

UNIWERSYTECKIE CENTRUM KLINICZNE
WARSZAWSKIEGO UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO
Dziecięcy Szpital Kliniczny im. Józefa Polikarpa Brudzińskiego
w Warszawie

DZIAŁ ADMINISTRACYJNO - GOSPODARCZY

DAG.221.23.2021.PD.DSK

Warszawa, dnia 16 marca 2021r.

Do wszystkich Uczestników Konkursu

Dotyczy: Konkursu ofert na wynajem powierzchni z przeznaczeniem na prowadzenie usług gastronomicznych na terenie Centralnego Szpitala Klinicznego Uniwersyteckie Centrum Klinicznego WUM w Warszawie, nr sprawy: DAG.2210.2.2021

W związku z wpływieniem pytań do w/w konkursu Wydierżawiający udziela następujących wyjaśnień:

Pytanie nr 1:

Co należy rozumieć pod hasłem „osprzęt elektryczny”? Proszę określić szczegółowo zakres wymiany (np. czujki pożarowe).

Odpowiedź:

- wyłączniki oświetlenia p/t szt.3
- gniazda n/t IP44 podwójne 2x(2P+Z) szt.2
- gniazda p/t IP44 podwójne 2x(2P+Z) szt.7
- gniazda p/t pojedyncze (2P+Z) szt.

Pytanie nr 2:

Prosimy o wskazanie miejsca zainstalowania podliczników?

Odpowiedź:

Podlicznik energii elektrycznej szt.1 w rozdzielni zasilającej w barokawiarni blok B parter odc. B

Pytanie nr 3:

Wymianie mają podlegać „zużyte oprawy oświetleniowe: Należy określić parametry techniczne nowych opraw oraz zakres wymiany (ilość sztuk).

Odpowiedź:

Siedziba: ul. Banacha 1a, 02 – 097 Warszawa
Adres do korespondencji:
ul. Żwirki i Wigury 63A, 02 – 091 Warszawa
NIP: 522-00-02-529, REGON: 000288975
KRS: 0000073036
tel. 22 317 98 26, fax 22 317 90 27
e-mail: paulina.dudek@uckwum.pl
www.uckwum.pl

Zakłady lecznicze UCK WUM:

- Centralny Szpital Kliniczny / Przychodnia Specjalistyczna Banacha, ul. Banacha 1a, 02 – 097 Warszawa
- Dziecięcy Szpital Kliniczny im. Józefa Polikarpa Brudzińskiego w Warszawie / Przychodnia Specjalistyczna dla Dzieci, ul. Żwirki i Wigury 63A, 02 – 091 Warszawa
- Szpital Kliniczny Dzieciątka Jezus / Przychodnia Specjalistyczna Lindleya, ul. W. H. Lindleya 4, 02 – 005 Warszawa

Oprawa oświetleniowa sufitowa modułowa do wbudowania 600x600 IP44 szt.15, 4x18W lub zamiennik LED

Pytanie nr 4:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wykonaniu podlega tylko instalacja zasilająca urządzenia elektryczne (nowe, stanowiące uzupełnienie po usuniętych urządzeniach gazowych), a pozostała instalacja elektryczna w lokalu jest do wykorzystania? Jeśli nie, to prosimy określić parametry techniczne nowej instalacji elektrycznej.

Odpowiedź:

Tak. Wykonaniu podlega tylko instalacja zasilająca urządzenia elektryczne (nowe, stanowiące uzupełnienie po usuniętych urządzeniach gazowych)

Pytanie nr 5:

Prosimy o podanie informacji dotyczących energii elektrycznej. Jaka jest dostępna i maksymalna moc przyłączy, czy jest jeden kabel zasilający WLZ czy może kilka, jakie są przekroje tych kabli, w jaki sposób i gdzie są one opomiarowane? Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy dla bufetu?

Odpowiedź:

Maksymalna moc przyłącza elektrycznego na istniejącym kablu zasilającym sektorowym YAKY 5x75 szt.1 to 50kW opomiarowanie znajduje się w rozdzielni zasilającej w barokawiarni. Rezerwa tylko w przypadku wymiany istniejącego WLZ-tu na nowy do 80-100kW

Pytanie nr 6:

Czy wymienione liczniki są własnością Zamawiającego? Czy jest wymagane uzyskanie zgody od gestorów sieci na ich wymianę?

Odpowiedź:

Tak wymienione liczniki są własnością Zamawiającego i nie jest wymagane uzyskanie zgody od gestorów sieci na ich wymianę.

Pytanie nr 7:

Czy Zamawiający posiada projekt wentylacji, która podlega naprawie/wymianie?

Odpowiedź:

Zamawiający posiada dokumentację archiwalną wentylacji, którą należy zinwentaryzować.

Pytanie nr 8:

Czy Zamawiający posiada przedmiar robót wymienionych w załączniku?

Odpowiedź:

	zakres prac w barokawiarni, parter, bl.B, odc.b	m2
1	wymiana posadzki i podłóża w części produkcyjnej (skucie płytek, skucie wylewki, wykonanie nowej szlichty, wykonanie izolacji w płynie, ułożenie płytek gresowych antypoślizgowych)	100,00
2	wymiana odwodnienia oraz wpustów podłogowych wraz z wykonaniem uszczelnienia wokół odpływów i podłączenia do instalacji;	6,00
3	wymiana uszkodzonych płytek ściennych, uzupełnienie ubytków w fugach	20,00
4	wymiana uszkodzonych płytek podłogowych, uzupełnienie ubytków w fugach	20,00

5	naprawa spękań ścian i sufitów, malowanie ścian oraz sufitów	1 000,00
6	odczyszczenie lub wymiana rusztu sufitu podwieszzonego	200,00
7	wymiana kasetonów sufitu podwieszzonego modułowego 60x60	200,00

zakres prac w pom. separatora na poz. -1, bl.B, odc.b		m2
1	wymiana posadzki i podłoża (skucie płytek, skucie wylewki, wykonanie nowej szlichty spadkowej, wykonanie izolacji w płynie z wywinieciem na ściany do wys. 20cm, ułożenie płytek gresowych antypoślizgowych)	10,00
2	wymiana wpustu podłogowego wraz z wykonaniem uszczelnienia i wymianą podejścia kanalizacyjnego;	1 kpl
3	wymiana uszkodzonych płytek ściennych, uzupełnienie ubytków w fugach,	5,00
4	wymiana jednego rzędu płytek przy posadzce, uzupełnienie tynku	3,00
5	wymiana sufitu podwieszzonego modułowego 60x60	10,00

Pytanie nr 9:

Wymianie podlegają uszkodzone płytki ścienne i podłogowe. Prosimy o określenie jakim rodzajem płytek (producent, parametry techniczne) należy uzupełnić ubytki oraz ich ilość.

