

Opis przedmiotu zamówienia

„Kulinarne Kutno – podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSZ nr 2 w Kutnie”:

1. Sale stołówki i zapleczy kuchennych, nowej pracowni Sali obsługi konsumenta dla zawodu TŻIUG wraz z zapleczeniami kuchennymi:
 - Łącznie ok. 250 m²
2. Zakup i montaż 6 szt. klimatyzatorów w nowej pracowni TŻIUG – dobór mocy stosownie do wielkości i przeznaczenia Sali.
3. W ramach zadania zaplanowano:
 - malowanie ścian i sufitów - kolor do ustalenia z Zamawiającym po podpisaniu umowy. Powłoki malarskie z farb zmywalnych przeznaczonych do wewnątrz budynku. Minimalne wymagania względem materiałów:
 - Farba lateksowa matowa, odporna na ścieranie i intensywne użytkowanie, odporna na plamy i tłuszcze oraz płynne zabrudzenia, powłoka odporna na wilgoć i rozwój grzybów i bakterii, odporna na środki dezynfekujące, odpychająca wodę
 - położenie płytek na podłodze i częściowo na ścianach (stołówki i zapleczy) - zakres do określenia indywidualnie podczas wizji obiektu przed złożeniem oferty. Minimalne wymagania względem materiałów:
 - Klej wysoko elastyczny,
 - Wylewka samopoziomująca cementowa 2-30 mm,
 - Grunt – Emulsja,
 - Płytki podłogowe gresowe nieszkliwione, terakota o podwyższonej klasie ścieralności i indeksie -antypoślizgowości od R11 do R13, płytki o niskiej nasiąkliwości, odporne na wilgoć i łatwe w czyszczeniu
 - Płytki ścienne -gresowe szkliwione, terakota lub kamień naturalny łatwe w czyszczeniu odporne na ścieranie oraz posiadać niską nasiąkliwość.
 - Narożnik stalowy ze stali nierdzewnej odbojnica narożna, odbojnica narożna z PCF
 - Odbojnica ścienna elastyczna Flat szer 21 cm samoprzylepna
 - Balustrady ze stali nierdzewnej
 - Stopnice na schody antypoślizgowe
 - Fuga elastyczna, preferowana w kolorze ciemnym
 - wymiana drzwi dostosowanych do osób ze szczególnymi potrzebami w tym dla osób niepełnosprawnych wraz z poszerzeniem otworów drzwiowych – rodzaj/model do ustalenia na etapie wizji obiektu bądź po podpisaniu umowy.
4. Należy pamiętać że użyte materiały do adaptacji muszą być dobrane do specyfiki wykorzystywania sali czyli produkowania żywności.

Dodatkowo w ramach projektu:

Zastosowane rozwiązania jak i materiały muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1225 z późn. zm.) oraz zgodne z



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



województwo
łódzkie

wymaganiami w zakresie dostępności określonymi w przepisach prawa, w tym ustawie o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami oraz zgodnie z zasadami projektowania uniwersalnego.

Joanna Zielińska
Dyrektor Szkoły