

**CZEŚĆ OPISOWA**  
**DO PROJEKTU BUDOWLANEGO ROBÓT**  
**REMONTOWO- MODERNIZACYJNYCH**  
**FUNKCJI GASTRONOMICZNEJ W BUDYNKU**  
**ADMINISTRACYJNYM M.O.S i R w CIESZYNIE PRZY**  
**AL. JANA ŁYSKA 21 DZ. 20/1**

---

### **1.0 PODSTAWA OPRACOWANIA**

- inwentaryzacja budowlana dostarczona przez inwestora
- pomiary i oględziny dla potrzeb projektu
- Ekspertyza konstrukcyjna oprac. inż. R. Raszka
- obowiązujące normy i przepisy prawne

### **2.0 ZAKRES OPRACOWANIA**

Na podstawie zlecenia inwestora należy zaprojektować zmiany funkcjonalno-użytkowe związane z prawidłowym funkcjonowaniem na poziomie parteru z świadczeń w zakresie usług gastronomicznych. Przewidziano następujący zakres robót :

- 2.1** Wyburzenia ścianek działowych bez naruszania konstrukcji budynku
- 2.2** Wykonanie nowych ścianek działowych wynikających z zmian funkcjonalnych wraz modernizacją wejścia do budynku
- 2.3** projekt technologiczno- branżowy wyposażenia części technologii restauracji

### **3.0 OPIS STANU ISTNIEJĄCEGO**

Budynek 2 kondygnacyjny w zabudowie zwartej z obiektami sportowymi wykonany w technologii tradycyjnej ,znajdujący się na terenie usług sportu przylegający do ulicy zbiorczej Al. Łyska. Zistniejąca zabudowa obiektów sportowych z funkcją gastronomiczną w poziomie parteru oraz funkcją administracyjną na poziomie piętra w budynku administracyjnym . Na teren działki 20/1 znajdują się wjazd z ulicy al. Jana Łyska. Teren działki w pełni zagospodarowany w zakresie dojścia do budynku i dojazdów .Budynek posiada zasilanie w podstawowe media jak energię elektryczną ,kanalizację sanitarną i wody zimnej i ogrzewanie z kotłowni gazowej .

Zakres dojazdu i istniejącego zagospodarowania w zakresie dojść i dojazdu oraz miejsc parkingowych oraz miejsc składowania odpadów wg. stanu istniejącego , bez ingerencji związanej z projektowaną modernizacją części gastronomicznej .

### **4.0 ZAKRES PRAC OBJĘTYCH REMONTEM I MODERNIZACJĄ FUNKCJI GASTRONOMICZNEJ – RESTAURACJI**

Obiekt w roku 2005 został podany pod modernizację w zakresie ocieplenia ścian i wymiany stolarki okiennej , poza wejściem do budynku .Część gastronomiczna – zaplecze dostępne z ulicy Al. Łyska oraz dla klientów dostępna z placu przy wejściu na teren osrodku sportowego MOSiR .

#### **Parter:**

= **Sala konsumpcyjna z częścią technologiczną restauracji**

Istniejące ścianki działowe na terenie zaplecza i sanitariatów zostaną w większości rozebrane i zastąpione nowymi ściankami działowymi wykonanymi z betonu komórkowego gr. 8 cm tynkowanymi z okładzinami ceramicznymi zgodnie z wymogami dla tego typu pomieszczeń. Wykonanie zamurowania otworów drzwi wewnętrznych z cegły pełnej kl. 150 na zaprawie cementowej „8” W większości pomieszczeń jak sale konsumpcyjne oraz kuchnia z zapleczem nie ma konieczność ingerencji w istniejące warstwy posadzkowo-podkładowe, przewidują się miejscowe uzupełnienia posadzki w pomieszczeniu kuchni zaplecza. Natomiast w pomieszczeniach węzłów sanitarnych projektuję się wymianę posadzki na posadzki z okładzin ceramicznych wraz z okładzinami ściannymi do wysokości 2.0 m. Istniejące taras w obrębie holu wejściowego należy ocieplić po przez wykończenie od wewnątrz izolacji cieplnej płyt styropianowych gr. 10 cm z tynkiem mineralnym. Posadzka wykonana z płytek ceramicznych gresowych o wym 30/30 cm. Całość pomieszczenia należy pomalować farbami emulsyjnymi po wykonaniu tynków wewnętrznych. W obrębie wejścia pod tarasem pietra należy zastąpić istniejące osłony z płyt poliwęglanowych stolarką okiennodrzwiową z pcv. Budynek posiada wejście przystosowane dla osób niepełnosprawnych z pochylnią zewnętrzną ..

