. wnętrza sali konferencyjnej

skala 1:50

3. OPIS TECHNICZNY

1. Lokalizacja

Budynek administracyjny, którego przebudowa jest projektowana w niniejszym opracowaniu znajduje się w Gdańsku, przy ulicy Kontenerowej 7.

2. Komunikacja

Projekt przebudowy budynku nie wprowadza żadnych zmian w istniejącym układzie komunikacyjnym.

3. Infrastruktura techniczna terenu

Projekt przebudowy budynku nie wprowadza żadnych zmian w istniejącej infrastrukturze technicznej terenu.

4. Zabudowa – parametry

Projekt przebudowy budynku nie wprowadza żadnych zmian w charakterystycznych parametrach budynku takich jak: kubatura, powierzchnia zabudowy, wysokość, długość, szerokość bądź liczba kondygnacji.

4.1 Ilość kondygnacji: 3

4.2 Wysokość budynku

4.2.1 **H = 11.86 m (liczona do wierzchu wykończenia dachu)**

4.2.2 **H = 14,85 m (liczona do wierzchu klatki schodowej)**

4.3 **Kubatura: 13.302 m³**

4.4 **Powierzchnia całkowita: 3.460**

4.5 **Powierzchnia zabudowy: 1.181 m²**

5. Powierzchnia użytkowa (mierzona w świetle ścian pomieszczeń w stanie wykończonym):

5.1 **Powierzchnia całkowita: 2808,58 m²**

5.2 Poszczególne piętra:

- parter: **908,81 m²**

- I piętro: **926,09 m²**

- II piętro: **928,40 m²**
- III piętro/dach: **45,28 m²**

6. Zagospodarowanie terenu

Projekt przebudowy budynku nie wprowadza żadnych zmian zagospodarowaniu terenu.

7. Funkcja

Projekt przebudowy budynku nie wprowadza zmian w ogólnym przeznaczeniu ani sposobie użytkowania całego budynku. Przebudowa dotyczy nowej aranżacji pomieszczeń socjalnych, biurowych oraz kantyny, ich podziału i lokalizacji w części budynku używanej przez DCT. Nie wprowadza się żadnych zmian w częściach budynku użytkowanych przez Urząd Celny i Straż Graniczną.

7.1 Parter

Główne wejście do budynku zlokalizowane jest po stronie południowo-zachodniej budynku, przy projektowanym parkingu dla samochodów osobowych. Wejście to służyć będzie pracownikom biurowym Terminalu i pracownikom zatrudnionym bezpośrednio przy wyładunku kontenerów oraz interesantom. Projektuje się przebudowę wejścia do budynku z dotychczasowych drzwi obrotowych na przeszklony wiatrołap z opaską, będącą nośnikiem logo terminalu kontenerowego. Projektowana jest nowa forma recepcji zlokalizowanej centralnie w hallu głównym. Recepcja utrzymuje funkcję informacyjną, dodana zostaje funkcja kontroli dostępu realizowana poprzez dodanie automatycznych bramek wejściowo-wyściowych po obydwu stronach lady recepcyjnej wyposażonych w czytniki kart magnetycznych. Z hallu głównego dostępne na parterze są: wybrane pomieszczenia Urzędu Celnego, pomieszczenia ochrony DCT jak również wydzielona część budynku przeznaczona dla Straży Granicznej, projekt przebudowy przewiduje również dostęp z hallu do pomieszczeń zaplecza socjalnego i pomieszczeń działu administracyjnego DCT zlokalizowanych na poziomie parteru.

Pomieszczenia ochrony jak i strefa Straży Granicznej posiadają odrębne wejścia od strony kompleksu bramowego. Wejścia zaopatrzone są w system kontroli dostępu (czytniki kart), który uniemożliwia wejście osobom postronnym na teren budynku.

Pomieszczenia Straży Granicznej znajdują się w wyodrębnionej strefie, do której nie mają dostępu osoby postronne (drzwi wejściowe zaopatrzone w system kontroli dostępu). Strefa ta posiada własne podliczniki mediów umożliwiające rozdział opłat.

