

**Przed przystąpieniem do robót budowlanych ustanowić kierownika budowy.**

- 1. Zakres robót dla całego zamierzenia budowlanego oraz kolejność realizacji poszczególnych obiektów**
  - wyburzenia ścianek działowych
  - wykonanie nowych ścianek działowych
  - wymiana pokrycia dachowego
  - prace wykończeniowe -wykonanie nowych posadzek okładzin ścian i nowych sufitów podwieszanych
  
- 2. Wykaz istniejących obiektów budowlanych**
  - budynek GOK-u
  
- 3. Wskazanie elementów zagospodarowania działki lub terenu, które mogą stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi**
  - nie dotyczy
  
- 4. Wskazanie dotyczące przewidywanych zagrożeń występujących podczas realizacji robót budowlanych, określające skalę i rodzaje zagrożeń oraz miejsce ich wystąpienia**
  - roboty dekarские na dachu
  - roboty na wysokości
  - możliwy upadek z wysokości
  
- 5. Wskazanie sposobu prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót szczególnie niebezpiecznych**
  - Wszystkie prace związane z budową wykonywać z zachowaniem przepisów BHP. W sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu robót budowlano-montażowych i rozbiórkowych obowiązują przepisy zawarte w Rozporządzeniu Dziennik Ustaw nr13/72 poz. 93.
  - Szkolenie BHP pracowników powinna zapewnić firma budowlana wykonująca roboty budowlane
  
- 6. Wskazanie środków technicznych i organizacyjnych, zapobiegających niebezpieczeństwom wynikającym z wykonywania robót budowlanych w strefach szczególnego zagrożenia zdrowia lub w ich sąsiedztwie, w tym zapewniających bezpieczną i sprawną komunikację, umożliwiającą szybką ewakuację na wypadek pożaru, awarii i innych zagrożeń**
  - roboty na wysokości prowadzić na podestach i rusztowaniach roboczych z odpowiednią ilością drabinek do komunikacji pionowej oraz ich zabezpieczenia
  - Wszelkie prace budowlane prowadzić pod nadzorem osób uprawnionych i zgodnie ze sztuką budowlaną.
  - Teren budowy zabezpieczyć ogrodzeniem lub taśmami ostrzegawczymi

## OPIS TECHNICZNY

do projektu budowlanego modernizacja budynku Gminnego Ośrodka Kultury.

### 1.0 PODSTAWA OPRACOWANIA

Podstawą opracowania jest;

- zlecenie Wójta Gminy Reńska Wieś
- wytyczne inwestora dotyczące inwestycji,
- wizja lokalna budynku
- opracowana inwentaryzacja i ekspertyza konstrukcyjna
- obowiązujące normy i przepisy,

### 2.0 Przedmiot inwestycji.

Przedmiotem inwestycji jest modernizacja budynku GOK.

### 3.0 Lokalizacja

Miejscowość:

Gmina:

Obręb:

Ulica:

Nr działki:

Reńska Wieś
Reńska Wieś
Reńska Wieś
Reński Koniec 2
1267/6

### 4.0 Istniejący stan zagospodarowania działki lub terenu.

Aktualnie na przedmiotowej działce znajduje się budynek GOK-u, plac z kostki brukowej oraz dojścia i dojazdy.

### 5.0 Projektowane zagospodarowanie działki lub terenu.

Projektuje się modernizację budynku polegającą na przebudowie wewnątrz budynku oraz wymianie pokrycia.

### 6.0 Dane charakterystyczne dla przedmiotowej działki lub terenu.

- Budynek Gminnego Ośrodka Kultury nie jest objęty ochroną konserwatorską
- Działka nie znajduje się na terenie objętym uszkodzeniami górnictwem,

## OPIS TECHNICZNY

### 1.0 PODSTAWA OPRACOWANIA

Podstawą opracowania jest:

- zlecenie inwestora
- wytyczne inwestora dotyczące inwestycji,
- koncepcja architektoniczna zaakceptowana przez inwestora,
- obowiązujące Polskie Normy i Przepisy,
- mapa zasadnicza w skali 1:500 do celów projektowych,
- informacja terenowo-prawna.
- wykonana ekspertyza konstrukcyjna i inwentaryzacja budowlana

