

STADIUM				
<b>PROJEKT TECHNICZNO-TECHNOLOGICZNY</b>				
TYTUŁ				
<b>PROJEKT TECHNOLOGI KUCHNI</b>				
NAZWA				
<b>PRZEBUDOWA, ROZBUDOWA I TERMOMODERNIZACJA BUDYNKU DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ ORAZ PRZEBUDOWA BUDYNKU HYDROFORNI NA BUDYNEK KOTŁOWNI Z NIEZBĘDNĄ INFRASTRUKTURĄ</b>				
ADRES				
ul. Poznańska 98, 88-230 dz. nr ewid. 2/15, obręb 0001 Piotrków Kujawski jeden. ewid. 041105_4 Piotrków Kujawski Kategoria obiektu budowlanego <b>XI – budynek domu pomocy i opieki społecznej</b>				
INWESTOR				
<b>Powiat Radziejowski, ul. Kościuszki 17 88-200 Radziejów, NIP – 889-149-13-27,  Dom Pomocy Społecznej, ul. Poznańska 98, 88-230 Piotrków Kujawski</b>				
Zespół autorski	Imię i nazwisko, specjalność, nr uprawnień	Zakres opracowania	Data	Podpis
główny projektant koordynator	mgr inż. <b>Wojciech Kusak</b> nr upr. MAZ/0842/PBKb/19, PDK/0242/OWOK/16 do proj. bez ograniczeń w specjalności konstrukcyjnej	KONSTRUKCJA	12. 2023	
opracował	mgr inż. arch <b>Beata Kusak</b>	ARCHITEKTURA	12. 2023	
EGZ. NR ...		Warszawa, Grudzień 2023 r.		

## Spis treści

I.	OPIS TECHNOLOGI KUCHNI .....	2
1.	DANE OGÓLNE, PRZEDMIOT, PODSTAWA I ZAKRES OPRACOWANIA .....	2
2.	UKŁAD FUNKCJONALNY ZAPLECZA KUCHNI.....	3
3.	PROGRAM UŻYTKOWY.....	3
4.	OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.....	5
5.	WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE.....	7
6.	WYTYCZNE DLA BRANŻ.....	7
7.	UWAGI KOŃCOWE.....	9
8.	ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO.....	9
II.	RYSUNKI	
	TK-1. Technologia kuchni – parter	

# I. OPIS TECHNOLOGI KUCHNI

## 1. DANE OGÓLNE, PRZEDMIOT, PODSTAWA I ZAKRES OPRACOWANIA

**Przedmiotem opracowania** jest projekt technologiczny zaplecza gastronomicznego, zadania pod nazwą „Przebudowa, rozbudowa i termomodernizacja budynku domu pomocy społecznej oraz przebudowa budynku hydroforni na budynek kotłowni z niezbędną infrastrukturą” przy ul. Poznańskiej 98 w Piotrkowie Kujawskim.

### **Podstawa opracowania:**

- Umowa z Inwestorem na opracowanie projektu,
- Program Funkcjonalno-Użytkowy i wytyczne Inwestora,
- Wizja lokalna w terenie,
- Inwentaryzacja obiektów,
- Archiwalna dokumentacja,
- Podkłady projektu budowlanego branży architektonicznej
- Katalogi, prospekty, dokumentacja techniczna urządzeń gastronomicznych;
- Decyzja o lokalizacji inwestycji celu publicznego nr.BI.6733.6.2022 z dnia 12.04.2022r.,
- Obowiązujące przepisy Prawa Budowlanego i obowiązujące Polskie Normy, z wyszczególnieniem:
  1. Ustawa z dnia 7 lipca 1994 roku Prawo Budowlane (tj. z dnia 7 lipca 2020r. Dz. U. 2020 poz. 1333);
  2. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tj. z dnia 8 kwietnia 2019 r. Dz. U. z 2019 r. poz. 1065 z późniejszymi zmianami);
  3. Rozporządzenie ministra rozwoju z dnia 11 września 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (Dz. U. z 2020 r. poz. 1609)
  4. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. 2019 poz. 67);
  5. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz. U. 2009 nr 124 poz. 1030);
  6. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 13 kwietnia 2018r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018 r. poz. 734)
  7. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2021r. poz. 2088)
  8. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