Dla węzłów sanitarnych istniejące otwory drzwiowe z szerokości 0.7-0.8 m zwiększa się do szerokości 90 cm bez naruszenia elementów konstrukcji ściany nośnej, wg. opisu konstrukcji. Projektuje się pełną modernizację węzłów sanitarnych z przystosowaniem dla osób niepełnosprawnych. Obecnie istniejąca wentylację mechaniczną w węzłach sanitarnych zostanie wykorzystana dla nowych rozwiązań funkcji, natomiast dla części technologicznej obejmującej kuchnię z zapleczem wykonana zostanie nowa wentylacja mechaniczna wg odrębnego opracowania branżowego.

Wszelkie prace modernizacyjno-remontowe części technologicznej wykonane zostaną w oparciu o projekty branżowe wew., instal. sanitarnych i elektrycznych.

#### **Ogólnie roboty budowlane:**

Posadzki-----/ wg opisów w cz. Rysunkowej/

Dla wyrównania ewentualnych nierówności po dokonanych rozbiórkach w szczególności dotyczy posadzek w części technologicznej wykonać wylewkę z zaprawy samopoziomującej atlas

Łazienki i sanitariaty posadzka z płytek ceramicznych oraz okładzina ścienna o wys. 2.0 m z wyposażeniem sanitarnym standardowym

Ciagi komunikacji wew. z istn. płytkim lastricowe

ściany i sufity malowane----- farba emulsyjną w kolorach jasnych.

Ściany w pom. kuchennych i pomieszczeniach mokrych pł. ceramiczne do pełnej wysokości 2.7 m

Korytarze – farby zmywalne lub lameria olejna do wysokości 1.6 m – kolor jasny

Stolarka okienna- drzwiamiowa . –wykonana z profili pcv np. stolarka firmy Aldo

Cieszyn

Stolarka wew.----na poziomie parteru i piętra montaż nowej stolarki skrzydła płytowe Standardowe Firmy Polskone

izolacja cieplna ścian styropian twardy PS-15 gr. 10 cm od wew.  
zalecany sufit podwieszony w pomieszczeniach węzła sanitarnego  
dla

kliejentow do wysokości 2. 5m

nadproża – istniejące bez zmian

Projektuję się p układ wentylacji mechanicznej wg. pt. branżowego

Wycieraczki typ Topwell przed drzwiami wejściowymi zagłębione w posadzce

= Sala brydzowa -barowa .bez zmian w zakresie ingerencji w funkcję . Wszelkie prace aranżacji wnętrz wykonać wg odrębnych opracowań np. : z płyt gipsowo-kartonowymi i . Całość pomieszczenia po uzupełnieniu robót tynkarskich zostanie pomalowana farbami emulsyjnymi w kolorach jasnych.

