Spis zawartości:
TECHNOLOGIA

DOKUMENTY FORMALNE **2**
INFORMACJE OGÓLNE **7**
PROJEKT TECHNOLOGICZNY **9**
WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE – WYTYCZNE OGÓLNE **18**
UWAGI KOŃCOWE **18**

Część rysunkowa :
Rys T-01 TECHNOLOGIA skala 1:50

DOKUMENTY FORMALNE

1.1. Oświadczenie

Na podstawie:

Ustawy z dnia 7 lipca 1994 Prawo Budowlane (tekst jednolity Dz. U. Nr 207 z 5 grudnia 2003 z późniejszymi zmianami), w tym Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004 o zmianie ustawy Prawo Budowlane (Dz. U. z 2013r. poz. 1409 z późn. zm.) dot. art. 20 ust. 4
oświadczam, że niniejszy projekt:

Projekt technologiczny zaplecza kuchennego
Ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk
Działki nr: 403, 401/4, 357/12 obręb 055.

został wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami wiedzy technicznej.

Projektował:

arch. Rafał Janowicz

uprawnienia budowlane w specjalności
architektonicznej do projektowania bez ograniczeń
Nr ewid. uprawnień PO/KK/102/05

Sprawdził:

arch. Agnieszka Gębczyńska-Janowicz
uprawnienia budowlane w specjalności
architektonicznej
do projektowania bez ograniczeń
Nr ewid. uprawnień 39/POOKK/IV/2014

1.2. Uprawnienia budowlane

- **Kopia potwierdzenia o przynależności do Izby Arch. - projektant**

IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Pomorska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ

(wypis z listy architektów)

Pomorska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

dr inż. arch. Rafał Janowicz

posiadający kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **PO/KK/102/05**, jest wpisany na listę członków Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **PO-0840.**

Członek czynny od: 17-01-2006 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 13-04-2016 r. Gdańsk.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **30-06-2017 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:
Ryszard Comber, Przewodniczący Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

PO-0840-831C-942A-4CAY-A5B2

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: www.izbaarchitektow.pl lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgowa Izbą Architektów RP.

- **Kopia decyzji o nadaniu uprawnień budowlanych - projektant**

IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

POMORSKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Okręgowa Komisja Kwalifikacyjna
Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów
Targ Węglowy 27, 80-836 Gdańsk

Gdańsk, 3 grudnia 2005r.

Nr ewid. uprawnień PO/KK/102/05

DECYZJA

Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 i 3, art. 13 ust.1 pkt 1 i art.14 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. - Prawo budowlane (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 r. Nr 207, poz. 2016; zmiany: Dz. U. z 2004 r. Nr 6, poz. 41, Nr 92, poz. 881, Nr 93, poz. 888 i Nr 96, poz. 959; z 2005 r. Nr 113, poz. 954, Nr 163, poz. 1362, Nr 163 poz. 1364, Nr 169 poz. 1419); 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; zmiany: Dz. U. z 2002 r. Nr 23, poz. 221, Nr 153, poz. 1271 i Nr 240, poz. 2052; z 2003 r. Nr 124, poz. 1152 i Nr 190, poz. 1864; z 2004 r. Nr 141, poz. 1492; z 2005 r. Nr 150, poz. 1247); 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; zmiany: Dz. U. z 2001 r. Nr 49, poz. 509; z 2002 r. Nr 113, poz. 984, Nr 153, poz. 1271 i Nr 169, poz. 1387; z 2003 r. Nr 130, poz. 1188 i Nr 170 poz. 1660; z 2004 r. Nr 162, poz. 1692; z 2005 r. Nr 78, poz. 682, Nr 181, poz. 1524),

stwierdza się, że

Pan mgr inż. architekt Rafał Janowicz

posiada odpowiednie wykształcenie techniczne i praktykę zawodową
i nadaje się Mu
UPRAWNIENIA BUDOWLANE
w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń

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

Od decyzji niniejszej przysługuje Panu odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów za pośrednictwem okręgowej komisji kwalifikacyjnej, która wydała decyzję. Odwołanie wnosi się w terminie 14 dni od dnia doręczenia niniejszej decyzji.

Przewodniczący Zespołu	Członek Zespołu	Członek Zespołu	Członek Zespołu	Członek Zespołu	Sekretarz Zespołu
Konrad Pławiński	Elżbieta Zdunkowska - Mróz	Romuald Cieluch	Antoni Wolański	mec. Anna Lewicka Cwynar	Aleksandra Śliwecka

Otrzymują:
1. Strona (wnioskodawca): mgr inż. arch. Rafał Janowicz, 80-809 Gdańsk, Więckowskiego 10/ 22
2. Minister Infrastruktury.
3. Gdy decyzja stanie się ostateczna:
   1) Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego - w celu wpisania do centralnego rejestru osób posiadających uprawnienia budowlane,
   2) Rada Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów.
4. a.a.

80-836 Gdańsk, ul. Targ Węglowy 27. Tel.: (0-58) 300 06 56. Fax: (0-58) 305 27 20. E-mail: pomorska@iarp.pl Http://www.pomorska.iarp.pl
Regon: 017466395 - 00028 Konto: PKO BP SA III O / Gdańsk Nr 24 1020 1811 0000 0202 0015 3205

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM
dr inż. arch. Rafał Janowicz

-
- **Kopia potwierdzenia o przynależności do Izby Arch. – sprawdzający**

IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Pomorska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ

(wypis z listy architektów)

Pomorska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

dr inż. arch. Agnieszka Gębczyńska - Janowicz

posiadająca kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **39/POOKK/IV/2014**, jest wpisana na listę członków Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **PO-1354.**

Członek czynny od: 11-03-2015 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 13-04-2016 r. Gdańsk.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **30-06-2017 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:
Ryszard Comber, Przewodniczący Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

PO-1354-3BBF-393D-199E-3816

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: www.izbaarchitektow.pl lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgowa Izbą Architektów RP.

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM
dr inż. arch. Rafał Janowicz

- **Kopia decyzji o nadaniu uprawnień budowlanych – sprawdzający**

IZBA ARCHITEKTÓW
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

POMORSKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

Znak sprawy: PO/KK/w/0718 Gdańsk, dnia 17 grudnia 2014 r.

DECYZJA nr 39/POOKK/IV/2014

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

stwierdza się, że
Pani
dr inż. arch. Agnieszka Gębczyńska-Janowicz
urodzona w dniu 20.05.1977 r. w Bydgoszczy

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

UPRAWNIENIA BUDOWLANE
w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń.

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

projektowanie, sprawdzanie projektów architektoniczno-budowlanych i sprawowanie nadzoru autorskiego.

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

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

Członkowie Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP:

Przewodnicząca Komisji	Wiceprzewodniczący Komisji	Wiceprzewodnicząca Komisji	Sekretarz Komisji	Członek Komisji
Elżbieta Zdunkowska-Mróz	Romuald Cieluch	Daniela Milan-Konopka	Joanna Wciorka - Konat	Ewa Brach
Członek Komisji	Członek Komisji	Członek Komisji	Członek Komisji	Członek Komisji
Marek Kleczkowski	Dorota Kurczalska	Andrzej Kwieciński	Krzysztof Swędrzyński	Barbara Wilemborek	Antoni Wolański

Otrzymują:
1. Wnioskodawca: Agnieszka Gębczyńska-Janowicz, zam. 80-180 Gdańsk, ul. Warszawska 75
2. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego - w celu wpisania do centralnego rejestru osób posiadających uprawnienia budowlane *(po uprawomocnieniu się decyzji)*
3. Rada Pomorskiej Okręgowej Izby Architektów RP *(po uprawomocnieniu się decyzji)*
4. a/a

80-836 Gdańsk, ul. Targ Węglowy 27. Tel.: 058 300 06 56. Fax: 058 305 27 20. E-mail: pomorska@iarp.pl Http://www.pomorska.iarp.pl
Regon: 017466395 - 00028 Konto: PKO BP SA III O / Gdańsk Nr 24 1020 1811 0000 0202 0015 3205

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM
dr inż. arch. Rafał Janowicz

OPIS TECHNICZNY

do projektu technologicznego zaplecza kuchennego w nowym budynku Centrum Ekoinnowacji z garażem podziemnym

INFORMACJE OGÓLNE

2.1. Podstawa opracowania

- Zlecenie wykonania projektu technologicznego budowlanego wykonawczego zaplecza gastronomicznego baru zlokalizowanego w nowobudowanym budynku;
- Podkład architektoniczny
- Koncepcja zaakceptowana przez Inwestora;
- Obowiązujące normy i przepisy.

