

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający:

Gmina Mikołów

Rynek 16, 43-190 Mikołów

telefon: 032/3248500, fax: 032/3248400, strona internetowa: www.mikolow.eu

2. Tryb udzielenia zamówienia:

Przetarg nieograniczony prowadzony zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 (j.t. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).

3. Przedmiot zamówienia:

Kod CPV:

39221000-7 Sprzęt kuchenny

Dostawa i montaż z rozruchem sprzętu kuchennego dla Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy ul. Sosnowej 5.

W ramach zamówienia należy:

- 3.1. Dostarczyć fabrycznie nowy sprzęt kuchenny,
- 3.2. Zamontować sprzęt w miejscach wskazanych w opisie technologicznym kuchni,
- 3.3. Dokonać rozruchu
- 3.4. Udzielić gwarancji jakości na okres min. 3 lat od daty wykonania zamówienia.

4. Oferty częściowe i podwykonawcy:

Nie dopuszcza się częściowego składania ofert.

Dopuszcza się możliwość zatrudnienia podwykonawców.

5. Przewidywane zamówienia uzupełniające:

Nie przewiduje się.

6. Oferty wariantowe:

Nie dopuszcza się ofert wariantowych.

7. Termin wykonania zamówienia:

do 7 dni od daty podpisania umowy.

8. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków przez wykonawców:

8.1. Warunki podmiotowe, o których mowa w art. 22 cyt. ustawy:

- 8.1.1. posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności - brak przepisów nakładających obowiązek posiadania uprawnień;
- 8.1.2. posiadanie wiedzy i doświadczenia - zamawiający nie dokonuje opisu tego warunku.
- 8.1.3. dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia - zamawiający nie dokonuje opisu tego warunku;
- 8.1.4. znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej niezbędnej do wykonania zamówienia - zamawiający nie dokonuje opisu tego warunku.

8.2. Brak przesłanek do wykluczenia z postępowania, wymienionych w art. 24 ust. 1 cyt. ustawy.

Zamawiający ocenia spełnianie warunków udziału w postępowaniu w oparciu o ofertę wykonawcy, która musi zawierać wszystkie oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu, zgodnie z formułą spełnia – nie spełnia.

9. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

9.1. W celu potwierdzenia spełniania warunku wymienionego w pkt. 8.2 siwz wykonawcy zobowiązani są przedłożyć:

9.1.1. aktualny odpis z właściwego rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku osoby fizycznej oświadczenie, że w stosunku do niej nie otwarto likwidacji lub nie ogłoszono upadłości, chyba, że po ogłoszeniu upadłości zawarto układ zatwierdzony prawomocnym potwierdzeniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego.

W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez dwóch lub więcej wykonawców powyższe dokumenty składa każdy z wykonawców.

9.2. Dla potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu wykonawca przedstawia oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wg zał. Nr 2 do siwz).

9.3. Informacje dla wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

9.3.1. zamiast dokumentów, o których mowa w 9.1.1 - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (dokument winien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert),

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 9.4 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

UWAGA:

Wszystkie dokumenty, o których mowa w pkt 9 siwz składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

10. Sposób porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów; osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje przekazywane będą za pomocą faksu, drogą elektroniczną lub pisemnie.

Na żądanie wykonawców i zamawiającego potwierdzają fakt otrzymania faksu.

Nr faksu zamawiającego został podany w pkt 1 siwz, korespondencję elektroniczną należy przysyłać na adres e-mail zam@mikolow.eu

Zamawiający nie dopuszcza kierowania korespondencji elektronicznej na inny adres e-mail, pod rygorem uznania jej za niedoręczoną.

Zamawiający będzie przysyłał korespondencję drogą elektroniczną wyłącznie na adres e-mail wskazany w ofercie wykonawcy, z włączoną opcją żądaj potwierdzenia przeczytania dla wszystkich wysyłanych wiadomości.

Osoby upoważnione - Hanna Kadłubek.

11. Wymagania dotyczące wadium:

Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości: 2000,00 złotych (słownie: dwa tysiące złotych) nie później niż do upływu terminu składania ofert, w formach o jakich mowa w art. 45 ust. 6 ustawy „Prawo zamówień publicznych”.

Wadium wnoszone w pieniądzu **należy wpłacić przelewem** na konto Urzędu Miasta:

Mikołowski Bank Spółdzielczy w Mikołowie

Nr 65 84360003 0000 0000 0071 0042

Środki będą ulokowane na rachunku nie oprocentowanym.

Za skutecznie wniesione wadium w pieniądzu uważa się wadium znajdujące się /zaksięgowane/ do upływu terminu składania ofert na rachunku Zamawiającego.

W przypadku uchybienia temu terminowi zamawiający uzna, że wadium nie zostało skutecznie wniesione.

Pozostałe formy wadium, tj:

- poręczenia bankowe lub poręczenia spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
- gwarancje bankowe,
- gwarancje ubezpieczeniowe,
- poręczenia udzielane przez podmioty, o których mowa w art.6^b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9.11.2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r., Nr 42, poz. 275 z późn. zm.)

należy złożyć w oryginale do depozytu w kasie Urzędu Miasta, pokój nr 1, w wysokości stanowiącej równowartość kwoty, o której mowa powyżej, nie później niż do upływu terminu składania ofert.

Wadium w formie niepieniężnej musi zawierać bezwarunkowe zobowiązanie Gwaranta do zapłaty kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie zamawiającego, o ile zaistnieje którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 46 ust. 4a lub ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych. Zamawiający nie jest zobowiązany do udowodnienia, że nieskuteczność wezwania, o którym mowa w art. 26 ust. 3 cyt. ustawy, wynikła z przyczyn leżących lub nieleżących po stronie wykonawcy.

12. Termin związania ofertą:

30 dni od terminu składania ofert

13. Sposób przygotowania oferty:

Oferta winna składać się z :

1. formularza oferty (zał. Nr 1 do siwz), w którym podano cenę ryczałtową brutto, wraz z należnym podatkiem Vat za wykonanie całego zamówienia.
2. oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (zał. Nr 2 i Nr 2a do siwz)
3. dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt 9 siwz
4. informacji o części zamówienia, której wykonanie wykonawca powierzy podwykonawcom (zał. Nr 3 do siwz).

Oferta winna być sporządzona w języku polskim i napisana pismem czytelnym.

Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.

Wszystkie elementy oferty powinny być podpisane przez osobę /osoby/ uprawnioną /e/ do występowania w imieniu wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań.

W przypadku spółki cywilnej wszystkie dokumenty winny być podpisane przez wszystkich współników lub winien być ustanowiony pełnomocnik, o ile z umowy spółki nie wynika prawo jednoosobowej reprezentacji spółki.

W przypadku oferty wspólnej niezbędne jest ustanowienie pełnomocnika do reprezentowania wykonawców w postępowaniu.

Pełnomocnictwo winno być złożone w oryginale lub kopii poświadczony notarialnie.

Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia w ofercie własnych wydruków wykonawcy, pod warunkiem zachowania zakresu informacji wymaganych w drukach zamawiającego.

Cena ofertowa powinna być podana w PLN cyfrowo z dokładnością do 1 grosza.

Każdy wykonawca może złożyć w niniejszym przetargu tylko jedną ofertę.

Wszystkie strony oferty, powinny być spięte (zszyte) w sposób zapobiegający możliwości dekompletacji oferty.

Zaleca się sporządzenie spisu zawartości oferty i ponumerowanie stron.

Ofertę należy składać w nieprzejrystej, zamkniętej kopercie opisanej:

„Dostawa i montaż z rozruchem sprzętu kuchennego dla Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy ul. Sosnowej 5.

Nie otwierać przed 14.06.2011 r., godz. 14.00.”

Na kopercie można zamieścić dane adresowe wykonawcy.

14. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

Oferty należy składać na adres Urzędu Miasta Mikołów, Rynek 16 , pokój nr 1, nie później niż do dnia 14.06.2011 r. do godz. 13.00 w przypadku przesyłek pocztowych należy je nadać z odpowiednim wyprzedzeniem – liczy się data i godz. doręczenia przesyłki zamawiającemu.

Oferty złożone po terminie będą zwrócone wykonawcy bez otwierania.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 14.06.2011 r. o godz. 14.00 w Urzędzie Miasta Mikołów, Rynek 16, pok. 34.

15. Opis sposobu obliczenia ceny:

Wykonawca powinien podać w formularzu oferty cenę ryczałtową brutto, wraz z należnym podatkiem Vat za wykonanie całego zamówienia. W cenie należy uwzględnić wszystkie niezbędne koszty do prawidłowego wykonania zamówienia, a w szczególności koszty transportu, koszty związane z udzieleniem gwarancji na dostarczony i zainstalowany sprzęt kuchenny.

Stawka podatku VAT: 23 %.

16. Opis kryteriów wyboru oferty oraz sposób oceny ofert:

Zamawiający oceni i porówna jedynie oferty, które nie zostaną odrzucone.

Jedynym kryterium oceny ofert jest łączna cena brutto podana w ofercie.

Punktacja wg wzoru:

$$\frac{CN}{CO} \times 100 = \dots\dots\dots \text{punktów}$$

* wyjaśnienia: CN - cena oferty najkorzystniejszej

CO - cena oferty badanej

Oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

Ilość punktów zostanie wyliczona i zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

17. Formalności po wyborze oferty w celu zawarcia umowy:

O wyborze oferty powiadomieni będą niezwłocznie wszyscy wykonawcy.

Jednocześnie wyniki zostaną umieszczone na tablicy ogłoszeń i na stronie internetowej Urzędu Miasta Mikołowa.

W terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie zostało przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób lub po ostatecznym rozstrzygnięciu odwołania wykonawca zostanie zaproszony przez zamawiającego do siedziby zamawiającego w celu podpisania umowy na warunkach podanych w załączonym projekcie umowy.

W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w art. 94 ust. 2 pkt 1a i 3a cyt. ustawy umowa może być zawarta przed upływem terminów, o których mowa w art. 94 ust 1 cyt. ustawy.

Za termin przesłania uznaje się datę nadania faksu, maila lub datę nadania przesyłki pocztowej.

Jeżeli wybrana zostanie oferta wspólna, przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego zamawiający może żądać przedstawienia umowy, regulującej współpracę wykonawców, którzy przedstawili ofertę wspólną.

18. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

19. Wzór umowy:

Wzór umowy stanowi zał. do niniejszej specyfikacji.

20. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:

Środki ochrony prawnej – odwołanie, skarga określone w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznej przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.

Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy.

Zgodnie z przepisem art. 180 ust. 2 cyt. ustawy odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

- 1) opisu sposobu oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu,
- 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
- 3) odrzucenia oferty odwołującego.

21. Postanowienia końcowe:

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy ustawy „Prawo zamówień publicznych” i Kodeksu Cywilnego.

FORMULARZ OFERTY

Wykonawca (*)

.....
Adres

.....
Adres zamieszkania (w przypadku osoby fizycznej)

Fax

Adres e-mail

Kod CPV:

39221000-7 Sprzęt kuchenny

Dostawa i montaż z rozruchem sprzętu kuchennego dla Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy ul. Sosnowej 5.

oferujemy wykonanie zamówienia za kwotę ryczałtową:

brutto:zł

w tym należny podatek VAT (23%): zł

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty, a także podpiszemy umowę zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia tj. 30 dni.

.....
miejsowość i data

.....
pieczęć i podpis wykonawcy

(*) W przypadku oferty wspólnej wymienić wszystkich wykonawców tworzących konsorcjum, ofertę podpisuje pełnomocnik wykonawców.

OŚWIADCZENIE
o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Wykonawca (*)

.....

Kod CPV:
39221000-7 Sprzęt kuchenny

Dostawa i montaż z rozruchem sprzętu kuchennego dla Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy ul. Sosnowej 5.

1. Stosownie do treści art. 44 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu.
2. Brak przesłanek do wykluczenia mnie z postępowania, wymienionych w art. 24 ust. 1 cyt. ustawy.
 - 2.1. W przypadku wykonawcy będącego osobą fizyczną oświadczam dodatkowo, że w stosunku do mnie nie otwarto likwidacji lub nie ogłoszono upadłości, chyba, że po ogłoszeniu upadłości zawarłem układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego.

.....
miejsowość i data

.....
pieczęć i podpis wykonawcy

*) W przypadku oferty wspólnej wymienić wszystkich wykonawców tworzących konsorcjum, oświadczenie podpisuje pełnomocnik wykonawców.

**OŚWIADCZENIE
OSOBY FIZYCZNEJ**

Kod CPV:
39221000-7 Sprzęt kuchenny

Dostawa i montaż z rozruchem sprzętu kuchennego dla Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy ul. Sosnowej 5.

Ja

(Imię i nazwisko)

oświadczam, że w stosunku do mnie nie otwarto likwidacji lub nie ogłoszono upadłości, chyba, że po ogłoszeniu upadłości zawarłem układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego.

.....
miejsowość i data

.....
pieczęć i podpis wykonawcy

**Informacja
o części zamówienia, której wykonanie wykonawca powierzy podwykonawcom**

Lp.	Część zamówienia, której wykonanie wykonawca powierzy podwykonawcom

OŚWIADCZENIE

1. W zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zobowiązań wynikających z tyt. gwarancji i rękojmi, generalny wykonawca odpowiedzialny będzie wobec zamawiającego za wszelkie działania i zaniechania podwykonawców jak za własne działania lub zaniechania, zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego
2. Generalny wykonawca będzie przeprowadzał we własnym zakresie wszelkie rozliczenia finansowe świadczeń realizowanych przez podwykonawców w ramach umowy.

.....
miejsowość i data

.....
pieczęćka i podpis wykonawcy

UMOWA

zawarta w Mikołowie dnia zgodnie z przepisami ustawy „Prawo zamówień publicznych”, pomiędzy
Gminą Mikołów, 43-190 Mikołów, Rynek 16, reprezentowaną przez
Zastępcę Burmistrza Miasta - mgr Adama Zawiszowskiego
zwaną dalej Zamawiającym

a

..... z siedzibą w przy ul.
reprezentowanym przez zwanym dalej Wykonawcą.

§ 1

Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać, w oparciu o przeprowadzone postępowanie w trybie przetargu nieograniczonego, zamówienie:
Kod CPV:

39221000-7 Sprzęt kuchenny

Dostawa i montaż z rozruchem sprzętu kuchennego dla Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy ul. Sosnowej 5.

W ramach zamówienia należy:

1. Dostarczyć fabrycznie nowy sprzęt kuchenny,
2. Zamontować sprzęt w miejscach wskazanych w opisie technologicznym kuchni,
3. Dokonać rozruchu,
4. Udzielić gwarancji jakości na okres min. 3 lat od daty wykonania zamówienia.

§ 2

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zamówienia zgodnie z zakresem określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i złożonej ofercie, stanowiącymi integralne części umowy.

§ 3

Termin wykonania zamówienia ustala się do 7 dni od daty podpisania umowy.

§ 4

1. W oparciu o przeprowadzone postępowanie strony ustaliły kwotę ryczałtową wynagrodzenia w wysokości
netto: zł
podatek VAT: zł
brutto : zł
słownie:
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 będzie niezmiennie do końca trwania umowy.
3. Wykonawca wystawi fakturę po obustronnym podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego.

4. Wynagrodzenie Wykonawcy za realizację przedmiotu umowy, płatne będzie w formie przelewu bankowego na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w fakturze.
5. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury Wykonawcy w terminie do 30 dni od daty jej otrzymania.
6. Zamawiający oświadcza, że posiada środki finansowe na realizację przedmiotu umowy.
7. Wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty poniesione przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia, a w szczególności koszty transportu, koszty związane z udzieleniem gwarancji na dostarczony i zainstalowany sprzęt kuchenny.

§ 5

1. Ostateczny odbiór nastąpi po dostarczeniu, zamontowaniu i uruchomieniu sprzętu będącego przedmiotem zamówienia, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, podpisanego przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.
2. W dniu ostatecznego odbioru Wykonawca prześle dokumenty gwarancyjne.
3. Wykonawca udziela gwarancji jakości na okres min 3 lat od daty podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego podpisanego przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego.
4. Zamawiającemu przysługują uprawnienia wynikające z rękojmi niezależnie od uprawnień z tytułu gwarancji. W okresie gwarancji nie wyklucza się żądań z tytułu rękojmi.
5. Ustala się, że miejscem odbioru przedmiotu umowy jest siedziba Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy ul. Sosnowej 5.
6. Strony uznają realizację przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 1 za wykonane w dniu obustronnego podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.

§ 6

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty Zamawiającemu kar umownych:
 - a/ za zwłokę w wykonaniu przedmiotu zamówienia w wysokości 5% wynagrodzenia netto ustalonego w § 4 ust.1 za każdy dzień zwłoki licząc od terminu ustalonego w § 3 umowy.
 - b/ za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które ponosi on odpowiedzialność w wysokości 30% wynagrodzenia netto określonego w § 4 ust. 1 umowy.
2. Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy ze swojej winy- w wysokości 30% wynagrodzenia netto określonego w § 4 ust. 1 umowy.
3. Strony dopuszczają możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, jeżeli kary umowne nie pokrywają poniesionej szkody.
4. Należności z tytułu kar umownych Zamawiający potrąci z faktury wystawionej przez Wykonawcę.

§ 7

Zamawiający będzie mógł wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym, bez wezwania i wyznaczania dodatkowego terminu wykonania przedmiotu zamówienia określonego w § 1, w przypadku nieterminowego wykonania umowy lub nienależytego jej wykonania przez Wykonawcę, a także w przypadku, gdy Wykonawca zaprzestał prowadzenia działalności, wszczęte zostało wobec niego postępowanie likwidacyjne, upadłościowe, bądź postępowanie naprawcze.

§ 8

1. Do współpracy przy realizacji umowy upoważnia się:

- a) ze strony Zamawiającego:
- b) ze strony Wykonawcy:

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Ustawy Prawo Zamówień Publicznych i Kodeksu Cywilnego.

§ 10

Sprawy sporne wynikające z treści niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie właściwego miejscowo dla Zamawiającego sądu powszechnego.

§ 11

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Wykonawcy oraz trzy egzemplarze dla Zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca

DOKUMENT GWARANCYJNY

§ 1

Gwarant udziela w dniu Zamawiającemu - Gmina Mikołów gwarancji jakości wykonanego przedmiotu umowy zgodnie z umową z dnia.....

§ 2

Okres gwarancji rozpoczyna swój bieg od daty obustronnego podpisania protokołu zdawczo – odbiorczego podpisanego przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego i wynosi min. 3 lata dla dostarczonego, zamontowanego i uruchomionego sprzętu kuchennego.

§ 3

W okresie gwarancji Gwarant jest zobowiązany do usunięcia wszelkich wad, do nadzorowania usuwania tych wad.

§ 4

Jeżeli Gwarant nie usunie zgłoszonej wady w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający zleci jej usunięcie osobie trzeciej, na koszt i ryzyko Gwaranta.

§ 5

Przed upływem okresu gwarancji Zamawiający zorganizuje przegląd gwarancyjny, z udziałem przedstawicieli Gwaranta.