#### **5.0 Oświadczenie o zgodności wykonanego projektu**

Powyższy projekt robót remontowo- modernizacyjnych poziomu parteru w budynku administracyjnym oraz wykonanego orzeczenia technicznego w zakresie jak wyżej został wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej zgodnie z Dz.U 03.207.2016 Prawo Budowlane Tekst jednolity ustawa z 7 VII 1994 roku oraz rozporządzenie M.l z 12. Iv 2002 roku z zmianami Dz. U. 04.10 9.1156 z 2004 .05.27 roku oraz późniejszymi zmian

Opracował I inż. S. Serafin

inż. R. Raszka



## KARTA TYTUŁOWA

**Obiekt:** \_\_\_\_\_ **MODERNIZACJA I REMONT PAWILONU SPORTOWEGO Z ZAPLECZEM DLA URZADZEŃ SPORTOWYCH I SALI SPORTOWEJ M.O.S i R CIESZYN Al. Łyska 21 dz. 20/1 obręb 54**  
**ZAKRES PRAC:**  
**# MODENIZACJA I REMONT FUNKCJI GASTRONOMICZNEJ – RESTAURACJA W BUDYNKU ADMINISTRACYJNYM**

**Treść:** \_\_\_\_\_ **PROJEKT BUDOWLANO- TECHNOLOGICZNY**

**Branża:** \_\_\_\_\_ **ARCHITEKTURA**

**Inwestor:** \_\_\_\_\_ **Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji  
Cieszyn Al. Łyska 21**

**Jednostka projektowa:** \_\_\_\_\_ **PUPH MIASTOPROJEKT SPÓŁKA Z O.O.  
43-400 CIESZYN UL. 3 MAJA 18**

**Zespół projektowy:**

<b>Autor</b>	<b>Opracował</b>	<b>Konstrukcja</b>	<b>Sprawdził</b>	<b>Prezes</b>
<b>Inz. bud. Szczepan Serafin</b>	<b>Tech, T.Przywara</b>	<b>inz.mgr. R. Raszka</b>	<b>inz.mgr. R. Raszka</b>	<b>inz.bud S. Serafin</b>

CIESZYN dnia ....marzec.....2006r.

## OPIS TECHNICZNY

do projektu technicznego technologii restauracji w Cieszynie przy Al. Łyska 21

### 1. Podstawa opracowania

- Podkłady inwentaryzacyjne obiektu – istniejąca restauracja
- Uzgodnienie z rzeczoznawcą ds. sanitarno-epidem.
- asortyment maszyn i urządzeń

### 2. Dane ogólne

2.1. Obiektu restauracji znajdują się w poziomie parteru w budynku administracyjnym ośrodka MOSiR w Cieszynie . Obejmuje zakres opracowania powierzchni istniejącej restauracji , która została poddana praca remontowo- modernizacyjnym . Projekt technologii ingerując w funkcję podstawową kuchni , zmywalni , obieralni jak i zaplecze magazynowe, warz z zapleczem socjalnym . Powyższa zmiana ma na celu poprawę ciągów technologii oraz wygospodarowanie dodatkowej pow. użytkowej dla konsumentów z poprawą obsługi warunków sanitarnych. . W odległości 20 m znajdują się istniejący magazyn warzyw i opakowań.

### 3. Założenie przyjęte do opracowania

3.1. Realizowany obiekt jest uzbrojony w sieci:

- wod. kan.
- elektryczną

### 3.2. Określenie

-Restauracja należy do grupy zakładów gastronomicznych .Ich podstawowym zadaniem jest stworzenie konsumentom odpowiednich warunków do spożywania posiłków oraz ich przygotowania. Zasadniczymi konsumentami będą grupy sportowców od 8- 14 osób oraz sporadyczne indywidualni klienci .

Cecha charakterystyczna zakładu gastronomicznego :

- odpowiednie warunki spożywania posiłków
- szerokość asortymentowa potraw
- szybka obsługa konsumentów w części sali konsumpcja piwa.