2.2. Przedmiot opracowania

Bar wraz z zapleczem zlokalizowany będzie w nowobudowanym budynku Centrum Ekoinnowacji.
Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny zaplecza lokalu gastronomicznego - bufetu oznaczonego w dokumentacji jako zespół pomieszczeń rozmieszczonych na parterze i częściowo na kondygnacji podziemnej.
Opracowanie zawiera niezbędne informacje pozwalające zrealizować inwestycję budynku Centrum Ekoinnowacji, przewiduje się, że wyposażenie technologiczne kuchni zrealizowane zostanie przez generalnego wykonawcę budynku
Ze względu na możliwość montażu urządzeń różnych producentów przewiduje się, że generalny wykonawca przed przystąpieniem do robót wykończeniowych na terenie zaplecza gastronomicznego i montażu urządzeń, przedstawi Zamawiającemu dane techniczne urządzeń wyłonionych w trakcie przetargu.
Wykonawca przystępując do wykonania podłączeń potwierdzi założenia przyjęte w projekcie z danymi techniczni ruchowymi faktycznie zamówionych urządzeń, oraz skoordynuje podłączenia urządzeń na terenie budowy. W projekcie przyjęto, że opisane urządzenia stanowią komplet z wszystkimi elementami podłączeniowymi wymaganymi do prawidłowej pracy urządzenia.
Opracowanie nie obejmuje dokumentacji techniczno-ruchowej wszystkich urządzeń oraz specyfikacji mebli (zaznaczono jedynie ciągi i rodzaje mebli).

2.3. Zakres opracowania

Projekt technologiczny – etap wykonawczy:
- Program produkcyjno – handlowy.
- Opis podstawowych funkcji.
- Ustalenie parametrów technologicznych.
- Wytyczne do projektów branżowych.
- Część rysunkowa opracowania.

Pokazane na rysunku ustawienie poszczególnych urządzeń i mebli jest obowiązujące. Można zmienić meble i urządzenia na inne w konsultacji z projektantem, o podobnych parametrach i wymiarach. Rozwiązania materiałowe i technologiczne podano jako przykładowe i mogą być zastąpione materiałami i technologiami o analogicznych

parametrach technicznych i użytkowych. W przypadku materiałów wykończeniowych - także o analogicznych walorach estetycznych.

Na rysunku rozmieszczenia urządzeń technologicznych, pokazano niektóre wymiary, które bezwzględnie należy zachować.

2.4. Zestawienie powierzchni

Zestawienie powierzchni użytkowej pomieszczeń			
Kondygnacja	**Nr pom.**	**Nazwa pom.**	**Powierzchnia**
PIWNICA			
	P.11.1.	szatnia z msc. hig. spoż. pos.	12,80
	P.11.2.	przedsionek wc	3,84
	P.11.3.	wc bufetu	6,02
	P.11.4.	magazyn	9,75
	P.11.5	magazyn napojów	5,97
	P.11.6	obieralnia brudna	6,79
	P.11.7	komunikacja	6,36
	P.11.8.	komunikacja	10,30
PARTER			
	0.18.1.	bufet i sala konsumpcyjna	110,39
	0.18.2.	zmywalnia	4,92
	0.18.3.	kuchnia	15,44
	0.18.4.	komunikacja	4,85
	0.18.4a.	pom. porządkowe	0,49
			197,92 m^2

2.5. Autorzy opracowania

- **Główny projektant:**

arch. Rafał Janowicz
uprawnienia budowlane
w specjalności architektonicznej
do projektowania bez ograniczeń
Nr ewid. uprawnień PO/KK/102/05

- **Architekt sprawdzający:**

arch. Agnieszka Gębczyńska-Janowicz
uprawnienia budowlane
w specjalności architektonicznej
do projektowania bez ograniczeń
Nr ewid. uprawnień 39/POOKK/IV/2014

- **Zespół projektowy:**

arch. Karolina Wood
arch. Andrzej Stokwisz

2.6. PRAWA AUTORSKIE

PRAWA AUTORSKIE ZASTRZEŻONE

Projekt jest chroniony prawem autorskim zgodnie z art.1 pkt.2.6 ustawy z 23 lutego 1994r O Prawie Autorskim (Dziennik Ustaw Nr 24 Poz.83)

Projekt przedstawiony w części rysunkowej i opisowej podlega ustawie o ochronie praw autorskich. Jakiekolwiek wykorzystywanie rozwiązań projektowych może nastąpić wyłącznie za zgodą autora oraz na warunkach określonych w umowie, z zastrzeżeniem uprawnień przysługujących twórcy w

fazach projektowania, nadzoru nad wykonaniem i eksploatacji dzieła z uwzględnieniem przepisów prawa budowlanego.
Wszystkie zmiany rozwiązań projektowych w trakcie realizacji obiektu muszą zostać zaakceptowane przez projektanta w trybie konsultacji. Zastosowane materiały, elementy i ustroje budowlane muszą posiadać aktualne świadectwa badań i decyzje dopuszczenia do stosowania w budownictwie na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej. Roboty należy wykonywać zgodnie z obowiązującymi normami, przepisami oraz według instrukcji i pod nadzorem, zgodnie z wytycznymi zawartymi w projekcie i informacjami montażowymi producentów.

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

3.1. Program produkcyjno – handlowy

3.2. Program asortymentowy

Bufet będzie przygotowywać pełne posiłki obiadowe trzydaniowe (zupa, II danie i deser) dla ok. 35 osób.

Przewidywane zatrudnienie na jednej zmianie – do 4 osób.

Lokal gastronomiczny będzie działać na bazie gotowych półproduktów przygotowanych do obróbki termicznej oraz warzyw i owoców poddanych wstępnej obróbce w pomieszczeniu obieralni brudnej. W ramach proponowanego przez bufet asortymentu znajdować się będą również dania przygotowane na bazie jajek, które przed podaniem obróbce zostaną oczyszczone i zdezynfekowane na przeznaczonym do tego stanowisku w obieralni brudnej. Sprzedaż będzie dotyczyć również produktów zakupywanych jako przeznaczone do bezpośredniego spożycia np. gotowe sałatki.

Planowany asortyment :

- Produkty ziemniaczane mrożone – poddawane obróbce w frytkownicy lub w piekarniku.
- Ryby i wyroby z ryb mrożone, pierogi, kluski, knedle mrożone – poddawane obróbce termicznej na terenie lokalu
- Owoce w puszkach – gotowego podania
- Wyroby z drobiu – poddawane obróbce termicznej na terenie lokalu.
- Zupy – poddawane obróbce termicznej na terenie lokalu.
- Sosy, sałatki i przetwory z warzyw i inne dodatki dostarczane będą do lokalu w postaci gotowej do sprzedaży.

- **Obsługa konsumentów**

Na terenie bufetu obowiązywać będzie samoobsługa. Zamówienia będą przyjmowane przy barze, gdzie jednocześnie dokonywać się będzie zapłata za zamówienie i wystawienie paragonu. Klienci będą składać zamówienie, odbierać posiłki i odnosić brudne naczynia do pomieszczenia zmywalni.

- **Czas pracy**

Bufet będzie działać na dwie zmiany, tj. od godziny 8.oo – 20.oo.
Istnieje możliwość przedłużenia godzin pracy bufetu np. w przypadku organizacji imprez okolicznościowych.

3.3. Opis funkcji

Do bufetu przylega sala konsumpcyjna na 35 osób.
Dodatkowo przewiduje się możliwość organizacji w okresie letnim ogródka gastronomicznego (poza zakresem opracowania) na około 16 miejsc konsumpcyjnych.

3.4. Opis ciągów technologicznych

Zaplecze gastronomiczne rozłożone jest na dwóch poziomach – na parterze oraz na kondygnacji podziemnej. Oba poziomy połączone są windą przeznaczoną do komunikacji tylko wyłącznie w ramach zaplecza gastronomicznego. W kondygnacji podziemnej znajduje się wydzielone wejście dostawcze, zaplecze socjalne dla pracowników, magazyny oraz obieralnia brudna stanowiąca miejsce wykonywania czynności poniżej dwóch godzin. Na parterze znajdować się będzie kuchnia zlokalizowana przy barze skąd przeprowadzana będzie dystrybucja posiłków oparta na samoobsłudze. Posiłki z kuchni do baru będą dostarczane poprzez okienko podawcze. W bezpośrednim sąsiedztwie baru i kuchni zaplanowana została zmywalnia, która połączona jest z w/w pomieszczeniami poprzez szafy przelotowe przeznaczone do składowania czystych naczyń. Zwrot brudnych naczyń do zmywalni przebiegać będzie poprzez okienko z sali konsumpcyjnej. Zaplecze sanitarne dla klientów zlokalizowane będzie w ramach sanitariatów przeznaczonych dla wszystkich użytkowników budynku.

- **Przyjęcie i magazynowanie**

Dostawa towarów, surowców i półproduktów będzie odbywać się codziennie przez wydzielone wejście z poziomu parkingu podziemnego. Wielkość dostaw zależna będzie od bieżących potrzeb. W strefie wejściowej na zaplecze znajdować się będzie stanowisko przyjmowania towaru z lodówką z przeznaczoną do przechowywania próbek żywności.

Towary, surowce i półprodukty składowane będą w wydzielonym magazynie ogólnospożywczym. Magazyn wyposażony będzie w regały półkowe do przechowywania produktów suchych.

Mięso, ryby, nabiał, wędliny oraz warzywa i owoce przechowywane będą w urządzeniach chłodniczych bezpośrednio w kuchni i w pomieszczeniu magazynu, w wydzielonych komorach w zachowaniem rozdziału asortymentowego. Dodatkowy regał półkowy i chłodziarka do składowania warzyw zielonych oraz owoców, zabezpieczające bieżące potrzeby będą się znajdować w pomieszczeniu obieralni brudnej, gdzie poddane zostaną obróbce wstępnej przed dostarczeniem do kuchni.