### 2.0 ZAŁOŻENIA PROJEKTOWE

Planuje się modernizację budynku Gminnego Ośrodka Kultury. Budynek będący tematem projektu powstał w latach jest w dobrym stanie technicznym. Planuje się modernizację niektórych pomieszczeń oraz instalacji w związku ze zmieniającymi się wymaganiami dotyczącymi standardu wyposażenia i wykończenia wnętrz. Dodatkowo planuje się przebudowę części pomieszczeń parteru w celu wygospodarowania toalety do wykorzystania podczas imprez plenerowych organizowanych na placu przy budynku. Dodatkowo projektuje się umywalnię dla straży pożarnej. W części mieszczącej pomieszczenia ośrodka kultury planuje się nowy wystrój wnętrza sali głównej oraz przebudowę zaplecza kuchennego dostosowujące go do obecnych przepisów. Na parterze planuje się modernizację dwóch pomieszczeń świetlicy. Projektuje się wymianę części instalacji wod.-kan. oraz c.co.

### 3.0 PRZEDMIOT INWESTYCJI.

Przedmiotem inwestycji jest budynek Gminnego Ośrodka Kultury. Budynek został wybudowany na początku XX wieku. Obiekt posiada dwie kondygnacje nadziemne użytkowe( pater i piętro ), oraz jedną kondygnację podziemną (piwnica pod częścią budynku). Część parteru zajmują pomieszczenia straży pożarnej, a pozostałą część pomieszczenia świetlicy dla dzieci i młodzieży. Piętro natomiast zajmują sala główna ośrodka kultury, na której odbywają się zabawy, zebrania i inne imprezy okolicznościowe.

### 4.0 LOKALIZACJA

Miejscowość:

Gmina:

Obręb:

Ulica:

Nr działki:

Długomiłowice
Reńska Wieś
Długomiłowice
Dworcowa
466

### 5.0 PRZEZNACZENIE I PROGRAM UŻYTKOWY.

Nie zmienia się przeznaczenia budynku. W ramach prowadzonej inwestycji przewiduje się modernizację budynku dostosowującą go do obecnych przepisów i standardów. :

- wykonanie nowego pokrycia nad salą główną

- wymiana parkietu na sali i wykonanie nowego wystroju wnętrza
- przebudowa zaplecza kuchennego
- wymiana instalacji centralnego ogrzewania
- wymiana instalacji wentylacji mechanicznej i wykonanie klimatyzacji.
- przebudowie pomieszczeń na parterze z przeznaczeniem na toaletę dostępną z zewnątrz dla imprez plenerowych
- wymiana niektórych instalacji wewnętrznych (elektrycznych, wod.-kan. )
- remont pomieszczeń świetlicy na parterze

Wysokość budynku: 10,76 m

### 5.1 Zestawienie powierzchni, bilans.

LP	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m <sup>2</sup> ]
<b>PIWNICA</b>		
01	magazyn	7,57
02	korytarz	4,86
03	siłownia	17,69
04	skład opału	13,13
05	kotłownia	12,84
06	magazyn	7,66
	<b>R A Z E M</b>	<b>63,75</b>
<b>PARTER</b>		
1	korytarz	36,17
2	świetlica	49,57
3	świetlica	24,90
4	toaleta męska	14,32
5	garaż straży pożarnej	177,35
6	korytarz	5,31
7	biuro	11,08
8	salka	18,49
9	szatnia	11,94
10	umywalnia	5,08
11	w.c.	1,54
12	w.c.	1,04
13	w.c.niepełnospr	2,44
14	przedsionek	4,77
	<b>R A Z E M</b>	<b>364,00</b>
<b>I PIĘTRO</b>		
101	klatka schodowa	35,75
102	sala	279,53
103	biuro	10,36
104	korytarz	8,89
105	boks magazynowy	3,65
106	obróbka brudna	3,80
107	obróbka czysta	6,18
108	kuchnia	23,57
109	zmywalnia	5,56
110	Toaleta damska	13,14
111	schowek porządkowy	1,08
112	schowek	7,35
	<b>R A Z E M</b>	<b>398,86</b>

## **FORMA ARCHITEKTONICZNA I FUNKCJA.**

Forma architektoniczna i funkcja budynku pozostają bez zmian. W ramach prowadzonej inwestycji przewiduje się modernizację budynku.

## **6.0 UKŁAD KONSTRUKCYJNY OBIEKTU BUDOWLANEGO**

Budynek wykonany jest w technologii tradycyjnej murowanej.

Ściany zewnętrzne istniejące : o grubości 56 i 66 cm wraz z ociepleniem - bez zmian

Ściany wewnętrzne konstrukcyjne istniejące : o grubości 42cm – bez zmian.

