

Kalisz, dnia 22 marca 2016r.

.....  
.....  
.....  
.....

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

Miasto Kalisz (Zamawiający) zaprasza do złożenia oferty na wykonanie dokumentacji projektowej dla zadania pn. „**Modernizacja pomieszczeń Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu w ramach projektu „Przestrzeń dla profesjonalistów”**”.

1. Zamawiający:

**Miasto Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz**

**NIP: 618-001-59-33**

**Regon: 250855877**

2. Opis przedmiotu zamówienia.

2.1. Przedmiot zamówienia, którego wartość nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (**kod CPV: 71320000-7** – Usługi inżynierskie w zakresie projektowania), obejmuje:

- 1) **przeprowadzenie wizji lokalnej na terenie budynku objętego opracowaniem;**
- 2) uzyskanie w imieniu Zamawiającego wszelkich potrzebnych uzgodnień i decyzji;
- 3) wykonanie wielobranżowej dokumentacji projektowej budowlanej i wykonawczej modernizacji pomieszczeń, po 6 egz.+ wersja elektroniczna w formacie pliku „pdf”, „doc” i „dwg”, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno – użytkowego (Dz. U. z 2013r. poz. 1129), zgodnie z warunkami technicznymi przyłączenia, o których mowa w ust. 2 pkt 4) oraz uzgodnieniami z Wydziałem Rozbudowy Miasta i Inwestycji Urzędu Miejskiego w Kaliszu oraz Dyrekcją Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich;
- 4) wykonanie projektów usunięcia ewentualnych kolizji;
- 5) przygotowanie w imieniu Zamawiającego kompletnego wniosków o wydanie decyzji pozwolenia na budowę lub zgłoszenia budowy właściwemu organowi;
- 6) opracowanie kosztorysów inwestorskich (w 1 egz. + wersja elektroniczna w formacie pliku „pdf” i „ath”) w oparciu o rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 18 maja 2004r. w sprawie określenia metod i podstaw sporządzania

kosztorysu inwestorskiego, obliczania planowanych kosztów prac projektowych oraz planowanych kosztów robót budowlanych określonych w programie funkcjonalno-użytkowym (Dz. U. z 2004r. Nr 130, poz. 1389 z późn. zm.);

- 7) opracowanie przedmiarów robót (szczegółowych) wraz z zestawieniem materiałów i sprzętu w 2 egz. + wersja elektroniczna w formacie pliku „pdf” i „ath”, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno – użytkowego (Dz. U. z 2013r. poz. 1129);
- 8) opracowanie specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót (STWiOR) w 2 egz. + wersja elektroniczna w formacie pliku „pdf” i „doc”, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno – użytkowego (Dz. U. z 2013r. poz. 1129);
- 9) pełnienie nadzoru autorskiego przez Projektantów nad wykonaniem robót budowlanych bez dodatkowego wynagrodzenia.

## 2.2. Zakres prac projektowych obejmuje:

- a) modernizację pomieszczeń na parterze budynku pod Warsztaty szkolne (przestawia **Załącznik nr 4** do niniejszego zapytania ofertowego) o łącznej powierzchni 430 m<sup>2</sup>, w tym we wszystkich pomieszczeniach:

- wymianę wentylacji;
- wymianę płytek podłogowych i ściennych (poza toaletą);
- malowanie, naprawa tynków;
- wymianę instalacji sanitarnych (wodno-kanalizacyjnych, co. c.u.w., gaz) wraz z wymianą grzejników;
- dostosowanie instalacji elektrycznej;
- wymianę drzwi i ościeży wewnętrznych;
- dostosowanie do wymogów przeciwpożarowych i higieny pracy.

Zakres dodatkowy dla poszczególnych pomieszczeń wskazano w załączniku nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego:

- usunięcie dwóch ścianek;
- wyburzenie otworu pod szafę przelotową;
- wymiana podłogi w sali konsumenckiej – panele podłogowe wysokiej jakości;
- likwidacja drzwi i obecnej szatni;
- usunięcie przyczyny zawilgocenia pomieszczenia.

### **UWAGA!!!**

**Projekt modernizacji pomieszczeń należy dostosować pod załączony do niniejszego zapytania ofertowego projekt technologii.**

- b) modernizację pomieszczenia pod Pracownię analizy żywności znajdującej się na pierwszy piętrze budynku szkoły (przedstawia **Załącznik nr 5** do niniejszego zapytania ofertowego) o powierzchni ok 58 m<sup>2</sup>, w tym:
  - likwidacja istniejącego podestu;
  - malowanie, naprawa tynków;
  - dostosowanie instalacji elektrycznej;

- dostosowanie instalacji sanitarnych;
- dostosowanie wentylacji;
- położenie płytek ściennych przy zlewach;
- wymiana podłogi – wykładzina odporna na działanie kwasów lub płytki.

Lokalizację budynku w którym znajdują się pomieszczenia objęte modernizacją przedstawia **Załącznik nr 6** do zapytania ofertowego.

**Uwaga:**

Projektanci winni przyjąć oszczędne rozwiązania techniczne, dające optymalne warunki realizacji inwestycji i eksploatacji.

3. Przez Wykonawcę rozumie się wyłącznie osobę, która złożyła ofertę.
4. Projektanci zobowiązani są do przedstawiania i uzgadniania z Zamawiającym oraz Dyrekcją Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich proponowanych rozwiązań projektowych, stawek, narzutów przyjętych do kosztorysu.
5. Wykonawca zobowiązuje się do aktualizacji kosztorysu inwestorskiego przez okres 2 lat od daty odbioru dokumentacji technicznej, którą należy wykonać bez dodatkowego wynagrodzenia.
6. Wymagany termin wykonania – **do dnia 30 czerwca 2016r.**
7. Szczegółowe warunki zamówienia określa projekt umowy stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
8. O udzielenie zamówienia, mogą ubiegać się Wykonawcy którzy wykażą należyte wykonanie w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej jednej usługi polegającej na wykonaniu dokumentacji projektowej dot. budowy budynku lub adaptacji budynku lub modernizacji budynku o pow. użytkowej min. 300 m<sup>2</sup>, która została wykonana w sposób należyty.

Dla wykazania spełnienia powyższego warunku Zamawiający nie dopuszcza posługiwania się doświadczeniem podmiotów trzecich.

W celu potwierdzenia spełnienia powyższego warunku Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia druku „Wykaz dokumentacji projektowych”, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie dokumentacji projektowych wskazanych w wykazie. Dokumentacje wymienione w wykazie, a nie potwierdzone ww. dokumentami nie będą uwzględniane przy ocenianiu ofert. W przypadku, gdy Wykonawca nie wykaże usług spełniających ww. warunek jego oferta nie będzie rozpatrywana.

9. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na „Formularzu oferty”, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego oraz w celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu, jest zobowiązany dołączyć do niej dokumenty, o których mowa w pkt. 8 niniejszego zapytania ofertowego.
10. Pisemną ofertę w zamkniętej, opieczetowanej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i oznaczonej: „Oferta na wykonanie dokumentacji projektowej dla zadania pn. **„Modernizacja pomieszczeń Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu w ramach projektu „Przestrzeń dla profesjonalistów”**”, należy dostarczyć za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres: Urząd

## MIASTO KALISZ

Oznaczenie sprawy: WRI.271.10.44.2016

Miejski w Kaliszu, Wydział Rozbudowy Miasta i Inwestycji, ul. Kościuszki 1a, 62-800 Kalisz (pok. nr 421 na IV piętrze) w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 7 kwietnia 2016 roku do godz. 13:00.**

11. Zamawiający dokona porównania ofert na podstawie kryterium – cena 100%.
12. O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający poinformuje Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.
13. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
14. Pracownikiem uprawnionym do kontaktowania się z Wykonawcami jest: Ewelina Miklas – tel. +48 62 7654 482.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania w każdej chwili, bez podania przyczyn lub ograniczenia przedmiotu zamówienia.
16. Niniejsze zaproszenie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień publicznych, która nie ma zastosowania do niniejszego postępowania (art. 4 pkt 8 Pzp).
17. Nie prowadzi się indywidualnych negocjacji na temat cen, terminów wykonania zamówienia i terminów składania ofert.
18. Zaproponowane przez Wykonawcę w „Formularzu oferty” ceny brutto powinny zawierać wszelkie koszty wykonania zadania. Ryzyko błędnej kalkulacji cen w ofercie obciąża Wykonawcę.
19. Zamawiający nie będzie rozpatrywał ofert:
  - 1) otrzymanych od Wykonawców, wobec których Zamawiający naliczył kary umowne w okresie ostatnich 3 lat przed dniem składania ofert,
  - 2) niezłożonych na formularzu, o którym mowa w pkt. 9,
  - 3) złożonych po terminie, o którym mowa w pkt. 10,
  - 4) niespełniających innych warunków, o których mowa w niniejszym zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem pkt. 13 zapytania.
20. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym zapytaniu ofertowym.

p.o. Naczelnika Wydziału  
Rozbudowy Miasta i Inwestycji  
/.../  
Anna Durlej

### Załączniki:

- 1/ Formularz oferty – do wypełnienia;
- 2/ Projekt umowy;
- 3/ Formularz „Wykaz wykonanych dokumentacji projektowych” – do wypełnienia;
- 4/ Mapa z zaznaczonymi pomieszczeniami podlegającymi modernizacji pod Warsztaty szkolne;
- 5/ Mapa z zaznaczonym pomieszczeniem podlegającym modernizacji pod Pracownię analizy żywności;
- 6/ Mapa z zaznaczonym budynkiem, w którym znajdują się pomieszczenia objęte modernizacją.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia .....