Jaja przechowywane będą w chłodziarce ustawionej w pomieszczeniu obieralni brudnej, gdzie przewidziano również punkt dezynfekcji jaj przed dostarczeniem ich do kuchni.

Półprodukty składowane będą w wydzielonym magazynie w szafie mroźniczej i chłodziarkach na terenie kuchni i baru.

Do przechowywania napojów przeznaczono wydzielony magazyn.

Nie przewiduje się sprzedaży towarów w opakowaniach zwrotnych.

- **Produkcja własna**

Wstępna obróbka małej ilości warzyw i owoców odbywać się będzie w pomieszczeniu obieralni brudnej znajdującej się na poziomie kondygnacji podziemnej. Dostawa produktów po obróbce wstępnej do kuchni będzie przebiegać w zamkniętych pojemnikach. Większość asortymentu oparta będzie na gotowych półproduktach.

Wszystkie produkty i półprodukty będą dostarczane w miarę potrzeb, codziennie. Półprodukty dostarczane w postaci mrożonek będą podlegały obróbce termicznej w frytkownicy, ewentualnie gotowane lub odgrzewane.

W pomieszczeniu obieralni brudnej przewidziano przechowywanie jaj oraz ich mycie i dezynfekcję. Dla potrzeb obróbki jaj w pomieszczeniu obieralni brudnej przewidziano chłodziarkę przeznaczoną wyłącznie do przechowywania jaj, wydzielony blat roboczy, na

którym będą wykonywane prace związane z dezynfekcją jaj oraz wydzielony zlew do mycia jaj.

Obróbka mięsa, oraz warzyw po wstępnej obróbce, odbywać się będzie na wydzielonych stanowiskach w kuchni. Dalsza obróbka produktów odbywać się będzie również w kuchni.

Obróbka cieplna odbywać się będzie w obrębie tzw. „trzonu gorącego" grupującego urządzenia do gotowania i smażenia. Zaprojektowano tu również blaty odkładcze.

W kuchni będzie odbywać się przygotowywanie kanapek, oraz produkcja sałatek i surówek, polegająca na rozdrabnianiu i mieszaniu składników z dodaniem przypraw smakowych.

Potrawy porcjowane będą w kuchni, a następnie przekazywane będą poprzez okienko podawcze do baru, gdzie pracownik wyda zamówienie klientowi.

- **Zmywanie naczyń stołowych i sprzętu kuchennego**

Mycie naczyń kuchennych będzie odbywać się w wydzielonym boksie w kuchni.

Mycie naczyń konsumpcyjnych będzie przebiegać w pomieszczeniu zmywalni zlokalizowanej na parterze w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni i baru.

Brudne naczynia z sali konsumentów będą dostarczane przez klientów w ramach samoobsługi do pomieszczenia zmywalni poprzez okienko podawcze i tam po oczyszczeniu z resztek i spłukaniu, będą myte w zmywarce i czyste naczynia przekazywane będą poprzez szafy przelotowe do kuchni, do stanowiska wydawania potraw oraz do baru.

W zlewie w zmywalni zaprojektowano sitko umożliwiające eliminację resztek spłukiwanych z brudnych naczyń.

- **Utrzymywanie czystości**

Czynności porządkowe w sali konsumentów obejmujące między innymi mycie blatów stolików wykonywać będzie na bieżąco obsługa bufetu.

Zaplecze produkcyjno - magazynowe sprzątane będzie po każdym dniu pracy poprzez mycie blatów stołów roboczych, regałów oraz części ścian pokrytych glazurą.
Na terenie zaplecza przewidziano boks porządkowy ze zlewem porządkowym i regałem do przechowywania środków czystościowych.

Do mycia należy stosować ciepłą wodę z detergentem o właściwościach dezynfekujących.

Dla potrzeb sprzątania sali konsumpcyjnej przewidziano korzystanie z pomieszczenia porządkowego przeznaczonego dla całego obiektu.

3.5. Pomieszczenia produkcyjne

- **Obieralnia „brudna" warzyw i ziemniaków**

Dostarczone do przygotowalni „brudnej" produkty podlegać będą obróbce wstępnej polegającej na myciu, obieraniu i oczyszczaniu. Przewiduje się wydzielone stanowisko do mycia i dezynfekcji jaj oraz wydzielone stanowisko do przygotowania wstępnego warzyw oraz owoców.

W pomieszczeniu przewidziano dwa zlewy jednokomorowe, blaty robocze oraz chłodziarki i regał do składowania produktów. Dodatkowo pomieszczenie wyposażono w umywalkę do mycia rąk.

Oczyszczone i przygotowane na stanowisku obierania warzywa i owoce (w zamkniętych pojemnikach) przekazywane będą na stanowisko rozdrabniania w kuchni.

- **Przygotowanie jarzyn**

Przewiduje się wydzielone stanowisko w kuchni, gdzie będzie odbywać się rozdrabnianie warzyw i owoców po obróbce wstępnej wykonanej w obieralni „brudnej" oraz przygotowywanie surówek i sałatek.

- **Obróbka mięsa**

Wydzielone stanowisko w kuchni - przygotowywanie półfabrykatów do obróbki termicznej.

- **Obróbka termiczna**

Urządzenia grzewcze zblokowano w centralnie usytuowanym bloku.
Usytuowanie zgodnie z rysunkiem T- 1
Typ urządzeń zgodnie z załączonym zestawieniem.

- **Zmywalnia sprzętu kuchennego**

Wydzielone stanowisko w kuchni wyposażone w basen do mycia oraz regał na czysty sprzęt.

- **Ekspedycja potraw**

Porcjowanie posiłków będzie odbywać się w kuchni. Potrawy dostarczane będą poprzez okienko podawcze do baru, a następnie odbierane przez obsługę i podawane w barze klientom.

- **Zmywalnie naczyń stołowych**

Dla zapewnienia sprawnego mycia naczyń stołowych zaproponowano w poziomie parteru jedną zmywarkę kapturową zapewniającą:

1 konsument – 6 części mycia
Czas zmywania 2 godz.

$$\frac{6 \times 35 \text{ osób}}{2 \text{ godz.}} = 105 \text{ części mycia / godz.}$$

Przyjęto 1 zmywarkę kapturową do mycia naczyń stołowych.
Dodatkowo dla okresów o niskim obciążeniu przewidziano zmywarkę gastronomiczną podblatową. Dodatkowo przewidziano zmywarkę podblatową gastronomiczną umieszczoną w zabudowie barów służące do mycia szkła barowego.

- **Ilości odpadów kuchennych (poprodukcyjnych)**

Przyjęto średnio 0,2 kg na 1 żywionego dziennie :
60% - odpadki poprodukcyjne,
40% - odpadki pokonsumpcyjne.

Ilości odpadków poprodukcyjnych przy założeniu przygotowania posiłków dla 35 osób wynosi :
0,6 x 0,2 x 35 = 4,2 kg / dobę

Powierzchnia składowania :
wskaźnik składowania – 90 kg / m²

wskaźnik zagęszczenia – 1,5

$$F1 = \frac{4,2 \times 1,5}{90} = 0,07 \ m^2$$

Odpady powinny być na bieżąco wywożone.
Maksymalny czas przetrzymywania – 1 dzień.

- **Wyposażenie technologiczne**

Specyfikacja wyposażenia zamieszczona w dalszej części opracowania.
Materiały zmywalne dopuszczone do styku z żywnością.

- **Czas pracy**

Przewidywany czas pracy 12 godzin, na dwie zmiany.

- **Wyposażenie**

Powierzchnie mebli stanowiących wyposażenie gabinetów powinny być gładkie, zmywalne i odporne na działanie środków dezynfekcyjnych.

3.6. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy

- **Podstawy prawne**

Projektowany obiekt, pomieszczenia pracy i pomieszczenia higieniczno – sanitarne powinny spełniać obowiązujące normy i przepisy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w szczególności:

- Ustawa z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 1998r. nr 21, poz. 94 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 28 sierpnia 2003r. w sprawie ogólnych przepisów bhp (tekst jednolity: Dz. U. z 2003r. nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

- **Zatrudnienie**

Planowana struktura zatrudnienia w projektowanym zakładzie 5 osób.

Personel zatrudniony w zapleczu gastronomicznym winien posiadać aktualne badania lekarskie wraz z książeczką zdrowia uprawniającą do kontaktu z produkcją żywności oraz przejść niezbędne przeszkolenie w zakresie B.H.P. i wymagań sanitarno – epidemiologicznych.

- **Pomieszczenia pracy stałej**

W ramach planowanego zaplecza astronomicznego przewidziano dwa pomieszczenia stałej pracy:

l. p.	Nr. pom.	Nazwa pom.	Ilość stanowisk pracy
1	0.18.1	Bufet i sala konsumpcyjna	2
2	0.18.3	Kuchnia	1

- **Zaplecze higieniczno – sanitarne i socjalne**

Dla personelu zatrudnionego w bufecie przewidziano szatnię wyposażoną w szafki dwudzielne na odzież oraz w pełen węzeł sanitarny.

Goście baru mają możliwość korzystania z sanitariatów zlokalizowanych budynku.

We wszystkich węzłach sanitarnych oraz pomieszczeniach produkcyjnych przy umywalkach należy przewidzieć mydło w płynie w dozownikach oraz suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku.