Drugie wejście w południowo-zachodniej części budynku przeznaczono dla pracowników zewnętrznej firmy zajmującej się praniem, suszeniem ubrań roboczych pracowników portowych. Wejście to wyposażone w kontrolę dostępu - w czytniki kart magnetycznych pozwalających na wejście do wewnątrz oraz dostęp do pomieszczeń przechowywania zabrudzonych ubrań roboczych. Zespół szatni składa się z szatni damskiej i szatni męskiej. Szatnia damska jest szatnią typu podstawowego przewidziana dla 35 kobiet (35 kobiet zatrudnionych na wszystkie zmiany).

Przeprojektowany został zespół umywalni szatni damskiej. Z części powierzchni pomieszczenia szatni i umywalni wyodrębniono nowe pomieszczenie magazynowe dla działu administracji. Szatnia męska jest szatnią podstawową dla 330 mężczyzn (330 mężczyzn zatrudnionych na wszystkie zmiany). Ponadto w zespole szatni zaprojektowano dwie niezależne toalety dla mężczyzn, suszarnię i pomieszczenia

na szafki wrzutowe oraz imienne na brudnej odzieży roboczej obsługiwane przez zewnętrzną firmę zajmującą się ich czyszczeniem, suszeniem i praniem.

Z hallu wejściowego dostępny jest zespół toalet z pomieszczeniem gospodarczym, palarnia dla pracowników biurowych oraz biura obsługi klientów Urzędu Celnego.

Komunikacja pionowa odbywa się poprzez dwie klatki schodowe, główną przy hallu wejściowym oraz klatkę w strefie pracowników portowych. W hallu głównym usytuowane są dwie windy osobowe. W pobliżu wejścia dla pracowników zewnętrznej dostępne są dwie małe windy towarowe z dostępem z zewnątrz. Służą

dostawie towarów do oraz usuwaniu śmieci ze stołówki na pierwszym piętrze.

7.2 Pierwsze piętro

Na I piętrze znajdują się trzy grupy pomieszczeń: strefa Urzędu Celnego, pomieszczenia biurowe DCT oraz w południowej części stołówka dla pracowników biurowych i pracowników portowych.

Projekt przebudowy zakłada zmianę układu pomieszczeń w skrzydle wschodnim budynku. Zaprojektowany został wewnętrzny korytarz łączący hall główny z obudowaną klatką ewakuacyjną zlokalizowaną na wschodnim końcu obiektu. Korytarz ten obsługuje północny trakt pomieszczeń biurowych przeznaczonych dla pracowników działów administracyjnego i informatycznego DCT, zlokalizowany od północnej strony. Od południa zaprojektowano stołówkę dla pracowników biurowych i pracowników portowych składającą się z sali jadalnej, kuchni oraz zaplecza. Projekt przebudowy nie wprowadza zmian w skrzydle zachodnim budynku użytkowanym przez Urząd celny. Układ funkcjonalny pozostaje taki sam, wg opisu technicznego projektu

powykonawczego.

7.3 Drugie piętro

Drugie piętro w całości przeznaczone jest na potrzeby DCT. Projekt przebudowy przewiduje zmiany układzie pomieszczeń biurowych. W części północno-zachodniej pozostawionej uprzednio jako wolna powierzchnia tzw. „open space” do przyszłego zagospodarowania lub podnajęcia zaprojektowano szereg wyodrębnionych pomieszczeń biurowych przeznaczonych dla działu finansowego oraz działu sprzedaży i marketingu, salę konferencyjną, pomieszczenie archiwalne. W skrzydle południowo-wschodnim zaprojektowano pomieszczenia zarządu, salę konferencyjną, oraz pomieszczenia biurowe działu operacyjnego.

8. Układ konstrukcyjny

Projekt przebudowy budynku nie wprowadza żadnych zmian w układzie konstrukcyjnym budynku.

9. Przegrody poziome i pionowe budynku.

Projekt przebudowy zachowuje rodzaje i typy przegród istniejących w budynku. Zaprojektowano montaż urządzeń - żaluzji zewnętrznych na oknach elewacji południowo-zachodniej.

9.1 Stropy

Monolityczne, żelbetowe, płytowe bezpodciągowe gr. 27cm z miejscowymi pogrubieniami nad słupami. Prześła w dwóch wariantach 7,50-7,30m i 7,50-5,80m. W miejscach przejść instalacji wewnętrznych przez stropy otwory wykonane zgodnie

z projektem konstrukcyjnym. Dodatkowe otworowanie - otwory wiercone o śr. max 20cm.

