



IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

PODLASKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW RP  
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Białystok, dnia 5 grudnia 2011r.

Znak sprawy: 201/PDOKK/2011

**DECYZJA nr 27/PDOKK/2011**

Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 1, ust. 2 i 3, art. 13 ust. pkt 1 i ust. 4<sup>1</sup> ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. - Prawo budowlane (tekst jednolity z 2010 r. Dz.U. Nr 243, poz. 1623 z późn. zm.), art. 11 i 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów (Dz.U. z 2001 r. Nr 5, poz. 42 z późn. zm.), § 11 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie (Dz.U. z 2006 r. Nr 83, poz. 578 z późn. zm.) oraz art. 104 i 107 § 1 i 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071, z późn. zm.)

stwierdza się, że

**Pan mgr inż. arch. Paweł Gajewski**

urodzony 29.07.1979r. w Gorlicach

posiada odpowiednie wykształcenie techniczne i praktykę zawodową i po zdaniu egzaminu z wynikiem pozytywnym otrzymuje

**UPRAWNIENIA BUDOWLANE**

w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

Od decyzji przysługuje Panu odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów RP. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem organu, który wydał decyzję tj. Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Podlaskiej Okręgowej Izby Architektów RP, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.

15-200 Białystok, ul. Waszyńskiego 3, tel. fax: 85 744 76 48  
e-mail: podlaska@izba-architektow.pl, w.podlaska@izba-architektow.pl  
NIP: 542-27-49-823, REGON: 0174-639-50099, KRS: 0000100000, Nr 49 0929 132 0000 1002 0026 3-41

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Przewodniczący Komisji: | Maciej Pokorski            |
| 2. Wiceprzewodniczący:     | Jan Hahn                   |
| 3. Wiceprzewodniczący:     | Jan Kabac                  |
| 4. Sekretarz               | Urszula Golubowska – Witek |
| 5. Członek                 | Zbigniew Gliński           |
| 6. Członek                 | Zdzisław Kazimierczuk      |
| 7. Członek                 | Andrzej Koć                |
| 8. Członek                 | Krzysztof Szerszeń         |

Otrzymują:

1. Stroną (wnioskodawca): Paweł Gajewski, Al. Niepodległości 5/4, 15-674 Białystok
2. Gdy decyzja stanie się ostateczna:
  - 1) Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego - w celu wpisania do centralnego rejestru osób posiadających uprawnienia budowlane,
  - 2) rada okręgowa izby architektów RP.
3. a.a.

**STAROSTA OPATOWSKI  
W OPATOWIE**

**POTWIERDZAM  
Za zgodność  
z oryginałem**

*mgr inż. arch. Paweł Gajewski*  
uprawnienia budowlane w specjalności  
architektonicznej do projektowania  
bez ograniczeń  
upr. nr 27/PDOKK/2011



IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Podlaska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

## ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ (wypis z listy architektów)

Podlaska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

**mgr inż. arch. Paweł Gajewski**

posiadający kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **27/PD OKK/2011**, jest wpisany na listę członków Podlaskiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **PD-0377**.

Członek czynny od: 01-02-2012 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 06-06-2022 r. Białystok.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **30-11-2022 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:  
Marcin Marczak, Przewodniczący Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

**PD-0377-9C56-C1DD-19CC-548E**

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: [www.izbaarchitektow.pl](http://www.izbaarchitektow.pl) lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgową Izbą Architektów RP.

**POTWIERDZAM**  
**Za zgodność**  
**z oryginałem**

*mgr inż. arch. Paweł Gajewski*  
uprawnienia budowlane w specjalności  
architektonicznej do projektowania  
bez ograniczeń  
upr. nr 27/PDOKK/2011





IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

STAROSTA OPATOWSKI  
W OPATOWIE

PODKARPACKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW RP  
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Znak sprawy: PKOKK-3/14/2017

Rzeszów, dnia 16 grudnia 2017 r.

**DECYZJA Nr 33/PKOKK/2017**

Na podstawie art. 24 ust.1 pkt. 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów oraz inżynierów budownictwa (Dz. U. z 2013 r. poz.932 z późn. zm.) w związku z art. 12, art. 13 oraz art. 14 ust.1 pkt. 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2013 r. poz.1409 z późn. zm.), zgodnie z art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego Dz. U. z 2013 r. poz.267 z późn. zm.)

stwierdza się, że

**Pan mgr inż. arch. Krzysztof Franciszek Rząsa**

urodzony w dniu 11 października 1981r Rzeszów

**posiada odpowiednie wykształcenie techniczne oraz praktykę zawodową  
i po zdaniu egzaminu z wynikiem pozytywnym otrzymuje**