Dodatkowo na poziomie parteru umieszczono szafki do przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej.

- **Prace administracyjne**

Przewiduje się wykonywanie prac administracyjnych poza obrębem lokalu.

- **Wysokość pomieszczeń pracy**

Przyjąć wysokość 300 cm.

- **Oświetlenie pomieszczeń pracy**

Wymagane natężenie oświetlenia poszczególnych pomieszczeń:
- Strefy komunikacji i korytarze – 100lx
- Pomieszczenia higieniczno – sanitarne – 200lx

Natężenie światła potwierdzić pomiarami powykonawczymi

- **Inne**

Na dzień zakończenia robót w lokalu należy przygotować dokumenty umożliwiające weryfikację rozwiązań przyjętych w projekcie między innymi:
- Dokumentację projektową ze wszystkimi wymaganymi uzgodnieniami,
- Dokumenty potwierdzające sprawność wentylacji
- Badanie wody
- Badania elektryczne instalacji z protokołem dopuszczenia do jej użytkowania
- atesty dla materiałów zastosowanych podczas realizacji robót budowlanych.
- Atesty dla mebli i urządzeń

3.7. Wytyczne branżowe

Wszystkie materiały i urządzenia stosowane na zapleczu powinny posiadać atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania w pomieszczeniach gdzie odbywa się produkcja żywności.

- **Branża budowlana**

- Podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych wykonać z materiałów twardych, nieprzesiąkliwych i niepowodujących poślizgu o wytrzymałości uwzględniającej obciążenie wynikające z zainstalowanych maszyn i urządzeń.
- Spadek podłóg w kierunku kratek ściekowych przewidzieć min. 1,5%.
- Konstrukcja ścian i stropów powinna zostać wykonana w sposób uniemożliwiający kondensowanie się na nich pary. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych do wysokości 2,05m należy pokryć materiałem nienasiąkliwym odpornym na działanie wilgoci i łatwo zmywalnym - najlepiej glazurą.
- Stropy w pomieszczeniach zaplecza oraz nad barami - gładkie, pełne.

- We wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi zachować wysokość użytkową 3,00m. Wszystkie kanały instalacji należy obudować, kanały wentylacji mechanicznej z obudową mogą powodować miejscowe zaniżenie wysokości do H= 2,5m.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. Powierzchnie ścian korytarzy, nieosłoniętych fragmentów ścian kuchni, zmywalni, zabezpieczyć przed uderzeniami.
- Styki podłogi ze ścianami, słupami itp. zaleca się wykonać wyokrąglone w celu ułatwienia czyszczenia, mycia i dezynfekcji. Proponuje się wykonać cokoliki o wysokości 10 –15 cm, wykonane z tego samego materiału co posadzki.
- Instalacje wodne izolować przeciwwilgociowo i omurować.
- Kanalizację prowadzić w bruździe, piony kanalizacyjne należy obudować.
- Drzwi zewnętrzne do zaplecza i do pomieszczenia na odpadki zabezpieczyć blachą od dołu do wys. 30 cm.
- Drzwi do pomieszczeń zabezpieczyć przed uderzeniami
- W celu ułatwienia utrzymania czystości, parapety okienne powinny mieć spadek o nachyleniu 45 stopni
- Okna powinny być gładkie, szczelne, umożliwiające założenie ram z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów.
- Okna w pomieszczeniach pracy powinny być wyposażone w górne nawietrzaki otwierane z poziomu podłogi.
- Okapy powinny posiadać zabezpieczenie przed opadaniem skroplin.
- Wszystkie zastosowane materiały powinny mieć wymagane atesty i pozwolenia do stosowania w budownictwie i w szczególności do stosowania w zakładach gastronomicznych.
- W przypadku zastosowania ścian kartonowo – gipsowych wykonać dodatkowe wzmocnienia w miejscach podwieszania półek i mocowania okapów.
- Mocowanie okapów wykonać w sposób zapobiegający wyrwaniu mocowań.
- Wszystkie drzwi stanowiące przejścia pomiędzy strefami pożarowymi powinny posiadać klasę odporności ogniowej zgodnie z wymaganiami zawartymi aneksie p.poż.
- Na terenie restauracji wszystkie elementy instalacji wentylacji mechanicznej należy obudować w sposób uniemożliwiający zbieranie się brudu.
- W ścianie, w której ustawiona jest szafa przelotowa, otwory pomiędzy szafą a ścianą należy uszczelnić.

- **Wentylacja**

<u>– mechaniczna nawiewno – wywiewna.</u>

W pomieszczeniach gdzie wydzielana jest wilgoć i ciepło z urządzeń technologicznych, parametry te należy przyjmować dla okresu zimowego - max. temperaturę 25 stopni, max. wilgotność 65%, max. prędkość powietrza w osi strumienia 0,3 - 0,5 m/s.

Dla okresu letniego max. temperatura nie powinna przekroczyć aktualnie panującej temperatury zewnętrznej o więcej niż 3 - 5 stopni, a wilgotność względna w skrajnych przypadkach nie powinna przekraczać 70%.

Przy określaniu zysków ciepła należy przyjmować współczynnik jednoczesności pracy urządzeń równy 0,6 - 0,8.

Zyski ciepła od wyposażenia umieszczonego pod okapami należy przyjmować w ilości 20% wydzielanego ciepła.

Wentylacja mechaniczna nawiewno - wywiewna w pomieszczeniach:

- kuchnia orientacyjnie 15 - 30 wymian / h
- właściwą ilość powietrza należy ustalić na podstawie bilansu zysków ciepła lub wilgoci.
- w przypadku przekroczenia 40 wymian zaleca się chłodzenie powietrza.
- obieralnia „brudna": 4 - 8 wymian/h
- zmywalnia naczyń: 5 - 10 wymian/ h stołowych
- magazyny: 1-3 wymian/h
- szatnia, pomieszczenie socjalne: min. 4 wymiany / h.

Przy projektowaniu instalacji wentylacji mechanicznej należy kierować się następującymi zasadami:

- kierunek powietrza powinien odbywać się od strony w której nie występują zanieczyszczenia tj. od strony „czystej" do strony „brudnej",
- usytuowanie nawiewu i wywiewu nie powinno powodować tworzenia się tzw. „martwych stref",
- zanieczyszczone bakteriologicznie powietrze sali konsumentów ze względów sanitarnych nie powinno przepływać do kuchni,
- w pomieszczeniach produkcyjnych nie należy stosować recyrkulacji,
- pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ (kuchnia, WC, sala konsumpcyjna),
- w kuchni nie wolno stosować nadciśnienia, zaleca się wyrównanie ciśnień (bilans powietrza w całym zakładzie powinien być zrównoważony),
- wentylacja powinna działać w sposób ciągły,
- wszystkie kanały wentylacji powinny być obudowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu,
- okapy powinny być zaopatrzone w łatwo-wymienne filtry tłuszczowe i zabezpieczone przed spadaniem skroplin.

- **Instalacje elektryczne**

Natężenie oświetlenia dla pomieszczeń produkcyjnych należy przyjąć zgodnie z normą.

Instalację projektować jak dla pomieszczeń wilgotnych (70%).

Przy stołach roboczych przewidzieć gniazda na sprzęt elektryczny, takich jak robot kuchenny, krajalnica itp. Przyjąć współczynnik jednoczesności pracy urządzeń 0,7.

- **Akustyka**

Na zapleczu kuchennym, oprócz hałasu technologicznego, dodatkowym źródłem hałasu są instalacje sanitarne (wentylacja mechaniczna), których poziom dźwięku należy wytłumić do określonego normą.

Żadne dźwięki od instalacji nie mogą być przenoszone na elementy konstrukcyjne budynku, ani nie mogą stanowić zewnętrznych źródeł hałasu.

W przypadku przedłużenia godzin pracy bufetu przekraczającej godzinę 20^{00}, lub wprowadzenia głośnej muzyki, lokal należy dodatkowo zaizolować akustycznie, w celu wyeliminowania ewentualnych uciążliwości dla sąsiednich lokali.

- **Instalacje sanitarne**

Zaopatrzenie w zimną wodę.
Wymagane ciśnienie do właściwej pracy urządzeń kuchennych 1,5 - 2,5 bar.

Przewody wodociągowe prowadzić w ścianach w izolacji termicznej i p. wilgociowej.

Doprowadzenie wody do urządzeń technologicznych oznaczono literą „z" i pokazano na rysunku z ustawieniem urządzeń.

Przeciętne zużycie wody, dla restauracji i jadłodajni, w przeliczeniu na 1 miejsce konsumpcyjne wnosi 100,0 dm3/ dobę (Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 14 stycznia 2002r. w sprawie określenia przeciętnych norm zużycia wody).

Zapotrzebowanie wody na cele technologiczne – przyjęto 50% przeciętnego zużycia.

Zaopatrzenie w ciepłą wodę
Doprowadzenie wody ciepłej do urządzeń technologicznych oznaczono na rysunku literą „c" i pokazano na rysunku ustawienia urządzeń.

Odprowadzenie ścieków
Odprowadzenie ścieków do kanalizacji sanitarnej. Miejsca odprowadzenia ścieków oznaczono na rysunku literą „k".