Odpowiedź:

Ubytki płytek należy uzupełnić najbardziej podobnymi płytkami. Podłoga płytki gresowe o wym. 30x30 w kolorze brązowym oraz 40x40 w kolorze jasny beż. Płytki ścienne o wym. 22x30 w jasnych pastelowych kolorach.

Pytanie nr 10:

Jakim rodzajem fug (producent, parametry techniczne) należy uzupełnić ubytki oraz ich ilość.

Odpowiedź:

Należy przyjąć fugi cementowe w kolorze zbliżonym do płytek.

Pytanie nr 11:

Prosimy o określenie sposobu naprawy ścian i sufitów oraz ich ilość.

Odpowiedź:

Odpowiedź w pytaniu nr 8.

Pytanie nr 12:

Prosimy o określenie wielkość oraz parametry techniczne sufitu podwieszanego podlegającego odczyszczeniu lub wymianie – dotyczy kasetonów oraz rusztu.

Odpowiedź:

Sufit kasetonowy 60x60 podwieszony zmywalny.

Pytanie nr 13:

Czy dopuszczalna jest zmiana lokalizacji ścian działowych oraz postawienie nowych w technologii GK?

Odpowiedź:

Jest możliwa zmiana usytuowania ścian działowych oraz postawienie nowych ścianek G-K.

Pytanie nr 14:

Jaki jest obecnie układ warstw (wraz z grubościami) dla posadzki wymagający wymianie.

Odpowiedź:

Obecny układ warstw: gres wraz z klejem (2cm), izolacja (2mm), szlichta (6-10cm), izolacja (0,5cm), strop Ackerman (24cm).

Pytanie nr 15:

Czy należy odtworzyć posadzki (taka sama grubość, nośność) jaka była przed skuciem? Prosimy określić parametry i zakres według pomieszczeń wymagających wymianie.

Odpowiedź:

Należy wymienić posadzki zachowując ich dotychczasową grubość (aby nie było progów). Wymiany wymaga posadzka w części produkcyjnej. Ilości podano w pyt. nr 8

Nośność stropu wynosi 200 kg/m².

Pytanie nr 16:

Czy w zakresie remontu jest również przewidziany taras zewnętrzny? Jeśli tak należy określić szczegółowy zakres prac do wykonania.

Odpowiedź:

Taras zewnętrzny nie wchodzi w zakres remontu.

Pytanie nr 17:

Jakie są obecne moce central wentylacyjnych (wydajność, wielkość przepływu powietrza)?

Odpowiedź:

W załączeniu archiwalna dokumentacja



ZUWK
mgr inż. Kazimierz Kowalski

projektowanie - wykonawstwo - rozruchy - remonty

Projekt techniczny
wentylacji mechanicznej
restauracji i kawiarni na poziomie I piętra
budynek B W-wa ul. Banacha

Projektował: inż. Elżbieta Matysiak Nr upr. St. 717/77

Elżbieta Matysiak
inżynier architekt technicznych
Upr. z art. 12, 37
Nr ewid. upr. St-717/77

Sprawdził: Mgr inż. Iwona Łazarska Nr upr. Wa. 761/92

Iwona Łazarska

OPIS TECHNICZNY
Do projektu wentylacji kawiarni w budynku B
Ul. Banacha w Warszawie

1. Podstawa opracowania:

- zalecenia inwestora
- inwentaryzacja architektoniczno – budowlana
- inwentaryzacja istniejących kanałów wentylacyjnych dla celów projektowych
- projekt technologii kuchni
- aktualne normy, przepisy i wytyczne

2. Zakres opracowania:

Opracowanie obejmuje rozwiązanie instalacji wentylacji mechanicznej kuchni z kawiarnią, salą jadalną i zapleczem kuchennym

Podstawa do określenia wielkości i doboru urządzeń wentylacyjnych jest projekt technologii oraz ilość ciepła wydzielonego przez dobrane urządzenia technologiczne, ludzi, oświetlenie, i moc zainstalowana.

Wentylacja obejmuje wentylację nawiewno wywiewną następujących pomieszczeń:

- kuchnia właściwa z aneksem do zmywania naczyń i wydawania posiłków
- sala konsumentów na 130 miejsc
- pomieszczenie przygotowania warzyw
- magazyny: napojów, produktów suchych, szafy chłodnicze, zasobów
- pomieszczenia gospodarcze i sanitarne (WC, szatnie personelu)

3. Stan istniejący:

Projektowana instalacja z kawiarnią znajduje się w istniejącym budynku B Szpitala A. M. Przy ulicy Banacha w Warszawie.

Przed remontem w pomieszczeniach objętych aktualnym opracowaniem znajdowała się kuchnia, jadalnia, zaplecze i bufet obsługująca interesantów szpitala.

Wentylatory nawiewne wraz z czerpnią obsługujące cały budynek zlokalizowane są na poziomie suterenu.

Wentylatory wywiewne wraz z wyrzutniami na ostatniej kondygnacji budynku.

Kanały wentylacyjne pionowe rozprowadzające powietrze do poszczególnych układów prowadzone są w wydzielonych szachtach.