*Jeżeli w opracowaniu powołane zostaną stosowne przepisy prawa, tytuł aktu prawnego zastąpiony zostanie numerem w nawiasie odnoszącym się do stosownego aktu prawnego wykazanego w ww. rozdziale niniejszego opisu.*

### **Zakres opracowania:**

W zakresie objętym niniejszym opracowaniem zaprojektowano optymalne dostosowanie układu funkcjonalnego do wymogów i zapotrzebowania Inwestora, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, BHP. Opracowanie swoim zakresem obejmuje:

- Technologie przygotowania i wydawania posiłków,
- Zagospodarowanie pomieszczeń,
- Wyposażenie technologiczne,
- Usuwanie i miejsce składowania odpadów,
- Wytyczne branżowe dla wykonawców projektów branżowych.

Zakres prac przedstawiono w całości w dokumentacji rysunkowej.

### **Lokalizacja zaplecza i wejścia/wyjścia**

Budynek z zapleczem magazynowym, socjalnym, przygotowalniami, zmywalnią i kuchnią właściwą zlokalizowany jest na kondygnacji parteru DPS, część mieszkalna dla 70 osób, w tym pokoje jednoosobowe i dwuosobowe wraz z zapleczem opiekuńczym i sanitarnym, gdzie dowożone są windą posiłki bezpośrednio do pacjentów leżących. Pomieszczenia kuchni z oddzielnym wejściem dla dostaw i towarów i wejściem dla personelu. Przetrzymanywanie śmieci po za obrębem budynku.

### **Infrastruktura techniczna związana z inwestycją**

- zaopatrzenie w energię elektryczną – przyłącz istniejący;
- zaopatrzenie w wodę sanitarną – przyłącz istniejący;
- odprowadzenie nieczystości ciekłych do istniejącej sieci kanalizacyjnej;
- miejsca gromadzenia odpadów stałych – w północnej części działki przewidziano zamykaną wiatę na kontenery z zamykanymi otworami wrzutowymi służące do czasowego gromadzenia odpadów stałych z uwzględnieniem możliwości ich segregacji. Plac na pojemniki jest utwardzony. Usuwanie odpadów jest realizowane na podstawie indywidualnej umowy Inwestora z lokalnym zakładem oczyszczania.

## **2. UKŁAD FUNKCJONALNY ZAPLECZA KUCHNI**

W celu właściwej realizacji procesów technologicznych zaplecze kuchni podzielono na pomieszczenia technologiczne, zgodnie z układem funkcjonalnym z zachowaniem podziału na strefy czystą i brudną, bez możliwości krzyżowania się dróg pomiędzy strefami.

### **Zestawienie wszystkich pomieszczeń produkcyjnych i pomocniczych**

Nazwa pomieszczenia	Pow. [m <sup>2</sup> ]
<b>POZIOM +1</b>	
KUCHNIA	56,24
CHŁODNIA	5,75
KORYTARZ	5,71
MAGAZYN WARZYN I OWOCÓW	8,55
OBROBKA WSTĘPNA WARZYN	5,14
KORYTARZ	4,42
MAGAZYN SPOŻYWCZY/PRODUKTÓW SUCHYCH	8,06
ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH	10,13
POM. NA ODPADKI	1,88
ROZDZIELNIA POSIŁKÓW	8,40
<b>RAZEM</b>	<b>114,28</b>
STOŁÓWKA	62,46

Pomieszczenia biurowe, socjalne pracowników kuchni i stołówka znajduje się poza zakresem opracowania.