Ścieki stanowią 95% zużycia wody technologicznej i 100% wody porządkowej i socjalnej.
Przewidzieć tłuszczownik zewnętrzny.

- **Ogrzewanie**

Temperatury pomieszczeń - wg Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Grzejniki w pomieszczeniach produkcyjnych przewidzieć gładkie- higieniczne.

3.8. Uwagi końcowe

1. Większość zastosowanych w projekcie materiałów i urządzeń można, przy akceptacji pisemnej Projektanta, zastąpić innymi o analogicznych parametrach technicznych
2. Projekt rozpatrywać łącznie z projektami branżowym, prowadząc koordynację międzybranżową podczas trwania całego procesu inwestycyjnego.
3. Wszystkie wymiary potwierdzić przed przystąpieniem do odpowiednich prac.
4. W przypadku stwierdzenia podczas realizacji robót budowlanych kolizji lub niezgodności z projektem - należy niezwłocznie powiadomić projektanta w celu potwierdzenia przyjętego rozwiązania.
5. Wszelkie wbudowane materiały budowlane muszą posiadać wymagane atesty i certyfikaty.
6. Zagadnienia nie objęte niniejszym opracowaniem wyjaśnione zostaną w ramach nadzoru autorskiego. Niniejsze opracowanie projektowe chronione jest Prawem Autorskim w/g Ustawy z dnia 04.02.1994 r. Dz. Ust. Nr 24/1994.

- koniec opisu technologicznego -

WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE – WYTYCZNE OGÓLNE

Specyfikacja wyposażenia zamieszczona w dalszej części opracowania.
Przyjęto urządzenia i wyposażenie produkcji krajowej i z importu.

Wszystkie meble powinny być wykonane z materiałów zmywalnych dopuszczonych do styku z żywnością.

Wszystkie elementy wyposażenia i urządzenia powinny posiadać atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania. Wszystkie wymienione poniżej elementy wyposażenia przyjęto jako komplety z atestami, certyfikatami i świadectwami dopuszczenia, instrukcjami obsługi, zaleceniami dotyczącymi konserwacji i eksploatacji, a w przypadku urządzeń z dokumentami potwierdzającymi ich rozruch sprawność działania.

Rozpatrywać łącznie z opisem technicznym i projektami branżowymi.

Urządzenia przyjęto jako urządzenia z niezbędnym osprzętem pozwalającym na podłączenie do projektowanej sieci np.. Zlew jako komplet z syfonem i baterią dla potrzeb zlewu.

Meble wykonane z stali nierdzewnej powinny spełniać wymagania opisane w normach – stale odporne na korozję.

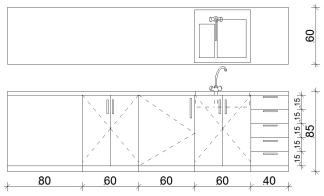
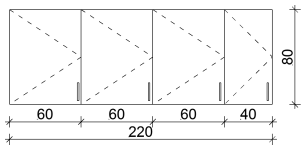
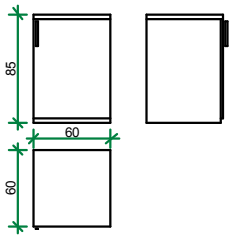
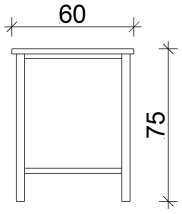
UWAGI KOŃCOWE

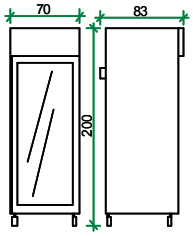
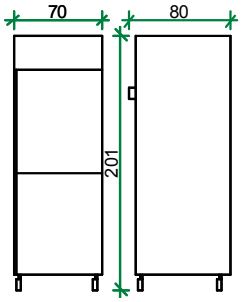
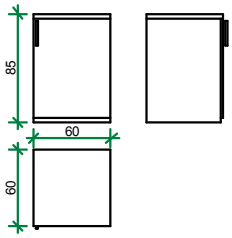
Pokazane na rysunku ustawienie poszczególnych urządzeń i mebli jest obowiązujące. Większość zastosowanych w projekcie materiałów i urządzeń można, przy akceptacji pisemnej Projektanta, zastąpić innymi o analogicznych parametrach technicznych. Rozwiązania materiałowe i technologiczne przytoczonych firm podano jako przykładowe i mogą być zastąpione materiałami i technologiami o analogicznych parametrach technicznych i użytkowych. W przypadku materiałów wykończeniowych - także o analogicznych walorach estetycznych.
Wszystkie wymiary potwierdzić przed przystąpieniem do odpowiednich prac. Przed zamówieniem jakichkolwiek elementów oraz wykonaniem przyłączy do urządzeń wszystkie wymiary sprawdzić w naturze po wykonaniu i wykończeniu ścian oraz skorelować z danymi techniczno- ruchowymi dla urządzeń wyłonionych w przetargu. !!

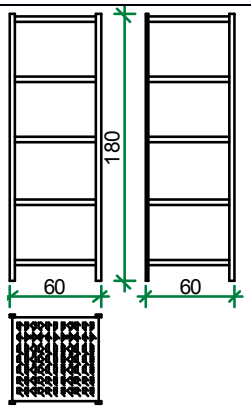
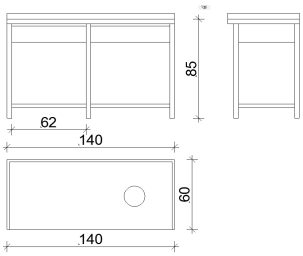
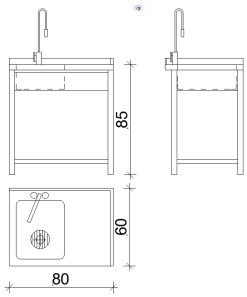
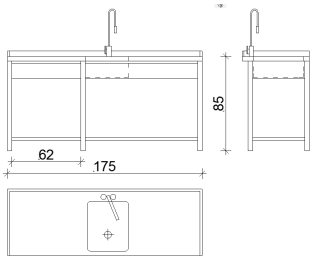
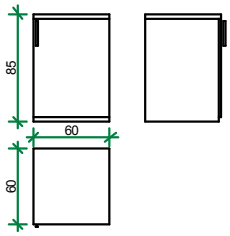
W przypadku stwierdzenia podczas realizacji robót budowlanych kolizji lub niezgodności z projektem - należy niezwłocznie powiadomić projektanta w celu potwierdzenia przyjętego rozwiązania.
Wszelkie wbudowane materiały budowlane muszą posiadać wymagane atesty i certyfikaty.

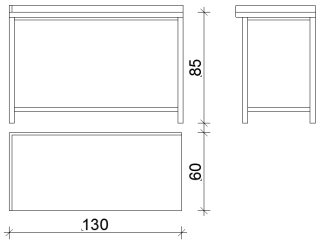
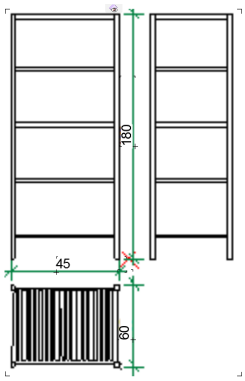
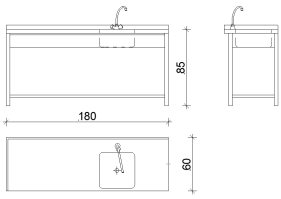
Niniejsze opracowanie projektowe chronione jest Prawem Autorskim w/g Ustawy z dnia 04.02.1994 r. Dz. Ust. Nr 24/1994.

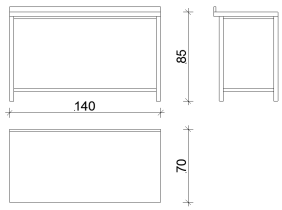
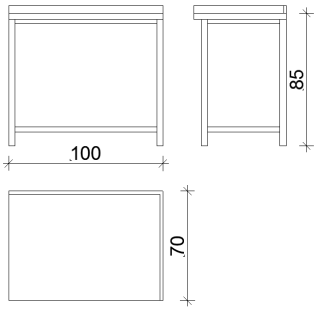
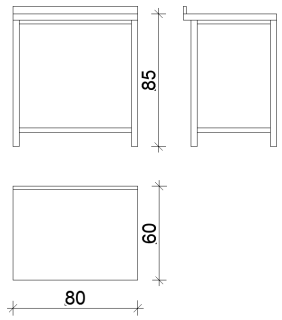
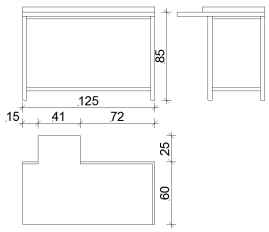
Opis techniczny