## **FORMULARZ OFERTY**

Oferuję wykonanie dokumentacji projektowej dla zadania pn. „**Modernizacja pomieszczeń Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 w Kaliszu w ramach projektu „Przestrzeń dla profesjonalistów”**” i oświadczam, iż:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z jego opisem i warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym za cenę ryczałtową brutto: ..... \* PLN, w tym cena netto: ..... \* PLN + 23 % podatku VAT.
2. Wyżej wymienione zamówienie wykonam w terminie do dnia **30 czerwca 2016r.**
3. Jako Projektanta, który posiada uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności konstrukcyjno-budowlanej lub odpowiadające im ważne uprawnienia budowlane, które zostały wydane na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów w tym zakresie wskazuję imiennie: .....
4. Jako Projektanta, który posiada uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji urządzeń elektrycznych i elektroenergetycznych lub odpowiadające im ważne uprawnienia budowlane, które zostały wydane na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów w tym zakresie wskazuję imiennie: .....
5. Jako Projektanta, który posiada uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, wodociągowych i kanalizacyjnych lub odpowiadające im ważne uprawnienia budowlane, które zostały wydane na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów w tym zakresie wskazuję imiennie: .....
6. Oświadczam, iż posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobowym umożliwiającym realizację zamówienia.
7. Oświadczam, iż znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
8. Oświadczam, iż akceptuję projekt umowy, w tym termin płatności – 21 dni od otrzymania przez Zamawiającego faktury.
9. Oświadczam, że jestem / nie jestem płatnikiem podatku VAT\*.
10. Wszystkie dane zawarte w mojej ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.
11. Dane teleadresowe Wykonawcy do prowadzenia korespondencji:  
Nazwa (firma) Wykonawcy: \* .....  
Adres: \* .....  
tel. \* ....., fax. \* .....  
(w przypadku składania oferty wspólnej proszę wyżej podać dane ustanowionego pełnomocnika)

**FORMULARZ OFERTY – cd.**

12. W załączeniu przedkładam nw. załączniki:

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- n) .....

\* należy podać/niewłaściwe skreślić

.....  
/podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionej/yh/

## Umowa nr ..... (projekt)

zawarta w dniu ..... 2015 roku w Kaliszu pomiędzy Miastem Kalisz,  
Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz, NIP 618-001-59-33, reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej Zamawiającym

a: .....  
z siedzibą w ..... przy ulicy ....., reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej Wykonawcą, o następującej treści:

### § 1

Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do wykonania wielobranżowej dokumentacji projektowej dla zadania pn. **„Modernizacja pomieszczeń Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Wodnej 11-13 Kaliszu w ramach projektu „Przestrzeń dla profesjonalistów”**, zgodnie z ofertą Wykonawcy z dnia ..... stanowiącą integralną część umowy.

### § 2

1. Na przedmiot umowy składa się:

- 1) przeprowadzenie wizji lokalnej na terenie budynku objętego opracowaniem;
- 2) uzyskanie w imieniu Zamawiającego wszelkich potrzebnych uzgodnień i decyzji;
- 3) wykonanie wielobranżowej dokumentacji projektowej budowlanej i wykonawczej modernizacji pomieszczeń, po 6 egz.+ wersja elektroniczna w formacie pliku „.pdf”, „.doc” i „.dwg”, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno – użytkowego (Dz. U. z 2013r. poz. 1129), zgodnie z warunkami technicznymi przyłączenia, o których mowa w ust. 2 pkt 4) oraz uzgodnieniami z Wydziałem Rozbudowy Miasta i Inwestycji Urzędu Miejskiego w Kaliszu oraz Dyrekcją Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich;
- 4) wykonanie projektów usunięcia ewentualnych kolizji;
- 5) przygotowanie w imieniu Zamawiającego kompletnego wniosków o wydanie decyzji pozwolenia na budowę lub zgłoszenia budowy właściwemu organowi;
- 6) opracowanie kosztorysów inwestorskich (w 1 egz. + wersja elektroniczna w formacie pliku „.pdf” i „.ath”) w oparciu o rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 18 maja 2004r. w sprawie określenia metod i podstaw sporządzania kosztorysu inwestorskiego, obliczania planowanych kosztów prac projektowych oraz planowanych kosztów robót budowlanych określonych w programie funkcjonalno-użytkowym (Dz. U. z 2004r. Nr 130, poz. 1389 z późn. zm.);
- 7) opracowanie przedmiarów robót (szczegółowych) wraz z zestawieniem materiałów i sprzętu – w 2 egz. + wersja elektroniczna w formacie pliku „.pdf” i „.ath”, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004r. w sprawie

- szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno – użytkowego (Dz. U. z 2013r. poz. 1129);
- 8) opracowanie specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót (STWiOR) w 2 egz. + wersja elektroniczna w formacie pliku „.pdf” i „.doc”, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 2 września 2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno – użytkowego (Dz. U. z 2013r. poz. 1129);
  - 9) pełnienie nadzoru autorskiego przez Projektantów nad wykonaniem robót budowlanych bez dodatkowego wynagrodzenia.
2. Projektanci, o których mowa w §3, winni przyjąć oszczędne rozwiązania techniczne, dające optymalne warunki realizacji inwestycji i eksploatacji.
  3. Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia wyjaśnień i odpowiedzi dotyczących objętej niniejszym zamówieniem dokumentacji projektowej, w przeciągu dwóch dni roboczych od dnia przesłania pytania przez Zamawiającego.
  4. Wykonawca i Projektanci zobowiązani są do nieujawniania osobom trzecim wartości robót wynikających z kosztorysu inwestorskiego.
  5. Wykonawca zobowiązuje się do aktualizacji kosztorysu inwestorskiego przez okres 2 lat od daty odbioru dokumentacji technicznej, którą należy wykonać bez dodatkowego wynagrodzenia.
  6. Wykonawca oraz Projektanci, o których mowa w § 3, zobowiązani są do przestrzegania w opracowanych w ramach niniejszej umowy dokumentach wymogów wynikających z art. 29 ust. 1-3 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz art. 33 ustawy Prawo zamówień publicznych, które to regulacje są mu znane.

### **§ 3**

1. Wykonawca na swój koszt ustanawia Projektanta, który posiada uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności konstrukcyjno – budowlanej lub odpowiadające im ważne uprawnienia budowlane, które zostały wydane na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów w tym zakresie wskazuję imiennie:  
.....
2. Wykonawca na swój koszt ustanawia Projektanta, który posiada uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń elektrycznych i elektroenergetycznych lub odpowiadające im ważne uprawnienia budowlane, które zostały wydane na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów w tym zakresie wskazuję imiennie: .....
3. Wykonawca na swój koszt ustanawia Projektanta, który posiada uprawnienia budowlane do projektowania w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, wodociągowych i kanalizacyjnych lub odpowiadające im ważne uprawnienia budowlane, które zostały wydane na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów w tym zakresie wskazuję imiennie:  
.....