4. Opis projektowanej instalacji:

.w opracowaniu wykorzystuje się istniejące w szachtach pionowe kanały wentylacyjne, aby uniknąć ingerencji wykonawcy do pomieszczeń szpitalnych (prucie szachtów na wszystkich kondygnacjach).

Likwiduje się istniejące kanały wentylacji nawiewnej i wywiewnej rozprowadzone przez wentylowane pomieszczenie oraz wszystkie elementy wentylacji nawiewnej i wywiewnej zlokalizowane w wentylatorniach piwnicy i

8. Ochrona p.poż.:

Wszystkie kondygnacje budynku B, w którym projektowana jest wentylacja kuchni stanowią jedną strefę p.poż.

Układy wentylacyjne obsługujące pomieszczenie kuchni, jadalni i zaplecza, zlokalizowane na jednej kondygnacji oddzielono kłapami p.poż. Zgodnie z zaleceniami inspektora, któremu podlega obiekt. Dobrano kłapy firmy „Frapol”.

Przewody poziome kanałów wentylacyjnych przechodzących przez pomieszczenia, których nie obsługują należy zaizolować płytami PROMAT lub Konlitemu.

9. Uwagi ogólne:

- Przewody wentylacji nawiewnej po stronie czerpni oraz przebiegające w podpiwniczeniu należy izolować cieplnie wełną mineralną grubości 3 cm pod płaszczem z folii aluminiowej.
- Przejście kanałów przez ściany oraz podpory kanałów oraz innych elementów konstrukcyjnych należy wyłożyć podkładkami amortyzacyjnymi np. z gumy.
- Na kanałach wentylacyjnych należy zainstalować rewizje zgodnie z „Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Wentylacyjnych”.

10. Obliczenia:

- Kuchnia:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 58,26 * 3,0 = 174,8m^3$$

- Sala jadalna:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 272,0 * 3,0 = 816m^3$$

- Zmywalnia naczyń stołowych:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 5,92 * 3,0 = 17,8m^3$$

- Magazyn zasobów:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 2,47 * 3,0 = 7,4m^3$$

- Pomieszczenie gospodarcze:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 2,1 * 3,0 = 6,3m^3$$

- Magazyn napojów:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 14,96 * 3,0 = 44,9m^3$$

- Przygotowalnia warzyw:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 8,22 * 3,0 = 24,7m^3$$

- Produkty suche:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 5,68 * 3,0 = 17,1m^3$$

- Magazyny jaj i mycie opakowań:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 5,43 * 3,0 = 16,3m^3$$

- Chłodnia:

$$\text{Kubatura pomieszczenia } V = 5,12 * 3,0 = 15,4m^3$$

Zyski ciepła i wilgoci od urządzeń zainstalowanych w kuchni:

Pod okapem:

typ urządzenia	ciepło jawne q_c [W]	wilgoc W [g/h]	ciepło całkowite q_c [W]
patelnia 0,8x0,7 9,5 kW	3780	5150	7270
frytkownica 0,6x0,7 (2x10l) 12,5 kW	1180	12870	9880
ruszt 0,6x0,7 8,5 kW	2360	1450	4250
piec konwekcyjno - parowy (6l) 12,5 kW	1690	5170	4250
kuchnie gazowe 4 palnikowe 0,8x0,7 szt. 2	7730	5890	11720
	7730	5890	11720
taboret gazowy 0,6x0,85	4180	3000	6220
suma	28630 W	39420 g/kg	55310 W

współczynnik wykorzystania urządzeń = 0,6

współczynnik wydzielającego się ciepła do pomieszczenia = 0,2

$$Q_c = 28630 * 0,2 * 0,6 = 3436W$$

$$W = 39420 * 0,2 * 0,6 = 4730 \frac{g}{kg}$$

$$Q_c = 55310 * 0,2 * 0,6 = 6637W$$

zyski ciepła w kuchni	Q_c [W]	W [g/kg]	Q_c [W]
pod okapem	3436	4730	6637
od urządzeń (mocy zainstalowanej) 0,345x12,4kW	4273		4273
bez okapu			
od ludzi pracujących w kuchni 5 osób	350	925	1000
od oświetlenia 20x54,5	1090		1090
suma	9149	5655	13000

$$G = \frac{13000}{1,2 * 2,8} = 3870 \frac{kg}{h}$$

$$V_w = 3870 * 0,89 = 3440 \frac{m^3}{h}$$

$$V_n = 3440 + 180 = 3620 \frac{m^3}{h}$$

$$\text{ilość wymian } n: \frac{3440}{174,8} \approx 19,7 \frac{w}{h}$$

- ilość powietrza wyciąganego okapem = 1760 m³/h
- ilość powietrza wyciąganego z pomieszczenia = 1680 m³/h

Ilość powietrza nawiewanego i wywiewanego z pomieszczeń:

Jadalnia – 130 osób 20 m³/h*osobę

Ilość powietrza nawiewanego i wywiewanego

$$V_n = V_w = 2600 \frac{m^3}{h}$$

pomieszczenie	wywiew [m3/h]	nawiew [m3/h]
zmywalnia	180	180 [m3/przez kuchnie]
magazyn zasobów	30	22
pom.gospodarcze	25	19
magazyn napojów	180	135
przygotownia warzyw	99	74
produkty suche	68	51
magazyn jaj i mycie opakowań	65	50
chłodnie	30	30 [infiltracja]
suma	677	381
nawiew wyrównany do komunikacji		66
	suma	447

11. Dobór urządzeń:

Powietrze dla jadalni $V_n = V_w = 2300 \text{ m}^3/\text{h}$

Dobrano centralę nawiewną wielkość 17 konfiguracja I z filtrem powietrza EU4

Króćcami amortyzacyjnymi na ssaniu i tłoczeniu, przepustnice na ssaniu,

Nagrzewnice elektryczną $Q_{\max} \approx 35 \text{ kW}$

Wentylator $\Delta p \approx 500 \text{ Pa}$ spręż dyspozycyjny

Automatyka

Do wywiewu dobrano centralę (wielkość 17) – wentylator z króćcami amortyzacyjnymi; spręż dyspozycyjny