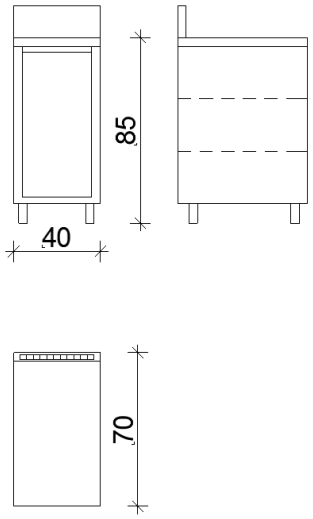
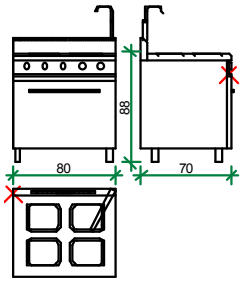
Ozn. na rys.	Urządzenie	Typ	Wymiary (mm) szer. x gł. x wys.	Ilość szt.	Zasilanie kW / V	Uwagi
1	2	3	4	5	6	8
1	Blat z umywlaką nablatową i baterią		1750 x 600 x 25-30	1	-	Powierzchnia zmywalna, odporna na wilgoć, z miejscem na umywalkę na blatową
2	Blat roboczy na szafkach z zlewem		3000 x 600 Całość zabudowy wys. 850 mm	1	-	Powierzchnia zmywalna, odporna środki czystościowe, z miejscem na lodówkę podblatową oraz otworem na zlew dwukomorowy. Szafki pod blatem zamykane drzwiczkami – powierzchnia zmywalna. Na styku z szafkami „Sz" zastosować blendę nieotwieraną. Szuflady ze spowalniaczem zamknięcia. W szafkach otwieranych podział na 3 półki.
3	Szafki wiszące		2200x300x800	1	-	Powierzchnia zmywalna; drzwiczki zamykane. W szafkach podział na 3 półki.
4	Czajnik elektryczny bezprzewo-dowy			1	230 V 2000-2200 W	1,7 litra
5	Chłodziarka podblatowa		600x600x820 (850 razem z blatem)	1	230 V / 160 W	Zużycie energii w ciągu 24 h - 1,2 kWh Układ chłodzenia - dynamiczny Odszranianie automatyczne Zakres temperatur: +1º C do +15 ºC Sterowanie – mechaniczne Wskaźnik temperatury- wewnętrzny analogowy Regulowane półki - 3 Nośność półek – do 45 kg. Zamek w wyposażeniu Czynnik chłodniczy - R600a Klasa klimatyczna – SN
6	Stolik		600x600 x750	1	-	Powierzchnia zmywalna
7	Krzesło			3	-	Krzesło z oparciem, siedzisko i oparcie zmywalne, konstrukcja stalowa

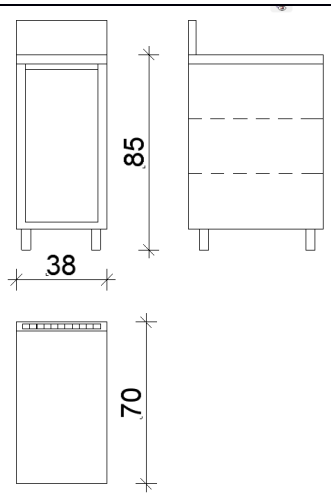
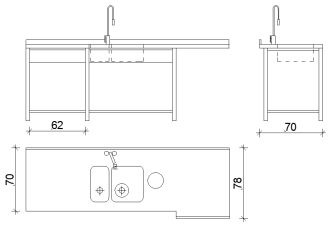
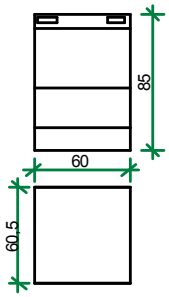
8	Szafa chłodnicza gastronomiczna drzwi przeszklone, pojemność 600 litrów		700x830 x2000	1	230V 610W	szafa chłodnicza nierdzewna - wyposażona w zamek - komora z 3 rusztami 2/1 GN - agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43 °C i wilgotności względnej powietrza do 60 % - zakres temp.: komora chłodnicza: +2 do +10 °C
8a	Szafa chłodnicza, pojemność 600 litrów; dwukomorowa		710x800 x2010	2	230V / 484W	Szafa chłodnicza; automatyczne rozmrażanie, filtr przeciwpyłkowy, automatyczne odparowanie skroplin, Temperatura od 0 do +8ºC
9	Zamrażarka skrzyniowa		885 x 660 x 950	2	117 W 1,5 kW/h 220-240	Napięcie - U: 230 Częstotliwość: 50 Hz Pojemność - V: 185 l Moc elektryczna: 0.14 kW Temperatura min.: -20 °C elektroniczny wyświetlacz temperatury obudowa z blachy malowanej proszkowo możliwość regulacji temperatury wbudowany zamek na klucz
10	Chłodziarka z drzwiami przeszklonymi na napoje		600x600 x1730	3	230V 0,23kW	Chłodziarka, drzwi przeszklone, pojemność 350 l -wentylowane chłodzenie -elektroniczny termostat -automatyczne rozmrażanie -zamek drzwi -4 regulowane ruszty Zakres temp.:0 do +10°C
10a	Chłodziarka podblatowa		600x600x820 (850 razem z blatem)	1	230 V / 160 W	Zużycie energii w ciągu 24 h - 1,2 kWh Układ chłodzenia - dynamiczny Odszranianie automatyczne Zakres temperatur: +1º C do +15 ºC Sterowanie – mechaniczne Wskaźnik temperatury- wewnętrzny analogowy Regulowane półki - 3 Nośność półek – do 45 kg. Zamek w wyposażeniu Czynnik chłodniczy - R600a Klasa klimatyczna – SN
11	Regał ze stali nierdzewnej		600 x 600 x 1800	1	-	Regał magazynowy, półki perforowane ze stali nierdzewnej wykonanie indywidualne

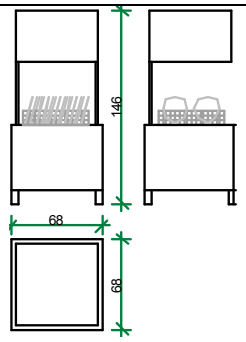
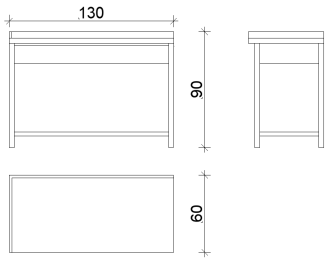
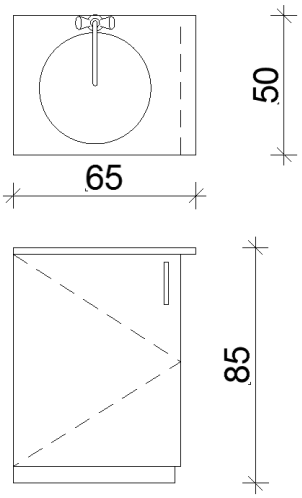
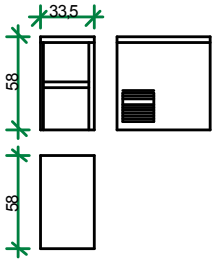
						
12	Stół ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym i otworem do eliminacji odpadków z zagięciami z tyłu i z obu boków		1400 x 600 x 850	1	-	Przewidzieć możliwość zamontowania chłodziarki podblatowej na pełną głębokość blatu
13	Stół ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym z zagięciami z tyłu i z jednego boku		800 x 600 x 850	1	-	Zlew wyposażyć w sitko zabezpieczające umożliwiające eliminację resztek; przewidzieć miejsce na ustawienie pod stołem pojemnika na odpady, zlew z baterią prysznicową gastronomiczną na wysięgniku oraz z syfonem
14	Stół roboczy ze stali nierdzewnej, ze zlewem jednokomorowym zagięcie z tyłu i z obydwu boków		1750 x 600 X 850	1	-	Przewidzieć możliwość zamontowania chłodziarki podblatowej na pełną głębokość blatu, zlew z baterią prysznicową gastronomiczną na wysięgniku oraz syfonem
15	Naświetlacz do jajek UV		360x530x245	1	230V 0,077kW	
16	Chłodziarka na jajka podblatowa		600x600x830	1	230 V 0,09 kW	poj. 130 l, zakres temperatury +0 do +10; wymuszony obieg powietrza; zamykane na klucz
17	Umywalka ze stali		400x295	1	-	Wyposażyć w dozownik mydła i podajnik ręczników