§ 6

W sprawach nieuregulowanych mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 7

Dokument gwarancyjny sporządzono w 4 egzemplarzach, 3 egzemplarze otrzymuje Zamawiający w dniu podpisania protokołu końcowego, 1 egzemplarz otrzymuje Gwarant.

.....
podpis i pieczęć Gwaranta



**Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego
Ogrodu Botanicznego
ul. Sosnowa 5, 43-190 Mikołów**

Opis technologiczny kuchni

**LOKALIZACJA: Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu
Botanicznego ul. Sosnowa 5, 43-190 Mikołów**

INWESTOR: Gmina Mikołów - Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Mikołowie



Opracował: Grzegorz Kaliciński

Tel 601 43 77 00

maj 2011

1. Dane ogólne

Powierzchnia użytkowa części kuchennej (objęta opracowaniem)	212,2 m ²
Ilość miejsc konsumpcyjnych	100
Zatrudnienie części żywieniowej	4
Ilość wydawanych posiłków	100

2. Podstawa opracowania

- zlecenie i ustalenia z inwestorem
- Dokumentacja dostarczona przez inwestora

3. Założenia przyjęte do opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii kuchni z zapleczem kuchennym na terenie budynku Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego przy ul. Sosnowa 5, 43-190 Mikołów.

4. Lokalizacja

Kuchnia zostaje zlokalizowana na parterze budynku.

Opis funkcji lokalu

Projektowany obiekt będzie prowadził działalność okresową, przy rezerwacji na konferencje, sympozja, spotkania i inne imprezy okolicznościowe. Pozwala to na zakup artykułów spożywczych dziennego zapotrzebowania, bez konieczności magazynowania. Mając na uwadze dni wolne od pracy projektuje się przechowywanie surowców w wymaganych warunkach sanitarnych. Działalność kuchni opiera się głównie na przygotowaniu potraw i napojów oraz szybkich przekąsek z możliwością konsumpcji na miejscu dla uczestników konferencji, spotkań i sympozjów grup przebywających w Centrum Edukacji. Nie ma części bufetowej - wydawczej, posiłki będą wydawane bezpośrednio z kuchni, dostarczane poprzez obsługę kelnerską do stolików uczestników konferencji. Wszystkie pomieszczenia zostały zaprojektowane na parterze budynku, zaprojektowano prawidłowy układ funkcjonalny.

Budynek posiada wydzielone toalety ogólnodostępne dla klientów.

W lokalu zaprojektowano salę konsumpcyjną oraz zaplecze kuchenne z magazynem, zmywalnią naczyń stołowych oraz z wydzielonym pomieszczeniem dla personelu, stanowiskiem sterylizacji jaj, obieralnią warzyw, oraz stanowisko przygotowywania mięsa. Wysokość pomieszczeń spełnia standardy – 3 m wysokości.

Kuchnia – miejsce przygotowania półproduktów na poszczególnych stanowiskach, obróbki termicznej, wykańczania i porcjowania dań. W kuchni zaprojektowano nowoczesny zespół urządzeń termicznych.

Sala konsumpcyjna – miejsce służące do spożywania posiłków przez osoby uczestniczące w konferencjach, w Sali zaprojektowano 100 miejsc. Obowiązuje obsługa przez kelnera.

Zmywalnia naczyń stołowych – wydzielone pomieszczenie połączone przez okienko podawcze (zwrot naczyń), oraz szafą przelotową na czyste naczynia z wyjściem na kuchnię. Zmywalnię wyposażono m. in. w zlewozmywak i zmywarko-wyparzarzkę do naczyń. Śmieci oraz odpady pokonsumpcyjne gromadzone oddzielnie w specjalnych pojemnikach zamykanych. Magazynowane w specjalnym wydzielonym miejscu na tyłach budynku, przekazywane odpowiednim służbom zgodnie z umową.

Komunikacja – korytarz komunikacyjny pomiędzy pomieszczeniami na zapleczu.

Mycie i wyparzenie jaj – miejsce z chodząrką do przechowywania jaj, ze zlewem do mycia i naświetlaczem do jaj, jaja zdezynfekowane transportowane do kuchni w hermetycznie zamkniętych pojemnikach.

Obieralnia warzyw – miejsce do mycia wstępnego oraz obierania warzyw, Warzywa będą przekazywane do kuchni na stanowiska dalszej obróbki, gdzie będą ponownie płukane i poddawane obróbce termicznej lub będą z nich przygotowywane surówki. Nie przewiduje się magazynowania warzyw. Zaprojektowano stół z 2 zlewami oraz półką dolną, na której będą przechowywane przeznaczone do obróbki warzywa.

Magazyn Lodówek – miejsce do przechowywania produktów w niskich temperaturach – lodówki i zamrażarki. Wydzielono odrębne chłodziarki na zapas drobiu i mięsa oraz nabiału i wędlin. Mrożonki przechowywane będą w szafach mroźniczych. Nie przewiduje się magazynowania świeżego mięsa oraz drobiu.

Magazyn produktów suchych – miejsce do przechowywania artykułów spożywczych koncentratów, produktów sypkich.

Spizarnia – miejsce do przechowywania dziennego wstępnie przygotowanych dań, w spizarni zaprojektowano stanowisko do przygotowywania deserów tzw kuchnia zimna.

Schówek porządkowy – miejsce wydzielone, przeznaczone do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości. Z zamontowanym na wysokości 50 cm nad posadzką zlewem z doprowadzeniem wody do napełniania i opróżniania wiadra do sprzątania

Pomieszczenie socjalne z węzłem sanitarnym – wyposażone w stół i 4 krzesła wykonane z aluminium – miejsce do spożywania posiłków oraz chwilowego odpoczynku. Szafki dwudzielne BHP na ubrania zamienne, toalety oraz umywalki. W pomieszczeniu umieszczono lodówkę do przechowywania próbek.

Określenie zatrudnienia:

Przyjęto zatrudnienie 4 osób personelu na zmianę.

Czas pracy lokalu od godziny 10⁰⁰ do 18⁰⁰.

Program działalności lokalu:

Na miejscu podawane będą następujące potrawy:

dania ciepłe – kotlety, steki, kotlety mielone, gulasz, pyzy, frytki, kasza gryczana,, ziemniaki, mrożone warzywa podawane po ugotowaniu.

dania mączne – kopytka, pyzy, knedle, pierogi (dostarczane jako półprodukty)

dania rybne - ryby w panierce oraz bez panierki dostarczane w filetach świeże lub zamrożone

zupa dnia – jeden rodzaj zupy na dzień

dania zimne – sałatki, surówki z warzyw sezonowych, dostarczanych jako półprodukty

napoje ciepłe – herbata, kawa,

napoje zimne – soki woda mineralna, piwo itp.

5. Opis do części budowlanej

- a. **Ścianki działowe** – zaprojektowane ścianki z płyty GKF na ruszcie stalowym
- b. **Podłogi** – gładkie, nieścieralne, antypoślizgowe, zmywalne i łatwe w utrzymaniu czystości.
- c. **Ściany:**

Sala konsumpcyjna - malowane 2x farbą ekologiczną, emulsyjną, wykończone drewnem

Zaplecze – do 2 metrów lamperia lub inna powierzchnia łatwo zmywalna (zalecamy glazurę). Powyżej malowane 2x farbą ekologiczną, akrylową

6. Wytyczne branżowe

a. **Zaopatrzenie w wodę**

Zaopatrzenie w zimną wodę z sieci miejskiej. Woda ciepła dostarczana z podgrzewacza wody. Podłączenie do instalacji wodnej Centrum Edukacyjnego.

b. **Wentylacja**

Wentylacja będzie podłączona do istniejących kanałów wentylacyjnych Centrum Edukacyjnego.

c. **Ogrzewanie**

Ogrzewanie podłączone do instalacji zbiorowej Centrum Edukacyjnego.

d. **Kanalizacja**

Ścieki będą odprowadzane do kanalizacji instalacji zbiorowej Centrum Edukacyjnego.

e. **Sieć technologiczna**

podłączona będzie do istniejącej sieci instalacji zbiorowej centrum handlowego.

f. **Instalacja elektryczna**

podłączona będzie do istniejącej sieci zbiorowej centrum handlowego.

g. Oświetlenie

w Sali sprzedaży i bufecie 4000-4500Lx

w pozostałych pomieszczeniach 4000-4500Lx,

7. Wymagania przeciwpożarowe i BHP

Sprawy konieczności zabezpieczeń przeciwpożarowych reguluje rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 21 kwietnia 2006 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz.U. Nr 80, poz.563);

Pomieszczenia zakładów gastronomicznych zaliczane są do ZL III kategorii zagrożenia ludzi. Obciążenie ogniowe tych pomieszczeń wynosi do 500 Mg/m² Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy muszą być stosowane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dn 26 września 1997 z późniejszymi zmianami w sprawie ogólnych przepisów BHP (Dz.U.Nr 129 poz844).

8. Odpady Gospodarcze

Odpady gospodarcze gromadzone w specjalnych kubłach zamykanych, zabierane i transportowane na tył budynku .

Uwagi:

- a) Pracownicy zatrudnieni powinni posiadać książeczki zdrowia do celów epidemiologicznych
- b) Wszystkie materiały użyte do wykończenia winny mieć atesty.
- c) Meble oraz wyposażenie kuchenne winny mieć atesty.
- d) Przy wszystkich punktach wodnych zamontować podajniki do ręczników jednorazowych, a przy umywalce do rąk dodatkowo dozownik mydła w płynie
- e) W każdym pomieszczeniu ustawić kosze na śmieci zamykane.