$\Delta p \approx 500 \text{ Pa}$

Powietrze dla kuchni:

Okap $V_o = 1760 \text{ m}^3/\text{h}$ pomieszczenie $V_w = 1680 \text{ m}^3/\text{h}$

$V_n = 3620 \text{ m}^3/\text{h}$

- Do nawiewu dobrano centralę wielkości 27 konfiguracja I z filtrem EU5 lub EU4

Króćcami amortyzacyjnymi na ssaniu i tłoczeniu,

Przepustnice na ssaniu,

Nagrzewnice elektryczną $Q_{\max} \approx 44 \text{ kW}$

Wentylator $\Delta p \approx 550 \text{ Pa}$ dwubiegowy; spręż dyspozycyjny na drugim biegu 1/3 wydajności

- Do wywiewu z okapu dobrano wentylator o wydajności $1760 \text{ m}^3/\text{h}$ i sprężu 650 Pa ; dwubiegowy

- Do wywiewu z pomieszczenia dobrano wentylator o sprężu 450 Pa ; dwubiegowy. Minimalna ilość powietrza na drugim biegu $150 \text{ m}^3/\text{h}$.

Należy przewidzieć możliwość załączenia wentylacji nawiewno – wywiewnej godzinę przed rozpoczęciem pracy w kuchni i godzinę po zakończeniu.

na ostatniej kondygnacji związane z pomieszczeniami będącymi tematem opracowania

W pomieszczeniach kuchni i jadalni zaprojektowaną wentylację mechaniczną nawiewno – wywiewną zrównoważoną. Pomieszczenia, zaplecza i magazynów podciśnienie wielkości 1w. Usytuowanie urządzeń przygotowujących powietrze do nawiewu oraz wentylatorów nawiewnych i wywiewnych jest podyktowane wcześniejszymi rozwiązaniami.

Do przygotowania powietrza do układów nawiewnych dobrano centrale nawiewne wyposażone w przepustnice, filtry, nagrzewnice elektryczne i wentylatory firmy „OSSMET” oraz tłumiki firmy „Frapol”.

Do wywiewu powietrza dobrano układy wywiewne firmy „OSSMET” oraz tłumiki firmy „Frapol”.

Są to elementy zlokalizowane w podpiwniczeniu i na ostatniej kondygnacji budynku.

Przewody rozprowadzające powietrze należy wykonać z blachy stalowej ocynkowanej i prowadzić na żądanych i w miejscach wskazanych na rysunkach rzutów i przekroji.

Okap nad urządzeniem technologicznym według projektu technologii DH 3602, z uwagi na wysokości pomieszczenia należy zawiesić na wysokości 1,9m nad podłogą (spód).

Przewód wyciągowy z okapu należy izolować cieplnie na całej długości aż do kanału wyciągowego pionowego.

Dla wytłumienia hałasu i drgań zastosowano króćce amortyzacyjne brezentowe i tłumiki szumu firmy „Frapol”.

Wywiew z pomieszczeń przez kratki, kanały, wentylatory promieniowe, wyrzutnie ściennie – wszystko produkcji firmy „OSSMET”.

Zapropozowane rozwiązanie techn. zapewnia nieprzełamany poziom

5. Elementy instalacji:

Przewiduje się zastosowanie następujących elementów:

- kanały wentylacyjne z blachy stalowej ocynkowanej typ A/T, połączenia kohnierzowe
- tłumiki szumu firmy „Frapol”
- centrale wentylacyjne nawiewne, konfiguracja 1- OSSMET
- wentylatory wywiewne promieniowe – OSSMET
- kratki wentylacyjne nawiewne i wywiewne K₁ + P
- kratki, zawory wyciągowe
- kanały giętke.

6. Montaż instalacji

Zgodnie z „Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Inst. Wentylacyjnych”.

Długości odcinków określonych w specyfikacji (w około) należy ustalić po zmontowaniu pozostałych kształtek i kanałów.

7. Próby i odbiory:

Zgodnie z normami i „Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Inst. Wentylacyjnych”

Wentylacja pomieszczeń socjalnych:

Wywiew z pomieszczeń socjalnych według stanu istniejącego
Mechaniczny, wymiana kratak wymiennych na zawory wywiewne

Wentylacja pomieszczeń zaplecza kuchni:

$$V_o = 447 \text{ m}^3/\text{h}$$

Centrala nawiewna wielkość 14 konfiguracja 1 z filtrem EU4






Wentylatorem $V = 500 \text{ m}^3/\text{h}$ spręż dyspozycyjny 450 Pa

Nagrzewnica elektryczna; spręż dyspozycyjny $p \cong 500 \text{ Pa}$

$$Q = 6 \text{ kW}$$

$$\text{Wywiew } V_w = 677 \text{ m}^3/\text{h} \quad \Delta p \cong 550 \text{ Pa}$$

