ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ- 0

11	Nazwa
	(60x60)
KE.ZL.1K	60x60
	Automat do napojów ciepłych
	Automat do napojów zimnych
	Automat z przekąskami
CE.DR	BBC_CE_DR_DRUKARKA BIUROWA
CE.EK.1	BBC_CE_EK_ekran 230V 100W
CE.CCTV	BBC_CE_IN_CCTV_instalacja CCTV 230V 100W
CE.PR	BBC_CE_PR_Projektor 230V 800W
CE.DZ.ZA	BBC_CE_DZ_ZA_DZIELARKO ZAOKRĄGLARKA
KE_EK_KW_2	BBC_KE_EK_KW_2_ekspres do kawy
KE.EK.KW	BBC_KE_EK_KW_ciśnieniowy trzygrupowy ekspres do kawy 1048x565x565
KE.F.1	BBC_KE_F_FORMIERKA 1550x750x1595mm
KE.F.MI	BBC_KE_F_MI_formierka do mięsa
KE.FI.MB	BBC_KE_FI_MB_filtracja membranowa
KE.FR	BBC_KE_FR_frytownica
KE.GR	BBC_KE_GR_GRILL
KE.GR.GC	BBC_KE_GR_KO_GC_grill kontaktowy glasceramiczny 230V 3kW
KE.GR.GŁ	BBC_KE_GR_KO_GŁ_grill kontaktowy GŁADKI
KE.GR.ŻE	BBC_KE_GR_KO_ŻE_grill kontaktowy żeliwny 230V 3kW
KE.GR.LA	BBC_KE_GR_LA_lava grill
KE.I	BBC_KE_I_INSTRON
KE.K	BBC_KE_K_KAO
KE.KB.WD	BBC_KE_KB_WD_kabina do produkcji wędlin dojrzewających
KE.KL	BBC_KE_KL_klipsownica
KE.KO.FE	BBC_KE_KO_FE_KOMORA FERMENTACYJNA 408x459x390
KE.KO.WA	BBC_KE_KO_WA_Kocioł warzelny
KE.KO.WC	BBC_KE_KO_WC_komora wysokich ciśnień
KE.KO.WP	BBC_KE_KO_WP_komora wędzarniczo-parownicza
KE.KP	BBC_KE_KP_kompresor
KE.KR	BBC_KE_KR_krajalnica
KE.KS.1	BBC_KE_KS_LO_kostkarka do lodu 1
KE.KU.EL.1	BBC_KE_KU_EL_PI_OŚ_kuchenka elektryczna z piekarnikiem i oświetleniem 7000W
KE.KU.4P_EL.2	BBC_KE_KU_GS_4P_EL_kuchnia gastronomiczna 4-płytowa elektryczna 400V 5000W 70x70
KE.KU.MI.1	BBC_KE_KU_MI_kuchnia mikrofalowa 230V 1500W
KE.KU.MI.2	BBC_KE_KU_MF_kuchnia mikrofalowa 230V 1500W
KE.KU.MI.5	BBC_KE_KU_MF_kuchnia mikrofalowa 230V 4700W
KE.LD	BBC_KE_LD_Lodówka 230V 800W
KE.M	BBC_KE_M_MINOLTA
KE.ME	BBC_KE_ME_mieszarka
KE.MI	BBC_KE_MI_mieszarka
KE.MK	BBC_KE_MK_makaroniarka
KE.MS	BBC_KE_MS_masownica
KE.N	BBC_KE_N_NIR
KE.ND	BBC_KE_ND_nadziewarka
KE.NS	BBC_KE_NS_nastrzykiwarka
KE.NZ	BBC_KE_NZ_ostrzarka do noży
KE.OS	BBC_KE_O_OS_ODWADNIANIE OSMOTYCZNE
KE.OB.EL	BBC_KE_OB_EL_Obieraczka elektryczna
KE.OK.1	BBC_KE_OK_okap 100x100
KE.OK.2	BBC_KE_OK_okap 220x100
KE.OK.3	BBC_KE_OK_okap 220x180
KE.OK.4	BBC_KE_OK_okap 280x120
KE.OK.5	BBC_KE_OK_okap 400x120
KE.OZ	BBC_KE_OZ_OZONOWANIE
KE.PA.MA	BBC_KE_PA_MA_pakowaczka MAP
KE.PA.PR	BBC_KE_PA_PR_pakowaczka próżniowa
KE.PH	BBC_KE_ph_ph
KE.PI.KN	BBC_KE_PI_KN_piec z konwekcją naturalną
KE.PI.KP.2	BBC_KE_PI_KP_piec konwekcyjno-parowy 400V 15000W 90x90
KE.PI.KP.3	BBC_KE_PI_KP_piec konwekcyjno-parowy 400V 15000W 175x90
KE.PL	BBC_KE_PL_plazma