**UPRAWNIENIA BUDOWLANE**

**w specjalności architektonicznej do projektowania oraz kierowania robotami budowlanymi  
bez ograniczeń.**

**Powyższe uprawnienia budowlane upoważniają do wykonywania  
samodzielnej funkcji technicznej w budownictwie, obejmującej:**

- 1) projektowanie, sprawdzanie projektów architektoniczno-budowlanych i sprawowanie nadzoru autorskiego,
- 2) sprawowanie kontroli technicznej utrzymania obiektów budowlanych.
- 3) kierowanie budową lub innymi robotami budowlanymi,
- 4) kierowanie wytwarzaniem konstrukcyjnych elementów budowlanych oraz nadzór i kontrolę techniczną wytwarzania tych elementów,
- 5) wykonywanie nadzoru inwestorskiego

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

Od powyższej decyzji przysługuje Panu odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów RP za pośrednictwem Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Podkarpackiej Okręgowej Izby Architektów RP, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.

- |                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 1. Przewodniczący Komisji:    | Adam Kardyś       |
| 2. Wiceprzewodniczący Komisji | Władysław Boczkaj |
| 3. Sekretarz Komisji:         | Jan Bulsza        |
| 4. Członek Komisji:           | Danuta Gąterska   |
| 5. Członek Komisji:           | Grzegorz Kalita   |
| 6. Członek Komisji:           | Marek Laskoś      |
| 7. Członek Komisji            | Wojciech Jurasz   |



*(Handwritten signatures of the commission members)*

**Otrzymują:**

1. Pan Krzysztof Franciszek Rząsa
2. Główny inspektor Nadzoru Budowlanego – w celu wpisania do centralnego rejestru osób posiadających uprawnienia budowlane
3. Podkarpacka Okręgowa Rada Izby Architektów RP
4. a/a

**POTWIERDZAM  
Za zgodność  
z oryginałem**

**mgr inż. arch. Paweł Gajewski**  
uprawnienia budowlane w specjalności  
architektonicznej do projektowania



IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Podkarpacka Okręgowa Rada Izby Architektów RP

## ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ (wypis z listy architektów)

Podkarpacka Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

**mgr inż. arch. Krzysztof Franciszek Rząsa**

posiadający kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **33/PKOKK/2017**, jest wpisany na listę członków Podkarpackiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **PK-0427**.

Członek czynny od: 02-05-2018 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 17-03-2022 r. Rzeszów.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **31-12-2022 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:  
Andrzej Pawłowski, Sekretarz Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

**PK-0427-964A-2DB1-9A38-AY72**

**POTWIERDZAM**  
Za zgodność  
z oryginałem


Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: [www.izbaarchitektow.pl](http://www.izbaarchitektow.pl) lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgową Izbą Architektów RP.

**mgr inż. arch. Paweł Gajewski**

uprawnienia budowlane w specjalności  
architektonicznej do projektowania  
i z załącznikami  
upr. nr 27/IPDOKK/2011



Nazwa elementu projektu budowlanego	<b>PROJEKT TECHNOLOGICZNY</b>
Nazwa zamierzenia budowlanego	<b>ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA I NADBUDOWA ISTNIEJĄCEGO BUDYNKU USŁUGOWEGO NA CENTRUM LOGISTYCZNO – PRODUKCYJNE ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ I LOKALNEJ</b>
Adres obiektu budowlanego	<b>27-532 Gierczyce, dz. Nr 37/4, 37/5</b>
Kategoria obiektu budowlanego	<b>XVII</b>
Nazwa jednostki ewidencyjnej	<b>Wojciechowice [260608_2]</b>
Nazwa i numer obrębu ewidencyjnego	<b>Gierczyce [0003]</b>
Numer działek ewidencyjnych	<b>37/4, 37/5</b>
Imię i nazwisko lub nazwa inwestora, adres inwestora	<b>Barbara Zych, 32-840 Zakliczyn, Kończyska 80</b>

Zakres opracowania	Pełniona funkcja projektowa	Imię i nazwisko, specjalność i numer uprawnień budowlanych	Data opracowania	Podpis
	Projektant Specjalność uprawnień Numer uprawnień	mgr inż. arch. Paweł Gajewski architektoniczne do projektowania bez ograniczeń 27/PDOKK/2011	11.2022	