9.2 Stropodach (budynek administracyjny)

Płyta grubości 30cm, żelbetowa monolityczna, bezpodciągowa z miejscowymi pogrubieniami nad słupami. Przęsła w dwóch wariantach 7,50x7,30m i 7,50x5,80m. W miejscach przejść instalacji wewnętrznych przez stropy otwory wykonane zgodnie z projektem konstrukcyjnym.

Stropodach ocieplony warstwą styropianową o minimalnym spadku 2,5%. Warstwa izolacji przeciwwodnej - warstwą papy termozgrzewalnej podkładowej i warstwą papy nawierzchniowej z posypką. Nie wprowadza się żadnych istotnych zmian w układzie stropodachu.

9.3 Ścianki działowe

Lekkie ścianki gipsowe na ruszcie stalowym ocynkowanym wypełnionym wełną mineralną, obudowane dwustronnie płytami gipsowymi gr. 12.5mm.

Ścianki z elementów drobnowymiarowych oraz z elementów drobnowymiarowych ceramicznych zbrojonych w wybranych pomieszczeniach budynku, gdzie wynika to ze względów funkcjonalnych.

9.4 Sufity podwieszone

Sufity podwieszone modułowe z widoczną belką, oraz gładkie G-K. Wysokość w świetle pomieszczeń 3.00m, wysokość korytarzy w świetle 2,60m ze względu na prowadzenie instalacji wentylacyjnych, teletechnicznych i elektrycznych w przestrzeni międzysufitowej, wysokość hallu głównego i korytarzy 2,68m."

9.5 Elewacja

Istotne zmiany wprowadzone od południa – montaż żaluzji zewnętrznych do słupków stolarki okiennej.

10. Główne elementy wyposażenia budynku.

10.1.1 Okna

Nie przewiduje się istotnych zmian w stolarce okiennej. Zmiany wprowadzone od południa to montaż żaluzji zewnętrznych do słupków stolarki okiennej.

10.1.2 Urządzenia dźwigowe

Budynek wyposażono w dwa dźwigi osobowe o udźwigu 800kg, (10 osób) przeznaczone dla osób niepełnosprawnych. W zapleczu stołówki zaprojektowano dwa małe dźwigi towarowe o udźwigu 100kg. Nie przewiduje się żadnych zmian.

10.1.3 Drzwi

Drzwi drewniane i stalowe profilowe w ościeżnicach stalowych. Zdemontowane na etapie rozbiórki drzwi po odpowiednim przechowaniu należy w miarę możliwości wykorzystać.

10.1.4 Balustrady schodów

W klatce S1 Balustrada szklana na konstrukcji ze stali nierdzewnej, pochwyt ze stali nierdzewnej, szkło bezbarwne, bezpieczne. W klatce schodowej S2 balustrada z płaskowników stalowych, malowana proszkowo. Nie przewiduje się żadnych zmian.

10.1.5 Balustrada tarasu

Balustrada tarasu na 2 piętrze szklana na konstrukcji ze stali nierdzewnej, pochwyt ze stali nierdzewnej, szkło bezbarwne, bezpieczne. Nie przewiduje się żadnych zmian.

10.1.6 Dostępność dla osób niepełnosprawnych

Projekt przebudowy budynku zwiększa dostępność pomieszczeń budynku dla osób niepełnosprawnych. Na piętrze we wschodnim skrzydle 1. została zaprojektowany zespół toalet z kabiną przystosowaną do użytku przez osobę niepełnosprawną w obrębie toalety męskiej. Na piętrze 2. we wschodnim skrzydle przeprojektowana została istniejąca toaleta męska – dodano kabinę przystosowaną do użycia przez osobę niepełnosprawną.

10.2 Instalacje

- woda zimna z zewnętrznej sieci wodociągowej
- woda ciepła z własnej kotłowni gazowej
- kanalizacja sanitarna
- wentylacja mechaniczna
- klimatyzacja
- ogrzewanie z kotłowni gazowej (kabiny kompleksu bramowego ogrzewane elektrycznie)
- elektroenergetyczna
- oświetleniowa
- gniazd ogólnych i dedykowanych dla urządzeń komputerowych
- siły
- odgromowa
- telewizji dozoru (monitoringu wizyjnego obiektu).