KE.PO	BBC_KE_PO_PROMIENIOWANIE RADIACYJNE
KE.PR	BBC_KE_PR_PRZESIEWANIE
KE.PS	BBC_KE_PS_pasteryzator
KE.PT.1	BBC_KE_PT_PATELNA
KE.PT.2	BBC_KE_PT_PATELNA 80x70x90cm 400V 8000W
KE.RO.KU	BBC_KE_RO_KU_rozdrabniarka typu kuter
KE.RO.WI	BBC_KE_RO_WI_rozdrabniarka typu wilk
KE.SK	BBC_KE_SK_skin
KE.SM	BBC_KE_SM_steamer
KE.ST.CH	BBC_KE_ST_CH_stół chłodniczy 90x70x86cm
KE.ST.OC	BBC_KE_ST_OC_stół do ociekania
KE.SU.FL	BBC_KE_SU_FL_SUSZARKA FLUIDYZACYJNA 100x70x90cm 230V 2000W
KE.SU.KO	BBC_KE_SU_KO_SUSZARKA KONWEKCYJNA 71x70,5x65cm 230V 350W
KE.SU.MI	BBC_KE_SU_MI_SUSZENIE MIKROFALOWE
KE.SU.PR	BBC_KE_SU_PR_SUSZARKA PRÓŻNIOWA 71x76,7x55cm 230V 2400W
KE.SU.RO	BBC_KE_SU_RO_SUSZARKA ROZPYŁOWA 65x70x110cm 200-230V 2900W
KE.SV	BBC_KE_SV_sous-vide
KE.SZ.80	BBC_KE_SZ_80_szafa -20 podwójna
KE.SZ	BBC_KE_SZ_SZYBKOZMRAŻACZ
KE.TK.CR.2P	BBC_KE_TK_CR_2P-płytowy trzon kuchenny ceramiczny_MODEL-3D
KE.TK.CR.4P	BBC_KE_TK_CR_4P-płytowy trzon kuchenny ceramiczny
KE.TK.GZ.6P	BBC_KE_TK_GZ_6P_trzon kuchenny gazowy 6-palnikowy - model 3D
KE.TK.GC	BBC_KE_TK_PL_GC_trzon kuchenny z płytą glasceramiczną
KE.TK.IN	BBC_KE_TK_PL_IN_trzon kuchenny z płytą indukcyjną
KE.TK.ŻE	BBC_KE_TK_PL_ŻE_trzon kuchenny z płyta żeliwna
KE.TR	BBC_KE_TR_TRZONY
KE.WG.ET	BBC_KE_WG_ET_waga etykietująca
KE.WL	BBC_KE_WL_WALCARKA_128x69x87
KE.WY.PP	BBC_KE_WY_PP_WYPARKA PÓŁPRZEMYSŁOWA 1L
KE.ZK	BBC_KE_ZK_zamykarka do konserw
KE.ZM.1	BBC_KE_ZM_GS_zmywarka gastronomiczna 400V5000W 60x60
KE.ZM.2	BBC_KE_ZM_GS_zmywarka gastronomiczna 1500W 2 60X 60
KE.ZM.KA	BBC_KE_ZM_KA_ZMYWARKA KAPTUROWA
KE.ZM.TU.MS	BBC_KE_ZM_TU_MS_zmywarka tunelowa z modułem suszenia-dokładny model
LE.AD	BBC_LE_AD_aromadyfuzor
LE.AU.1	BBC_LE_AU_AUTOKLAW 230V 2100W
LE.EL.JE	BBC_LE_EL_JE_ELEKTRONICZNY JĘZYK 230V 900W
LE.EL.NO.1	BBC_LE_EL_NO_ELEKTRONICZNY NOS 230V 2150W
LE.HO.1	BBC_LE_HO_HOMOGENIZATOR LABORATORYJNY
LE.LI.1	BBC_LE_LI_LIOFILIZATOR 230V
LE.LO.3	BBC_LE_LO_LODÓWKA LABORATORYJNA
LE.LZ.1	BBC_LE_LZ_LABORATORYJNA LODÓWKO-ZAMRAŻARKA 230V
LE.SB.ZA.1	BBC_LE_SB_ZA_SZYBKOSCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA 220-230V 770W
LE.SZ.CH.2	BBC_LE_SZ_CH_SZAFA CHŁODNICZA ZE STALI NIERDZEWNEJ 230V 500-1000W
LE.SZ.MR.2	BBC_LE_SZ_MR_SZAFA MROŹNICZA ZE STALI NIERDZEWNEJ 230V 300-1000W
LE.WZ	BBC_LE_WZ_WIZUALIZATOR 230V 650W
LE.ZA.20.1	BBC_LE_ZA_20_ZAMRAŻARKA -20C
LE.ZA.80.1	BBC_LE_ZA_80_ZAMRAŻARKA -80C 230V 1200W
LE.ZM.1	BBC_LE_ZM_ZMYWARKA LABORATORYJNA 230V 1500W
CE.KP	EE_KP_KOMPUTER_MONITOR
KE.PL.IN.1	płyta indukcyjna 55x55
CE.TV	Tv