3.2.1. Grupa pomieszczeń użytkowych

-W restauracji występują 3 zasadnicze grupy użytkowania :

- dział konsumentów
- dział przygotowania potraw-kuchni
- dział magazynowy
- dział bufetowy

3.2.2. Jednostka odniesienia

Podstawowa jednostka odniesienia dla tego typu działalności jest 1 miejsce co dla restauracji, kat. II do 100 miejsc lub bazy restauracyjnej kat. II daje 3-4 rotacje wskaźnik na 1 miejsce konsumpcyjne wynosi 4.6- 4.4 m<sup>2</sup> pow. użytkowej lub 2.6-2.4 m<sup>2</sup> dla barów restauracyjnych Dane powyższe obrazują zakres i możliwości wykorzystania pow. dla prawidłowego funkcjonowania restauracji.

4. Ustalenie programu-funkcjonalnego

4.1. Założenie programowo-funkcjonalnego

#### 4.1.1. Kategoria restauracji

Projektowana restauracja zaszeregowania do II kat.

#### 4.1.2 Ilość konsumentów

Przewiduje się że wielkość restauracji oscylować będzie w granicach 8-12 miejsc konsumpcyjnych. Z salą brydzowo- barowa 8-12 miejsc

#### 4.1.3. Rotacja dzienna

Przyjęto rotację 3-4 na 1 miejsce konsumpcyjne.

### 4.2. Program użytkowy

Asortyment świadczonych usług :

- napoje zimne i gorące
- dania ciepłe i obiadowe
- dania typ Fast Food
- sałatki warzywne
- przekąski zimne i gorące.

### 4.3. Układ funkcjonalny

Układ funkcjonalny jest to przestrzeń powiązanych ze sobą pomieszczeń , które uwzględniają wszelkie wymagania technologiczne-sanitarne związane z przygotowaniem i poddaniem do spożycia , oraz wydzieleniem czystej drogi produktu od drogi brudnej.

#### 4.3.1. Dział konsumenta

Istotna sprawa każdego zakładu gastronomicznego jest dział konsumpcji jego powierzchnia , wykonania i funkcjonowania.

Dział konsumpcji składa się:

- sala konsumpcyjna z bufetem piwnym na poziomie parteru
- sala brydzowo- barowa na poziomie parteru
- zespoły sanitariatów kpl. 2 ( w tym jeden dla niepełnosprawnych na poziomie terenu)

Wystrój i wyposażeniem działu konsumenckiego wg odrębnego opracowania.

#### 4.3.2. Dział przygotowania potraw

Powyższy dział składa się z pomieszczeń :

poziom parteru – zaplecze magazynowe wraz z ladami chłodniczymi przygotowalnia surowca surowym /obieralnia/ przypisana do kuchni poziom parteru – przygotowalnia dań

Kuchnia z przygotowalnią i zmywalnią – zamknięty obieg dla przygotowania wszelkich potraw

Bufet - znajdujący się w dużej sali konsumentów z wbudowaną małą gastronomią z dystrybucją piwa kuflowego i butelkowanego.

Sanitariaty personelu oraz pomieszczenia personelu wg wskazań normowych.

#### 4.4. Zestawienie powierzchni

Dział konsumentów	(39,90+40,60)	80,50 m <sup>2</sup>
Sanitariaty	(3,42+3,41)	6,83 m <sup>2</sup>
Dział przygotowania - kuchnia wraz z zapleczem		15,15 m <sup>2</sup>
Pomieszczenia szatni z wezłem sanit (2.86+ 1,93)		5,68 m <sup>2</sup>
Bufet z zapleczem parter		6,90 m <sup>2</sup>
Magazyny		4,28 m <sup>2</sup>
Pom. porządkowe		2,35 m <sup>2</sup>
Istniejący magazyn warzyw i owoców ( do 20 mb dojscie)		12,00 m <sup>2</sup>

#### 5. Wymagania użytkowo funkcjonalne

Szczegółowe wytyczne dla działu konsumenckiego i zaplecza gospodarczego restauracji , barów przyjęto w oparciu o „Wytyczne do projektowania zakładów gastronomicznych oraz danych do projektowania .” Projektowanie inst. wod.- kan.” Tab. 4-16 Patrz opracowanie branżowe wew. instal sanitarnych

Tab.10-5

#### 5.1.Dział konsumencki

jak poz. 4.3.1.