SPIS ZAWARTOŚCI OPRACOWANIA

LP	WYSZCZEGÓLNIENIE	NR STRON
<b>1</b>	<b>CZĘŚĆ OPISOWA PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO</b>	<b>3-6</b>
1.1	Przedmiot opracowania	3
1.2	Dane ogólne	3
1.3	Program użytkowy budynku po rozbudowie	3
1.4	Opis technologiczny	3-4
1.5	Zagospodarowanie odpadów	4
1.6	Informacje o zatrudnieniu	4
1.7	Wytyczne do projektów branżowych	4-5
1.8	Zestawienie wyposażenia	5-6
<b>2</b>	<b>CZĘŚĆ RYSUNKOWA PROJEKTU TECHNICZNEGO</b>	<b>7-9</b>
<b>Rys. T-01</b>	Rozmieszczenie wyposażenia – skala 1:50	7
<b>Rys. T-02</b>	Wytyczne instalacyjne – skala 1:50	8
<b>Rys. T-03</b>	Wytyczne elektryczne – skala 1:50	9
	Kopie decyzji o nadaniu uprawnień oraz zaświadczenia o przynależności do izby poszczególnych projektantów	10-11



## 1. CZĘŚĆ OPISOWA PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO

### 1.1. Przedmiot opracowania:

Przedmiotem opracowania jest technologia produkcji dla zamierzenia inwestycyjnego w postaci przebudowy istniejącego budynku usługowego na centrum logistyczno-produkcyjne zdrowej żywności.

### 1.2. Dane ogólne:

Istniejący budynek usługowy jest obiektem parterowym o konstrukcji tradycyjnej murowanej. Po rozbudowie będzie obiektem parterowym z poddaszem użytkowym. Rozbudowa budynku również o konstrukcji tradycyjnej murowanej. Budynek pokryty będzie tradycyjnym dachem stromym, dwuspadowym. Budynek wyposażony będzie w wentylację grawitacyjną.

### 1.3. Program użytkowy budynku po rozbudowie:

Przedmiotowy budynek po rozbudowie podzielony będzie na dwa poziomy użytkowe. Poziom parteru zagospodarowany będzie na potrzeby przetwórstwa produktów rolnych oraz komunikacji ogólnej i dystrybucji. Poziom poddasza to komunikacja ogólna, pomieszczenie socjalne dla pracowników oraz dwa pomieszczenia użytkowe przewidziane na cześć administracyjną. Poziom parteru (produkcyjny) składał będzie się z takich pomieszczeń jak:

- a) Komunikacja ogólna z pomieszczeniem do wyparzania opakowań szklanych
- b) Sala brudna do gromadzenia produktów i obróbki wstępnej
- c) Sala czysta do przetwarzania produktów na soki i kiszonki
- d) Pakowalnia

### 1.4. Opis technologiczny:

Produkcja będzie polegała na obróbce warzyw (marchew, burak czerwony, pomidor itp.) i owoców (jabłko, gruszka, porzeczka czerwona i czarna, wiśnia, czereśnia) dostarczanych przez lokalnych producentów (rolników). Dostawa produktów odbywała będzie się od strony sali brudnej. Dostarczane produkty nie będą magazynowane dłużej niż 24 godziny. Produkty dostarczane będą w ilości umożliwiającej przetworzenie ich w trakcie jednego dnia roboczego. Produkty, które nie zostaną danego dnia przerobione będą magazynowane do następnego dnia roboczego w szafie chłodniczej. Założeniem projektowanego przedsięwzięcia jest przetwarzanie własnych produktów przez podmioty (rolników), dla których budynek będzie używany. Każdy podmiot będzie przetwarzał własne produkty w wielkości wytworzonej w danym sezonie. Po dostarczeniu, produkty gromadzone będą w pomieszczeniu w transporterach (pojemnikach) przeznaczonych do przetrzymywania tylko tych środków spożywczych. W sali brudnej następowała będzie wstępna selekcja przywiezionych produktów i oddzielenie tych uszkodzonych bądź zepsutych. Po selekcji produkty przewidziane do dalszej obróbki poddawane będą myciu. Po umyciu produkty będą obierane i przenoszone w całości do sali czystej. W sali czystej po umyciu produktów, odbywała będzie się produkcja soków – owocowych, warzywnych i owocowo-warzywnych, kiszonek (ogórki, kapusta) oraz suszenie. Soki będą wyciskane, pasteryzowane i rozlewane do opakowań szklanych poddanych wcześniejszemu myciu i wyparzaniu. Produkty przewidziane do kiszenia umieszczane będą w pojemnikach z tworzywa sztucznego oraz szklanych. Z Sali czystej produkty po obróbce i umieszczeniu w opakowaniach jednostkowych, trafią do pakowalni gdzie będą etykietowane oraz pakowane w opakowania zbiorcze, owijane, foliowane i przekazywane do dystrybucji na zewnątrz. Obróbkę wstępną produktów (sala brudna) oraz obróbkę właściwą (sala czysta) zaprojektowano bez krzyżowania się ciągów brudnego i czystego. Dystrybucja gotowych przetworów odbywała będzie się odrębnym wejściem. Na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem. Prace związane z opakowaniami jednostkowymi i opakowaniami zbiorczymi muszą być prowadzone w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktów. Gdzie właściwe, oraz w szczególności w przypadku puszek i szklanych słoików, musi być zapewniona integralność konstrukcji pojemników oraz ich czystość. Materiał używany do produkcji opakowań jednostkowych dla środków spożywczych musi być łatwy do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