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI 0 100

Piętro	lab	Nr	Nazwa	Pow
0				
0		73	Room	4.46 m²
0		74	Room	4.46 m²
0		75	Room	4.38 m²
0		76	Room	4.58 m²
0		77	Room	2.80 m²
0		78	Room	12.96 m²
0		81	Room	5.25 m²
0		82	Room	9.87 m²
0		83	Room	1.25 m²
0		85	Room	4.21 m²
0		86	Room	6.72 m²
0	04	01	Sala dydaktyczna (laboratoryjna)	59.33 m²
0	04	02	Pom. do ocen sesnsorycznych i konsumenckich	40.41 m²
0	04	03	Pom. przygotowawcze	40.50 m²
0	04	04	Rejestracja i poczekalnia	24.59 m²
0	04	05	Pom. do pomiarów wizualnych, zapachu i smaku	26.05 m²
0	04	06	Pom. do badań psychofizjologicznych i emocjonalnych	25.98 m²
0	04	07	Pom. do badań immersyjnych i VR	24.97 m²
0	04	08	Pracowania do badań jakościowych (focus room)	43.02 m²
0	04	09	Pracowania badań ilościowych (podgląd focusowni)	20.94 m²
0	04	10	Pokój wagowy	9.72 m²
0	04	11	Magazyn	9.72 m²
0	A	01	Sala konferencyjna	24.82 m²
0	A	01.7	Pokój pracowniczy	9.58 m²
0	A	02	Sekretariat	25.59 m²
0	A	03	Dyrektor	29.01 m²
0	A	04	Pokój pracowniczy	25.44 m²
0	A	05	Pokój pracowniczy	22.11 m²
0	A	06	Pokój pracowniczy	17.72 m²
0	A	07	Pokój pracowniczy	26.49 m²
0	A	08	Pokój pracowniczy	22.05 m²
0	A	09	Pokój pracowniczy	22.05 m²
0	A	10	Pokój pracowniczy	22.14 m²
0	A	11	Pokój pracowniczy	22.14 m²
0	A	12	Pokój pracowniczy	22.14 m²
0	A	13	Pokój pracowniczy	25.55 m²
0	A	14	Pokój pracowniczy	32.79 m²
0	A	16	Pokój pracowniczy	36.04 m²
0	A	17	Pokój pracowniczy	23.99 m²
0	A	18	Pokój pracowniczy	28.57 m²
0	A	19	Pokój pracowniczy	22.38 m²
0	A	20	Pokój pracowniczy	22.14 m²
0	A	21	Pokój pracowniczy	22.01 m²
0	A	22	Pokój pracowniczy	22.01 m²
0	A	23	Pokój pracowniczy	22.14 m²
0	A	24	Pokój pracowniczy	22.38 m²
0	A	25	Pokój pracowniczy	28.57 m²
0	A	26	Pokój pracowniczy	23.99 m²
0	A	27	Pokój pracowniczy	36.04 m²
0	A	28	Pokój pracowniczy	34.61 m²
0	D	01.1	Sala dydaktyczna	38.32 m²
0	D	01.2	Sala dydaktyczna	30.99 m²
0	D	02.1	Sala dydaktyczna	39.43 m²
0	D	03	Sala dydaktyczna	57.69 m²
0	D	04	Sala dydaktyczna	101.10 m²
0	D	05	Sala dydaktyczna	99.05 m²
0	D.	01	Hala 1	300.48 m²
0	D.	02	Hala 2	312.95 m²
0	F	01	Foyer	227.36 m²
0	F	02	Foyer	300.24 m²
0	K	01	Komunikacja	83.64 m²
0	K	01.6	Przedsionek	9.64 m²
0	K	02	Komunikacja	66.71 m²
0	K	02.5	Przedsionek	14.11 m²
0	K	03	Komunikacja	65.23 m²
0	K	04	Komunikacja	48.45 m²
0	K	05	Komunikacja	56.56 m²
0	K	06	Komunikacja	51.47 m²
0	K	07	Komunikacja	41.78 m²
0	P	01	Portiernia	15.42 m²
0	P	02	Szatnia	17.71 m²
0	P	03	Bufet	61.79 m²
0	P	04	Zaplecze bufetu	11.86 m²
0	P	05	Pomieszczenie socjalne	36.49 m²
0	P	06	P. porz.	3.66 m²
0	P.	01.3	Magazyn sprzętu i materiałów zużywalnych	10.32 m²
0	P.	01.4	Pom. pakowania w warunkach chłodniczych	16.72 m²
0	P.	01.5	Magazyn gazów spożywczych	5.04 m²
0	P.	02.2	Magazyn produktów suchych	16.38 m²
0	P.	02.3	Komora chłodnicza	14.02 m²
0	P.	02.4	Komora mroźnicza	12.50 m²
0	S	01	WC niep.	9.45 m²
0	S	02	Umyw. m.	10.42 m²
0	S	03	WC m.	13.48 m²
0	S	04	WC d.	10.45 m²
0	S	05	Umyw. d.	10.06 m²
0	S	06	Pom. porząd.	8.92 m²
0	S	07	Umyw. m.	5.92 m²
0	S	08	WC m.	6.81 m²
0	S	09	WC d.	4.38 m²
0	S	10	Umyw. d.	6.03 m²
0	S	11	WC niep.	5.41 m²
0	T	01	Śmietnik	22.51 m²
0	T	02	P. tech.	3.70 m²
0	T	03	Pom. tech.	4.01 m²
0	T	04	Mag. tech.	5.07 m²
0	T	05	P. tech.	3.29 m²
0	T	06	P. tech.	3.25 m²
0	T	07	P. tech.	2.05 m²
0	T	08	P. tech.	2.05 m²
0: 100				3385.06 m²
SUMA: 100				3385.06 m²