**§ 4**

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dokumentację projektową w zakresie wymienionym w § 1 i § 2 umowy w terminie do dnia **30 czerwca 2016r.**
2. Dokumentacja projektowa, stanowiąca umówiony przedmiot odbioru, powinna być zaopatrzona w wykaz opracowań oraz pisemne oświadczenia Projektantów, że została wykonana zgodnie z umową, obowiązującymi przepisami, zasadami wiedzy technicznej oraz normami, i że zostaje przekazana w stanie kompletnym z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.
3. Oświadczenia, o których mowa w ust. 3, stanowią integralną część przedmiotu odbioru.
4. W ramach nadzoru autorskiego Wykonawca oraz Projektanci zobowiązani są do:
  - 1) ewentualnego uzupełniania szczegółów dokumentacji projektowej oraz wyjaśnianie wykonawcy robót budowlanych i inspektorom nadzoru inwestorskiego wątpliwości dotyczących rozwiązań projektowych, powstałych w toku realizacji;
  - 2) uzgodnienia z Zamawiającym, inspektorami nadzoru inwestorskiego i wykonawcą robót budowlanych możliwości wprowadzania rozwiązań zamiennych w stosunku do materiałów i konstrukcji przewidzianych w dokumentacji projektowej;
  - 3) w przypadkach koniecznych udział w komisjach i naradach technicznych organizowanych przez Zamawiającego, inspektorów nadzoru inwestorskiego i wykonawcę robót budowlanych, w odbiorach robót zanikających oraz w odbiorze końcowym;
  - 4) oceniania wyników szczegółowych badań materiałów i konstrukcji w zakresie zgodności z rozwiązaniami projektowymi, normami i innymi obowiązującymi przepisami;
  - 5) czuwania by zakres wprowadzanych zmian nie spowodował istotnych zmian w zatwierdzonych projektach, wymagających uzyskania nowego pozwolenia na budowę;
  - 6) dokumentowania aktualizacji rozwiązań projektowych wprowadzanych w czasie wykonywania robót poprzez:
    - a) zapisy na rysunkach wchodzących w skład dokumentacji technicznej;
    - b) rysunki zamienne lub szkice opatrzone datą, podpisem oraz informacją jaki element dokumentacji zastępują lub uzupełniają;
    - c) wpisy do dziennika budowy;
    - d) protokoły lub notatki służbowe podpisane przez strony.
5. Wykonanie przedmiotu umowy zostanie potwierdzone spisaniem protokołu przekazania dokumentacji, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 2) – 8). Protokół winien być podpisany przez Wykonawcę i osobę reprezentującą Zamawiającego.

**§ 5**

1. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca nieodpłatnie przenosi na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe do przedmiotu umowy na następujących polach eksploatacji:
  - 1) w zakresie utrwalania i zwielokrotniania utworu – wytwarzanie określoną techniką egzemplarzy utworu, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową;
  - 2) w zakresie obrotu oryginałem albo egzemplarzami, na których utwór utrwalono – wprowadzanie do obrotu, użyczenie lub najem oryginału albo egzemplarzy;
  - 3) w zakresie rozpowszechniania utworu w sposób inny niż określony w pkt. 2 – publiczne wykonanie, wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie utworu w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym.

2. Przeniesienie autorskich praw majątkowych następuje z chwilą odbioru końcowego bez wad i usterek.
3. Wykonawca oświadcza, że zezwala Zamawiającemu na nieodpłatne wykonywanie zależnych praw autorskich oraz upoważnia Zamawiającego do zlecania osobom trzecim wykonywania zależnych praw autorskich na czas nieoznaczony.
4. Przeniesienie autorskich praw majątkowych oraz zezwolenie na wykonywanie zależnych praw autorskich, o których mowa w niniejszym paragrafie, następuje w ramach wynagrodzenia umownego na wykonanie niniejszej pracy. Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie za korzystanie z dokumentacji na każdym odrębnym polu eksploatacji oraz za zależne prawa autorskie.

### **§ 6**

1. Za wykonanie przedmiotu umowy przysługuje Wykonawcy od Zamawiającego wynagrodzenie ryczałtowe w wysokości brutto: ..... PLN, słownie złotych: ....., w tym cena netto: ..... PLN + 23% podatku VAT.
2. Wykonawca oświadcza, że jest / nie jest płatnikiem podatku VAT.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym również za pełnienie nadzoru autorskiego, o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 9) umowy.
4. Podstawą rozliczenia za wykonany przedmiot umowy stanowić będzie faktura dotycząca opracowania i dostarczenia kompletnej dokumentacji projektowej.
5. Faktura wystawiona będzie w walucie polskiej i w takiej też walucie będzie zrealizowana przez Zamawiającego płatność.
6. Zamawiający zobowiązuje się uregulować należność w ciągu 21 dni od dnia otrzymania faktury wraz z protokołem przekazania dokumentacji, o którym mowa w § 4 ust. 5.
7. Za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

### **§ 7**

1. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, przenosić na osobę trzecią swoich wierzytelności wynikających z przedmiotowej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu umowy – bez udziału podwykonawców.

### **§ 8**

1. Zamawiający będzie naliczał kary umowne za:
  - 1) nieterminowe przekazanie przedmiotu umowy - w wysokości 0,3% wynagrodzenia umownego określonego w § 6 ust. 1, za każdy dzień opóźnienia,
  - 2) opóźnienie w usunięciu wad przedmiotu umowy - w wysokości 0,3% wynagrodzenia umownego określonego w § 6 ust. 1, za każdy dzień opóźnienia, licząc od dnia wyznaczonego przez Zamawiającego na usunięcie wad,
  - 3) odstąpienie od umowy lub części umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy - w wysokości 10% wynagrodzenia umownego określonego w § 6 ust. 1.
2. Wielkość kar umownych, o których mowa w ust. 1 pkt 1) i 2) nie może przekroczyć 50% wartości określonej w § 6 ust. 1 umowy.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

**§ 9**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

**§ 10**

Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

**§ 11**

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie: ustawa Prawo budowlane, ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, Kodeks cywilny i Kodeks postępowania cywilnego.
2. Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy podlegają rozstrzygnięciom sądów powszechnych właściwych dla siedziby Zamawiającego.

**§ 12**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

.....

.....

.....  
(pieczęć Wykonawcy)**WYKAZ WYKONANYCH DOKUMENTACJI PROJEKTOWYCH**

Wykaz wykonanych w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, dokumentacji projektowych spełniających warunek, o którym mowa w pkt. 8 zapytania ofertowego.

L.p.	Przedmiot i zakres dokumentacji projektowej <i>(szczegółowy opis potwierdzający wymagania określone w pkt. 8 zapytania ofertowego; w tym podanie powierzchni)</i>	Nazwa Inwestora	Termin realizacji zamówienia <i>(od dnia – do dnia) (dzień/miesiąc/rok)</i>
1.			
2.			

*Prawdziwość powyższego oświadczenia potwierdzam własnoręcznym podpisem świadomy/a odpowiedzialności karnej w trybie art. 233 i art. 297 kodeksu karnego.*

.....  
/podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionej/ych/**Załącznik:**

Dowody czy dokumentacje projektowe wymienione w wykazie zostały wykonane w sposób należyty.

# **PROJEKT TECHNOLOGII**

**BRANŻA**

**TECHNOLOGIA**

**NAZWA PROJEKTU**

**PROJEKT MODERNIZACJI  
WARSZTATÓW  
GASTRONOMICZNYCH**

**INWESTYCJA**

**MODERNIZACJA WARSZTATÓW  
SZKOLNYCH**

**INWESTOR**

**ZESPÓŁ SZKÓŁ  
GASTRONOMICZNO –  
HOTELARSKICH IM. JANKA  
BYTNARA „RUDEGO”  
WODNA 11 - 13,  
62-800 KALISZ**

**Opracował : Jacek Wojtysiak**

**Marzec 2016**

## **1. LOKALIZACJA I PRZEZNACZENIE OBIEKTU ORAZ CEL I ZAKRES OPRACOWANIA.**

Przedmiotem projektu jest modernizacja warsztatów szkolnych w Zespole Szkół Gastronomiczno Hotelarskich im. Janka Bytnara „Rudego” w Kaliszu przy ul. Wodnej 11 - 13.

## **2. PODSTAWA OPRACOWANIA**

- 2.1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 584)
- 2.2. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 parlamentu europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności.
- 2.3. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 parlamentu europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. (Dz. Urz. L 139/1 z późn.zm.).
- 2.4. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 parlamentu europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz.L 191/55 z późn.m).
- 2.5. Uzgodnienia programowo-funkcjonalne z projektantem.
- 2.6. Zlecenie inwestora
- 2.7. Uzgodnienia z inwestorem.

## **3. DANE OGÓLNE.**

Przedmiotem niniejszego opracowania jest projekt technologiczny bloku żywienia o łącznej powierzchni użytkowej 273,16 m<sup>2</sup>. Wszystkie pomieszczenia zlokalizowane zostaną w poziomie przyziemia budynku. W bloku żywieniowym produkowane będą śniadania, obiady, przekąski zimne i ciepłe, desery i ciasta.

Projekt określa ogólne założenia organizacyjne i technologiczne bloku żywieniowego i wewnętrzne powiązania funkcjonalne oraz niezbędne wyposażenie technologiczne.

#### **4. ZAKRES OPRACOWANIA.**

Zakresem niniejszego opracowania jest:

- określenie układu funkcjonalnego pomieszczeń,
- rozmieszczenie urządzeń technologicznych i dobór,
- opracowanie opisu do projektu,
- opracowanie wytycznych branżowych,
- dobór wyposażenia technologicznego.

#### **5. PROGRAM UŻYTKOWY OBIEKTU BUDOWLANEGO**

Zestawienie powierzchni użytkowej pomieszczeń wchodzących w skład warsztatów szkolnych znajduje się na rysunku stanowiącym załącznik nr 1 do projektu technologicznego.