**Ściany wewnętrzne działowe projektowane** - w systemie lekkim rigips gr. 10 cm na ruszcie stalowym z podwójnym opływowaniem oraz murowane z pustaków ceramicznych gr 11,5 cm i 8 cm (na parterze ).

Stropy: istniejące.

Pokrycie dachu nad salą zgodnie z ekspertyzą techniczną – z płyt warstwowych np. Górstal D1000 gr 10 cm.

## **7.0 SPOSÓB ZAPEWNIENIA WARUNKÓW NIEZBĘDNYCH DO KORZYSTANIA Z TEGO OBIEKTU PRZEZ OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE**

Planuje się dostosowanie projektowanej toalety na parterze budynku dla potrzeb osób niepełnosprawnych.

## **8.0 PODSTAWOWE DANE TECHNOLOGICZNE W STOSUNKU DO OBIEKTU USŁUGOWEGO, PRODUKCYJNEGO LUB TECHNICZNEGO**

Nie dotyczy.

## **9.0 ROZWIĄZANIA I SPOSÓB FUNKCJONOWANIA ZASADNICZYCH URZĄDZEŃ INSTALACJI TECHNICZNYCH**

Budynek wyposażony jest w instalację:

- wodną
- kanalizacyjną
- elektryczną (gniazda wtykowe, oświetlenie)
- centralnego ogrzewania
- wentylacji mechanicznej

### **9.1 Instalacja wodociągowa:**

Woda do budynku doprowadzona jest z sieci wodociągowej, Woda doprowadzona jest do wszystkich urządzeń sanitarnych.

### **9.2 Zabezpieczenie p.poż.:**

Woda potrzebna do zewnętrznego gaszenia pożaru będzie dostarczona z hydrantu p.poż zlokalizowanego na zewnętrznej sieci wodociągowej w odległości ok. 55 m od budynku.

### **9.3 Ciepła woda:**

Ciepła woda przygotowywana będzie zimą z centralnego ogrzewania, latem poprzez elektryczne podgrzewacze wody.

#### **9.4 Instalacja kanalizacji sanitarnej :**

Odprowadzenie ścieków sanitarnych do sieci kanalizacji sanitarnej .

#### **9.5 Kanalizacja deszczowa**

Odprowadzenie wód opadowych – jak w stanie istniejącym

#### **9.6 Instalacja elektryczna:**

Budynek zasilany jest z istniejącego przyłącza energetycznego. Projektuje się przebudowę instalacji wewnętrznej.

#### **9.7 Instalacja centralnego ogrzewania:**

Instalacja centralnego ogrzewania – według projektu instalacji .

### **10.0 WARUNKI OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ**

Budynek zaliczany do grupy wysokościowej niskiej (N)

Budynku stanowi kategorię ZLII zagrożenia ludzi

Dla budynku zaliczonego do kategorii ZLII zagrożenia ludzi i grupy niskich, posiadającego dwie kondygnacje naziemne, wymagana jest klasa C odporności pożarowej

W pobliżu budynku znajduje się hydrant nadziemny ( w odległości ok. 55m ) W budynku znajduje się hydrant wewnętrzny.

Każdą kondygnację użytkową należy wyposażać w gaśnice proszkowe GP4x.

W budynku znajduje się główny przeciwpożarowy wyłącznik prądu, odcinający zasilanie instalacji elektrycznej.

**Wszystkie elementy wyposażenia sali zabezpieczyć ogniochronnie do uzyskania cech co najmniej trudnozapalnych. Sufity podwieszane wykonać z materiałów niepalnych, niekapiących i nieodpadających pod wpływem ognia.**

### **11.0 ZAGADNIENIA BHP I HIGIENICZNO-SANITARNE.**

W remontowanych i przebudowywanych mieszkaniach projektuje się łazienki oraz w miejscu obsługi rowerzystów toaletę ogólnodostępną.

### **12.0 OPIS ROBÓT BUDOWLANYCH**

#### **Na parterze**

Wyburzenie ścianek działowych w części gdzie projektuje się toaletę i wykonanie nowych murowanych z pustaków ceramicznych. Wykonanie nowych instalacji c.o.(zlikwidowanie istniejącego kanału ), wod.-kan i elektrycznych. Wykonanie nowych posadzek i tynków z okładzinami ścian. W ramach remontu pomieszczeń świetlicy należy rozebrać istniejącą boazerię a w jej miejscu poprawić tynk i pomalować . Wykonać nową posadzkę z płytek ceramicznych.