ZESTAWIENIE MEBLI LABORATORYJNYCH 0

	Nazwa
KF.BL.SZ	BBC_CA_Blatszafka: E2_Blat(Inst×60)
LE.RG.1	BBC_CA_Regal_Instance: E2_Regal(Inst×45x120)
KE.ST.RB.JE	BBC_KE_ST_RB_JE_stół roboczy jezdny ze stali nierdzewnej: BBC_KE_ST_RB_JE_stół roboczy jezdny ze stali nierdzewnej
KE.SZ.PR.ZM	BBC_KE_SZ_PR_ZM_szafa przelotowa ze stali nierdzewnej do zmywarki: BBC_KE_SZ_PR_ZM_szafa przelotowa ze stali nierdzewnej do zmywarki
KF.PS.80	BBC_KF_ST_PS_STÓŁ GASTRONOMICZNY PRZYŚCIENNY 150x70cm: BBC_blat kuchenny 70x80
KF.PS.100	BBC_KF_ST_PS_STÓŁ GASTRONOMICZNY PRZYŚCIENNY 150x70cm: BBC_blat kuchenny 70x100
KF.PS.120	BBC_KF_ST_PS_STÓŁ GASTRONOMICZNY PRZYŚCIENNY 150x70cm: BBC_blat kuchenny 70x120
KF.PS.150	BBC_KF_ST_PS_STÓŁ GASTRONOMICZNY PRZYŚCIENNY 150x70cm: BBC_blat kuchenny 70x150
KF.W.80	BBC_KF_ST_W_STÓŁ GASTRONOMICZNY WYSPOWY 150x70cm: BBC_blat kuchenny 80
KF.W.100	BBC_KF_ST_W_STÓŁ GASTRONOMICZNY WYSPOWY 150x70cm: BBC_blat kuchenny 100
KF.W.150	BBC_KF_ST_W_STÓŁ GASTRONOMICZNY WYSPOWY 150x70cm: BBC_blat kuchenny 150
KE.ST.ZL2.2	BBC_KF_ZL2_P_STÓŁ GASTRONOMICZNY Z DWOMA ZLEWAMI I PÓŁKĄ 110-190x70cm: STÓŁ GASTRONOMICZNY Z DWOMA ZLEWAMI I BLATEM 110x60
KE.ST.ZL2.3	BBC_KF_ZL_STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM 70x60x85cm: STÓŁ GASTRONOMICZNY Z DWOMA ZLEWAMI I BLATEM 110x60
KE.ST.ZL.1	BBC_KF_ZL_STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM: STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM I BLATEM 80x60
KE.ST.ZL.2	BBC_KF_ZL_STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM: STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM I BLATEM 110x60
KE.ST.ZL.3	BBC_KF_ZL_STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM: STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM I BLATEM 110x70 BBC_KF_ZL_STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM: STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM I BLATEM 130x60 2