Opis zmian wprowadzonych w poszczególnych instalacjach zawarty jest w opracowaniach branżowych w dalszej części.

11. OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO KANTYNY W ISTNIEJĄCYM BUDYNKU BIUROWYM MORSKIEGO TERMINALU KONTENEROWEGO DCT W GDAŃSKU

11.1 Dane ogólne.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny części gastronomicznej kantyny w istniejącym, przebudowywanym budynku administracyjnym DCT w Gdańsku. Opracowanie stanowi integralną część projektu budowlanego.

Kantyna z zapleczem została zlokalizowana w innym miejscu tej samej kondygnacji, na której funkcjonowała dotychczas, tj. lp, lecz na znacznie mniejszej powierzchni.

Zaprojektowano dwa dźwigi łączące parter z lp, które przeznaczone są odpowiednio: DTO-1-dla dostawy towarów, DTO-2-do transportu odpadków poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych.

Z powierzchni przeznaczonej na kantynę wydzielono:

- salę konsumpcyjną z 42 miejscami
- bufet ekspedycyjny
- kuchnię
- zmywalnię naczyń stołowych
- przygotowalnię czystą warzyw i ryb
- przygotowalnię brudną z wyodrębnieniem osobnego stanowiska do czyszczenia niewielkiej ilości warzyw i owoców oraz stanowiska do mycia i dezynfekcji jaj
- magazyn produktów suchych
- magazyn napojów chłodzących,
- szatnię personelu z miejscem do higienicznego spożywania posiłków, połączoną funkcjonalnie z węzłem higieniczno-sanitarnym
- komorę chłodniczo - mroźniczą z przedchłodnią
- szafę wnękową na sprzęt porządkowy i środki czystości
- w korytarzu, przy windach, ustawiono szafę magazynową zasobów oraz wydzielono miejsce na składowanie bieżącej ilości opakowań zwrotnych.

11.2 Program funkcjonalny.

Salę konsumpcyjną zaprojektowano na 42 miejsca, które będą wykorzystywane rotacyjnie przez poszczególne grupy pracowników.

Ograniczona powierzchnia zaplecza wymusza przestrzeganie następujących zasad:

- dostawy wszystkich towarów zasadniczo powinny odbywać się przed otwarciem kantyny dla konsumentów,
- ilość towarów będzie dostosowana do posiadanych możliwości powierzchniowych w magazynach i w miarę potrzeb uzupełniana. Należy przestrzegać prawidłowej segregacji towarów,
- generalnie zakłada się produkcję potraw w oparciu o półprodukty mięsne, dostarczone oczyszczone warzywa i owoce, oczyszczone ryby (filety, tuszki itp.) - wszystko w oddzielnych, hermetycznie zamkniętych opakowaniach,
- w przygotowalni brudnej, w szafie chłodniczej, przechowywane będą świeże jaja, które po umyciu i dezynfekcji winny być przenoszone do kuchni w zamykanych pojemnikach,
- świeże ryby przechowywane będą w szafie chłodniczej ustawionej w przedchłodni,
- wynoszenie odpadków poprodukcyjnych nie może kolidować z czasem dostaw towarów. Odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne winny być wnoszone w zamkniętych pojemnikach do istniejącego miejsca gromadzenia odpadów stałych,
- dostawa napojów chłodzących do bufetu ekspedycyjnego winna odbywać się korytarzem zewnętrznym, z pominięciem kuchni i zmywalni!

Wszystkie pomieszczenia zostaną wyposażone w niezbędny sprzęt i meble, umywalki i zlewozmywaki dla umożliwienia utrzymania właściwego poziomu higieniczno-sanitarnego.

Do wyposażenia użyto część urządzeń i mebli będących w posiadaniu Inwestora.

W tabelarycznym zestawieniu wyposażenia technologicznego(pkt.11.6 niniejszego opracowania) wskazano te urządzenia z oznaczeniami wg przekazanego wykazu.

Asortyment:

- dania mięsne, mączne, rybne, w tym zupy
- sałatki, surówki
- kanapki
- przetwory mleczne (jogurty, kefir itp.) w opakowaniach jednostkowych
- pieczywo

- galanteria cukiernicza
- napoje gorące: kawa, herbata itp.
- napoje chłodzące.