#### **6. ZAŁOŻENIA ORGANIZACYJNE.**

W bloku żywieniowym wydzielone zostaną następujące funkcje:

- magazynowa (szafki i lady chłodnicze),
- produkcyjna (włączając zmywanie),
- ekspedycja,
- konsumpcyjna
- socjalną.

Pomieszczenia oraz urządzenia powinny być tak usytuowane, aby zachować ciąg produkcji zapobiegający krzyżowaniu się dróg surowców i gotowych produktów.

Należy przestrzegać rozdzielnego magazynowania lub przechowywania niektórych artykułów spożywczych, jak: produkty mrożone, produkty suche, owoce.

Niedozwolone jest przechowywanie surowych artykułów spożywczych z produktami suchymi. Pomieszczenia oraz urządzenia powinny być tak usytuowane, aby zachować ciąg gotowymi lub półproduktami, zwłaszcza z takimi, które mogą oddziaływać na siebie powodując zmiany smaku lub zapachu.

Wszystkie powierzchnie maszyn, urządzeń oraz naczyń i opakowań kontaktujących się z żywnością powinny być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Elementy maszyn stykające się z żywnością jak również powierzchnie robocze (blaty, stoły, lady) powinny być wykonane z materiału trwałego, gładkiego do utrzymania w czystości oraz z materiału odpornego na działanie środków dezynfekcyjnych.

Pomieszczenia oraz urządzenia powinny być tak usytuowane, aby zachować ciąg produkcji zapobiegający krzyżowaniu się dróg surowców i gotowych produktów.

Wszystkie produkty przechowywane będą w szafkach i szafach chłodniczych oraz mroźniczych.

Dostawa towaru odbywać się będzie przed uruchomieniem produkcji.

### **Część produkcyjna.**

W skład części produkcyjnej wchodzi następujące stanowiska:

- w obieralni wydzielone zostaną następujące stanowiska:
  - stanowisko mycia i dezynfekcji jaj (wraz z lodówką na jaja oraz naświetlaczem UV)
  - stanowisko obróbki wstępnej warzyw
- w kuchni wydzielone zostaną:
  - stanowisko mięsne
  - Stanowisko rybne
  - Stanowisko warzywne
  - Stanowisko mączne
  - Stanowisko obróbki cieplnej
  - Stanowisko wydawcze
- **zmywalnia naczyń stołowych**  
(zmywarka podblatowa, stół roboczy ze zlewem 2-komorowym, szafa przelotowa).
- w deserowni odbywać się będzie przygotowywanie deserów oraz dekoracja ciast
- w Sali dydaktycznej odbywać się będzie część teoretyczna zajęć

Przy każdej umywalce powinny się znajdować ręczniki jednorazowego użytku lub suszarki do rąk oraz pojemniki na mydło w płynie.

### **Pomieszczenia socjalne.**

Na terenie warsztatów zostaną wydzielone pomieszczenia sanitarne i socjalne dla personelu.



Do przechowywania sprzętu porządkowego i środków do mycia i dezynfekcji zostanie przewidziane pomieszczenie porządkowe wyposażone w brodzik zamontowany na wysokości do 50 cm.

W celu zapewnienia wysokiej estetyki i higieny wewnątrz należy zastosować odpowiednie materiały, wykładziny, płytki itp.

## **7. PRZEWIDYWANY PROGRAM PRACY**

Przewiduje się wydawanie asortymentu :

- śniadania
- obiady
- przekąski ciepłe
- przekąski zimne
- desery
- owoce
- napoje ciepłe
- napoje zimne

## **8. ORGANIZACJA PRACY I POZIOM ZATRUDNIENIA.**

Praca w warsztatach rozpoczyna się o godzinie 7:00 – 15:00

Przewiduje się zatrudnienie 4 osób systemie 2 - zmianowym.  
Maksymalna ilość uczniów na zmianie wynosi 15 osób.

Dla pracowników należy wydzielić pomieszczenie socjalne składające się z szatni i wężła sanitarnego. Szatnia powinna być wyposażona w szafki dwudzielne.

## **9. WARUNKI WYNIKAJĄCE Z OBOWIAZUJĄCYCH PRZEPISÓW SANITARNYCH I BUDOWLANYCH.**

**Warunki ogólnie – techniczne.**

### **9.1. Posadzki.**

Materiały użyte do wykonania podłóg powinny być nieprzepuszczalne, nienasiąkliwe, zmywalne i nietoksyczne. Podłogi muszą być utrzymane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji oraz tak wykonane aby umożliwić odpowiedni odpływ wody z ich powierzchni.

## **9.2. Ściany.**

Materiały użyte do wykonania ścian powinny być nieprzepuszczalne, nienasiąkliwe, zmywalne i nietoksyczne. Ściany powinny mieć gładkie powierzchnie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji. Np. ściany w przygotowalni, zmywalni naczyń stołowych, bufecie i w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych powinny być do wysokości 2,0 m wykończone płytkami zmywalnymi. Ściany powyżej glazury powinny być gładkie bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni. Połączenie między ścianą i podłogą we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych powinny być wykonane w sposób bezszczelinowy, umożliwiając jego mycie i dezynfekcję.

## **9.3. Sufity.**

Sufity i zamocowane w górze elementy muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary oraz wzrost niepożądanych pleśni.

## **9.4. Okna.**

Wszystkie okna muszą mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła. Okna powinny być wyposażone w łatwo dające się zdjąć do czyszczenia siatki ochronne przeciw insektom.

## **9.5. Drzwi.**

Drzwi do pomieszczeń produkcyjnych lub do innych pomieszczeń muszą być łatwe do czyszczenia oraz do dezynfekcji. W pomieszczeniach produkcyjnych należy zastosować drzwi gładkie o nienasiąkliwych powierzchniach.

### **Wytyczne do projektowania**

#### **Instalacje.**

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej, i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem lub zabezpieczone osłonami.

## **9.6. Wentylacja.**

Wentylacja w pomieszczeniach powinna być grawitacyjna lub mechaniczna, zgodna z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy.

W pomieszczeniach pracy powinna być zapewniona wymiana powietrza wynikająca z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń, bilansu ciepła i wilgotności tych pomieszczeń oraz zanieczyszczeń stałych i gazowych.

Ilość wymian powietrza na godzinę nie powinna być jednak mniejsza niż:

- |                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| - zmywalnia naczyń stołowych, | - 5-10 wym./h  |
| - kuchnia                     | - 15-20 wym/h  |
| - przygotowalnia              | - 8 -10 wym./h |
| - pom. wc                     | - 3-5 wym./h   |

W pomieszczeniu socjalnym i sanitarnym dla personelu wykonać wentylację grawitacyjną z zainstalowanymi wentylatorami elektrycznymi wspomagającymi ciąg grawitacyjny, w kabinach wc zainstalować wentylatory wyciągowe elektr. włączane automatycznie przy zapalaniu światła w wentylację wywiewną. W dolnej części skrzydeł drzwi obsadzić kratki o przekroju min. 0,022 m<sup>2</sup>.

Otwory wentylacyjne powinny mieć osłony z materiału nie podlegającemu korozji, o konstrukcji łatwej do zdjęcia i mycia. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacyjny. Temperatura i wilgotność w pomieszczeniach powinna być dostosowane do wykonywanych w nich czynności i odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy.

### **9.7. Zapotrzebowanie wody.**

Jakość wody do celów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 kwietnia 2002r. w sprawie wymagań dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, potwierdzonej aktualnym wynikiem wody .

#### **Orientacyjne zużycie wody na cele produkcyjne:**

Zapotrzebowanie wody na cele technologiczne – 30 l.

Przyjęto 30 l na 1 osobę żywieniową, w tym 55% woda ciepła 45°C.

Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe:

Zapotrzebowanie wody na umycie 1 m<sup>2</sup> powierzchni – 2 l.

Ścieki technologiczne:

ilość ścieków technologicznych - zakłada się, że stanowią one będą 90% ilości zużytej wody.

- Wszystkie baterie umywalkowe i zlewozmywakowe zasilić ciepłą i zimną wodą,
- Przy zlewozmywakach zastosować baterie z ruchomą wylewką.
- Przy umywalkach i innych urządzeniach sanitarnych zamontować dozowniki do mydła, ręczników papierowych, papieru toaletowego itp.
- W pomieszczeniu porządkowym zamontować zlew jednokomorowy lub brodzik na wys. do 0,5 m od podłogi.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonami oraz łatwe do czyszczenia osadniki.
- W obrębie budynku wewnętrzne instalacje kanalizacji sanitarnej odprowadzające ścieki z pomieszczeń sanitarnych i socjalnych nie mogą być podłączone do wewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej odprowadzającej ścieki produkcyjne.
- Końcowe odcinki przewodów kanalizacyjnych muszą być wyposażone w odpowiednie zabezpieczenia zapobiegające przenikaniu gryzoni przez system kanalizacyjny do wnętrza budynków.