KE.ST.ZL.4	BBC_KF_ZL_STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM: STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM I BLATEM 140x70
LF.KR.LA	BBC_KR_LA_KRZESŁO LABORATORYJNE: BBC_KR_LA_KRZESŁO LABORATORYJNE
LE.SF.LA.BL	BBC_LE_SF_LA_BL_SZAFKA LABORATORYJNA Z BLATEM KWASOODPORNYM: BBC_LE_SF_LA_BL_SZAFKA LABORATORYJNA Z BLATEM KWASOODPORNYM
LE.ST.WL	BBC_LF_ST_PS_150x80_STÓŁ LABORATORYJNY PRZYŚCIENNY 150x80+NADSTAWKA: BBC_LE_ST_KW_WYSPA LABORATORYJNA 120x80
LF.ST.PS.210.2	BBC_LF_ST_PS_STÓŁ LABORATORYJNY PRZYŚCIENNY 210x80, 150x80+NADSTAWKA ,60x80 WERSJA 2: BBC_LF_ST_PS_STÓŁ LABORATORYJNY PRZYŚCIENNY 210x80, 150x80+NADSTAWKA ,60x80 WERSJA 2
LF.ST.PS.WA.2	BBC_LF_ST_PS_WA_STÓŁ LABORATORYJNY WAGOWY 150x80: BBC_LF_ST_PS_WA_STÓŁ LABORATORYJNY WAGOWY 120x80 2
LF.ST.W.80	BBC_LF_ST_W_80x75_STÓŁ LABORATORYJNY WYSPOWY 80x75: BBC_LF_ST_W_80x75_STÓŁ LABORATORYJNY WYSPOWY 80x75
LF.ST.ZL2.W	BBC_LF_ST_ZL2_W_STÓŁ LABORATORYJNY WYSPOWY Z 2 ZLEWAMI: BBC_LF_ST_ZL2_W_STÓŁ LABORATORYJNY WYSPOWY Z 2 ZLEWAMI
LF.ST.W.380.1	BBC_LF_W_440x150 + nadstawki: BBC_LF_W_stół wyspowy-380x150
TE.KO.OD	BBC_TE_KO_OD_kontener na odpady: BBC_TE_KO_OD_kontener na odpady
	BBC_TE_LO_OD_Lodówka_na_odpady: BBC_TE_LO_OD_Lodówka_na_odpady
LE.SZ.LA	LE_SZ_LA_SZAFA LABORATORYJNA GŁĘBOKOŚĆ 70cm: LE_SZ_LA_SZAFA LABORATORYJNA GŁĘBOKOŚĆ 70cm

Uwzględniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń

Data 21.08.2020
Lp. 54/2020

UWAGI:
POWYŻSZE RYSUNKI MOGĄ BYĆ WYKORZYSTANE TYLKO I WYŁĄCZNIE JAKO PROJEKT WYKONAWCZY. NA ETAPIE REALIZACJI WSZELKIE PRACE I DECYZJE DOTYCZĄCE ROZWIĄZAŃ TECHNICZNYCH, MATERIAŁOWYCH I ILOŚCIOWYCH I W TYM WSZYSTKIE DOKUMENTACJE PROJEKTOWE, ŻEBY BYĆ PODEJMOWANE TYLKO I WYŁĄCZNIE NA PODSTAWIE DOKUMENTACJI WYKONAWCZEJ.