11.3 Opis procesów technologicznych.

W obrębie zaplecza kuchennego występują następujące czynności technologiczne:

- Przyjęcie towarów handlowych i surowców
- Magazynowanie przyjętych surowców i towarów
- Pobieranie półfabrykatów z przygotowni i surowców z magazynów
- Czyszczenie niewielkiej ilości warzyw i owoców miękkich
- Mycie i dezynfekcja jaj
- Obróbka wstępna ,czysta warzyw, mięsa i ryb
- Obróbka termiczna półfabrykatów i surowców
- Ekspedycja potraw
- Zmywanie naczyń kuchennych
- Zmywanie naczyń stołowych
- Usuwanie odpadków poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych
- Czyszczenie zaplecza kuchennego

11.4 Zatrudnienie.

Na jednej zmianie przewidziano pracę :

- w bufecie 1 osoby
- przy kasie 1 osoby
- w kuchni 1 osoby
- w zmywalni 1 osoby.

Szatnię zaprojektowano dla łącznej ilości 12 osób, umożliwiając pracę kuchni na 3 zmiany.

11.5 Tabelaryczne zestawienie wyposażenia technologicznego.

Ozn. na rys.	Nazwa urządzenia	Wymiary mm	Zasilanie V	Moc kW	uwagi
BUFET EKSPEDYCYJNY					
1.	Pomocnik kelnerski na tace i sztucce	840x 560x 1505			W posiadaniu Inwestora (F1)
2.	Witryna chłodnicza nastawna samoobsługowa	1000x 600x 1040	230.	0,35	W posiadaniu inwestora (F2)
3.	Lada sałatkowa 2+1/2 GN	1030x 700x 850	...230	0,35	W posiadaniu inwestora (F16)
4..	Element narożny				W posiadaniu inwestora (F4)
5.	Automat do kawy i herbaty	350x	230	1,8	W posiadaniu

		500x 500			inwestora (F5)
6.	Bemar 3x1/1GN z nadstawką	1170x 700x 1400 <hr/> 1170x 428x 450	230 <hr/> 230	2,4 <hr/> 0,15	W posiadaniu inwestora (F6)
7.	Stół z półką	500x 700x 850			W posiadaniu inwestora (F7)
8.	Kasa i stanowisko kasowe	1300x 700x 850			W posiadaniu inwestora (F8) (F9)
9.	Krzesło zmywalne				
10.	Szafka grzewcza podwójna	760x 420x 930	230	2,0	W posiadaniu inwestora (F13)
11.	Wiszący regał ekspozycyjny				Wg projektu wnętrza
12.	Umywalka do mycia rąk, na szafce +bateria	500x 500x 850			W posiadaniu inwestora (F12)
13.	zlewozmywak 1-komorowy na szafce	500x 500x 850			Plastmet
14.	Witryna chłodnicza na napoje chłodzące, poj.500 l	830x 700x 1959	230	0,6	W posiadaniu inwestora (F11)
15.	Dwustronnie zamykana drzwiami suwanymi szafa przelotowa na czyste naczynia stołowe	1200x 700x 2000			W posiadaniu inwestora (G9)
SALA KONSUMPCYJNA					
16.	Wózek na tace z brudnymi Naczyniami(opisany)	400x 550x 1700			W posiadaniu inwestora (G1)
ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH					
17.	Umywalka do mycia rąk z baterią	400x 400x 250			W posiadaniu inwestora (G11)
18.	Pojemnik na odpady	D=400 H=600			W posiadaniu inwestora (G3)
19.	Stół z otworem na odpadki	700x 700x 850			Plastmet DC/PS 05 11
20.	Stół z półką i zlewozmywakiem 1-komorowymi miejscem na zmywarkę podblatową. Przy zlewozmywaku sztorcowa bateria z prysznicem	1200x 700x 850			Plastmet DC/PS 05 15
21.	Podblatowa zmywarka do szkła	590x 610x 850	400	4,25	W posiadaniu inwestora (G5)
22.	Kapturowa zmywarka do naczyń ze zmiękcaczem wody pracującym w trybie ciągłym, z pompą wspomagającą płukanie	735x 815x 1507	400, 3N,50 50 Hz	12,1	Zanussi-Elektrolux ACTIVE LS- 10/14E Temp. wody