WYKAZOWANIE	DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA LUB KONTROLI	WIOSC	PROBUCENT LUB NUMER
	NAMIEN: DO KUCHNI		
NK-1	CENTRALA WIEKLOŚĆ 27 KONFIG. 4 FUNKCJUS NAORZ. EL. 4.4.5.4. SPASZS	1	OSMET DANBIEGOLY BENT
NK-2	TRÓJNIK TEF HÓ 6467 L=1000MM	1	FRAPOL
NK-3	KLAPA 400x250 V800H TYD NR	1	
NK-4	200 x 250 4 TYD NR	1	
NK-5	ZWIĘZKA 250x400/150x400/ L= 200MM	1	
NK-6	KANAL 400x250 L= 150MM	1	
NK-7	KOLANO 400x250	1	
NK-8	KANAL 400x250 L= 600MM	1	
NK-9	TRÓJNIK 500x315/200x250/100x250/800/100/90°	1	
NK-10	ZWIĘZKA 250x200/175x200/ L=200MM	1	
NK-11	TRÓJNIK 500x315/160x400/400x315/100/100/90°	1	
NK-12	KOLANO 160x400	1	
NK-13	KANAL 160x400 L= 1000MM	1	
NK-14	TRÓJNIK 160x400/160x250/630x250/900/160/90°	1	
NK-15	KANAL 160x250 L= 3000MM	1	
NK-16	KOLANO 2NIEZKONE 160x250/100x250	1	
NK-17	KRATKA 100x250 Z KIEROWNICAMI I DEFLEKTORAMI	1	W. JUSZAL
NK-18	630x250	4	WATC - POLAND PRUSKOW
NK-19	100x250	1	WG INSTAL
NK-20	KANAL 400x315 L= 500	1	
NK-21	TRÓJNIK 315x400/250x400/630x250/1000/100/90°	1	
NK-22	KOLANO 250x630 2EDNOSTROJNE WYMIAROWE 450MM	1	
NK-23	KANAL 400x250 L= 2100MM	1	
NK-24	TRÓJNIK 400x250/250x250/630x250/1000/300/90°	1	
NK-25	KANAL 250x250 L= 2100MM	1	
NK-26	TRÓJNIK 250x250/250x250/630x250/1000/300/90°	1	
NK-27	ZWIĘZKA	1	

WYKAZ	DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA LUB KONTROLKI	LICOŚĆ	PRODUCENT LUB NORMA
	OKRĄG:		
0-1	ZŁEZKA ZE ZMIANĄ PRZEKROJU 400x160 / Ø315 L=190MM	1	
0-2	KOŁANO 160x400	1	
0-3	PRZEPUSTNICA: 160x400	1	
0-4	KANAŁ 160x400 L=800MM	1	
0-5	ODSADZKA  250MM 160x400 L=500 / 90°	2	
0-6	KANAŁ 160x400 L=500MM	1	
0-7	TRÓJNIK 200x400 / 160x400 / Ø315 / 750 / 50 / 90°	1	
0-8	PRZEPUSTNICA: Ø315 L=200MM	1	
0-9	KANAŁ 400x160 L=1000 MM	1	
0-10	ODSADZKA 200x400  L=250MM 200x400 L=500MM / 45°	2	
0-11	KANAŁ 400x200 L=2800MM	1	
0-12	 L=9600MM	1	
0-13	 L=3300MM	1	
0-14	ODSADZKA 400x200  L=200MM 400x200 L=800MM / 45°	1	
0-15	KANAŁ 400x200 L=400MM	1	
0-16	KŁAPA P.TOZ 400x200 V.860MM TYP ER (2 ŚLONNIKACH)	1	FRAPOL
0-17	ZŁEZKA 200x400 / 150x400 L=150MM	1	
0-18	TEUMIKI SZUMU TEF MB 6041 L=1000MM	2	FRAPOL
0-19	WENTYLATOR PRONIEMIENNY V=1760MM ³ /h GRUBIEGOŁY	1	OSMET
0-20	AP 650 TA WYRZUTNIK ŚCIENNY		

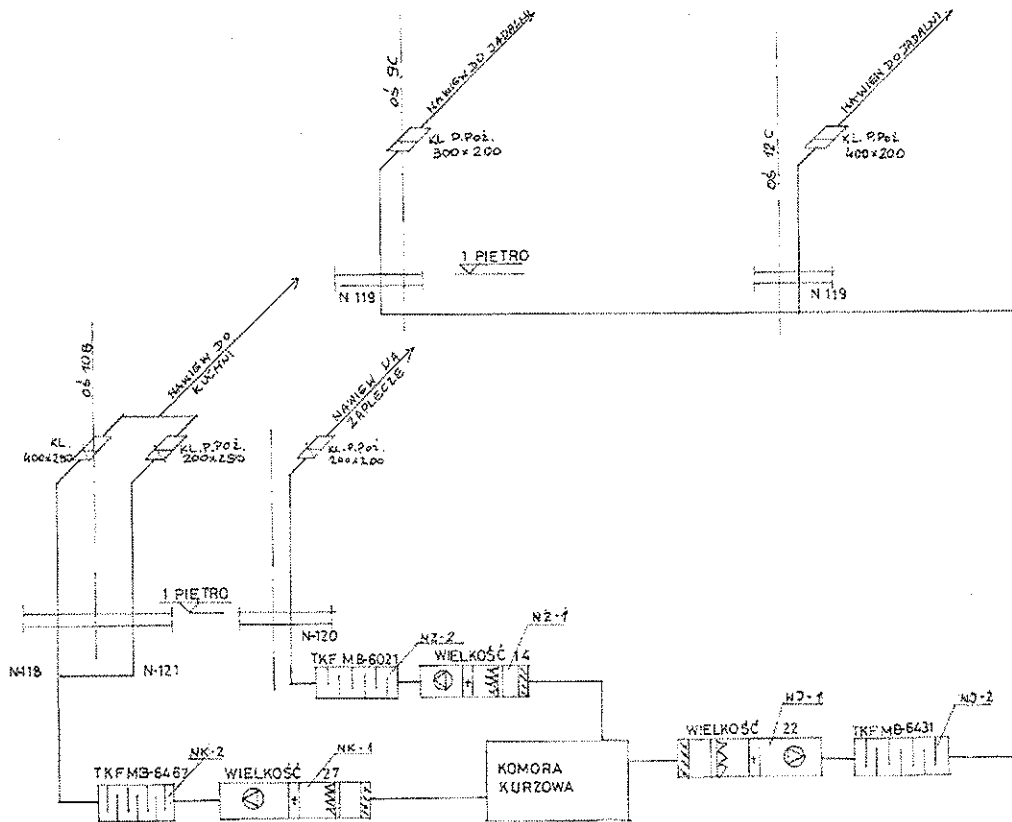
WYKAZ	BANE TECHNICZNE URZĄDZENIA IUB KRYTERIUM	WŁOSC	PROBUCENT IUB NORMA
	WYMIEN Z KUCHNI		
WK-1	KROTKI WENTYLACYJNE Z ELEKTRYCZNYMI 400x200	3	INSTAL
WK-2	KOLANO 250x200 / 400x200	1	
WK-3	KANAL 250x200 / L= 5900MM	1	
WK-4	TRÓJNIK 305x200 / 250x200 / 400x200 / 600/400 / 90°	1	
WK-5	KANAL 305x200 / L= 6000MM	1	
WK-6	TRÓJNIK 400x200 / 315 x200 / 400x200 / 600/400 / 90°	1	
WK-7	KANAL 400x200 / L= 4500MM	1	
WK-8	KOLANO 400x200	4	
WK-9	KANAL 400x200 / L= 3750MM	1	
WK-10	--- / L= 3150MM	1	
WK-11	--- / L= 4500MM	1	
WK-12	--- / L= 4700MM	1	
WK-13	TRÓJNIK 400x200 / 200x200 / 450/400 / 90°	1	
WK-14	KOLANO 250x200	1	
WK-15	KANAL 250x200 / L= 3000MM	1	
WK-16	--- / L= 2000MM	1	
WK-17	FLAPA P.YOZ : V.260MM TYP NR 200x200	1	FRAPOL
WK-18	--- / L= 150x200	1	
WK-19	ZWEZKA 200x250 / 150x250 / L= 150MM	1	
WK-20	--- / L= 150x200 / 150x200 / L= 150MM	1	
WK-21	FILTR EU-4		
WK-22	TRUMIK TR.F 4xP MB 60x4 L= 1000MM	3	FRAPOL
WK-23	WENTYLATOR PROMIENIOWY V= 1680MM ³ /h AP450Pa. dwubiepolowy	1	INSTAL Vinnu no. 7 Golem ASD. 03/16
WK-24	WYRZUTNIA SCIENNA	1	