## **3. PROGRAM UŻYTKOWY**

### **Przeznaczenie**

Przedmiotowy budynek jest przeznaczony na dom pomocy społecznej świadczący całodobowe usługi bytowe i opiekuńcze. W celu realizacji powyższych zadań konieczne jest wydzielenie odpowiednich pomieszczeń w projektowanym budynku:

Żywnienie – żywienie całodzienne pensjonariuszy będzie realizowane w oparciu o własną kuchnię ze stosownym zapleczem. W kuchni będą przygotowywane posiłki dla pensjonariuszy, zgodnie

z ustalonymi przez dietetyka jadłospisami, które następnie będą wydawane przez pracowników pionu/sekcji żywienia. Zakłada się, że mieszkańcy będą spożywali posiłki w jadalni domu pomocy społecznej. W przypadku choroby mieszkańca lub osób leżących, posiłki będą dowożone do pokoi w tacy termoizolacyjnej.

Stołówka – dom pomocy społecznej jest zakładem żywienia zbiorowego typu zamkniętego, który ma obowiązek przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład posiłku. Sposób pobierania i przechowywania próbek określa odpowiednie rozporządzenie. Wszyscy pracownicy muszą mieć pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji żywności muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą odzież, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej. Funkcjonowanie kuchni i stołówki wymaga zaplanowania odpowiednich pomieszczeń zaplecza, w tym magazynowych, do obróbki warzyw, do przechowywania wózków do przewożenia żywności do pokoi i innych.

#### **Ilość żywionych**

Kuchnia winna zapewnić całodienne wyżywienie dla ok. 70 osób. Z trzema posiłkami dziennie.

#### **Ekspedycja posiłków**

Wyprodukowane wyroby trafiać będą bezpośrednio na salę konsumpcyjną z zaplecza kuchennego. System wydawania posiłków na 1-2 tury po 30-35 osób lub na potrzeby indywidualne.

#### **Program produkcji**

W domu pomocy społecznej posiłki serwowane są zgodnie z zalecaną dietą. Zapewniony winien być wybór zestawu posiłków a podstawowe produkty żywnościowe i napoje winne być dostępne przez całą dobę. Zakłada się produkowanie i wydawanie następujących rodzajów posiłków:

- Śniadania;
- Przystawki warzywne, mięsne, mięsno-warzywne;
- Zupy mięsno-warzywne;
- Dania główne z różnego rodzaju mięs (drób, wołowina, wieprzowina, ryby),
- Dodatki (ziemniaki, pierogi, kluski, makarony, kasza, ryż);
- Surówki, sałatki, jarzyny na ciepło;
- Desery;
- Napoje zimne, gorące.

Nad całością produkcji, jeśli chodzi o zgodność z dietą, będzie czuwał kierownik sekcji żywienia.

#### **Stosowane naczynia**

Stosowane będą naczynia – wielokrotnego użytku.

#### **Ilość zatrudnionych**

Praca w systemie zmianowym wg. łamanego harmonogramu pracy. Maksymalnie 6 osób. Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy.

#### **Ogólne założenia technologiczne**

W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne:

- Dostawy raz dziennie lub z w zależności od potrzeb (2-3 dni) bez konieczności dłuższego magazynowania;
- Warzywa korzeniowe, ziemniaki dostarczone będą w postaci wymagającej obróbki wstępnej;
- Warzywa liściaste i nowalijki dostarczone będą w postaci wymagającej obróbki wstępnej;
- Przewiduje się dostawę warzyw w postaci mrożonej;
- Jaja dostarczane będą w postaci wymagającej dezynfekcji przy stanowisku UV i magazynowane w chłodniach ;

- Mięso, drób, ryby dostarczane będą w postaci elementów kulinarnych w opakowaniach jednostkowych, chroniących przed zanieczyszczeniem, gotowe do obróbki termicznej;
- Dostawy mięs, drobiu, ryb przewiduje się także w postaci mrożonej;
- Potrawy mączne przygotowywane będą na miejscu;
- Ciasta i desery przygotowywane będą w przygotowni wstępnej