	wydajność 1200 talerzy/h				zasilającej +50oC
23.	Stół z półką	1200x 600x 850			Plastmet DC/PS 04 02
PRZYGOTOWALNIA CZYSTA WARZYW I RYB					
24.	Napęd uniwersalny na stojaku	360x 260x 858	230	0,8	W posiadaniu inwestora (D10)
25.	Półka wisząca, podwójna	1100x 400			Plastmet DC/PS 06 41
26.	Stół z blokiem szuflad	1100x 600x 850			Plastmet DC/PS 04 20
27.	Podblatowa szafa chłodnicza	580x 600x 800	230	0,3	W posiadaniu inwestora (D3)
28.	Pojemnik na odpadki, zamykany, na kółkach	fi 375 H 500			Plastmet DC/PS 07 15
29.	Umywalka do mycia rąk	400x 400x 250			W posiadaniu inwestora (D4)
30.	Stół ze zlewozmywakiem 1- komorowym i blokiem szuflad	1000x 600x 850			Plastmet DC/PS 05 16
PRZYGOTOWALNIA BRUDNA					
31.	Półka wisząca podwójna	1400x 400			Plastmet DC/PS 06 41
32.	Podblatowa szafa chłodnicza na jaja, Poj.160 l, zakres temp.: +2/+10oC	595x 637x 820	230	0,11	Elektrolux-Zanussi PNC 726681
33.	Stół z 1-komorowym zlewozmywakiem	1400x 600x 850			Plastmet DC/PS 05 00
34.	Naświetlacz UV do jaj	430x 350x 200	230	0,25	W posiadaniu inwestora (D2)
35.	Pojemnik na odpadki, zamykany, na kółkach	Fi 375 H 500			PlastmeDC/PS 07 15
36.	Umywalka do mycia rąk	430x 430x 230			Plastmet DC/PS 05 71
37.	Półka wisząca podwójna	1000x 400			Plastmet DC/PS 06 41
38.	Stół z 1-komorowym zlewozmywakiem i blokiem szuflad	1000x 600x 850			Plastmet DC/PS 05 17
MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH					
39.	Regał magazynowy 4-półkowy półki pełne	1400x 500x 1800			Plastmet DC/PS 06 50
40.	Regał magazynowy 4- półkowy półki pełne	900x 500x1800			Plastmet DC/PS 06 50
41a. MAGAZYN CHŁODNICZO - MROŻNICZY - łączne wymiary komór: 2200x2350x2500 Komory w posiadaniu inwestora					
MROŻNIA Wymiary zewnętrzne(komory:2100x1100x2175) zakres temperatur:-10/-21oC					

230 V 3,0 kW					
41.	Regał magazynowy, półki gretingowe	990x 400x 1750			W posiadaniu inwestora (C9)
42.	Regał magazynowy, półki gretingowe	990x 500x 1750			W posiadaniu inwestora (C10)
CHŁODNIA Wymiary zewnętrzne komory:(2100x1100x2175);zakres temperatur:-2/+8oC 230 V 3,0 kW					
43.	Regał magazynowy, półki gretingowi	990x 400x 1750			W posiadaniu inwestora (C9) W posiadaniu inwestora (C10)
	Regał magazynowy, półki gretingowe	990x 500x 1750			
PRZEDCHŁODNIA					
44.	Szafa chłodnicza na ryby,poj.700 l Zakres temperatur:-2/+8oC	830x 700x 1950	230	0,6	W posiadaniu inwestora (C2)
KORYTARZ					
45.	Greting na odkładanie opakowań zwrotnych	500x 600			
46.	Szafa magazynowa zasobów	1000x 600x 2000			Plastmet DC/PS 06 03
MAGAZYN NAPOJÓW					
47.	Regał magazynowy, półki pełne	1100x 500x 1800			Plastmet DC/PS 06 50
48.	Podest magazynowy	700x 500			
KUCHNIA					
49.	Piec konwekcyjno-parowy,5xGN1/1	940x 840x 637	400	9,1	W posiadaniu inwestora (E15)
50.	Przyścienny okap wentylacyjny z oświetleniem i filtrem tłuszczowym	1100x 1100x 500			Plastmet
51.	Podblatowa schładzarko-zamrażarka Szokowa 3GN1/1 Cykl schładzania od +90oC do +3oC w 90 min Cykl zamrażania od +90oC do-18oC w czasie 270 min	560x 700x 480	230	0,587	Edesa AM-03-11
52.	stół	600x 700x 850			Plastmet DC/PS 04 00
53.	Trzon kuchenny 6-płytowy	1050x 700x 850	400	15,6	W posiadaniu inwestora (E8)
54.	Frytownica 2-komorowa	700x 700x 850	400	23,0	W posiadaniu inwestora (E9)