WYKAZOWANIE	DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA LUB KONTROLI	LILOSC	PRODUCENT LUB NORMA
NZ-1	NAMIEJW DO ZAPLECZA CENTRALA WIELKOSC 4M KONDENSACJA I V= 5000 ³ /h		
NZ-2	WENTYLATOR SREBY 450 Pa WSPRZEDONA CIEPLOTY 60KW FILTR EWA	1	OSMET
NZ-3	TRÓJNIK TKE N3 6467 L= 1000MM	1	FRAPOL
NZ-4	ZWIEZKA 200x200/125x200 L= 100 MM	1	
NZ-5	KLAPKA 300x200 V160H TYP NR	1	
NZ-6	TRÓJNIK 200x200/160x200/200x100 (100/100/90°)	1	
NZ-7	ZWIEZKA 160x200/160x100 L= 500 MM	2+2	
NZ-8	KOLANO 160x100	1	
NZ-9	KANAL 160x100 L= 900 MM	1	
NZ-10	TRÓJNIK 160x100/100x100/200x100 (100/100/90°)	1	
NZ-11	KANAL AKWIFLEK 400 L= 1400MM	1	
NZ-12	NAMIEJNIK STROJOWY Z N=100 Z PRZESZKLENIEM PRZYŁACZNI	1	ZINSTAL
NZ-13	KRATKA NAMIENNA Z KIEROWNICAMI I DIFLEKTORAMI 200x100	1	
NZ-14	TRÓJNIK 160x100/100x100/200x100	1	
NZ-15	ZWIEZKA 200x100/160x100 L= 200MM	1	
NZ-16	ZWIEZKA ZE ZMIANĄ PRĘDKOŚCI 100x100/400/100	1	
NZ-17	KOLANO ZWIEZKOWE 200x100/160x100	1	
NZ-18	KOLANO 160x100	1	
NZ-19	KANAL 160x100 L= 1000 MM	1	
NZ-20	TRÓJNIK 160x100 L= 1100 MM	1	
NZ-21	TRÓJNIK 100x100 L= 2000 MM	1	
NZ-22	TRÓJNIK 100x100 L= 1000 MM	1	
NZ-23	KOLANO 100x100	1	
NZ-24	TRÓJNIK 100x100/100x100/100x100/300/100/90°	1	
NZ-25	TRÓJNIK 160x100/100x100/100x100/300/100/90°	1	
NZ-26	TRÓJNIK 160x100/160x100/100x100/300/100/90°	1	