NINIEJSZY PROJEKT (UTWÓR ARCHITEKTONICZNY) STANOWI NIEPOWTARZALNĄ DOKUMENTACJĘ PRZEZNACZONĄ DO REALIZACJI Z ZACHOWANIEM PRZEPISÓW PRAWA AUTORSKIEGO PRZYSŁUGUJĄCEGO PROJEKTANTOWI ZGODNIE Z USTAWĄ O PRAWIE AUTORSKIM Z 1994 ROKU (DZ.U. Nr 24 poz.83). WSZELKIE ZMIANY W PROJEKCIE I NA ETAPIE REALIZACJI MUSZĄ BYĆ WCZEŚNIEJ SKONSULTOWANE I ZAAKCEPTOWANE PRZEZ PROJEKTANTA. POWIELANIE I ROZPOWSZECHNIANIE JEST DOZWOLONE TYLKO DO CELÓW REALIZACJI NINIEJSZEGO PROJEKTU. W POZOSTAŁYCH PRZYPADKACH JEST ZABRONIONE.

W RAZIE JAKICHKOLWIEK NIEZGODNOŚCI NALEŻY SKONSULTOWAĆ SIĘ Z PROJEKTANTAMI. EWENTUALNE WADY PROJEKTOWE I KOORDYNACYJNE NALEŻY PRZEDSTAWIĆ NADZOROWI AUTORSKIEMU.

PROJEKT ARCHITEKTONICZNY ROZPATRYWAĆ RAZEM Z PROJ. KONSTRUKCYJNYM ORAZ PROJEKTAMI POSZCZEGÓLNYCH BRANŻ INSTALACYJNYCH. LOKALIZACJA PIONÓW WOD-KAN., GRZEJNIKÓW PRZEBIĆ KONSTRUKCYJNYCH, TRAS KABLOWYCH ETC. WG. PROJEKTÓW BRANŻOWYCH. W PRZYPADKU NIEZGODNOŚCI Z PROJ. ARCH. POWIADOMIĆ PROJEKTANTA.

WYMIARY ORAZ ILOŚCI SPRAWDZIĆ W NATURZE. W PRZYPADKU NIEZGODNOŚCI Z RYSUNKAMI POWIADOMIĆ PROJEKTANTÓW.

SCHEMAT SYTUACYJNY

FAZA	**PROJEKT WYKONAWCZY**
TYTUŁ	Budowa budynku laboratoryjno - dydaktycznego wraz z zapleczem technicznym i infrastrukturą towarzyszącą, ciągami komunikacyjnymi i zagospodarowaniem terenu
ADRES INWESTYCJI	Ul. Nowoursynowska 159, 02-787 Warszawa dz.nr e. 146513_08 dzielnica Ursynów obręb ewidencyjny 1-10-12 dz. 114/2
INWESTOR	Szkoła główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Ul.Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa
JEDNOSTKA PROJEKTOWA	BBC Best Building Consultants Sp. z o.o. Sp.k Al. Jerozolimskie 155 02-326 Warszawa e-mail: biuro@bbconsultants.pl
BRANŻA	**ARCHITEKTURA**
PROJEKTANT	mgr inż. arch. Karol Grodzki upr. nr 16/PDOKK/2016
SPRAWDZAJĄCY	mgr inż. arch. Wojciech Kosiński upr. nr 2883/58
OPRACOWANIE	mgr inż. arch. Anne Komba Wobondi; mgr inż. arch. Magdalena Hnat; mgr inż. arch. Justyna Michałowska; inż. arch. Wiktor Rafeenko
NAZWA RYSUNKU	**RZUT PARTERU_ARANŻACJA**
NAZWA DOKUMENTU	**1912_PW_AR_01_21_00**

TOM	SKALA	DATA	REWIZJA
II	1 : 100	08.2020	