#### **4. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH**

Przewiduje się następujące czynności technologiczne:

##### **Dostawa**

Dostawy surowców, półproduktów i gotowych produktów od dostawców zewnętrznych do kuchni odbywać się będzie przez jedno z wejść od tylnej części budynku skrzydła D. Założono możliwość codziennego dostarczania towarów i surowców. Większość towarów dostarczana będzie w opakowaniach jednostkowych, a opakowania zbiorcze zwracane będą dostawcy bezpośrednio po odbiorze. Na zapleczu zlokalizowano biuro, w którym dokonuje się formalności przyjęcia dostawy. W biurze znajdują się potrzebne narzędzia do weryfikacji jakości i bezpieczeństwa dostarczanych towarów i surowców.

##### **Magazynowanie**

Po odbiorze jakościowym i ilościowym produkty kierowane będą do pomieszczeń magazynowych. Produkty o krótkotrwałej przydatności do spożycia kierowane będą do pomieszczenia chłodni, produkty mrożone do pomieszczenia komory mroźniczej, a produkty o długotrwałej przydatności do spożycia przechowywane będą na regałach magazynu produktów suchych i magazynu warzyw. Magazyny usytuowane są w możliwie jak najmniejszej odległości od punktu przyjęcia dostaw.

##### **Obróbka wstępna**

Surowce, które wymagają obróbki wstępnej są pobierane z magazynów i transportowane do poszczególnych przygotowni wstępnych. Obróbce poddawane są następujące grupy surowców:

- Warzywa i owoce;
- Jaja;
- Produkty mączne.

##### **Obróbka wstępna warzyw**

Warzywa i owoce wymagające obróbki wstępnej przygotowywane będą w przygotowni warzyw. Do obróbki warzyw liściastych przewidziano stanowisko wyposażone w stół ze zlewem, stół chłodniczy i stół roboczy. Do obróbki ziemniaków i warzyw korzeniowych przygotownię wyposażono w basen z baterią prysznicową, obieraczkę i stół roboczy. Do czasowego przetrzymywania warzyw liściastych (rzodkiewki, sałata itp.) przewidziano stół chłodniczy przy stanowisku warzyw po uprzednim przygotowaniu. Natomiast na warzywa okopowe przewidziano regał magazynowy. Warzywa i owoce po obróbce wstępnej w szczelnie zamkniętych pojemnikach trafią do kuchni właściwej celem dalszej obróbki. Przygotownia warzyw wyposażono w umywalkę do mycia rąk.

##### **Obróbka wstępna jaj**

Jaja dostarczane będą w postaci wymagającej naświetlenia. W związku z tym stanowisko UV jaj wyposażono w stół ze zlewem, naświetlacz i lodówkę podblatową.

##### **Obróbka wstępna produktów mącznych**

Ciasta i desery oraz kluski, pierogi przygotowywane będą przy stanowisku produktów mącznych. Do obróbki przewidziano stół roboczy ze zlewem oraz mieszarkę do ciast ciężkich i mikser planetarny.

##### **Obróbka czysta**

Obróbka czysta odbywać się będzie na stanowiskach zlokalizowanych w kuchni. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w kuchni stosuje się rozdzielność czasową obróbki poszczególnych grup półproduktów. Jednocześnie może odbywać się obróbka tylko jednej grupy surowcowej na jednym