Projektowana restauracja z obsługą z bufetu sali o ilość 8-12 miejsc konsumpcyjnych . Podawanie potraw w naczyniach stołowych normalnych .

#### 5.2.Zespół sanitariatów dla konsumentów

wg opisu 4.3.1.

Wyposażenie przyjęto według tab. 8 Dział konsumencki

-miski ustępowe po 1+1 szt dla mężczyzn i kobiet

-pisuary po 1 szt mężczyzn

-umywalki po 1+1 szt dla mężczyzn i kobiet

### **6.Dział gospodarczy – zaplecze**

#### 6.1.Magazyn warzyw i ziemniaków

Istniejący magazyn w budynku wolnostojącym w odległości około 20 m od wejścia do kuchni .Dostawy piwa codzienne beczki piwa o pojem. 25 dcm<sup>3</sup>. Obróbka warzyw w ograniczonym zakresie -Dostawy większości gotowych wyrobów w poziomie parteru w przygotowaniu z transportem surowych warzyw do części kuchennej. Lasy chłodnicze usytuowane we wnękach komunikacji

#### 6.2.Pomieszczenie socjalne personelu

Przewiduje się czas otwarcia restauracji od godz. 11 – 19 tj 1 zmiany

8 godz. / zmianę

I zmiana

- bufetowa	1
-kuchnia z zapleczem	1
-obsługa kelnerska	1
	<b>2-3 osób</b>

W okresie zmożonego zapotrzebowania pora obiadowa obsługa będzie rotacyjnie się zwiększać.

#### 6.2.1.Szatnie personelu

Szatnia wyposażona jest w szafki dwudzielnie na odzież.

### **7.Wytyczne do projektów branżowych**

#### 7.1.Wytyczne do proj. architekt.

Obiekt w stanie istniejącym z istniejącymi wew. instalacjami sanitarnymi i elektrycznymi Zakłady gastronomiczne są zakładami o dużej rotacji liczby klientów co sprowadza się do dużej liczby lub biorących udział w cyklu zamkniętych funkcji obiektu. Wykończenie takich obiektów musi być wykonane z materiałów odpornych na ścieranie i uszkodzenie oraz łatwych do utrzymania czystości.

Podłogi i posadzki

-sala konsumpcyjna , podłogi gładkie , trudno ścieralne , nieśliskie

-pom. sanitariatów posadzka z pł ceramicznych , zaplecze bufetu  
-pom. pozostałe – jak p. personelu wykładzina pow.

Ściany i sufity

Wykonane wg obowiązujących wymogów

Pow. ścian sufitów tynkowanie wg odrębnego opracowania aranżacji wnętrza sali konsumpcyjnej

Magazyn – ściany i sufity powinny mieć gładką pow.

Zaplecze – powierzchni wykonane z mat. pozwalającego na łatwe utrzymanie czystości do Wys. 2.0 m. ściany powinny być pokryte materiałem czerpalnym na wilgoć nie nasiąkliwość. Sufity oraz ściany powyżej w/w wartości należy bielić wapnem.

Okna stan istniejący

Przewietrzenie pomieszczeń oraz doświetlenie pow. roboczych. Okna typowe dla celów użyteczności publicznej z możliwością stałego wietrzenia pomieszczeń przez górne uchylene w dolnej osi poziomej , łatwe do otwierania.

Drzwi

Drzwi do magazynów powinny być obite blachą w dolnej części do 30 cm w celu zabezpieczenia przed gryzoniami .