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

Kuchnia	22,6 m ²
Spizarnia	4,40 m ²
Obróbka wstępna warzyw oraz sterylizacja jaj	5,10 m ²
Magazyn prod. suchych	5,10 m ²
Magazyn – chłodnie, mroźnie	9,30 m ²
Magazyn zasobów	9 m ²
Pomieszczenie, porządkowe	4,1 m ²
Pomieszczenie socjalne z węzłem sanitarnym	13,5 m ²
Zmywalnia	13,20 m ²
Sala konsumpcyjna	105,10 m ²

Specyfikacja wyposażenia:

	Kuchnia	opis	wymiar	moc kW	ilość
1.1	Stół z szafką drzwi przesuwne i blokiem 3 szuflad po lewej	ze stali nierdzewnej	2000x700x850		1
1.2	Stół z półką	ze stali nierdzewnej	1000x700x850		1
1.3	Konsola pod Salamander	ze stali nierdzewnej	400x519x517		1
1.4	Salamander	obudowa urządzenia ze stali nierdzewnej = powierzchnia robocza WxD: 590x320 mm = ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów = bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia = wysuwana blacha z rusztem = dwie grzałki niezależnie sterowane napięcie 230 V	600x510x530	4	1

		<p>wymuszony obieg powietrza</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> elektroniczny termostat <input type="checkbox"/> cyfrowy wyświetlacz <input type="checkbox"/> automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin <input type="checkbox"/> filtr przeciwpyłkowy <input type="checkbox"/> samodomykające drzwi oraz blokada otwartych drzwi <input type="checkbox"/> izolacja z pianki poliuretanowej <input type="checkbox"/> komory w standardzie GN 1/1 <input type="checkbox"/> agregat umieszczony po prawej stronie urządzenia <input type="checkbox"/> urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> możliwość dokupienia dodatkowych półek <p>napięcie 230 V</p>			
1.5	Stół mroźniczy		1360x700x860	1	1
1.6	Okap z łapaczami tłuszczu wraz z podłączeniem do wentylacji	stal nierdzewna	1000x1200x450		1
1.7	Piec konwekcyjno-parowy 7 półek GN	<p>Moc całkowita: 8,3 kW</p> <p>Rodzaj produktu: elektryczny</p> <p>Bezpośredni wtrysk wody z bojlera</p> <p>Ilość poziomów pieczenia: 7</p> <p>Typ tac do pieczenia: GN 1/1</p> <p>Odległość między poziomami pieczenia: 67 mm</p> <p>Zasilanie: 400 V 3+N</p> <p>Sterowanie elektroniczne</p> <p>System Delta</p> <p>Tutrzymanie cyklu gotowania (cook & hold)</p>	800x800x820	8,3	1
1.8	Podstawa pieca wraz z przewodnikami	wykonane ze stali chromowanej wymiary pasujące do pieca konwekcyjnego			1
1.8a	regał perforowany półki przestawne, górna i dolna półka na stałe	stal nierdzewna	1200x600x1800		1
1.9	basen wysokość komory H 300	stal nierdzewna	800x600x850		1

1.10a	Bateria prysznicową z wylewką montowana do basenu				1
1.10	Stół z półką ze zlewem po lewej + półka+ bateria z zaworem kulowym	stal nierdzewna	1400x600x850		1
1.11	umywalka do rąk		istniejąca		0
1.12	Stół z półką ze zlewem po lewej + bateria z zaworem kulowym wraz z podłączeniem do instalacji wod - kan	stal nierdzewna	1000x600x850		1
1.13	Kuchenka Mikrofalowa	Profesjonalna kuchenka mikrofalowa 1000 W <input type="checkbox"/> sterowanie manualne <input type="checkbox"/> 5 poziomów mocy <input type="checkbox"/> komora wykonana ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> obudowa urządzenia wykonane ze stali malowanej proszkowo <input type="checkbox"/> pojemność komory 26 litrów <input type="checkbox"/> wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm	517x412x297	1	1
1.14	Półka pod kuchenkę	stal nierdzewna	700x500x250		1
1.15	Stół z półką	stal nierdzewna	1400x700x850		1
1.16	ława grill na podstawie szafkowej z drzwiami	wymiary rusztu w cm: 2x 38 x 52 • 2x części grzejne sterowane osobno 12,0 kW 8 870,- 400 V /3N/ 50 Hz	800x700x850	12	1
1.17	taboret elektryczny	obudowa wykonana ze stali nierdzewnej średnica płyty grzewczej: 40 cm - umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności moc grzewcza: 5 kW	660x650x400	5	1
1.18	stół bez półki	stal nierdzewna	1000x700x850		1
1.19	Okap				0
1.20	Stół z półką podwieszana szuflada	stal nierdzewna	600x700x850		1
1.21	Frytownica 2x7l	• pojemność oleju 2x 7-8 l• wykonanie nierdzewne• nierdzewna grzałka• „zimna strefa“• kontrolka pracy i grzania• główny wyłącznik• regulacja temperatury50-190 oC• wymiary kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm	540x420x300	6	1

1.22	kuchnia elektryczna 6 płytowa z piekarnikiem elektrycznym 2/1 z szafka z drzwiami	<p>Kuchnia z piekarnikiem GN 2/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • elektryczna trójfazowa • 6x płyta okrągła 2,6 kW • Ø płyty 22 cm • płyty szybkogrzejne • piekarnik na GN 2/1 • moc piekarnika 5,0 kW • wymiary piekarnika cm: 68 x 55 x 34 h • 1x szafka z drzwiami 20,6 kW <p>400 V /3N/ 50 Hz</p>	1200x700x850	20,6	1
1.23	wózek kelnerski 3 półkowy spawany	stal nierdzewna	900x600x950		1
	Zmywalnia				
2.1	umywalka do rąk		istniejąca		0
2.2	Stół z półką	stal nierdzewna	1400x600x850		1
2.3	Zmywarka kosz 50x50 2 dozowniki + płyn myjący 10l, nabłyszczający 10l	<ul style="list-style-type: none"> - system myjąco-płuczący obrotowy wykonany ze stali nierdzewnej - mycie i płukanie jest od góry i od dołu - całkowita wysokość otworu wsadowego w wynosi: 310mm - 1 kosz na szkło - 310 mm wysokość szklanki - 1 kosz na sztućce - 1 kosz na 18 naczyń - wymiary kosza : 500/500 mm - zasilanie: 400V - posiada tylko jeden program 120 sekund. 	580x610x840		1
2.3a	podstawa zmywarki z przewodnicami na kosze	stal nierdzewna			1
2.4	stół z półką	stal nierdzewna	1400x600x850		1
2.5	Stół z 2 zlewami i półką wraz z podłączeniem do instalacji wod-kan	stal nierdzewna	1900x600x850		1
2.6	Bateria prysznicowa montowana do zlewu	stal nierdzewna			1
2.7	stół bez półki	stal nierdzewna	2000x600x850		1
2.8	kosz na smieci z pokrywką na kółkach	stal nierdzewna Kosz 75 l	530 Ø x 610 h		1
2.9	szafa przelotowa dzielona drzwi suwane	stal nierdzewna	1200x600x1800		1