- Wszelkie instalacje powinny być obudowane bądź zabezpieczone osłonami lub w brzdach (pod tynkiem).

### **9.8. Wytyczne instalacji elektrycznej.**

- Zaprojektować oświetlenie zgodnie z Polskimi Normami.
- Każde pomieszczenie, w których odbywa się produkcja na stałych stanowiskach pracy (poza magazynem) powinno mieć oświetlenie naturalne i sztuczne. Powinno ono odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny mieć nietłukące osłony, chroniące żywność przed odpryskami szkła w razie stłuczenia oraz mieć konstrukcje umożliwiające łatwe ich czyszczenie.
- Punkty świetlne powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Światło nie powinno zmieniać barw, a jego natężenie powinno być adekwatne do funkcji i higieny pracy
- punktów świetlnych nie sytuować bezpośrednio nad ciągami produkcyjnymi,
- zasilanie doprowadzić do urządzeń zgodnie z ich rozmieszczeniem-sprawdzić sposób podłączenia urządzeń u producenta.

### **9.8. Wytyczne instalacji gazowej.**

Instalacja gazowa powinna być doprowadzona zgodnie z PN.

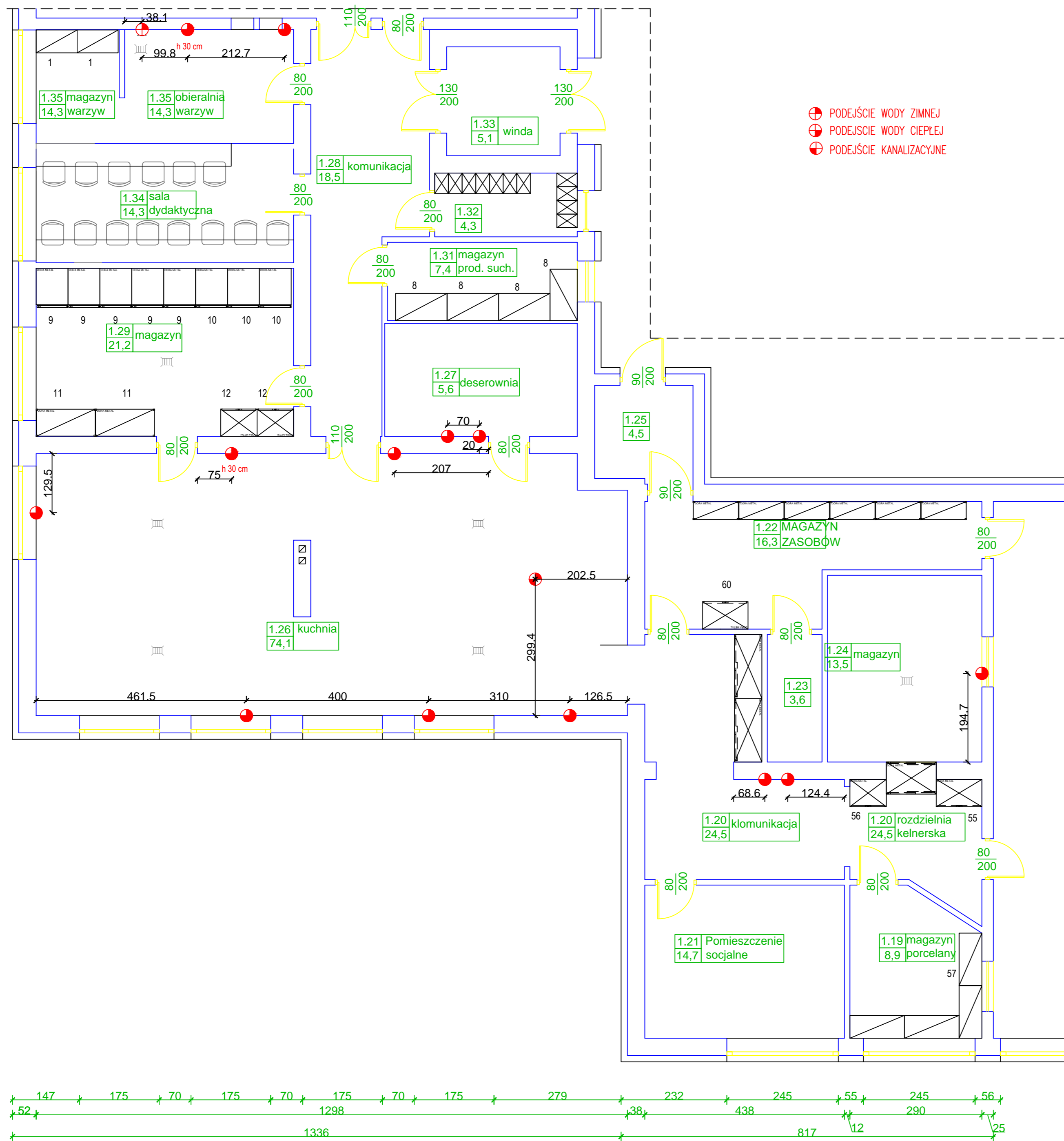
Instalacja gazowa powinna być wyposażona w zawór bezpieczeństwa umożliwiający natychmiastowe odcięcie gazu.

### **9.10. Odpady.**

Przewiduje się usytuowanie odrębnych pojemników służących do gromadzenia czasowego odpadów stałych. Pojemniki te muszą być właściwie wykonane, utrzymane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia oraz do dezynfekcji. W obiekcie muszą być zapewnione właściwe warunki do usuwania i magazynowania odpadów. Odpady kat. 3 (tłuszcze i odpady pokonsumpcyjne) gromadzone są w odpowiednio wyznaczonych pojemnikach i wywożone przez specjalistyczną firmę.



2291  
 708  
 656  
 708  
 14  
 38  
 14  
 38  
 575  
 395  
 205  
 100  
 100  
 38  
 205  
 369  
 145  
 205  
 97  
 205  
 250  
 12  
 250  
 12  
 250  
 25