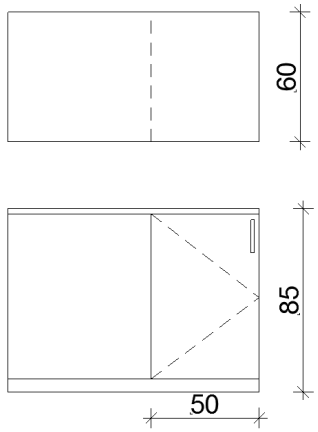
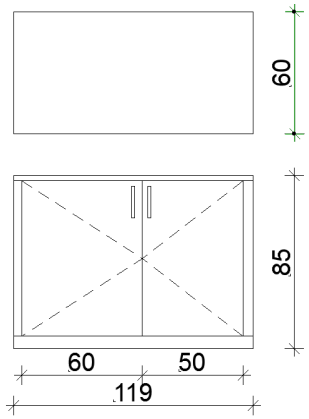
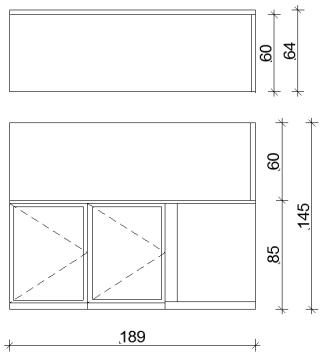
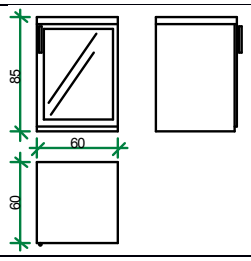
	nierdzewnej z baterią i syfonem					jednorazowych oraz śmietnik na zużyte ręczniki
18	Stół ze stali nierdzewnej z zagięciem z tyłu i lewego boku		1300 x 600 x 850	1	-	ze stali nierdzewnej wykonanie indywidualne; umożliwić ustawienie chłodziarki podblatowej
19	Lodówka do przechowywania próbek żywności		470x510x 840	1	0,105 kW 230V	Wbudowany zamek na klucz. Pojemność: 95 l. Zakres temperatur: -8° do ÷ 8°C. 9 kaset zbiorczych (po 3 na każdą dobę) z ośmioma pojemnikami o poj. 220 ml.
20	Waga			1	+	Waga kuchenno-przemysłowa atestowana do 20kg, miernik z dokładnością do 2g
21	Stanowisko komputerowe przyjęcia towaru			1	+	
22	Półki na środki czystości		1050 x 255 x 25-30	1	-	Powierzchnia zmywalna, półki od wys. 130 cm co 30 cm
23	Drzwiczki pomieszczenia porządkowego		szer 1000mm x wys 2400mm	1	-	Wykonać otwory zapewniające wentylowanie pomieszczenia, powyżej 240 cm pozostałą przestrzeń zabudować w sposób szczelny drzwiczki laminowane zmywalne
24	Regał ociekowy z półkami ażurowymi na sprzęt kuchenny		450x600x1800	1	-	Regał oraz półki perforowane wykonane ze stali nierdzewnej
25	Stół ze stali nierdzewnej z szufladami Z baterią i syfonami		1475 x 600 x 850	1	-	Wykonanie indywidualne. Stół ze stali nierdzewnej Wymiar potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian.
26	Stół ze stali nierdzewnej z szafką z zagięciem z		1400x700x850	2	-	Wykonanie indywidualne. Stół ze stali nierdzewnej Wymiar potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian,

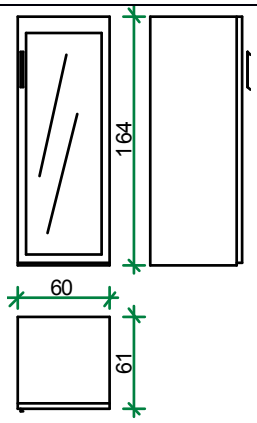
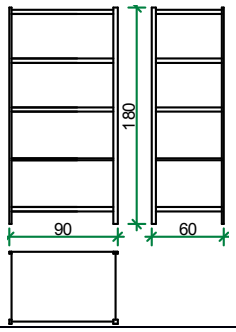
	tyłu drzwi suwane					przewidzieć możliwość instalacji zamrażarki pod blatem
27	Stół ze stali nierdzewnej z szafką z zagięciem z tyłu i z prawego boku, drzwi suwane			1	-	
28	Zamrażarka skrzyniowa na kółkach, wysuwna		950 x 600 x 820	1	140-250 W 230V	Wyposażona w cztery kółka z hamulcami, elektroniczny wyświetlacz temperatury, wbudowany zamek na klucz. Kosze w komplecie.
29	Blat neutralny ze stali nierdzewnej na szafce		800x600 x850	1	-	Blat oraz szafka wykonana ze stali nierdzewnej
30	Stół roboczy ze stali nierdzewnej z półką, z zagięciami z tyłu i z prawej strony		1280 x 600(250) x 850	1	-	Stół ze stali nierdzewnej Wykonanie indywidualne, wymiar potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian, umożliwić wsunięcie blatu w okienko podawcze, na szerokości okienka nie wykonywać zagięć
31	Chłodziarka podblatowa		600x600 x820	2	230V /160W	Zabudować pod blatem, zakres temperatur 0^0C do $+15^0$C, Przeszklone drzwi wykonane z izolowanego szkła zamykane na klucz
32	Półka - nadstawka grzewcza podgrzewanie promienniki		600x300x360	1	230V/ 0,7kW	Nad nadstawką przewidzieć dodatkowe zasilanie, nogi nadstawki nie mogą być wykonane na szerokości okienka podawczego z celu usztywnienia półki w środkowej części wykonać dodatkowe mocowania do ściany

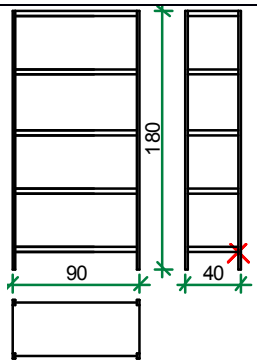
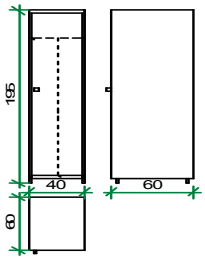
33	Blat neutralny ze stali nierdzewnej na podstawie z półkami.		400 x 700 x 850	1	-	Wykonanie indywidualne. Stół ze stali nierdzewnej Wymiar potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian.
33a	Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej		900x700x 1800	1	-	Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej Wymiar potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian. Drzwi zsuwane.
33b	Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej		600x400x 1000	1	-	Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej Wymiar potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian Drzwi zsuwane.
34	Urządzenie do gotowania makaronu		400x600x 270	1	3kW/ 230V	
35	WOK Indukcyjny		410x410x 200	1	8kW/ 400V	Zapewnić możliwość ustawienia lodówki podblatowej Wymiar blatu potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian
36	Frytkownica elektryczna nastawna na podstawie		400x700 x270 z podstawą 850	1	6,6 kW 400V	
37	Płyta grillowa ryflowana elektryczna na podstawie		400x700 x290 z podstawą 850	1	7kW/ 400V	
38	Kuchenka elektryczna ceramiczna 4 polowa, z piekarnikiem, z nalewakiem		800x700 x850	1	400V 16,9kW	4 pola grzewcze - 10,4 kW, piekarnik 6,5 kW kuchnia elektryczna, trójfazowa płyta ceramiczna 75 x 57 piekarnik konwekcyjny elektryczny na GN 1/1 Zasilanie el. [V/Hz] 400 V / 3N / 50 Hz Moc piekarnika [kW] 5 Rodzaj płyty kwadratowa Piekarnik 68 x 55 x 34; obudowa ze stali nierdzewnej
39	Blat neutralny ze stali nierdzewnej na		380x700 x850	1	-	Wykonanie indywidualne. Stół ze stali nierdzewnej Wymiar potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian.

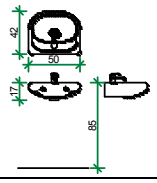
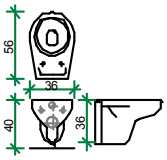
	podstawie z półkami.					
40	Okap z miejscowym oświetleniem wykonany w sposób zapobiegający opadaniu skroplin		2400x900	1	+	Z wyciągiem miejscowym, filtrami tłuszczu, i oświetleniem miejscowym gastronomiczny stal nierdzewna
41	Stół ze stali nierdzewnej ze zlewem dwukomorowym i otworem do eliminacji resztek, z zagięciem z tyłu i z prawego boku. Z baterią		2260 x 700 (780) x 850	1	-	Wykonanie indywidualne, Stół ze stli nierdzewnej; wykonany w sposób umożliwiający "wsunięcie w okienko podawcze; przystosowany do transportu koszy, Wymiar stołu potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian. Zlew wyposażony w baterię prysznicową na wysięgniku przewidzieć miejsce montażu zmywarki podblatowej oraz dla pojemnika na odpadki, umożliwić wsunięcie blatu w okienko podawcze, na szerokości okienka nie wykonywać zagięć
42	Zmywarka gastronomiczna do naczyń z koszem uniwersalnym i koszem na talerze, z stali nierdzewnej ze zmiękczaczem wody		600x605 x830 (850 razem z blatem)	1	400V 6,7kW	Zmywarka z funkcją wyparzania, spełniająca wymagania systemu HACCP, dostosowana do koszy 500mmx500mm, z dozownikiem płynu nabłyszczającego, Długość cykli mycia:72-150 sek Pojemność wanny: 15 l. Zużycie wody: 2 l./1cykl
43	Zmywarka kapturowa gastronomiczna z funkcją wyparzania, ze zmiękczaczem wody		750x700 x1460	1	400V 13,5kW	Zmywarka z funkcją wyparzania, spełniająca wymagania systemu HACCP, Zmywarka kapturowa wyposażona w system odzysku ciepła. Parametry techniczne: Wysokość otworu wsadowego: 410 mm Kosz: 500x500 mm Pojemność wanny: 20 l. Zużycie wody: 2,0 l./1 cykl Cykl mycia: 60-180 s Zasilanie: 400 V

						wzmocnione grzałki bojlera,2 pompy myjące, dozownik płynu myjącego , zmiękczacz wody
44	Okap z miejscowym oświetleniem wykonany w sposób zapobiegający opadaniu skroplin		850x800	1	+	Z wyciągiem miejscowym, filtrami tłuszczu, i oświetleniem miejscowym gastronomiczny, stal nierdzewna
45	Stół ze stali nierdzewnej z zagięciem z tyłu i z lewego boku.		1300x600x850	1	-	Wykonanie indywidualne, Stół ze stli nierdzewnej przystosowany do transportu koszy, Wymiar stołu potwierdzić w naturze po wykonaniu ścian.
46	Drzwiczki baru			1	-	
47	Blat na szafkach z umywalką i baterią umywalkową		650x600 x850	1	-	Wykonanie indywidualne, umożliwić montaż umywalki nablatowej Rozpatrywać łącznie z wytycznymi zawartymi w projekcie architektury wnętrz
48	Kostkarka do lodu ze zmiękczaczem wody		335x580 x580	1	230V 296W	kostkarka do lodu, obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, wydajność: 25kg/24h wielkość kostki: 17gr pojemność zbiornika: 6kg stałe podłączenie do wody i kanalizacji.