#### **Na I piętrze**

Przebudowa zaplecza kuchennego, wykonanie nowych ścianek działowych lekkich w systemie RIGIPS o konstrukcji stalowej -profil CW50ULTRASTIL z podwójnym opłytowaniem 2x12,5mm. W miejscu zamocowania umywalek zastosować specjalne do tego celu przeznaczone profile wzmacniające. Wykonanie nowych sufitów podwieszanych. Wykonanie nowych instalacji wod.-kan., elektrycznej, c.o., oraz wentylacji mechanicznej. Wykonanie nowego wystroju wnętrza sali oraz nowych instalacji: elektrycznej, c.o. wentylacji mechanicznej i klimatyzacji. Wykonanie nowych sufitów podwieszanych.

Wymiana pokrycia dachowego nad salą na płyty warstwowe np. Górstal D1000 gr. 10cm (zgodnie z ekspertyzą techniczną). Wykonanie nowego obłożenia sceny parkietem i okładziną drewnianą zabezpieczoną przeciwpożarowo do uzyskania cech co najmniej trudnozapalnych np. UNIEPAL DREW AQUA.

### **Wykończenia wewnętrzne**

Pomieszczenia sanitarne obłożyć okładziną ceramiczną glazurowaną do wysokości 2m. Stosować się do informacji zawartych w rysunkach technicznych.

W projektowanych pomieszczeniach kuchni zastosować się do wytycznych w część technologiczną

**Posadzki** - według rysunków.

## **13. Założenia technologiczne zaplecza kuchennego**

Projektowane zaplecze gastronomiczne sali zabaw będzie mogło funkcjonować w oparciu o produkowane na miejscu potrawy (od surowca do produktu gotowego ) oraz dostarczane z zewnątrz gotowe półprodukty do podgrzania.

Planuje się możliwość przygotowywania na miejscu potraw z mięsa, potraw warzywnych oraz mącznych oraz ewentualnie rybnych.

Zaplecze gastronomiczne składa się z następujących pomieszczeń:

- kuchnia
- zmywalnia naczyń stołowych i szkła,
- pomieszczenie zaplecza z boksem magazynowym i boksem obróbki wstępnej warzyw, (owoców),
- aneks szatniowy pracowników w komunikacji,
- sala zabaw

### **KUCHNIA**

W kuchni umieszczono ciągi produkcyjne:

- stanowisko przygotowywania potraw mięsnych z blatem roboczym, lodówką podblatową i zlewem,
- stanowisko przygotowywania sałatek warzywnych z warzyw czystych korzennych i warzyw niekorzennych, z blatem roboczym i zlewem jednokomorowym,
- stanowisko neutralne centralne ( np. mączne, porcjowania, strojenia itp.),
- stanowisko obróbki termicznej potraw wyposażone kuchenkę czteropalmową z piekarnikiem, patelnię uchylną, taboret grzewczy,
- stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego z basenem jednokomorowym i regałem perforowanym na czysty sprzęt produkcyjny

W kuchni ponadto zainstalowana jest umywalka do mycia rąk.

Potrawy wydawane będą na naczyniach wielorazowych. Mycie i wyparzenie naczyń odbywać się będzie w zmywalni naczyń.

### **ZMYWALNIA NACZYŃ**

Zmywalnia naczyń wyposażona została w zmywarko-wyparzkę gastronomiczną ( z temp. min.+80°C), zlew jednokomorowy, blat odkładczy oraz umywalkę do mycia rąk. Czyste naczynia stołowe będą podawane do kuchni poprzez szafę przelotową dwustronnie zamykaną.

Przeźródła nad szafą przelotową powinna być zabudowana.

### **OBRÓBKA WSTĘPNA WARZYW**

W boksie obróbki wstępnej warzyw umieszczono stanowisko robocze, składające się z

blatu roboczego i zlewu – zgodnie z załączonym rysunkiem technologicznym. W pomieszczeniu tym zainstalowana jest umywalka do mycia rąk.

Surowce do produkcji przygotowane wstępnie (obrane warzywa, ziemniaki) będą przenoszone do kuchni. Zapasy bieżące warzyw trzymane w skrzynkach pod blatem roboczym.

## **MAGAZYNOWANIE I DOSTAWY**

Dostawy do boks magazynowego: szafy chłodniczo-mroźniczej, szafy magazynowej produktów suchych i urządzeń chłodniczych w kuchni obywać się będą w ilościach niezbędnych na planowa imprezę lub bieżących (niewielka powierzchnia magazynowania). Surowiec dostarczany w opakowaniach niezwrotnych (karton, folia).