Wentylacja mechaniczna istniejąc w pom. Węzłów sanitarnych poddana nie znacznej weryfikacji wylotów – przekłada 2 wylotów

Wentylacja mechaniczna dla części technologicznej wg. Odrębnego opracowania –z okapu nad kuchnią oraz w pomieszczeniach bez okien ze wspomaganie zamontowanych wentylatorów mechanicznych zamontowanych na wlocie zbiorczym ( sanitariaty magazyny itp.)

7.2.Wytyczne do projektu inst. elektrycznej wg. Odrębnego opracowania branżowego Inst .oświetleniowa musi być wykonana we wszystkich pom. W pomieszczeniu. magazynu należy przewidzieć inst. oświetleniową szczelną .Stosować oświetlenie żarowe.

Oświetlenie sztuczne

-sala konsumencka	200.300 lx
-na stanowiskach pracy	200 lx
-pomieszczenia pozostałe	60-70 lx

Oświetlenie okienne wg stanu istniejącego

7.3.Wytyczne do projektu wod. – kan. Wg opracowania branżowego

7.4.Wytyczne do projektowania wentylacji i ogrzewania

7.4.1Ogrzewanie jak wyżej

Istniejące ogrzewanie centralne , kotłowni gazowej centralnej z ciepłą wodą z kotłowni gazowej

7.4.2.Wentylacja

Wentylacja mechaniczna – pomieszczenia kuchni i zaplecza okapy bufetowe sala konsumpcyjna istn wentylatory ściennie

7.5.Określenie kategorii p. poż.

Kategoria zagrożenia ludzi ZL I– sala konsumpcyjna duża

Kala odporności ogniowej bud. C

Odporność ogniowa elementów część nowa 1-2

7.6.Odpady

a/Odpady nie użytkowe. / śmieci / do składowania odpadów projektuje się pojemnik poza obrębem budynku

b/odpady pokonsumpcyjne



Zwrot do zmywalni z sali konsumpcyjnej parteru –okienko zwrotne  
zwrot do zmywalni. Powstałe resztki pokonsumpcyjne zostaną zmielone w zainstalowanym  
młynku i przekazane do kanalizacji sanitarnej . Pojemniki na odpady istniejący obudowany z  
workami foliowymi w obudowie szkieletowej lekkiej osiatkowane przykryte dachem , w  
obrębie wyjścia z zapleczem.

opracował inż. S. Serafin

## SPIS TREŚCI

---

### I CZĘŚĆ OPISOWA

- KARTA TYTUŁOWA
- SPIS TREŚCI
  
- OPIS BUDOWLANY
- OPIS TECHNOLOGICZNY
- ORZECZENIE TECHNICZNE
  - BIOZ plan

### II CZĘŚĆ RYSUNKOWA

=====

1.0	PLAN SYTUACYJNY	SKALA 1:500	RYS. NR 1
2.0	RZUT PARTERU -cz. budowlana	SKALA 1:100	RYS. NR 2
3.0	j.w załącznik	SKALA 1:50	RYS. NR 2A
4.0	RZUT PARTERU - cz. Techniczna	SKALA 1:100	RYS. NR 3
5.0	RZUT PARTERU - cz. Technologiczna	SKALA 1:100	RYS. NR 4
6.0	PRZEKRÓJ A-A , B-B	SKALA 1:100	RYS. NR 5
7.0	PRZEKRÓJ C-C	SKALA 1;100	RYS NR. 5A
8.0	ELEWACJ A WSCHODNIA	SKALA 1:100	RYS NR. 6
9.0	ELEWACJ A POŁUDNIOWA	SKALA 1:100	RYS NR. 7
10.0	ZESTAWIENIE STOLARKI drzwiowej		RYS. NR.8
<b>STAN ISTNIEJĄCY INWENTARYZACJA</b>			
11.0	RZUT PARTERU -	SKALA 1:100	RYS. NR 9
12.0	PRZEKRÓJ A-A , B-B	SKALA 1:100	RYS. NR 10
13.0	ELEWACJ A WSCHODNIA	SKALA 1:100	RYS NR. 11
14.0	ELEWACJ A POŁUDNIOWA	SKALA 1:100	RYS NR. 12