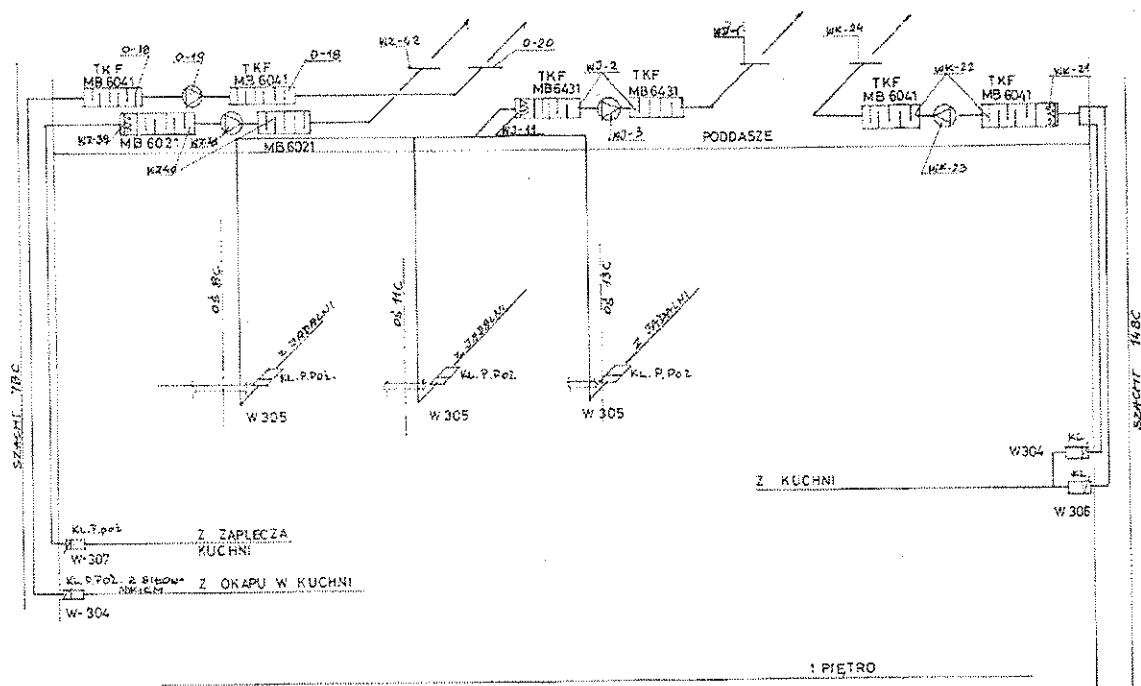
WYMIAR	DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA LUB KONTROLKI	LIŚC	PRODUCENT LUB NORMA
NJ-1	CENTRAL NANIEW DO JADALNI		
NJ-2	TEWNIK TYP MB-6424 L = 1000MM	1	
NJ-3	ZMEZKA 150x275/200x400 L=150MM	2	
NJ-4	KŁAPA P.POZ 400x200 260H TYP NR	1/1	
NJ-5	KRATKA Z KIEROWNICAMI 1 DELEKTORAMI 500x150	4	ATC POLAND
NJ-6	KOLANO REDUKCYJNE 500x150/300x150	2	
NJ-7	ZMEZKA 300x100/100x100/150	2	
NJ-1	WYMIER : 2 JADALNI		
NJ-1	WYRZUTNIA ŚCIEŻNIA	1	
NJ-2	TEWNIK TYP MB-6431 L=1000MM	2	FRAPOL OSMET
NJ-3	WENTYLATOR - PROMIENNIK V=36000 ³ /h SPREŻ		
NJ-4	KŁAPA P.POZ : 300x200 : 560H TYP NR	2	
NJ-5	- " - : 250x200 : - " -	1	
NJ-6	ZMEZKA 300x300/150x300 L=150MM	4	
NJ-7	- " - : 200x250/150x250 L=150MM	2	
NJ-8	KRATKA WYMIERU 2 KIEROWNICAMI 400x150	6	ATC POLAND
NJ-9	KOLANO ZMEZKOWE 400x150/200x150	2	
NJ-10	- " - : 400x150/150x150	2	
NJ-11	FILTR EV-4	1	

TRACIENNA	DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA LUB KONTAKTYKI	WIOSC	PROBUCENT LUB NORMA
	KYBIEW Z ZAPLECZA KUCHNI		
WZ-1	KRATKA WYWIENION Z PIERZONICAMI 400x100	5	
WZ-2		1	
WZ-3		2	
WZ-4	KAMIE 100x100 L ₂ 2400MM	1	
WZ-5		1	
WZ-6		1	
WZ-7		1	
WZ-8	160x160 L ₂ 4500MM	1	
WZ-9		1	
WZ-10	ODSADZAK ZŁ ŻWIARNA, WYPOKRO 100x160	1	ALU NICTYPOWY
WZ-11	KAWAC 160x160 L ₂ 4000MM	1	
WZ-12		1	
WZ-13		2	
WZ-14		1	
WZ-15		1	
WZ-16	200x160 L ₂ 2200MM	1	
WZ-17	200x200 L ₂ 2300MM	1	
WZ-18	100x100 L ₂ 300MM	1	
WZ-19		1	
WZ-20	200x200 L ₂ 500MM	1	
WZ-21	100x160 L ₂ 1100MM	1	
WZ-22	FLEX Φ100 L ₂ 1500MM	1	INSTAT
WZ-23	WYWIENIONIE Φ100 WZ 100 z PŁOCCEM PRZYWIĘCZONYM	1	
WZ-24	TRÓJNIK 100x100/100x100/100x100/90°	2	
WZ-25	100x100/100x100/100x100/300/100/90°	1	
WZ-26	TRÓJNIK 160x160/100x100/100x100/300/100/90°	1	

SCHEMATY UKŁADÓW NAWIEWNYCH



SCHEMATY UKŁADÓW WYWIEWNYCH



Pytanie nr 18:

Czy Zamawiający posiada pisemną zgodę od gestora sieci na jego likwidację? Należy przedstawić szczegółowy zakres likwidacji przyłącza gazowego oraz warunki Gestora sieci.

Odpowiedź:

Sieć gazowa stanowi własność Zamawiającego nie jest wymagane uzyskanie zgody dostawcy gazu

Pytanie nr 19:

Prosimy określić szczegółowy zakres wymiany układu wentylacyjnego? Czy wymianie mają podlegać również kanały tranzytowe do central wentylacyjnych wraz z ich wymianą?

Odpowiedź:

Wymianie lub modernizacji podlegają układy nawiewne szt.3 układy wyciągowe szt. 4, wymianie podlegają kratki nawiewne i wyciągowe w pomieszczeniach które są objęte wentylacją, sprawdzeniu kanały tranzytowe czy ich stan techniczny pozwala na dalszą eksploatację to samo dotyczy kanałów w pomieszczeniach, wymianie podlega układy automatyki – sterowania wentylacją.

Zakres wymieniony powyżej dotyczy istniejącego układu wentylacyjnego, w przypadku zmiany przeznaczenia pomieszczeń, innej aranżacji konieczne będą inne rozwiązania techniczne w zakresie wentylacji.

Pytanie nr 20:

Jaki jest zakres (długość, przekrój) kanałów wymagających czyszczeniu?

Odpowiedź:

w przypadku wykorzystania istniejącego układu wentylacji zakres wymagający czyszczenia zgodnie z załączoną dokumentacją archiwalną

Pytanie nr 21:

Prosimy określić parametry techniczne instalacji kanalizacji dla odwodnień liniowych oraz wpustów podłogowych.