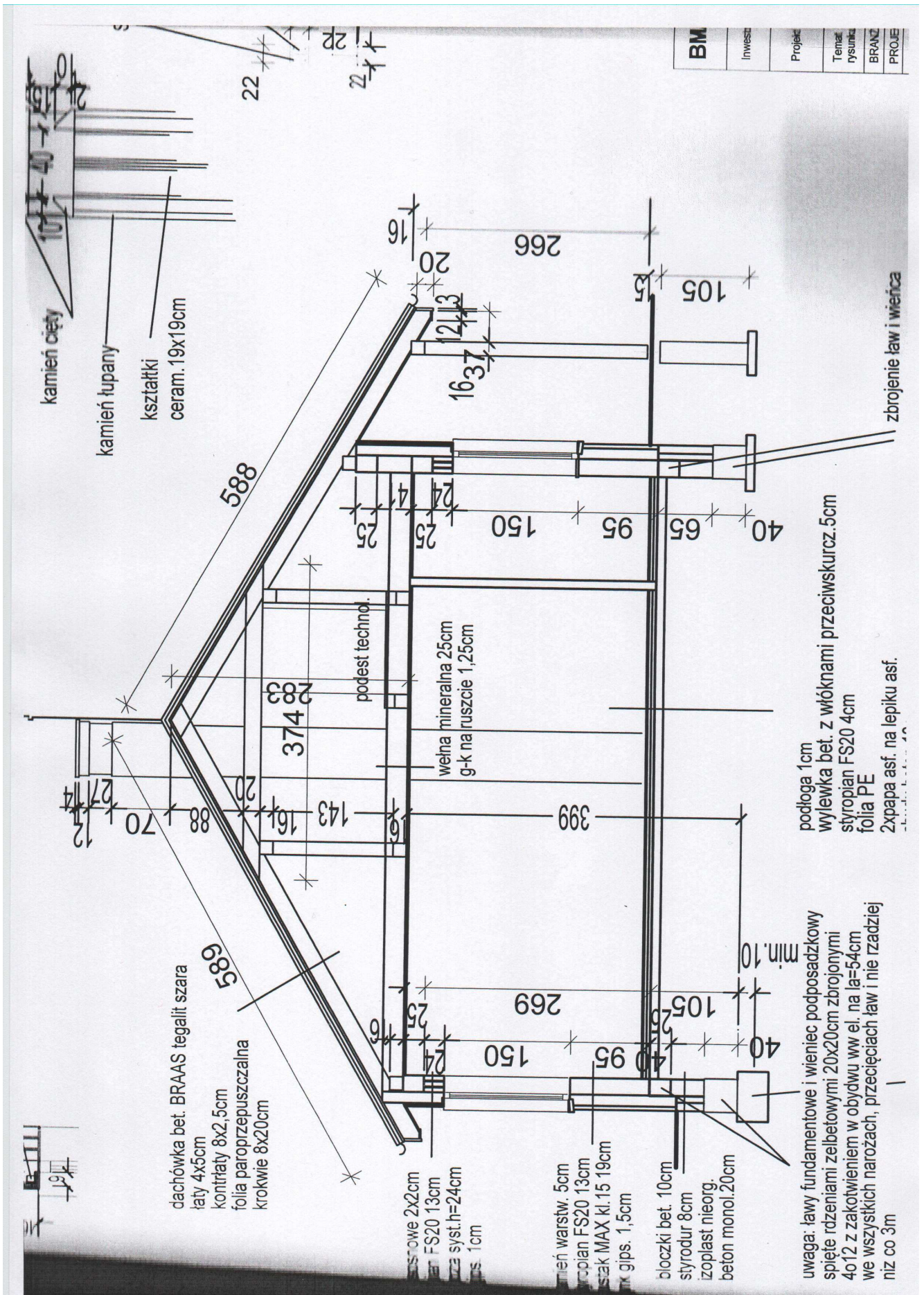
2.10	Płyta MDF z zawiasami do wydzielenia strefy wejścia		900x1500x18		1
	Spizarnia				
3.1	Szafa chłodnicza GN2/1 700L	<input type="checkbox"/> elektroniczny termostat <input type="checkbox"/> cyfrowy wyświetlacz <input type="checkbox"/> automatyczne rozmrażanie <input type="checkbox"/> filtr przeciwpyłkowy <input type="checkbox"/> automatyczne odparowanie skroplin <input type="checkbox"/> regulowane nóżki ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> w komplecie 3 półki GN 2/1 <input type="checkbox"/> samodomykające drzwi z zamkiem <input type="checkbox"/> profilowany uchwyt otwierania drzwi <input type="checkbox"/> urządzenie wykonane są ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic oraz półek	740x830x2010	0,46	1
3.2	regał ze stali chromowany	wykonane ze stali chromowanej	910x455x1800		1
	Obieralnia Warzyw + sterylizacja jaj				
4.1	Stół z 2 zlewami i z półką + bateria z zaworem kulowym montowana do zlewu	zlewy po prawej stal nierdzewna	1600x600x850		1
4.2	Stół ze zlewem bez półki miejscem na chłodziarkę do jaj + bateria z zaworem kulowym	zlew po lewej	1400x600x850		1
4.3	Naświetlacz do jaj - 30 szt.	Dane techniczne: - Źródło UV-C - 4 x TUV 16W - Długość fali - 253,7nm - Pobór mocy 40VA - Klasa ochronności - IP20 - Długość trwania cyklu - 90 s - Jednorazowy wsad - 30 jaj. - Trwałość promienników UV - 7500h - Pojemność szuflady 30 jaj.	184x460x380		1
4.4	Chłodziarka do przechowywania jaj	pojemność 110L, temperatura pracy -8 / +,8 moc 0,5W, napięcie zasilania 230V	470x535x820		1
4.5	umywalka do rąk		istniejąca		0
	Obróbka Mięsa				
5.1	Stół z 2 zlewami i półką + bateria z zaworem kulowym montowana do zlewu, wraz z podłączeniem do instalacji wod-kan	stal nierdzewna	1100x600x850		1

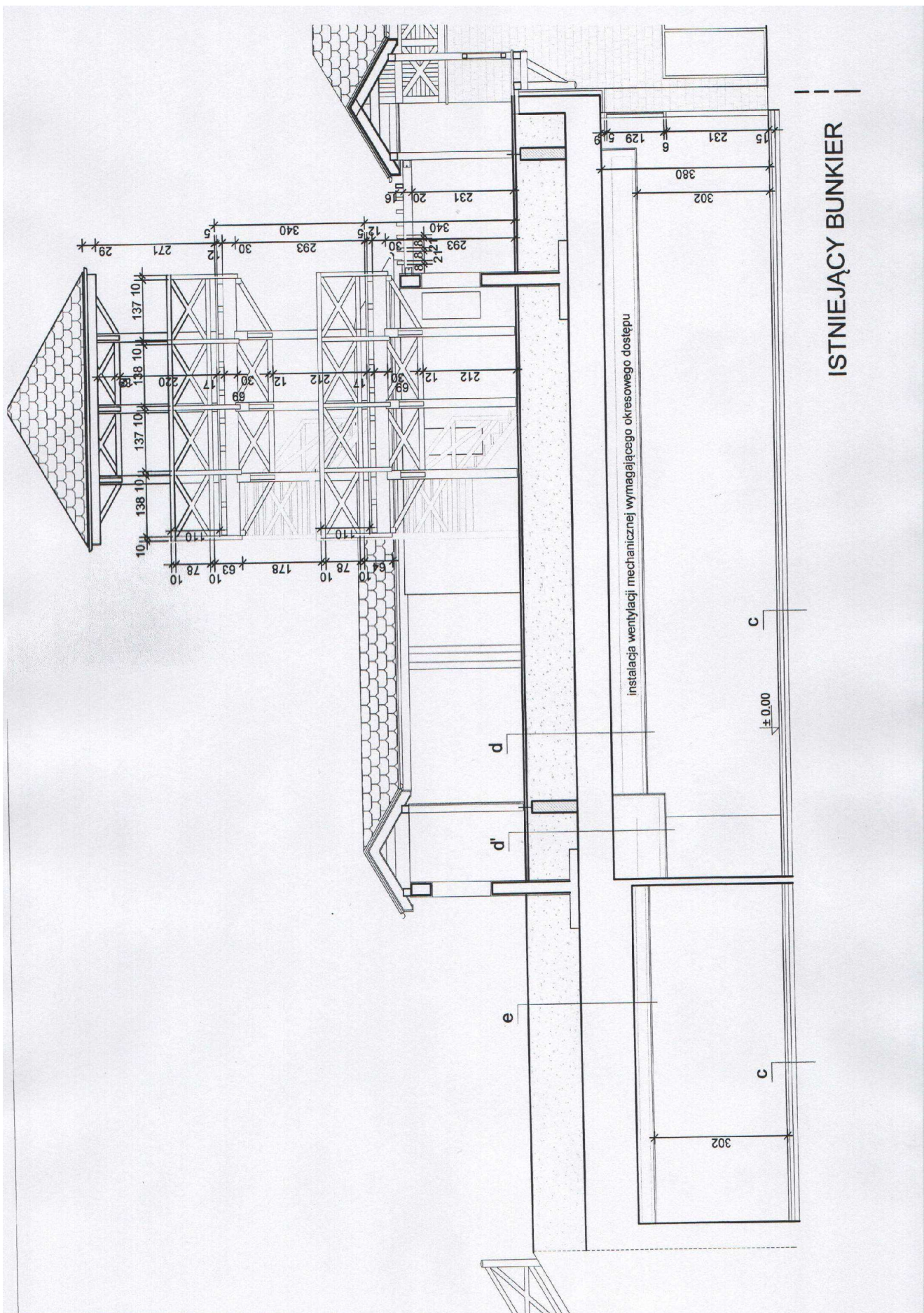
5.2	umywalka do rąk nierdzewna + bateria z zaworem kulowym montowana do zlewu	• wanna w cm: 34 x 25 x 11	400x295x140		1
5.3	kloc drewniany podstawa drewniana	grubość 200	400x400x850		1
Magazyn Produktów Suchych					
6.1	regał ze stali chromowany	wykonane ze stali chromowanej	1825x610x1800		1
6.2	regał ze stali chromowany	wykonane ze stali chromowanej	1825x610x1800		1
Magazyn chłodziarek, zamrażarek					
7.1	zamrażarka skrzyniowa 500L	<input type="checkbox"/> w komplecie 1 kosz <input type="checkbox"/> obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała) <input type="checkbox"/> elektroniczny wyświetlacz temperatury <input type="checkbox"/> możliwość regulacji temperatury <input type="checkbox"/> grube ścianki izolacyjne <input type="checkbox"/> posiada 4 kółka z hamulcami <input type="checkbox"/> wbudowany zamek na klucz <input type="checkbox"/> rozmrażanie ręczne zasilanie 230V	1560x720x900	0,25	1
7.2	szafa chłodnicza GN 2/1 700l	<input type="checkbox"/> elektroniczny termostat <input type="checkbox"/> cyfrowy wyświetlacz <input type="checkbox"/> automatyczne rozmrażanie <input type="checkbox"/> filtr przeciwpyłkowy <input type="checkbox"/> automatyczne odparowanie skroplin <input type="checkbox"/> regulowane nóżki ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> w komplecie 3 półki GN 2/1 <input type="checkbox"/> samodomykające drzwi z zamkiem <input type="checkbox"/> profilowany uchwyt otwierania drzwi <input type="checkbox"/> urządzenie wykonane są ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic oraz półek	740x830x2010	0,46	1
Magazyn zasobów					
8.1	regał ze stali chromowany	wykonane ze stali chromowanej	1525x610x1800		2
8.2	regał ze stali chromowany	wykonane ze stali chromowanej	1825x610x1800		1
Pomieszczenie porządkowe					
9.1	Regał magazynowy na środki czystości		istniejąca		0
9.2	Brodzik		istniejący		0
Pomieszczenie socjalne					