**OZNACZENIE : WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE PARTER**

Lp	NAZWA POMIESZCZENIA Z WYPOSAŻENIEM	ILOŚĆ	POWIERZ M2
<b>1</b>	<b>Restauracja z bufetem</b>		<b>39,90</b>
A	Zamrażarka do lodów Firmy Lozamet	1	
B	Witryna chłodnicza WS 714 D (860/770/1920)	1	
C	Bufet piwny ze schładzaczem typowy	1	
D	Podajnik do napojów bezalkoholowych	1	
E	Ekspres do kawy i herbaty	1	
F	Zlewozmywak 2 komorowy	1	
G	Lada barowa z blatem zmywalnym	1	
H	Szafki dolne , Blat roboczy	1	
I	Blat obsługi		
J	Miejsca konsumpcyjne ( stoły , ilość krzeseł)	3-6	
<b>2</b>	<b>OBIERALNIA</b>		<b>3,87</b>
A	Blat roboczy pokryty tworzywem -łatwo zmywalny z szafkami dolnymi	1	
B	Obieraczka do ziemniaków typ 020-1.1 (42/42/104cm	1	
C	Zlewozmywak 2 komorowy	1	
D	Kubel na odpady zamykany pokrywa	1	
E	Kratka ściekowa	1	
<b>3</b>	<b>KUCHNIA</b>		<b>7,85</b>
A	Kuchnia elektryczna	1	
B	Patelnia elektryczna	1	
C	Zlewozmywak 2 komorowy	1	
D	Frytkownica typ LFE BN-2.1 (390/540/292)	1	
E	Wyciąg kuchenny z okapem	1	
F	Krajalnic do pieczywa MKP 13,5 (460*620*700)	1	
G	Lodowka 90/60/90	1	
H	Umywalka typowa	1	
<b>4</b>	<b>ZMYWALNIA</b>		<b>3,43</b>
A	Blat roboczy	1	
B	Zlewozmywak 2 komorowy z młynkiem do odpadów	1	
C	Zmywarka ZK -05 (600/600/820/	1	
D	Młyneczek do rozdrobnienia odpadów	1	
E	Kredens 600/ 2100	1	
	Drzwi przesuwne	1	
<b>5</b>	<b>SANITARIAT PERSONELU</b>		<b>3,64</b>
A	Umywalka fajansowa standard. 55/60 cm	1	
B	Miska ustępowa Compaktowa	1	

C	Szafki odzieżowe 2-dzielne 50/50 cm/180cm	2	
<b>6</b>	<b>MAG. JAJ</b>		<b>1,23</b>
A	Zlew 1 kmorowy	1	
B	Szafka	1	
C	Kratka sciekowa + zawór czepalny	<b>1</b>	
D	Naswietlacz UV do jaj		
E	Lodowka		
<b>7</b>	<b>POM. PORZĄDKOWE</b>		<b>1,23</b>
A	Zlew standard. 55/60 cm	1	
B	Szafka	1	
<b>8</b>	<b>CHŁODNIA</b>		
A	Lada chłodnicza	2	
<b>9</b>	<b>Magazyn</b>		<b>3,05</b>
	Regały	4	
<b>10</b>	<b>SANITARIAT dla niepełnosprawnych</b>		<b>3,42</b>
A	Umywalka fajansowa dla niepełnosprawnych z uchwytemi	1	
B	Miska ustępowa Compactowa z uchwytemi	1	
<b>11</b>	<b>SANITARIAT OGÓLNY</b>		<b>3,41</b>
A	Umywalka fajansowa	1	
B	Miska ustępowa Compactowa + Pisuara	1	
<b>12</b>	<b>SALA BRYDZOWO- BAROWA</b>		<b>40,60</b>
M	Miejsca ( stoły , ilość krzeseł)	4	
<b>13</b>	<b>KOMUNIKACJA</b>		