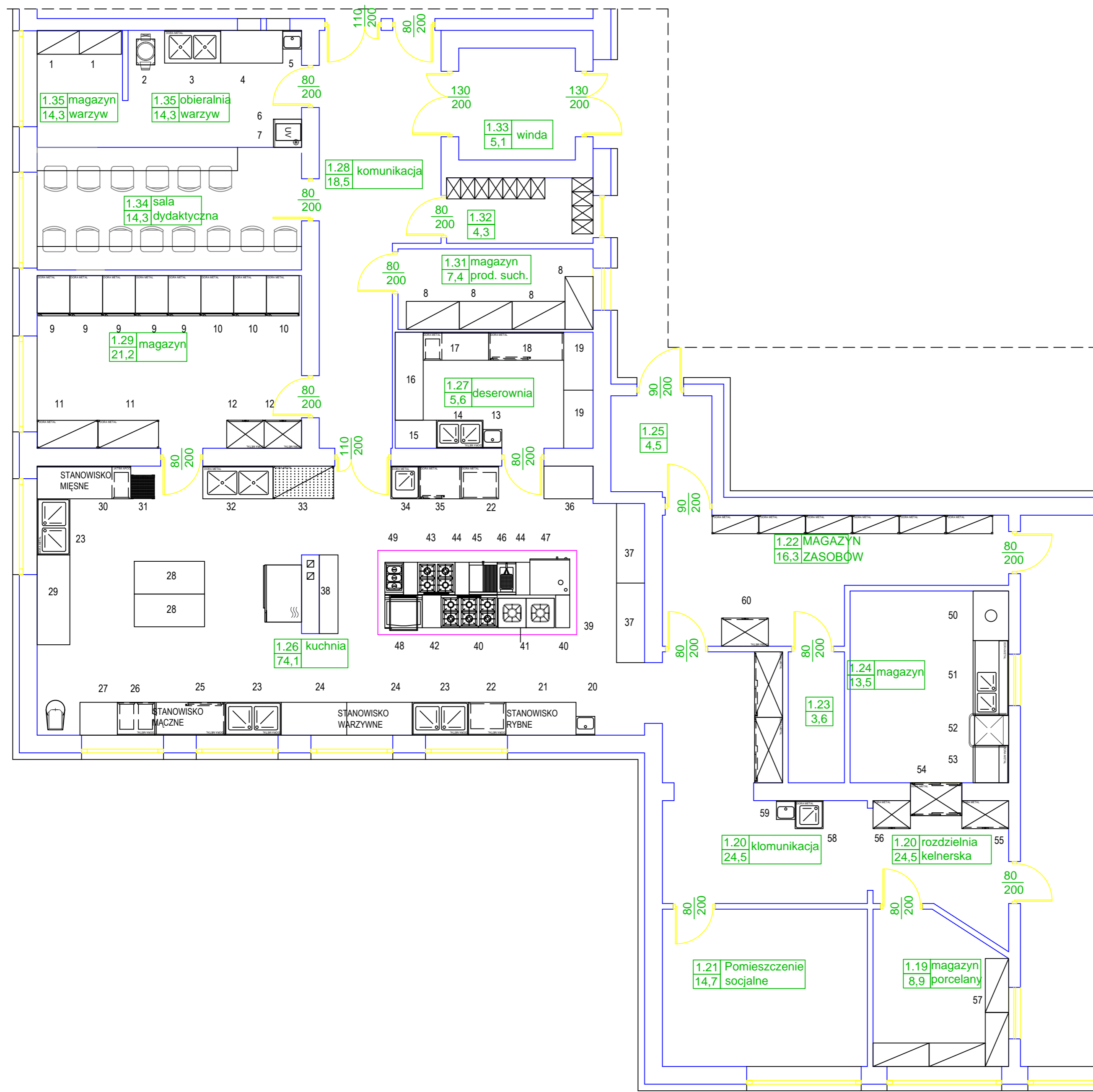


● PODEJSCIE WODY ZIMNEJ  
 ● PODEJSCIE WODY CIEPLEJ  
 ● PODEJSCIE KANALIZACYJNE

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiar [mm]	Obj. [dm <sup>3</sup> ]	Wys. [mm]	Waga [kg]	Wielkość [szt]	Wartość [zł]	Wartość [zł]	Wartość [zł]	Wartość [zł]	Wartość [zł]
1	MAGAZYN WARZEW	900 500 1800	0,00	0,00							
2	OBIERALNIA WARZEW OBERAZKA DO REPARATYBREM OBERZYN	1200 700 850	0,00	0,55	400	z	70				
3	BASEN 2 - KOMOROWY	1300 700 850	0,00	0,00							
4	STOL Z POLKA	400 400 150	0,00	0,00							
5	UMYWALKA	600 600 850	0,00	0,30	230	z	50				
6	LECZONKA NA SALA	600 600 850	0,00	0,43	230						
7	STERYLIZATOR DO JAJ	1100 600 1800	0,00	0,00							
8	MAG. PROD. SUCHYCH										
9	MAGAZYN SPOZYWCZY										
10	SZAFKA CHODNICZA NIERZEWNA										
11	SZAFKA WROZNIENIA										
12	REGAL	1300 600 1800	0,00	0,00							
13	SZAFKA MAGAZYNOWA DESEROWNIA	800 600 1800	0,00	0,00							
14	UMYWALKA	400 400 150	0,00	0,00							
15	STOL ZE ZLEWEM	600 600 850	0,00	0,00							
16	STOL	900 600 850	0,00	0,00							
17	STOL Z POLKA	1900 600 850	0,00	0,00							
18	STOL Z SZUFLADAMI I POLKA	1400 600 850	0,00	0,00							
19	STOL Z SZAFKA	1600 600 850	0,00	0,00							
20	STOL Z POLKA	1300 600 850	0,00	0,00							
21	UMYWALKA	400 400 150	0,00	0,00							
22	STOL Z POLKA	1500 700 850	0,00	0,00							
23	STOL Z SZUFLADAMI I KOMOROWY	800 700 850	0,00	0,00							
24	STOL Z POLKA	1200 700 850	0,00	0,00							
25	STOL Z POLKA	1400 700 850	0,00	0,00							
26	STOL Z SZAFKA	1500 700 850	0,00	0,00							
27	STOL Z SZUFLADAMI	800 700 850	0,00	0,00							
28	STOL CENTRALNY Z POLKA	1500 700 850	0,00	0,00							
29	STOL Z POLKA	900 700 850	0,00	0,00							
30	STOL Z SZUFLADAMI	2000 700 850	0,00	0,00							
31	KLOD MASARSKI	500 500 850	0,00	0,00							
32	BASEN 2-KOMOROWY	1500 700 850	0,00	0,00							
33	REGAL ODKROKOWY	1300 700 850	0,00	0,00							
34	STOL ZE ZLEWEM	600 700 850	0,00	0,00							
35	STOL Z SZAFKA	900 700 850	0,00	0,00							
36	STOL Z POLKA	1000 700 850	0,00	0,00							
37	STOL Z POLKA	1700 700 850	0,00	0,00							
38	STOL Z POLKA	1700 700 850	0,00	0,00							
39	OKAP CENTRALNY WYCIAGOWY	4400 1800 455	0,00	0,00							
40	STOL Z POLKA	400 700 850	0,00	0,00							
41	TABKRET GAZOWY	600 650 400	0,00	18,00							
42	KUCHNIA GAZOWA 6 - PALNIKOWA	1200 700 850	0,00	28,50							
43	KUCHNIA GAZOWA 4 - PALNIKOWA	800 700 850	0,00	24,00							
44	STOL Z POLKA	300 700 850	0,00	0,00							
45	PLYTA ORLOWA GŁADKO RYFLOWANA	700 700 850	11,00	11,00							
46	FRYTOZNIKA ELEKTRYCZNA	400 700 850	0,00	9,00	400						
47	PIEC KAWKOWY (INDUKCYJNY) EKOLOGICZNY	847 747 847	0,00	10,00	400	z	50				
48	PODSTAWA POD PIEC	847 747 847	0,00	0,00							
49	FILTR DO PIECA		0,00	0,00							
50	PATELNA UCHYLNA	800 700 850	0,00	6,00	400						
51	POM. PORZĄDKOWE		0,00	0,00							
52	BRZOZK	600 600 500	0,00	0,00							
53	SZAFKA NA ŚRODKI CHEMICZNE	1000 600 1800	0,00	0,00							
54	ZMYWALNIA										
55	STOL Z OTWOREM NA OBRADY	1000 700 850	0,00	0,00							
56	STOL ZAŁADOWCZY DO ZMYWARKI KAPTUREWY	1600 760 850	0,00	0,00							
57	ZMYWARKA KAPTUREWY		0,00	10,12	10,12	z	50				
58	STOL WYŁADOWCZY	800 760 850	0,00	0,00							
59	SZAFKA PRZELOTOWA	1100 700 2000	0,00	0,00							
60	FILTR DO ZMYWARKI		0,00	0,00							
61	RODZIELNIA KELNERSKA										
62	RODZIELNIA PORCELANY										
63	SZAFKA MAGAZYNOWA	1000 600 2000	0,00	0,00							
64	SZAFKA MAGAZYNOWA	700 600 2000	0,00	0,00							
65	REGAL	1200 500 1800	0,00	0,00							
66	STOL ZE ZLEWEM	600 600 850	0,00	0,00							
67	UMYWALKA	400 400 150	0,00	0,00							
Suma: 38,22											

**RZUT PARTERU**  
 TEMAT: MODERNIZACJA WARSZTATÓW GASTRONOMICZNYCH  
 OBIEKT: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Janka Bystrzańskiego  
 ADRES: 62-800 Kalisz, Główna 2  
 INWESTOR: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Janka Bystrzańskiego  
 OPRAĆCIEL: Jacek Wójcik  
 Skup@skup.pl  
 Branża: Technologia Kuchni  
 Skala: 1:100

2291  
708  
656  
708  
14  
38  
14  
38  
575  
205  
100  
38  
369  
250  
12  
250  
12  
250  
205  
97  
205



147 175 70 175 70 175 70 175 279 232 245 55 245 56  
52 1298 38 438 290  
1336 817 12 25