		Szafa ubraniowa trzyosobowa z przegrodą na czystą i brudną odzież, wykonana z blach stalowych grubości 0,8 i 1,0mm malowanych proszkowo. Wyposażenie standardowe to półka, drążek ubraniowy z 8 haczykami. Drzwi wzmocnione z 2 otworami wentylacyjnymi, zamykane zamkiem jednopunktowym z kompletem 2 kluczy.			
10.1	Szafka dwudzielna BHP		1050x500x1700		1
10.2	stolik z 4 krzesłami	wykonany z aluminium			1
10.3	umywalka		istniejąca		0
10.4	muszla sedesowa		istniejąca		0
10.5	Lodówka do przechowywania próbek	zakres temperatur -8 ~ +8°C pojemność 110 litrów napięcie 230 V zużycie energii 0,5 kW/24h opływowy kształt - brak ostrych kątów cichy agregat 3 półki w komplecie na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (białe) drzwi perłowe w komplecie flamaster do podpisywania próbek oraz gąbka do ścierania flamastrów w komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich	470x535x820	0,5	1
10.6	szafka ze zlewem 1 komorowym i ociekaczem + bateria z zaworem kulowym	zlew na szafce z płyty MDF zamykanej, dwudrzwiowej	800x600x820		1

Moc całkowita

kW 59,11





EGZEMPLARZ ARCHIWALNY

BMA projekt Barbara Siwy
43-190 Mikołów, ul. Krakowska 11

BMA projekt

www.bmaprojekt.pl

NIP: 635-120-70-08
REGON: 241356724

Tel./Fax: 32/ 738 04 28
Tel. kom. 503-577-827

Egzemplarz 1

PROJEKT BUDOWLANY ZAMIENNY 2

INWESTYCJA:

REWITALIZACJA TERENÓW POWOJSKOWYCH
CENTRUM EDUKACJI PRZYRODNICZEJ
I EKOLOGICZNEJ ŚLĄSKIEGO OGRODU BOTANICZNEGO
W MIKOŁOWIE PRZY ULICY SOSNOWEJ
(DZ. NR 486/38)

INWESTOR:

GINA MIKOŁÓW
43-190 Mikołów,
Rynek 16

Starostwo Powiatowe Mikołów na podstawie
ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo Budowlane
(Dz.U. Nr 156, poz. 1118) z późn. zm.)
zawieszę projekt budowlany - wyciąg z pozwolenia
na budowę nr 2520/2010 z dnia 12.10.2010 r.

LOKALIZACJA:

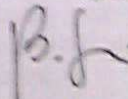
Mikołów, ul. Sosnowa
parc. 486/38

z up. Starosty
mgr inż. arch. L. W. M. Maciej
NACZELNIK WYDZIAŁU
ADMINISTRACJI ARCHITECTONICZNO-BUDOWLANEJ
VI

PROJEKTANT:

mgr inż. arch. Barbara Siwy
upr. bud. nr 150/02
mgr inż. architekt
S.O.I.A. nr SL-1038 BARBARA SIWY

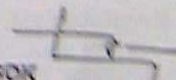
uprawnienia budowlane do projektowania
bez ograniczeń w specjalności
architektonicznej
nr ewid. 150/02 LVV Śląskiego



SPRAWDZAJĄCY:

mgr inż. Arch Andrzej Lasok
upr. bud. nr 116/02
S.O.I.A. nr SL-0623

mgr inż. arch.
Andrzej LASOK
uprawnienia budowlane do projektowania
i kierowania robotami budowlanymi bez
ograniczeń w specjalności architektonicznej
nr ewid. 116/02 U. Woj. Śl.



MIKOŁÓW - sierpień 2010

Załącznik do decyzji

nr 550/2010

z dnia 12.10.2010 r.

ŚLĄSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY

40 – 957 Katowice ul. Raciborska 39 skrytka pocztowa 591

~~tel. : (032) 351-23-15 fax : (032) 351-23-18~~
~~http://www.katowice.pl~~ ~~http://www.katowice.pl~~

Katowice, dnia 02.06.2010 r.

525/A/44203/23/10
Z-525-90/10)

DECYZJA

Na podstawie art. 104 Kpa, art. 3 i art. 10 ust. 2 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), art. 18 ust. 1 i 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690, ze zmianami), po rozpatrzeniu wniosku Pani Małgorzaty Szafron-Szendzielorz – WIERUCHOMOŚCI Szafron Szendzielorz, ul. Szewczyka 43A, 43-215 Studzienice z dnia 04.2010 r. w porozumieniu z Okręgowym Inspektorem Pracy w Katowicach (postanowienie z dnia 17.05.2010 r. znak Kt-Bo-048/2010),

Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

w y r a ż a

podję na stosowanie oświetlenia wyłącznie elektrycznego dla pomieszczeń stałej pracy (pom. nr 1 - sala audiowizualna 1, 34 - kuchnia, 35 - wydawka, 37 - zmywalnia, 50 - sekretariat), znajdujących się w Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy ul. Sosnowej, pod warunkiem zapewnienia:

- oświetlenia światłem sztucznym o natężeniu wyższym niż przewidziane dla analogicznych pomieszczeń oświetlonych światłem naturalnym poprzez zastosowanie źródeł światła o temperaturze barwowej 4000 - 4500 K,
- oświetlenia awaryjnego spełniającego wymagania PN,
- w pomieszczenie sekretariatu (pom. nr 50) oświetlenia pośredniego światłem dziennym z pomieszczenia centrum administracji (pom. nr 49) poprzez wykonanie naświetla w ścianie działowej między tymi pomieszczeniami,
- odpowiedniego mikroklimatu z zachowaniem wymaganej czystości powietrza poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń wentylacyjnych lub klimatyzacyjnych.

Projekt budowlany adaptacji należy uzgodnić w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w trybie art. 3 lub 34 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

UZASADNIENIE

Na podstawie przedłożonej dokumentacji ustalono, że inwestor, tj. Gmina Mikołów w ramach rewitalizacji terenów powojсковych zamierza w istniejącym schronie zlokalizować Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego w Mikołowie przy Sosnowej. Schron jest obiektem usytuowanym na poziomie otaczającego terenu, jednakże jako obiekt wykorzystywany dla celów wojskowych został przykryty z trzech stron ponad metrową warstwą ziemi.

W adaptowanym obiekcie zamieszka się zorganizować następujące pomieszczenia stałej pracy: sala audiowizualna I (pom. nr 26) o pow. 82,10 m², kuchnia (pom. nr 34) o pow. 20,4 m², wydawka (pom. nr 35) o pow. 4,60 m², zmywalnia (pom. 37) o pow. 13,20 m² oraz pomieszczenia sekretariatu (pom. nr 50) o pow. 15,40 m².

Pozostałe pomieszczenia nie będą pomieszczeniami stałej pracy w rozumieniu § 2 pkt 4 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).

Jak uzasadnia wnioskodawca, nie jest możliwe zapewnienie oświetlenia naturalnego pomieszczeń ze względu na stan techniczny, tj. konstrukcję żelbetonową monolityczną oraz układ konstrukcyjny. Jedynie w pomieszczeniu sekretariatu (pom. nr 50) istnieje możliwość zapewnienia oświetlenia światłem dziennym pośrednim z pomieszczenia centrum administracji (pom. nr 49) przez wykonanie naswietla w ścianie działowej między tymi pomieszczeniami.

W pomieszczeniach sali audiowizualnej I (nr 26) brak dostępu światła dziennego jest uzasadniony celowością funkcjonalną tego typu pomieszczeń.

W pomieszczeniach: kuchnia (pom. nr 34), wydawka (pom. nr 35) i zmywalnia (pom. nr 37), wagi na układ funkcjonalny pomieszczeń i konstrukcję budynku nie ma możliwości zapewnienia dostępu światła dziennego, natomiast funkcja obiektu uzasadnia zorganizowanie w nim zaplecza gastronomicznego.

Biorąc powyższe pod uwagę orzeczono jak w sentencji.

Od niniejszej decyzji służy stronie odwołanie do Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie w terminie 14 dni od daty jej otrzymania. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.



Śląski Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny

lek. med. Grzegorz Hudzik

Wymagane:

BRUCHOMOŚCI

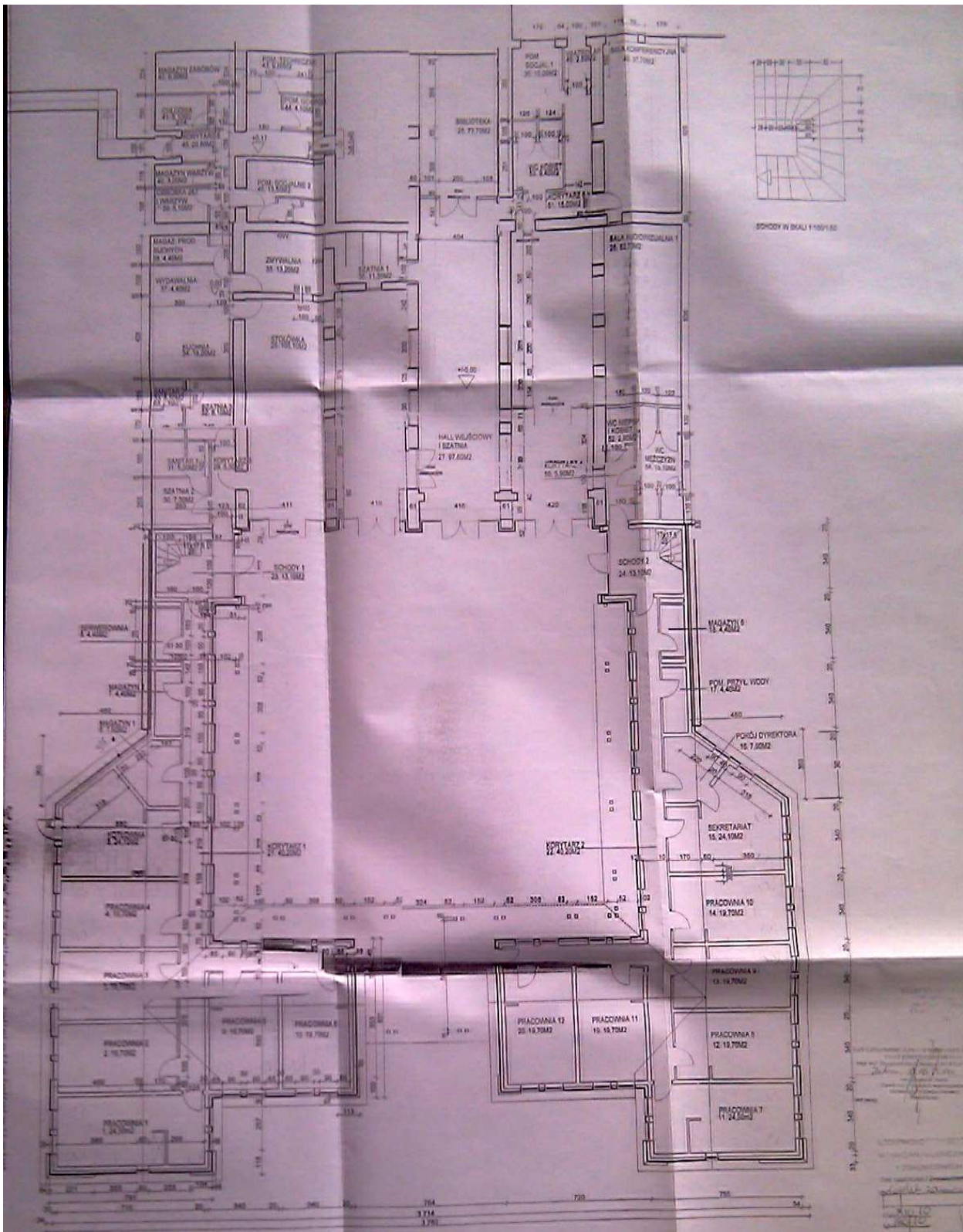
ul. Szendzielorz

ul. Zwyczyka 43A

41-115 Studzieniec

Wzrostki:

1. PPIS w Tychach
2. PIP w Katowicach
3. OZNS a/a

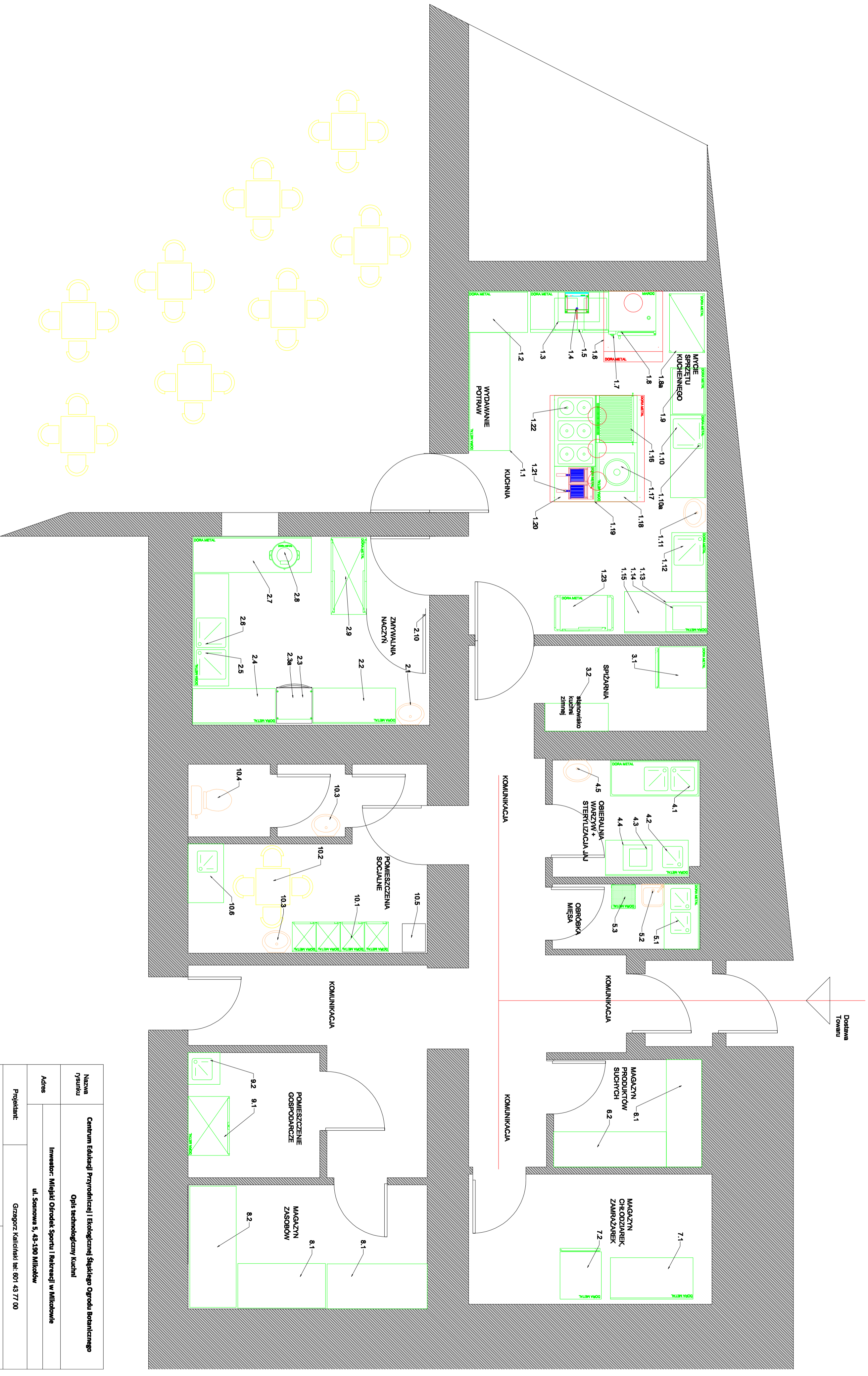


———— ściany istniejące do zachowania
 - - - - - nowe ściany

RZUT PARTERU

BMA projekt	Barbara Słoy
Wzrost:	GENIA WYKONCZY
Adres:	43-100 WODZISZCZKA, ul. Rynek, 15
Projekt:	PROJEKT PRZEPROJEKOWANIA I DOKONANIE ZMIAN W PROJEKCIACH ARCHITECTURALNYCH I INŻYNIERSKICH
Temat:	CEPIE
Pracownik:	KUZIET PARTERU
BRANZA ARCHITECTURA	PRACOWNIA
mgr inż. arch. Barbara Słoy	
mgr inż. arch. Andrzej Uszak	

trona



Nazwa Opis technologiczny kuchni	Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu Botanicznego	
Adres	Inwestor: Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Mikołowie ul. Sienkowsa 5, 43-190 Mikołów	
Projektant:	Grażyna Kallinicki	tel: 601 43 77 00
	Data: 05-2011	



**Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego
Ogrodu Botanicznego
ul. Sosnowa 5, 43-190 Mikołów**

**Specyfikacja techniczna
sprzęt kuchenny**

**LOKALIZACJA: Centrum Edukacji Przyrodniczej i Ekologicznej Śląskiego Ogrodu
Botanicznego ul. Sosnowa 5, 43-190 Mikołów**

INWESTOR: Gmina Mikołów - Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Mikołowie



Opracował: Grzegorz Kaliciński

Tel 601 43 77 00

maj 2011

	Kuchnia	opis	wymiar	moc kW	ilość
1.1	Stół z szafką drzwi przesuwne i blokiem 3 szuflad po lewej	ze stali nierdzewnej	2000x700x850		1
1.2	Stół z półką	ze stali nierdzewnej	1000x700x850		1
1.3	Konsola pod Salamander	ze stali nierdzewnej	400x519x517		1
1.4	Salamander	<p>obudowa urządzenia ze stali nierdzewnej</p> <p>= powierzchnia robocza WxD: 590x320 mm</p> <p>= ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów</p> <p>= bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia</p> <p>= wysuwana blacha z rusztem</p> <p>= dwie grzałki niezależnie sterowane napięcie 230 V</p>	600x510x530	4	1
1.5	Stół mroźniczy	<p>wymuszony obieg powietrza</p> <p><input type="checkbox"/> elektroniczny termostat</p> <p><input type="checkbox"/> cyfrowy wyświetlacz</p> <p><input type="checkbox"/> automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin</p> <p><input type="checkbox"/> filtr przeciwpyłkowy</p> <p><input type="checkbox"/> samodomykające drzwi oraz blokada otwartych drzwi</p> <p><input type="checkbox"/> izolacja z pianki poliuretanowej</p> <p><input type="checkbox"/> komory w standardzie GN 1/1</p> <p><input type="checkbox"/> agregat umieszczony po prawej stronie urządzenia</p> <p><input type="checkbox"/> urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej</p> <p><input type="checkbox"/> możliwość dokupienia dodatkowych półek</p> <p>napięcie 230 V</p>	1360x700x860	1	1
1.6	Okap z łapaczami tłuszczu wraz z podłączeniem do wentylacji	stal nierdzewna	1000x1200x450		1