**OZNACZENIE : WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE PARTER**

Lp	NAZWA POMIESZCZENIA Z WYPOSAŻENIEM	ILOŚĆ	POWIERZ M2
<b>1</b>	<b>Restauracja z bufetem</b>		<b>39,90</b>
A	Zamrażarka do lodów Firmy Lozamet	1	
B	Witryna chłodnicza WS 714 D (860/770/1920)	1	
C	Bufet piwny ze schładzaczem typowy	1	
D	Podajnik do napojów bezalkoholowych	1	
E	Ekspres do kawy i herbaty	1	
F	Zlewozmywak 2 komorowy	1	
G	Lada barowa z blatem zmywalnym	1	
H	Szafki dolne , Blat roboczy	1	
I	Blat obsługi		
J	Miejsca konsumpcyjne ( stoły , ilość krzeseł)	3-6	
<b>2</b>	<b>OBIERALNIA</b>		<b>3,87</b>
A	Blat roboczy pokryty tworzywem -łatwo zmywalny z szafkami dolnymi	1	
B	Obieraczka do ziemniaków typ 020-1.1 (42/42/104cm)	1	
C	Zlewozmywak 2 komorowy	1	
D	Kubeł na odpady zamykany pokrywa	1	
E	Kratka ściekowa	1	
<b>3</b>	<b>KUCHNIA</b>		<b>7,85</b>
A	Kuchnia elektryczna	1	
B	Patelnia elektryczna	1	
C	Zlewozmywak 2 komorowy	1	
D	Frytkownica typ LFE BN-2.1 (390/540/292)	1	
E	Wyciąg kuchenny z okapem	1	
F	Krajalnic do pieczywa MKP 13,5 (460*620*700)	1	
G	Lodowka 90/60/90	1	
H	Umywalka typowa	1	
<b>4</b>	<b>ZMYWALNIA</b>		<b>3,43</b>
A	Blat roboczy	1	
B	Zlewozmywak 2 komorowy z młynkiem do odpadów	1	
C	Zmywarka ZK -05 (600/600/820/	1	
D	Młynek do rozdrobnienia odpadów	1	
E	Kredens 600/ 2100	1	
	Drzwi przesuwne	1	
<b>5</b>	<b>SANITARIAT PERSONELU</b>		<b>3,64</b>
A	Umywalka fajansowa standard. 55/60 cm	1	
B	Miska ustępowa Compactowa	1	
C	Szafki odzieżowe 2-dzielne 50/50 cm/180cm	2	
<b>6</b>	<b>MAG. JAJ</b>		<b>1,23</b>
A	Zlew 1 komorowy	1	
B	Szafka	1	
C	Kratka sciekowa + zawór czepalny	1	
D	Naswietlacz UV do jaj		
E	Lodowka		
<b>7</b>	<b>POM. PORZĄDKOWE</b>		<b>1,23</b>
A	Zlew standard. 55/60 cm	1	
B	Szafka	1	
<b>8</b>	<b>CHŁODNIA</b>		
A	Lada chłodnicza	2	
<b>9</b>	<b>Magazyn</b>		<b>3,05</b>
	Regały	4	
<b>10</b>	<b>SANITARIAT dla niepełnosprawnych</b>		<b>3,42</b>
A	Umywalka fajansowa dla niepełnosprawnych z uchwytem	1	
B	Miska ustępowa Compactowa z uchwytem	1	
<b>11</b>	<b>SANITARIAT OGÓLNY</b>		<b>3,41</b>
A	Umywalka fajansowa	1	
B	Miska ustępowa Compactowa + Pisuara	1	
<b>12</b>	<b>SALA BRYDZOWO- BAROWA</b>		<b>40,60</b>
M	Miejsca ( stoły , ilość krzeseł)	4	
<b>13</b>	<b>KOMUNIKACJA</b>		