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiar [mm]	ok.	gr.	wys.	objętość [m³]	ciężar [kg]	Wartość [m³]	Wartość [kg]	Wartość [m³]	Wartość [kg]	Wartość [m³]	Wartość [kg]
<b>MAGAZYN WARZEW</b>													
1	REGAL	900 500 1800	0,00	0,00									
<b>OBIERALNIA WARZEW</b>													
<b>OBIERALNIA DO ZIEMNIAKÓW Z SEPARATOREM OBIERZYN</b>													
3	BASEN 2 - KOMOROWY	1200 700 850	0,00	0,00						z.c.	50		
4	STÓL Z PÓLKĄ	1300 700 850	0,00	0,00									
5	UMYWALKA	400 400 150	0,00	0,00						z.c.	50		
6	LOGÓWKI NA ŻALĄ	600 600 850	0,00	0,30	0,30	230							
7	STERYLIZATOR DO ŻALĄ		0,00	0,40	0,40	230							
<b>MAG. PROD. SUCHYCH</b>													
8	REGAL	1100 600 1800	0,00	0,00									
<b>MAGAZYN SPOŻYWCZY</b>													
<b>SZAFKA CHŁODZĄCA NIERDZEWNA</b>													
9			0,00	0,30	1,00	230							
10	SZAFKA WRODZIŁCZA		0,00	0,41	1,35	230							
11	REGAL	1300 600 1800	0,00	0,00									
12	SZAFKA MAGAZYNOWA DESEROWNIA	800 600 1800	0,00	0,00									
13	UMYWALKA	400 400 150	0,00	0,00						z.c.	50		
14	STÓL ZE ZLEWEM	600 600 850	0,00	0,00						z.c.	50		
15	STÓL	900 600 850	0,00	0,00									
16	STÓL Z PÓLKĄ	1900 600 850	0,00	0,00									
17	STÓL Z SZUFLADAMI I PÓLKĄ	1400 600 850	0,00	0,00									
18	STÓL Z SZAFKĄ	1600 600 850	0,00	0,00									
19	STÓL Z PÓLKĄ	1300 600 850	0,00	0,00									
20	UMYWALKA	400 400 150	0,00	0,00						z.c.	50		
21	STÓL Z PÓLKĄ	1500 700 850	0,00	0,00									
22	STÓL Z SZUFLADAMI KOMOROWYM	800 700 850	0,00	0,00						z.c.	50		
23	STÓL Z PÓLKĄ	1200 700 850	0,00	0,00									
24	STÓL Z PÓLKĄ	1400 700 850	0,00	0,00									
25	STÓL Z SZAFKĄ	1500 700 850	0,00	0,00									
26	STÓL Z SZUFLADAMI	800 700 850	0,00	0,00									
27	STÓL Z PÓLKĄ	800 700 850	0,00	0,00									
28	STÓL CENTRALNY Z PÓLKĄ	1500 700 850	0,00	0,00									
29	STÓL Z PÓLKĄ	1900 700 850	0,00	0,00									
30	STÓL Z SZUFLADAMI	2000 700 850	0,00	0,00									
31	KŁOC MASARSKI	500 500 850	0,00	0,00									
32	BASEN 2-KOMOROWY	1500 700 850	0,00	0,00						z.c.	50		
33	REGAL OCIEKOWY	1300 700 850	0,00	0,00									
34	STÓL ZE ZLEWEM	600 700 850	0,00	0,00						z.c.	50		
35	STÓL Z SZAFKĄ	900 700 850	0,00	0,00									
36	STÓL Z PÓLKĄ	1000 700 850	0,00	0,00									
37	STÓL Z PÓLKĄ	1700 700 850	0,00	0,00									
38	STÓL Z PÓLKĄ	1700 700 850	0,00	0,00									
39	OKAP CENTRALNY WYCIĄGOWY	4400 1800 455	0,00	0,00									
40	STÓL Z PÓLKĄ	400 700 850	0,00	0,00									
41	TABORET GAZOWY	600 650 400	0,00	0,00	10,00								
42	KUCHNIA GAZOWA 6 - PALNIKOWA	1200 700 850	20,00	20,00									
43	KUCHNIA GAZOWA 4 - PALNIKOWA	800 700 850	20,00	20,00									
44	STÓL Z PÓLKĄ	300 700 850	0,00	0,00									
45	FILTRE GRZEWIA OKADKO-RIYLOWANA	700 700 850	11,00	11,00									
46	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA	400 700 850	0,00	0,00	9,00	400							
47	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY I POKROWY	847 747 847	0,00	10,00	10,00	400	ZH d			50			
	PODSTAWA POD PLEC	847 747 847	0,00	0,00									
	FILTR DO PIECA		0,00	0,00									
	PATELNA UCHYLENA	800 700 850	0,00	0,00	6,00	400							
			0,00	0,00									
<b>PGM. PORZĄDKOWE</b>													
48	BRODOK	600 600 500	0,00	0,00						z.c.	50		
49	SZAFKA NA ŚRODKI CHEMICZNE	1000 600 1800	0,00	0,00									
<b>ZMYWALNIA</b>													
50	STÓL Z OTWOREM NA ODPADY	1000 700 850	0,00	0,00									
51	STÓL ZAKŁADOWY DO ZMYWARKI KAPTUREWEJ	1600 760 850	0,00	0,00						z.c.	50		
52	ZMYWARKA KAPTUREWA		0,00	10,12	10,12	400	ZH d			50			
53	STÓL WYŁADWCZY	800 760 850	0,00	0,00									
54	SZAFKA PRZELOTOWA FILTR DO ZMYWARKI	1100 700 2000	0,00	0,00									
<b>ROZDZIELNIA HELNERSKA/MAG. PORCELANY</b>													
55	SZAFKA MAGAZYNOWA	1000 600 2000	0,00	0,00									
56	SZAFKA MAGAZYNOWA	700 600 2000	0,00	0,00									
57	REGAL	1200 500 1800	0,00	0,00									
58	STÓL ZE ZLEWEM	600 600 850	0,00	0,00						z.c.	50		
59	UMYWALKA	400 400 150	0,00	0,00						z.c.	50		
Max 4,00 38,22													

**RZUT PARTERU**  
 TEMAT: MODERNIZACJA WARSZTATÓW GASTRONOMICZNYCH  
 GASTROK.pl E. Leni - Wytyśki ul. Wrocławska 30-38 62-800 Kalisz  
 OBIEKT: Zakład Gastronomiczno-hotelarski im. Janki Byłana Rudogo  
 ADRES: 62-800 Kalisz, Górnolęska 2  
 INWESTOR: Zakład Gastronomiczno-hotelarski im. Janki Byłana Rudogo  
 BRANŻA: technologiczno-kuchnia  
 Opracował: Jacek Wytyśki  
 Skala: 1:100



**ZAŁĄCZNIK NR 6 DO  
ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

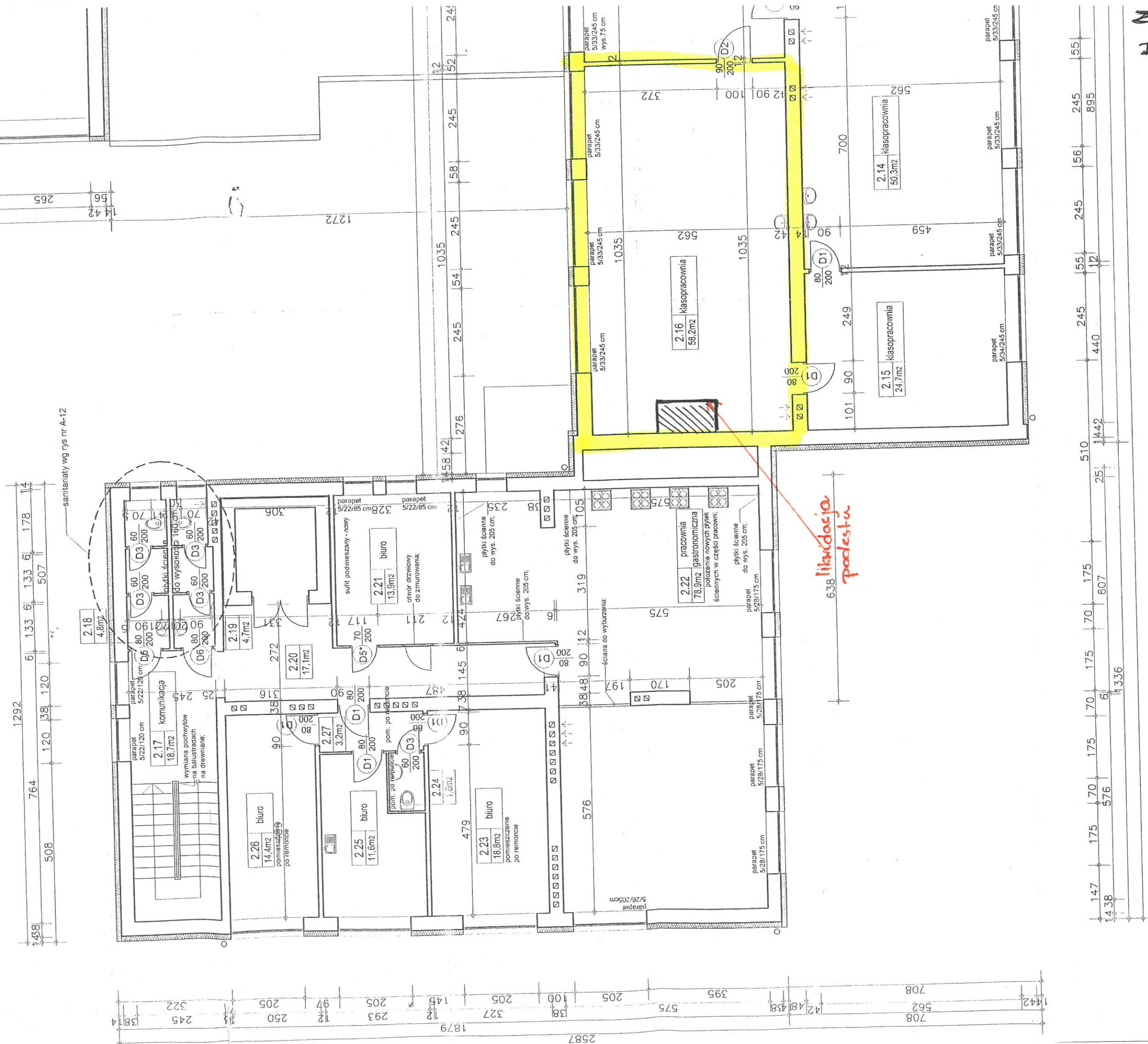
- 0.437 s Ortofotomapa 2012
- 0.436 s Budynki - EGIB
- 0.436 s Osie ulic 2014
- 0.436 s Granica miasta
- 2.264 s Działki - EGIB