49	Wyciskarka do cytrusów		270x255 x490	1	0,62kW/ 230V	
50	Blat na szafkach		1150 x 600 x 850	1	-	Wykonanie indywidualne Wg projektu aranżacji wnętrza, Powierzchnia zmywalna. Wymiary potwierdzić po wykonaniu ścian. Rozpatrywać łącznie z wytycznymi zawartymi w projekcie architektury wnętrz
51	Blat na szafkach		1200 x 600 x 850	1	-	Wykonanie indywidualne Wg projektu aranżacji wnętrza, Powierzchnia zmywalna. Z boku szafki wykonać blendy ułatwiające otwieranie. Wymiar potwierdzić po wykonaniu ścian. Rozpatrywać łącznie z wytycznymi zawartymi w projekcie architektury wnętrz
52	Blat na szafkach		1890 x 600 x 850	1	-	Wykonanie indywidualne Wg projektu aranżacji wnętrza, Powierzchnia zmywalna. Umożliwić montaż chłodziarki podblatowej i zamrażarki podblatowej. Wymiary potwierdzić po wykonaniu ścian.
53	Chłodziarka podblatowa z drzwiami przeszklonymi		600x600 x850	1	+	Zabudować pod blatem, zakres temperatur 0^0C do $+15^0$C, Przeszklone drzwi wykonane z izolowanego szkła zamykane na klucz

53a	Chłodziarka na napoje		600x601x1640	1	230V 0,85kW	Chłodziarka, drzwi przeszklone -wentylowane chłodzenie -elektroniczny termostat -automatyczne rozmrażanie -zamek drzwi -czynnik chłodniczy: R134a -4 przestawne ruszty Zasilanie el.: 230V / 50Hz Moc:0,85 kW Zakres temp.:-2 do +8 °C
54	Ekspres do kawy dwu - grupowy ze zmiękcza-czem wody		740x520 x420	1	230V/2,6kW	Wszystkie powierzchnie robocze wykonane ze stali nierdzewnej
55	Zamrażarka podblatowa		600x600 x850	1	0,11kW 230V	Wbudowany zamek na klucz. Pojemność: 120 l. Zakres temperatur: -18° ÷ -20°C.
56	Witryna chłodnicza		1305 x 740 x1400	2	230V 800-1500 W	Dobór konkretnej witryny według projektu aranżacji
57	Zabudowa baru według projektu aranżacji wnętrz			1	-	Rozpatrywać łącznie z wytycznymi zawartymi w projekcie architektury wnętrz
58	Kasa fiskalna			1	+	
59	Podwójny dozownik do soku		360-400 x 500-600 x 500-700	1	-	Obudowa ze stali nierdzewnej, baniaki na sok ze szkła lub tworzywa 2 x 6-8 litrów. Dozownik na świeży sok (nie zagęszczony albo koncentrat). Zdejmowana kratka ociekowa.
60	Roleta zamykająca okienko			1	-	Roleta aluminiowa, powierzchnia zmywalna
61	Zmywarka podblatowa		600x600 x820	1	3,55Kw 230V	
SG	Półka wisząca		700x400	1	-	Półka ze stali nierdzewnej
R	Regał ze stali nierdzewnej		900x600 x1800	2	-	Regał magazynowy oraz półki pełne ze stali nierdzewnej wykonanie indywidualne

R2	Regał magazynowy z pięcioma pełnymi półkami ze stali nierdzewnej		900X400 X1800	3		Regał magazynowy, półki pełne ze stali nierdzewnej wykonanie indywidualne
G	Greting na butelki		600x400	2		
P	Pojemnik na odpady		400x570	1	-	pojemnik na odpady pojemność 70 litrów
S	Sofa	Wg projektu aranżacji wnętrz				Według projektu aranżacji
St	Stolik	Wg projektu aranżacji wnętrz				Według projektu aranżacji
St2	Stolik mały	Wg projektu aranżacji wnętrz				Według projektu aranżacji
St3	Stół podłużny	Wg projektu aranżacji wnętrz				Według projektu aranżacji
K	Krzesło					Według projektu aranżacji
Sz	Szafka na odzież dwudzielna z zamkiem		600x400 x1950	7	-	szafka metalowa BHP z zachowaniem podziału na komory na odzież brudną i czystą
Un	Umywalka ceramiczna nablatowa w przedsionku WC			1	-	Wyposażyć w dozownik mydła i podajnik ręczników jednorazowych oraz śmietnik na zużyte ręczniki; z baterią i syfonem.
Un2	Umywalka ceramiczna nablatowa			1		Wyposażyć w dozownik mydła i podajnik ręczników jednorazowych oraz śmietnik na zużyte ręczniki

U1	Umywalka ceramiczna		500x420x175 górna krawędź umywalki na wys 850mm	2		Wyposażyć w dozownik mydła i podajnik ręczników jednorazowych oraz śmietnik na zużyte ręczniki
M	Miska ustępowa podwieszana na stelażu		360x560x360 górna krawędź miski na wys. 400mm	1	-	Z deską sedesową, ze stelażem podtynkowym w zestawie z przyciskiem spłukującym; uszczelką wygłuszająca; kątownikami ściennymi.
N	Brodzik prysznicowy biały		900x700 x100-200	1	-	z baterią prysznicową, syfonem oraz półeczka na mydło
Z1	Zlew dwukomorowy, nablatowy		600x600	1	-	Wykonanie ze stali nierdzewnej z syfonem oraz baterią kuchenną.
Z2	Zlew porządkowy podwieszany z baterią i syfonem		490x390 górna krawędź na wysokości 50 cm	1		górna krawędź zlewu na wysokości 50 cm, wlew na normalnym poziomie
Z3	Basen do mycia sprzętu kuchennego z baterią prysznicową gastronomiczną na wysięgniku		700x600x850	1		Basen z baterią prysznicową gastronomiczną
Sm	Śmietnik		~290x450	5	-	kosz na śmieci ze stali nierdzewnej o pojemności ok. 10l, zamykany.
Dm	Pojemnik na ręczniki jednorazowe		~280x100 x265	5	-	Metalowy pojemnik na ręczniki papierowe ZZ; pojemność: 500-600 sztuk ręczników wielkość listka: 250 x 230mm; stal nierdzewna polerowana, zamek i klucz: metal, okienko kontrolne informujące o ilości ręczników; montowany na ścianie.
Pm	Wieszak na papier toaletowy			1	-	wieszak wykonany ze stali nierdzewnej. Powierzchnia matowa, szczotkowana.
Xm	Szczotka toaletowa			1	-	Obudowa – szczotkowane aluminium, włosie nylonowe. Obudowa przykręcana do ściany.
Mm	Dozownik mydła		~210x125 x117	5	-	dozownik o pojemności:1 litr, ze stali nierdzewnej; wizjer do kontroli poziomu mydła w płynie zawór „niekapek” zbiornik wielokrotnego napełniania, montowany na ścianie
Lm	Lustro w ramie		400x2x600	1	-	Lustro z możliwością przytwierdzenia do ściany.

Uwaga:

1. **Wszystkie wymiary bezwzględnie sprawdzić w naturze po wykonaniu i wykończeniu ścian.**
2. W pomieszczeniach produkcyjnych, w miejscach wykonania wyobleń styków ścian z posadzką, tylne nogi stołów i urządzeń muszą być cofnięte około 10cm.

3. Wszystkie umywalki wyposażyć w dozowniki mydła i pojemniki na ręczniki jednorazowe.
4. Na rysunku technologii, w oznaczeniu urządzeń posiadających zapotrzebowanie na energię elektryczną, pominięto oświetlenie regałów i baru, oraz drobny sprzęt kuchenny.
5. W przypadku wprowadzenia urządzeń gazowych: łączna moc urządzeń gazowych maks. 175 W na m^3 kubatury pomieszczenia.
6. Rysunki warsztatowe uwzględniające urządzenia wyłonione w przetargu przedstawić Zamawiającemu do akceptacji.
7. Wszystkie meble i urządzenia powinny zostać wykonane z materiałów zmywalnych i łatwo poddających się dezynfekcji.
8. Wszystkie elementy ujęto jako komplet z uwzględnieniem elementów ujętych w opisie – w tym montażem elementami podłączeniowymi rozruchem i szkoleniem personelu.