## **PRACOWNICY**

Planowane zatrudnienie mak.3 osoby.

Obsługa zaplecza gastronomicznego ma swoje szafki dwudzielne (na odzież własną i odzież roboczą w boksie w komunikacji). Pracownicy zaplecza żywieniowego będą mieć wydzieloną kabinę toaletową w zespole sanitarnym na tej samej kondygnacji.

Przy wejściu na zaplecze usytuowana jest umywalka do mycia rąk.

Pracownicy związani z gastronomią powinni posiadać:

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach, dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością,
- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

## **KONSUMENTY**

Goście sali zabaw mają do dyspozycji sale zabaw na ~60 miejsc konsumpcyjnych, oraz toalety.

## **UTRZYMANIE CZYSTOŚCI**

Sprzęt porządkowy zaplecza produkcji gastronomicznej będzie trzymany w wydzielonym schowku porządkowym w części sanitariatów.

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń, używanych do mycia i dezynfekcji.

Pobór wody do celów porządkowych odbywać się będzie ze zlewu gospodarczego, zlewanie do muszli ustępowej.

## **ODPADY**

Odpady typu komunalnego i z produkcji wynoszone będą do kontenera na odpady.



## WYTYCZNE DLA POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZEŃ

### zaplecze produkcyjne ( kuchnia, magazyn, obróbka wstępna, zmywalnia naczyń)

<b>Posadzka</b>	Łatwo zmywalna, gładka - wykonana np. z płytek ceramicznych. Cokół przy podłodze powinien być wykonany z materiałów o cechach jak podłoga.
<b>Ściany</b>	Do pełnej wysokości gładkie, zmywalne, łatwe do utrzymania czystości, malowane farbami np. akrylowymi. Przy blatach roboczych, zlewach i umywalkach fartuchy ochronne z np. płytek ceramicznych do h=1,6m. lub do górnych szafek.
<b>Sufit</b>	Gładki – kolor biały
<b>Drzwi</b>	Drzwi gładkie łatwe do utrzymania czystości. W zmywalni naczyń drzwi z kratką nawiewu dołem - otwory o sumarycznym przekroju nie mniejszym niż 0,022 m <sup>2</sup> dla dopływu powietrza.
<b>Oświetlenie</b>	Kuchnia i obróbka wstępna: nad stanowiskami roboczymi 500 Lx, - ogólne 300Lx. Zmywalnia: min.300Lx, boks magazynowy w komunikacji min.200Lx, Lampy zabezpieczone w osłony uniemożliwiające wydostanie się stłuczek szkła żarówek
<b>Wymagania dodatkowe</b>	W kuchni nad urządzeniami grzewczymi należy zainstalować okap przyścienny mechaniczny. Należy zapewnić nawiew świeżego podgrzanego powietrza do kuchni w ilości wywiewu okapem. Temperatura pomieszczeń +20°C. (obróbka warzyw +18°C) W magazynie, obróbce wstępnej min.2w/h. zmywalni wentylacja min.5w/h. Przy umywalce( woda ciepła i zimna) zainstalować pojemnik ze środkiem myjąco - dezynfekującym, pojemnik na ręcznik jednorazowy papierowy, zamykany pojemnik na odpady wyłożony workiem foliowym .

#### WYMAGANIA POZOSTAŁE :

- styki ścian i podłóg należy wykonane jako szczelne.
- wszystkie instalacje oprócz instalacji gazowej prowadzone są jako kryte (lub zabudowane)
- konieczne jest zainstalowanie odciągu miejscowego nad urządzeniami do obróbki termicznej - należy zainstalować okap wentylacyjny, w okapie należy przewidzieć łapacz tłuszczu o konstrukcji umożliwiającej łatwe mycie i czyszczenie,
- na zapleczu należy umieścić apteczkę pierwszej pomocy wyposażoną w podstawowy zestaw leków i środków opatrunkowych,
- sprzęt chłodniczy zostanie wyposażony w urządzenia do pomiaru temperatury,
- przy wszystkich umywalkach ( woda ciepła i zimna) zostanie zainstalowany pojemnik ze środkiem myjąco- dezynfekującym, pojemnik na ręcznik jednorazowy papierowy, zamykany pojemnik na odpady wyłożony workiem foliowym,
- lampy na zapleczu produkcyjnym będą zabezpieczone w szczelne osłony uniemożliwiające wydostanie się stłuczek szkła

Przed planowanym uruchomieniem działalności w zakresie produkcji i obrotu środkami spożywczymi zostanie złożony wniosek o zatwierdzenie oraz wpis do rejestru zakładów przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.  
Obiekt uruchamiany będzie posiadać stosowne instrukcje i procedury.