**budynek Zespołu Szkół  
Gastronomiczno-  
Hotelarskich**

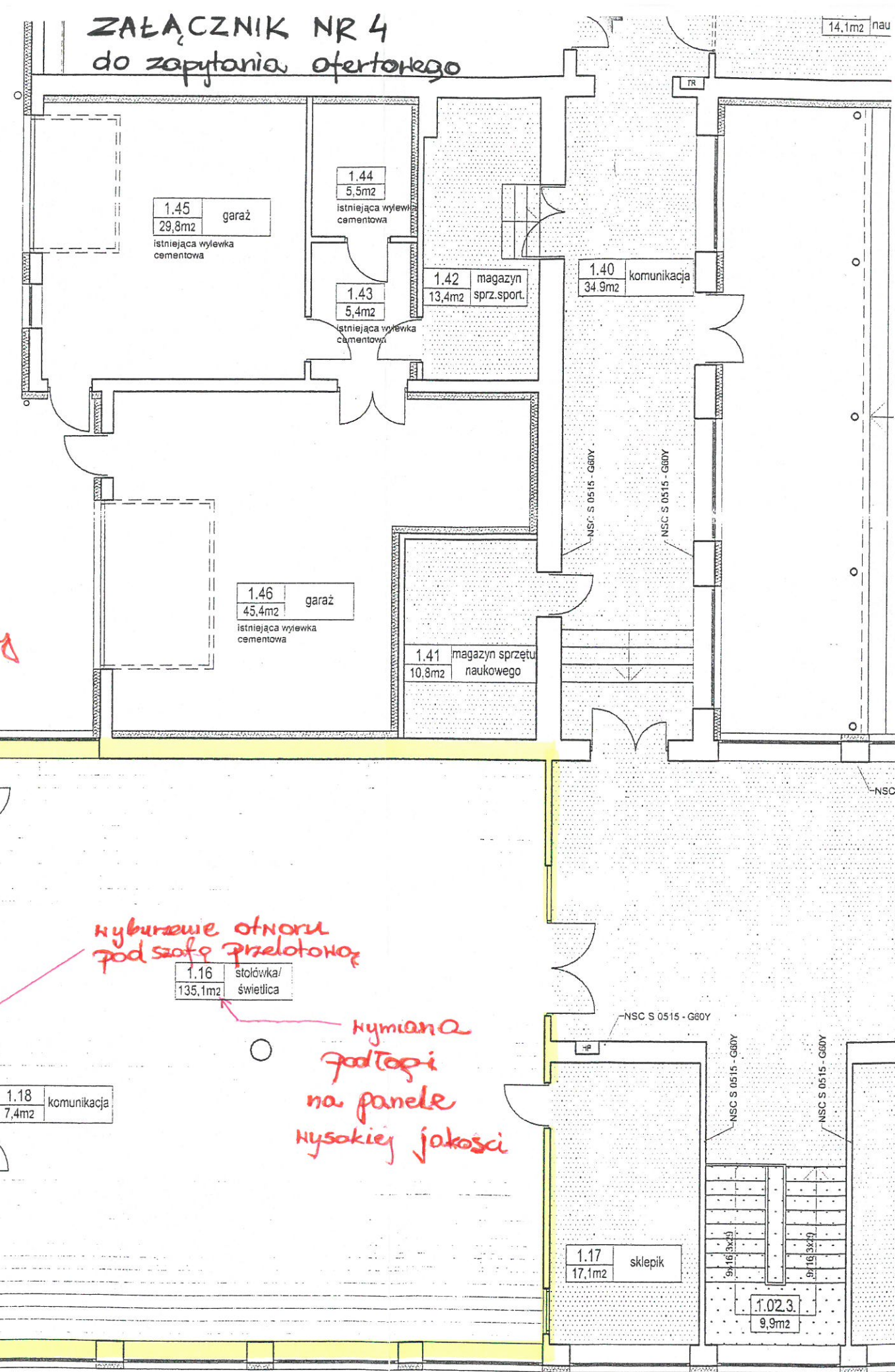
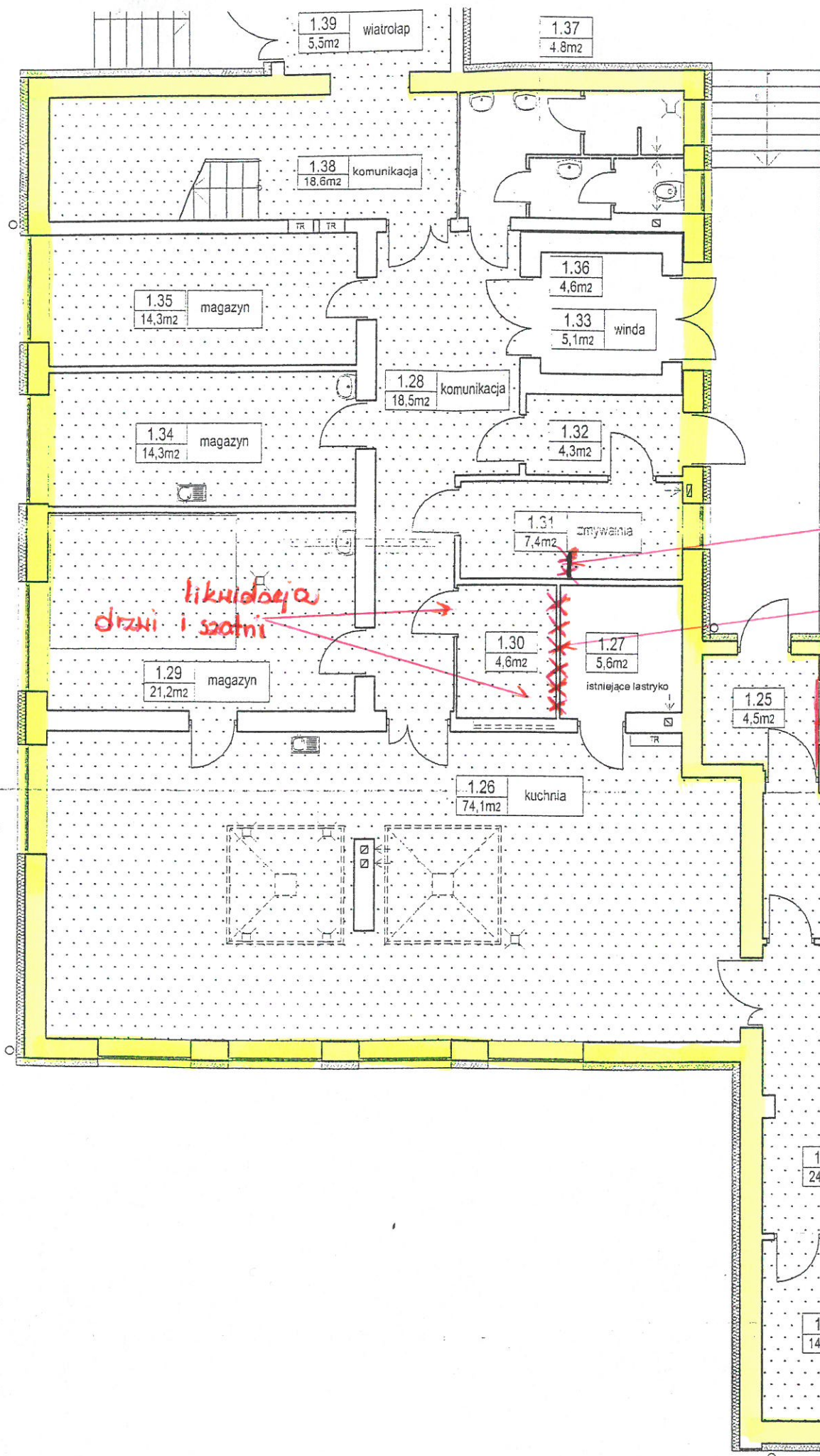




**Załącznik nr 5  
do zapytania ofertowego**



8



ścianka do wyburzenia

ścianka do wyburzenia

usunięcie przyczyny zamieszkania

wyburzenie otworu pod stołkę przelotową

wymiana podłogi na panele wysokiej jakości

likwidacja drzwi i szatni

26