

**Opis przedmiotu zamówienia wraz z planem pomieszczeń**

Zgodnie z realizacją decyzji NHP.1419.2019 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26.09.1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy pracodawca zatrudniający powyżej dwudziestu pracowników na jednej zmianie powinien zapewnić pracownikom pomieszczenie do spożywania posiłków, zwane dalej "jadalnią".

**§ 34. [Jadalnia – wymogi sanitarne]**

1. Dla każdego pracownika spożywającego posiłek w jadalni należy zapewnić indywidualne miejsce siedzące przy stole.
2. Jadalnia powinna być wyposażona w umywalki w ilości nie mniejszej niż jedna umywalka na dwadzieścia miejsc siedzących w jadalni, lecz nie mniej niż jedna umywalka. Przy każdej umywalce powinny znajdować się ręczniki jednorazowe lub powinna być zainstalowana suszarka do rąk.
3. W jadalni powinny być zainstalowane urządzenia do podgrzewania przez pracownika posiłku własnego oraz zlewozmywaki dwukomorowe w ilości jeden zlewozmywak na dwadzieścia miejsc w jadalni, ale nie mniej niż jeden zlewozmywak.
4. W jadalniach typu I i II lub przy nich powinny znajdować się indywidualne zamykane szafki przeznaczone do przechowywania w higienicznych warunkach własnego posiłku pracownika.

Projektowana w pomieszczeniach 126 i 127 jadalnia przeznaczona do spożywania posiłków własnych (typ I). W jadalni powinno znajdować się 40 szt. szafek zamykanych (podwieszanych lub stojących z blatem roboczym) dla wyznaczonych pracowników opery.

W zaprojektowanej jadalni powinna znajdować się również szafka wraz ze zlewozmywakiem oraz pojemnikami na odpady a nad nią szafka z co najmniej 2 suszarkami na naczynia.

W jadalni muszą również znajdować się stoły oraz krzesła. W zaprojektowanej przestrzeni należy zaplanować miejsce na lodówkę oraz kuchenkę mikrofalową.

W każdym z pomieszczeń znajduje się podłączenie wody. W pomieszczeniach brak jest okien.

W celu zapoznania się ze stanem instalacji w pomieszczeniach Zamawiający podczas wizji lokalnej na życzenie Wykonawcy udostępni następującą dokumentację dotyczącą pomieszczeń nr 126 i 127:

1. Projekt technologiczny pomieszczeń nr ewid. ON/IK/B/0194/2001
2. Projekt architektoniczny nr ewid. ON/IK/B/0199/2002
3. Projekt instalacji elektrycznych nr ewid. ON/IK/E/0269/2001
4. Projekt instalacji wodno-kanaliz. nr ewid. ON/IK/S/0404/2002
5. Projekt instalacji wentylacyjnych nr ewid. ON/IK/S/0406/2002