55.	Płyta grillowa na otwartej szafce z półką	350x 700x 850 400x 700x 850	400	3,9	W posiadaniu inwestora (E11) Szafka Plastmet DC/PS 04 05
56.	Przyścienny okap wentylacyjny z oświetleniem i filtrem tłuszczowym	2200x 900x 500			Plastmet
57.	Szafka z blokiem 4 szuflad	800x 700x 850			Plastmet DC/PS 04 59
58.	Regał ociekowy 4-półkowy	990x 400x 1750			W posiadaniu inwestora (E18)
59.	Basen 1-komorowy do mycia naczyń i sprzętu Kuchennego z bateria prysznicową	800x 600x 850			W posiadaniu inwestora (E19)
60.	Stół z półką	1000x 600x 850			Plastmet DC/PS 04 02
61.	Stół-szafka ,drzwi suwane, z 1-komorowym Zlewozmywakiem	1500x 600x 850			Plastmet DC/PS 05 05
62.	stół	1000x 600x 850			Plastmet DC/PS 04 00
63.	Stół z szafką	1000x 600x 850			Plastmet DC/PS 04 40
64.	Podblatowa szafa chłodnicza,poj.160l I Zakres temp.:+2/+10oC na gotowe potrawy	595x 637x 820	230	0,11	Elektrolux-Zanussi PNC 72 66 81
65.	Stół z 1-komorowym zlewozmywakiem	1400x 600x 850			Plastmet DC/PS 05 00
66.	Umywarka do mycia rąk z baterią	400x 400x 200			W posiadaniu inwestora (E1)
67.	Zamykany pojemnik na odpadki, na kółkach	Fi 375 H 500			Plastmet DC/PS 07 15
68.	Lodówka na próbki żywności,poj.110 l Zakres temperatur:-8/+8oC	470x 535x 820	230	0,1	Stalgast
SZATNIA PERSONELU					
69.	Podwójna, dwudziałowa szafa ubraniowa	800x 500x 1800			W posiadaniu inwestora (B1)
70.	Szafa na dokumentację zakładu	500x 500x 1800			
71.	Szafa na zapasową odzież ochronną	300x 500x 1800			
72.	Krzesło zmywalne				
73.	Zlewozmywak 1-komorowy na szafce	600x 600x 850			

74.	Wiszący regał ociekowy	500x 400			
75.	Szafka wisząca na naczynia i posiłki personelu	800x 400x 600			
76.	Stolik do spożywania posiłków	800x 600x 850			
KORYTARZ					
77.	Szafa wnękowa na sprzęt porządkowy i środki czystości, ze zlewem zawieszonym 0,5m nad posadzką i z regałami	1000x 800x 2000			

UWAGI:

1. Należy uszczelnić prześwity między szafą przelotową a przegrodami budowlanymi
2. Wszystkie umywalki do mycia rąk wyposażać w armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą, środki do mycia rąk i do ich higienicznego suszenia
3. Do zmywarek naczyń stołowych i szkła, pieca konwekcyjno-parowego winna być doprowadzona woda zmiękczona
4. Przy stołach roboczych w kuchni i przygotowalniach należy zamontować odpowiednią ilość gniazd wtykowych umożliwiających podłączenie ruchomego sprzętu

4. SZCZEGÓŁOWE SPECYFIKACJE I ZESTAWIENIA

- I. Ściany i sufity
- II. Typy podłóg
- III. Drzwi
 - a. Zestawienie drzwi
 - b. Specyfikacja drzwi
- IV. Okucia
 - a. Tabela okuć
 - b. Specyfikacja okuć
- V. Wyposażenie i osprzęt pomieszczeń sanitarnych
 - a. Zestawienie urządzeń sanitarnych
 - b. Opis urządzeń sanitarnych
- VI. Sufity podwieszane
- VII. Oprawy oświetleniowe wewnętrzne
 - a. Zestawienie opraw oświetleniowych
 - b. Opis opraw oświetleniowych