Odpowiedź:

Instalację wewnętrzną kanalizacji sanitarnej należy wykonać z rur kanalizacyjnych polipropylenowych systemu nisko szumowego PP w zakresie średnic $\varnothing 50 - 110$ mm, kielichowych, łączonych na wcisk. Wszystkie piony kanalizacyjne należy sprowadzić pod posadzkę na poziomie -1, a następnie prowadzić ze spadkiem w kierunku przewodu odpływowego. Dla rur z materiałów palnych – kaseta ognioodporna zgniatająca montowana po jednej stronie przegrody.

Pytanie nr 22:

Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istnieje na terenie bufetu instalacja tłuszczowa? Czy jest sprawna?

Odpowiedź:

Instalacja kanalizacji jest sprawna oraz jest instalacja tłuszczowa, pomieszczenie tłuszczownika wymaga remontu, separator tłuszczownika do wymiany- remontu

Pytanie nr 23:

Prosimy o informację, czy na terenie bufetu znajduje się sprawna instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej? Czy istnieje osobna wentylacja tłuszczowa? Jakim czynnikiem zasilane są nagrzewnice? Czy Szpital posiada dokumentację dotyczącą sprawności układów i przeglądów wentylacyjnych? Prosimy o jej udostępnienie.

Odpowiedź:

- a. Z układu wentylacji działa tylko układ wyciągowy, nawiewny układ jest uszkodzony,
- b. Pomieszczenie tłuszczownika nie posiada sprawnej wentylacji,
- c. Instalacja wyposażona była w nagrzewnice elektryczne, istnieje możliwość włączenia do instalacji CT budynku,
- d. Szpital nie jest w posiadaniu dokumentów dotyczących sprawności układu wentylacji

Pytanie nr 24:

Prosimy o podanie czy instalacja tłuszczowa jest podłączona do separatora tłuszczu i jakiej jest on pojemności? Czy separator jest sprawny?

Odpowiedź:

- a. Instalacja tłuszczowa jest podłączona do separatora,
- b. Brak jest dokumentów określających wielkość separatora,
- c. Konieczna jest wymiana separatora lub remontu, wraz z remontem pomieszczenia.

Pytanie nr 25:

Prosimy wskazać lokalizację i przedstawić aktualne protokoły z przeglądów central wentylacyjnych obsługujących wynajmowane pomieszczenia. Czy te centrale są dedykowane tylko dla tych pomieszczeń?

Odpowiedź:

- a. Układy wentylacyjne zlokalizowane są w maszynowniach na kondygnacji -1 (nawiew) i na +9 (wyciąg). Brak protokołów z przeglądów.
- b. Tak, są dedykowane tylko do tych pomieszczeń.

Pytanie nr 26:

Czy wymienione liczniki są własnością Zamawiającego? Czy jest wymagane uzyskanie zgody od gestorów sieci na ich wymianę?

Odpowiedź:

Liczniki są własnością Zamawiającego nie jest wymagana zgoda od dostawców mediów na ich wymianę

Pytanie nr 27:

Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie dla kogo jest skierowana oferta "dania dnia"

Odpowiedź:

Oferta dnia kierowana jest do wszystkich klientów restauracji.

Pytanie nr 28:

Jaką liczbę personelu Zamawiający przewiduje dla punktu B czyli personelu i studentów

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada wiedzy w tym zakresie

Pytanie nr 29:

prosimy Zamawiającego o informację czy danie dnia i danie dla personelu mają się składać z tej samej liczby komponentów i mają być tylko zróżnicowane jakościowo?

Odpowiedź:

Zamawiający informuję, że pojęcie danie dnia oznacza posiłek „drugie danie”, natomiast danie dla personelu jest to posiłek składający się z zupy, „drugiego dania” oraz napoju.

Pytanie nr 30:

Czy Zamawiający przewiduje, że Pracownicy i studenci będą zamawiać danie dnia i na droższe dania nie będzie popytu?

Odpowiedź:

Zamawiający nie ma wpływu jakie dania będą zamawiane.

Pytanie nr 31:

Proszę o podanie średnio miesięcznych kosztów za 2019 rok podanych w OPZ pkt 24, ponoszonych przez obecnego operatora

Odpowiedź:

Poniesiony koszt za media wynosił w za cały rok 93 977,20 zł netto

Pytanie nr 32:

Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie na jakiej podstawie Zamawiający określi kiedy nie ma a kiedy jest "okres pandemii"

Odpowiedź:

Zamawiający pisząc koniec pandemii ma na myśli zniesienie przez Rząd RP obostrzeń związanych z zakazem spożywania posiłków na terenie restauracji (na miejscu).

Pytanie nr 33:

Prosimy o przedstawienie plan ewakuacji wraz z rozmieszczeniem np. gaśnic na przedmiotowej powierzchni najmu z Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego.

Odpowiedź:

Ze względów bezpieczeństwa ppoż. w kawiarni jest obecnie 5 gaśnic:

- 3 szt gaśnica proszkowa GP4x;

- 1 szt. gaśnica gastronomiczna GW 6xABF;
- 1 szt. gaśnica gastronomiczna GW 2AF.

Pytanie nr 34:

Czy pomieszczenie wyposażone jest w system alarmowy?

Odpowiedź:

Pomieszczenia wyposażone w system sygnalizacji pożarowej.

Pytanie nr 35:

Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest wysokość czynszu z umowy z obecnym operatorem oraz do jakiej kwoty Zamawiający obniżył wysokość czynszu w okresie pandemii?

Odpowiedź:

Czynsz z obecnym operatorem wynosi 49 571,31 zł netto. Zamawiający w okresie pandemii nie obniżył czynszu.

p.o. KIEROWNIKA
Dział Administracyjno-Gospodarczy
DSKI CKS UCK WUM
dd
Karol Żelazowski