Sala brudna, sala czysta oraz pakowalnia, będą posiadały wentylację grawitacyjną. Pomieszczenia te wyposażone będą w posadzki zmywalne z odpływem i złączką z możliwością umycia. Ściany pomieszczeń do wysokości 2,0m wyłożone będą zmywalnymi płytkami ceramicznymi. Oświetlenie pomieszczeń światłem naturalnym. Stanowiska pracy w zależności od



potrzeb doświetlone będą światłem sztucznym. Wysokość pomieszczeń w świetle to 3,05m. Podczas procesów technologicznych opisanych powyżej nie będą zachodziły czynniki uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia ludzi.

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą:

- a) być skutecznie czyszczone, oraz, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekowanie musi odbywać się z częstotliwością zapewniającą zapobieganie jakiegokolwiek ryzyku zanieczyszczenia.
- b) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia
- c) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań zbiorczych, być tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane
- d) być instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie sprzętu i otaczającego obszaru.

#### **1.5. Zagospodarowanie odpadów:**

Odpady powstałe w wyniku obróbki wstępnej oraz produkcji, będą niezwłocznie usuwane z pomieszczenia, gromadzone w zamykanych pojemnikach zbiorczych przygotowanych w miejscu gromadzenia odpadów przed budynkiem. Miejsce gromadzenia odpadów przed budynkiem należy zabezpieczyć przed dostępem zwierząt i szkodników. Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia. Wszystkie odpady powstałe w wyniku obróbki produktów i ich przetworzenia, będą odbierane przez specjalistyczną firmę zgodnie z obowiązującymi procedurami i przewożone do wyznaczonego przez gminę miejsca składowania.

#### **1.6. Informacje o zatrudnieniu:**

W przedmiotowym obiekcie nie przewiduje się zatrudniania osób. Przedmiotowy budynek po rozbudowie będzie udostępniany dla pięciu podmiotów prowadzących działalność rolniczą i przetwarzającym w budynku swoje produkty.

#### **1.7. Wytyczne do projektów branżowych:**

Wytyczne do projektów branżowych obejmują branżę ogólnobudowlaną, instalacji sanitarnych oraz instalacji elektrycznych.

##### **1.7.1. Branża budowlana:**

- wszystkie posadzki winny być trwałe, gładkie, z materiałów antypoślizgowych, zmywalne, ułatwiające utrzymanie czystości, odporne na działanie środków dezynfekcyjnych.
- połączenie ścian z podłogami w pomieszczeniach produkcyjnych powinno być w miarę możliwości wyokrąglone.
- podłogi w pomieszczeniach narażonych na duże zawilgocenie lub wymagających częstego zmywania należy wyposażyć we wpusty podłogowe higieniczne ze stali szlachetnej zgodnie z wytycznymi na rysunku, przy zachowaniu odpowiedniego spadku posadzek w celu odprowadzenie wody.
- pomiędzy pomieszczeniami nie stosować progów.
- ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i sanitarnych należy wykończyć płytkami ceramicznymi do wys. 2,0 m. Pozostałe powierzchnie ścian powinny być gładkie i malowane farbami odpornymi na zmywanie.
- narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- drzwi powinny być gładkie i zmywalne.
- drzwi zewnętrzne powinny być zabezpieczone przed gryzoniami i owadami.
- okna w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być zaopatrzone w siatki przeciw owadom.

##### **1.7.1. Branża instalacji sanitarnych:**

###### **Instalacja wodno-kanalizacyjna**

- woda na potrzeby kuchni powinna odpowiadać wymaganiom dla wody przeznaczonej dla celów spożywczych.
- do punktów wskazanych na rysunku należy doprowadzić ciepłą i zimną wodę.