1.7	Piec konwekcyjno-parowy 7 półek GN	Moc całkowita: 8,3 kW Rodzaj produktu: elektryczny Bezpośredni wtrysk wody z bojlera Ilość poziomów pieczenia: 7 Typ tac do pieczenia: GN 1/1 Odległość między poziomami pieczenia: 67 mm Zasilanie: 400 V 3+N Sterowanie elektroniczne System Delta Tutrzymanie cyklu gotowania (cook & hold)	800x800x820	8,3	1
1.8	Podstawa pieca wraz z przewodnikami	wykonane ze stali chromowanej wymiary pasujące do pieca konwekcyjnego			1
1.8a	regał perforowany półki przestawne, górna i dolna półka na stałe	stal nierdzewna	1200x600x1800		1
1.9	basen wysokość komory H 300	stal nierdzewna	800x600x850		1
1.10a	Bateria prysznicowa z wylewką montowana do basenu				1
1.10	Stół z półką ze zlewem po lewej + półka+ bateria z zaworem kulowym	stal nierdzewna	1400x600x850		1
1.11	umywalka do rąk		istniejąca		0
1.12	Stół z półką ze zlewem po lewej + bateria z zaworek kulowym wraz z podłączeniem do instalacji wod - kan	stal nierdzewna	1000x600x850		1
1.13	Kuchenka Mikrofalowa	Profesjonalna kuchenka mikrofalowa 1000 W <input type="checkbox"/> sterowanie manualne <input type="checkbox"/> 5 poziomów mocy <input type="checkbox"/> komora wykonana ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> obudowa urządzenia wykonane ze stali malowanej proszkowo <input type="checkbox"/> pojemność komory 26 litrów <input type="checkbox"/> wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm	517x412x297	1	1
1.14	Półka pod kuchenkę	stal nierdzewna	700x500x250		1
1.15	Stół z półką	stal nierdzewna	1400x700x850		1
1.16	ława grill na podstawie szafkowej z drzwiami	wymiary rusztu w cm: 2x 38 x 52 • 2x części grzejne sterowane osobno 12,0 kW 8 870,- 400 V /3N/ 50 Hz	800x700x850	12	1
1.17	taboret elektryczny	obudowa wykonana ze stali nierdzewnej średnica płyty grzewczej: 40 cm - umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności moc grzewcza: 5 kW	660x650x400	5	1

1.18	stół bez półki	stal nierdzewna	1000x700x850		1
1.19	Okap				0
1.20	Stół z półką podwieszana szuflada	stal nierdzewna	600x700x850		1
1.21	Frytownica 2x7l	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność oleju 2x 7-8 l • wykonanie nierdzewne • nierdzewna grzałka • „zimna strefa“ • kontrolka pracy i grzania • główny wyłącznik • regulacja temperatury 50-190 °C • wymiary kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm 	540x420x300	6	1
1.22	kuchnia elektryczna 6 płytowa z piekarnikiem elektrycznym 2/1 z szafka z drzwiami	<p>Kuchnia z piekarnikiem GN 2/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • elektryczna trójfazowa • 6x płyta okrągła 2,6 kW • Ø płyty 22 cm • płyty szybkogrzejne • piekarnik na GN 2/1 • moc piekarnika 5,0 kW • wymiary piekarnika cm: 68 x 55 x 34 h • 1x szafka z drzwiami 20,6 kW 400 V /3N/ 50 Hz 	1200x700x850	20,6	1
1.23	wózek kelnerski 3 półkowy spawany	stal nierdzewna	900x600x950		1
	Zmywalnia				
2.1	umywalka do rąk		istniejąca		0
2.2	Stół z półką	stal nierdzewna	1400x600x850		1
2.3	Zmywarka kosz 50x50 2 dozowniki + płyn myjący 10l, nabłyszczający 10l	<ul style="list-style-type: none"> - system myjąco-płuczący obrotowy wykonany ze stali nierdzewnej - mycie i płukanie jest od góry i od dołu - całkowita wysokość otworu wsadowego w wynosi: 310mm - 1 kosz na szkło - 310 mm wysokość szklanki - 1 kosz na sztućce - 1 kosz na 18 naczyń - wymiary kosza : 500/500 mm - zasilanie: 400V - posiada tylko jeden program 120 sekund. 	580x610x840		1
2.3a	podstawa zmywarki z prowadnicami na kosze	stal nierdzewna			1
2.4	stół z półką	stal nierdzewna	1400x600x850		1

2.5	Stół z 2 zlewami i półą wraz z podłączeniem do instalacji wod-kan	stal nierdzewna	1900x600x850		1
2.6	Bateria prysznicowa montowana do zlewu	stal nierdzewna			1
2.7	stół bez półki	stal nierdzewna	2000x600x850		1
2.8	kosz na śmieci z pokrywką na kółkach	stal nierdzewna Kosz 75 l	530 Ø x 610 h		1
2.9	szafa przelotowa dzielona drzwiami suwane	stal nierdzewna	1200x600x1800		1
2.10	Płyta MDF z zawiasami do wydzielenia strefy wejścia		900x1500x18		1
	Spizarnia				
3.1	Szafa chłodnicza GN2/1 700L	<input type="checkbox"/> elektroniczny termostat <input type="checkbox"/> cyfrowy wyświetlacz <input type="checkbox"/> automatyczne rozmrażanie <input type="checkbox"/> filtr przeciwpylekowy <input type="checkbox"/> automatyczne odparowanie skroplin <input type="checkbox"/> regulowane nóżki ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> w komplecie 3 półki GN 2/1 <input type="checkbox"/> samodomykające drzwi z zamkiem <input type="checkbox"/> profilowany uchwyt otwierania drzwi <input type="checkbox"/> urządzenie wykonane są ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic oraz półek	740x830x2010	0,46	1
3.2	regał ze stali chromowanej	wykonane ze stali chromowanej	910x455x1800		1
	Obieralnia Warzyw + sterylizacja jaj				
4.1	Stół z 2 zlewami i z półką + bateria z zaworem kulowym montowana do zlewu	zlewy po prawej stal nierdzewna	1600x600x850		1
4.2	Stół ze zlewem bez półki miejscem na chłodziarkę do jaj + bateria z zaworem kulowym	zlew po lewej	1400x600x850		1

4.3	Naświetlacz do jaj - 30 szt	Dane techniczne: - Źródło UV-C - 4 x TUV 16W - Długość fali - 253,7nm - Pobór mocy 40VA - Klasa ochronności - IP20 - Długość trwania cyklu - 90 s - Jednorazowy wsad - 30 jaj. - Trwałość promienników UV - 7500h - Pojemność szuflady 30 jaj.	184x460x380		1
4.4	Chłodziarka do przechowywania jaj	pojemność 110L, temperatura pracy -8 / +,8 moc 0,5W, napięcie zasilania 230V	470x535x820		1
4.5	umywalka do rąk		istniejąca		0
Obróbka Mięsa					
5.1	Stół z 2 zlewami i półką + bateria z zaworem kulowym montowana do zlewu, wraz z podłączeniem do instalacji wod-kan	stal nierdzewna	1100x600x850		1
5.2	umywalka do rąk nierdzewna + bateria z zaworem kulowym montowana do zlewu	• wanna w cm: 34 x 25 x 11	400x295x140		1
5.3	kloc drewniany podstawa drewniana	grubość 200	400x400x850		1
Magazyn Produktów Suchych					
6.1	regał ze stali chromowanej	wykonane ze stali chromowanej	1825x610x1800		1
6.2	regał ze stali chromowanej	wykonane ze stali chromowanej	1825x610x1800		1
Magazyn chłodziarek, zamrażarek					
7.1	zamrażarka skrzyniowa 500L	<input type="checkbox"/> w komplecie 1 kosz <input type="checkbox"/> obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała) <input type="checkbox"/> elektroniczny wyświetlacz temperatury <input type="checkbox"/> możliwość regulacji temperatury <input type="checkbox"/> grube ścianki izolacyjne <input type="checkbox"/> posiada 4 kółka z hamulcami <input type="checkbox"/> wbudowany zamek na klucz <input type="checkbox"/> rozmrażanie ręczne zasilanie 230V	1560x720x900	0,25	1

7.2	szafa chłodnicza GN 2/1 700l	<input type="checkbox"/> elektroniczny termostat <input type="checkbox"/> cyfrowy wyświetlacz <input type="checkbox"/> automatyczne rozmrażanie <input type="checkbox"/> filtr przeciwpyłkowy <input type="checkbox"/> automatyczne odparowanie skroplin <input type="checkbox"/> regulowane nóżki ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> w komplecie 3 półki GN 2/1 <input type="checkbox"/> samodomykające drzwi z zamkiem <input type="checkbox"/> profilowany uchwyt otwierania drzwi <input type="checkbox"/> urządzenie wykonane są ze stali nierdzewnej <input type="checkbox"/> możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic oraz półek	740x830x2010	0,46	1
	Magazyn zasobów				
8.1	regał ze stali chromowany	wykonane ze stali chromowanej	1525x610x1800		2
8.2	regał ze stali chromowany	wykonane ze stali chromowanej	1825x610x1800		1
	Pomieszczenie porządkwe				
9.1	Regał magazynowy na środki czystości		istniejąca		0
9.2	Brodzik		istniejący		0
	Pomieszczenie socjalne				
10.1	Szafka dwudzielna BHP	Szafa ubraniowa trzyosobowa z przegrodą na czystą i brudną odzież, wykonana z blach stalowych grubości 0,8 i 1,0mm malowanych proszkowo. Wyposażenie standardowe to półka, drążek ubraniowy z 8 haczykami. Drzwi wzmocnione z 2 otworami wentylacyjnymi, zamykane zamkiem jednopunktowym z kompletem 2 kluczy.	1050x500x1700		1
10.2	stolik z 4 krzesłami	wykonany z aluminium			1
10.3	umywalka		istniejąca		0
10.4	muszla sedesowa		istniejąca		0

10.5	Lodówka do przechowywania próbek	zakres temperatur -8 ~ +8°C pojemność 110 litrów napięcie 230 V zużycie energii 0,5 kW/24h opływowy kształt - brak ostrych kątów cichy agregat 3 półki w komplecie na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (białe) drzwi perłowe w komplecie flamaster do podpisywania próbek oraz gąbka do ścierania flamastrów w komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich	470x535x820	0,5	1
10.6	szafka ze zlewem 1 komorowym i ociekaczem + bateria z zaworem kulowym	zlew na szafce z płyty MDF zamykanej, dwudrzwiowej	800x600x820		1
			Moc całkowita kW	59,11	