## WYKAZ WYPOSAŻENIA ZAPLECZA KUCHENNEGO

NR	NAZWA WYPOSAŻENIA	ilość	Moc	zasilanie/	c.w	z.w	kan
1	UMYWALKA Z DOZOWNIKIEM MYDŁA , POJEMNIKIEM NA RĘCZNIKI JEDNORAZOWE ,POD NIĄ ZAMYKANY POJEMNIK NA ODPADY WYŁOŻONY WORKIEM FOLIOWYM	4			*	*	*
2	SZAFKI PRACOWNICZE UBRANIOWE DWUDZIELNE NA ODZIEŻ WŁASNA I RZECZY OSOBISTE ORAZ ODZIEŻ ROBOCZĄ	3					
3	REGAŁ MAGAZYNOWY ZAMYKANY	1					
4	SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA NA SUROWCE I PÓLPRODUKTY	1	0,7	230V			
5	STÓŁ ROBOCZY ZE ZLEWEM JEDNO LUB DWUKOMOROWY (170/60/86)	1			*	*	*
6	POD BLATEM PÓŁKA NA SKRZYNIE NA WARZYWA	1	0,1	230V			
7	STÓŁ ROBOCZY ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM ( 240/60/86)	1			*	*	*
8	SZAFKA MAGAZYNOWA NA PRODUKTY SUCHY	1					
9	STÓŁ ROBOCZY 190/60/86, Z SZUFLADAMI I SZAFKAMI DOLNYMI	1					
10	LODÓWKA PODBLATOWA	1	0,1	230V			
11	STÓŁ ROBOCZY ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM (220/60/86) I MIEJSCEM NA LODÓWKĘ PODBLATOWĄ	1			*	*	*
12	STÓŁ Z BASENEM I DOLNĄ PÓŁKĄ ODKŁADCZĄ - MYCIE SPRZĘTU PRODUKCYJNEGO ( 80/60/86) + BATERIA GASTRONOMICZNA Z PRYSZNICEM	1			*	*	*
13	REGAŁ OCIEKOWY NA SPRZĘT KUCHENNY NP..70/60/160	1					
14	TABORET GRZEWCZY ELEKTRYCZNY	1	5	3N~400V 50Hz			
15	KUCHNIA CZTEROPŁYTOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNA	1	14,8	3N~400V 50Hz			
16	STÓŁ NEUTRALNY 200/60/86	1					
17	PATELNIKA ELEKTRYCZNA UCHYLNA	1	5,4	3N~400V 50Hz			
18	OKAP Z WYCIĄGIEM ELEKTRYCZNYM ( ~ 280cm, DŁUGOŚĆ DOBRAĆ DO ZASTOSOWANYCH URZĄDZEŃ )	1		230V			
19	LODÓWKA PODRĘCZNA KUCHNI (60/60/180)	1	0,1	230V			
20	RUCHOMY STÓŁ WYDAWCZY	1					
21	SZAFKA PRZELOTOWA DWUSTRONNIE ZAMYKANA NA NACZYNIA CZYSTE (110/60/180)	1					
22	SZAFKA Z BLATEM						
23	ZMYWARKO-WYPARZARKA DO NACZYŃ I SZKŁA	1	4,75	400V		*	*
24	STÓŁ ZWROTU NACZYŃ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM (130/60/86) I MIEJSCEM NA ZMYWARKO-WYPARZARKĘ	1			*	*	*
25	WÓZEK TYPU KELNERSKIEGO ( "CZYSTY" I "BRUDNY")	2					
26	ZLEW GOSPODARCZY NISKI	1			*	*	*
27	REGAŁ/PÓŁKA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI + UCHWYT NA MOPY	1					

Kędzierzyn – Koźle, dnia 04.12.2015 r.

## **Oświadczenie**

Oświadczamy, że projekt budowlany, p.n. "Modernizacja budynku Gminnego Ośrodka Kultury" w Reńskiej Wsi przy ul. Reński Koniec 2, dz. nr 1267/6. Inwestor: Gmina Reńska Wieś, ul. Pawłowicka1, 47-208 Reńska Wieś, jest wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.