- orientacyjne zużycie wody wynosić będzie 1,5 m<sup>3</sup>/d, w tym ok. 50% wody o temp. 70°C
- przedmiotowa produkcja ze względu na swój charakter nie będzie wytwarzała ścieków technologicznych mogących zawierać metale ciężkie, drobnoustroje chorobotwórcze, pestycydy oraz nawozy sztuczne
- rozmieszczenie wpustów podłogowych wg rysunku. Wpusty powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe. Wszystkie wpusty ściekowe podłogowe w pomieszczeniach pracy powinny mieć kosze osadowe.

#### **Instalacja wentylacyjna**

- przyjęty system wentylacji grawitacyjnej powinien zabezpieczać następujące krotności wymian:
 

Sala brudna	6 wymian/h
Sala czysta	6 wymian/h
Komunikacja	1,5 wymiany/h
Pakowalnia	2 wymiany/h
Pomieszczenie socjalne	2 wymiany/h
Węzeł sanitarny	50m <sup>3</sup> /h
Pomieszczenia użytkowe	2 wymiany/h
- w pomieszczeniach łazienki należy zastosować wentylację wspomaganą mechanicznie o działaniu ciągłym lub automatycznym
  - w pomieszczeniach, w których jest zastosowana wentylacja grawitacyjna nie można stosować wentylacji mechanicznej.

**Wszystkie przewody instalacji wod.- kan. oraz wentylacyjne, które nie zostały ukryte w ścianach należy obudować. Wszystkie otwory, przejścia instalacyjne i wyloty wentylacji należy uszczelnić lub zabezpieczyć siatką przed gryzoniami i owadami.**

#### **Instalacja c.o.**

Temperaturę poszczególnych pomieszczeń należy przyjąć wg obowiązujących norm:

Sala brudna	+16°C
Sala czysta	+16°C
Komunikacja	+16°C
Pakowalnia	+16°C

#### **Instalacja elektryczna**

Moc zainstalowana urządzeń technologicznych ok. 18kW.

Współczynnik jednoczesności – 0,8.

#### **1.8. Zestawienie wyposażenia:**

Nr	Nazwa	Ilość szt.	Gabaryt d/s/h (mm)	Moc kW	Dane instalacyjne
1	Myjka obieraczka	1	1600x730x840	1,1kW/380V	Przyłącz wody zimnej i ciepłej, odpływ kanalizacyjny
2	Obieraczka do warzyw	1	600x430x1000	0,75kW/400V	Przyłącz wody zimnej, odpływ kanalizacyjny
3	Szafa chłodnicza na produkty	1	1300x900x2100	0,75kW/230V	-
4	Zlewozmywak	1	500x500	-	Przyłącz wody zimnej i ciepłej, odpływ kanalizacyjny
5	Umywalka	1	400x500	-	Przyłącz wody zimnej i ciepłej, odpływ kanalizacyjny
6	Szafa magazynowa na opakowania	1	600x800x2000	-	-
7	Zmywarko-wyparzarka	1	750x880x1505	6,75kW/400V	Przyłącz wody zimnej, odpływ kanalizacyjny
8	Suszarka do żywności	1	600x420x1420	3,14kW/230V	-

9	Szatkwonica do warzyw	1	389x405x544	0,55kW/230V	-
10	Błat roboczy	3	600x850 – długość dostosowana do wielkości pomieszczenia	-	-
11	Wytłaczaka do soków	1	350x920x1100	1,5kW/230V	-
12	Nalewarka–dozownica płynów	1	350x920x1100	0,75kW/230V	-
13	Błat odstawczy	2	600x1330x850	-	-
14	Szafa magazynowa produktów sypkich	1	600x800x2000	-	-
15	Pasteryzator	1	Ø600x850	13,50kW/400V	Przyłącz wody zimnej, odprowadzenie skroplin pary wodnej
16	Etykieciarka	1	650x450x450	0,12kW/220V	-
17	Owijarka	1	600x1150x2360	0,12kW/230V	-
18	Zgrzewarka	1	500x1000x800	0,60/230 V	-
19	Maszyna do pakowania w folię	1	400x1100x900	2,0kW/230V	-
20	Regał odstawczy	1	600x800x2000	-	-

Projekt opracowano na podstawie:

- a) rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych.
- b) rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz.U. 2022 poz. 1225
- c) rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki socjalnej z dnia 26 września 1997r w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz.U. 2003 nr 169 poz. 1650 oraz Dz.U. 2021 poz. 2088.
- d) Ustawa Prawo Budowlane Dz.U. 2021 poz. 2351.

*mgr inż. arch. Paweł Gajewski*

uprawnienia budowlane w specjalności  
architektonicznej do projektowania  
bez ograniczeń  
upr. nr 27/PDOKK/2011