z dwóch stanowisk obróbki, a po zakończeniu procesu powierzchnie robocze, narzędzia i posadzka są czyszczone i dezynfekowane. Dopiero po zakończeniu dezynfekcji można rozpocząć obróbkę kolejnej grupy surowców. Do obróbki gotowych, czystych półproduktów przygotowano stanowiska ze stołami roboczymi, stołem chłodniczym i stół ze zlewem. Do obróbki każdego rodzaju półproduktów przewidziano oddzielne, oznakowane deski do krojenia i inne przybory kuchenne. Dzięki oznakowaniu zapewnione będą właściwe warunki sanitarno-higieniczne. Wszelkie mięsa, drób i ryby dostarczane będą już w postaci gotowych elementów kulinarnych wymagających jedynie porcjowania i przyprawiania przed obróbką termiczną. Proces powyższych elementów kulinarnych odbywać się będzie za pomocą drobnego sprzętu kuchennego i dynamicznego do obróbki mechanicznej. Do czasowego przechowywania półprodukty przetrzymywane będą w urządzeniach chłodniczych umieszczonych pod blatami roboczymi.

Na terenie kuchni przewidziano umywalkę do mycia rąk.

#### **Obróbka termiczna**

Przygotowane półprodukty w kuchni poddawane będą obróbce termicznej: smażeniu, pieczeniu, grillowaniu, duszeniu, gotowaniu. Obróbka termiczna odbywać się będzie na trzonie kuchennym, taboretach, patelni głębokiego smażenia, kotły warzelny, oraz w piecach konwekcyjno-parowych. Część gorących elementów kulinarnych gotowych do wydania będzie przechowywana w bemarkach.

#### **Mycie sprzętów kuchennych**

Aby zapewnić czystość używanych sprzętów kuchennych w kuchni wydzielono stanowisko do ich mycia. Stanowisko wyposażono w stół z basenem z baterią prysznicową, oraz regał do przetrzymywania naczyń.

#### **Ekspedycja positków**

Dania przygotowane w kuchni trafią do rozdzielni i dalej przez personel kierowane będą do sali jadalnej. Transport dań bezpośrednio do pensjonariuszy odbywać się będzie za pomocą wózków kelnerskich.

#### **Zmywanie naczyń stołowych**

Zwrot brudnych naczyń na parterze odbywać się będzie przez obsługę. Do transportu brudnych naczyń z pokoi do zmywalni odbywać się będzie za pomocą wózków kelnerskich. Brudne naczynia zebrane przez obsługę trafią do zmywalni naczyń stołowych na parterze. Pomieszczenia zmywalni wyposażono w stół sortowniczy ze zlewem i baterią prysznicową, na którym naczynia zostaną wstępnie oczyszczone, posortowane i umieszczone w koszach zmywarki, następnie naczynia trafią do zmywarki kapturowej. Naczynia po umyciu i wyparzeniu ociekać będą na stole odstawkowym.

W zmywalni naczyń stołowych wydzielono stanowisko mycia wózków służących do transportu posiłków na salę oraz na piętra, wyposażone w wąż do mycia.

Na terenie kuchni przewidziano umywalkę do mycia rąk.

#### **Przechowywanie naczyń stołowych**

Do przechowywania naczyń, sztućców służą półki wiszące i szuflady w kuchni.

#### **Odpadki, utrzymanie czystości**

Wszystkie odpady technologiczne i resztki pokonsumpcyjne po zakończonym okresie wydawania posiłków – codziennie – będą przenoszone w zamkniętych pojemnikach do wydzielonych na zewnątrz budynku kontenerów na odpadki znajdujących się około 20m od wyjścia z kuchni. Odbiór odpadów przez specjalistyczną firmę zajmującą się utylizacją tego rodzaju odpadów. Zaplecze gastronomiczne posiada wydzielone pomieszczenie na sprzęt porządkowy, wyposażone w zlew porządkowy i regał do przechowywania środków czystości i mopów. Na zapleczu kuchennym wydzielono pomieszczenie na szafę regał porządkowy i zlew porządkowy.

Wytyczne:

Po każdym procesie produkcyjnym należy umyć i zdezynfekować powierzchnie robocze oraz komunikacyjne zaplecza gastronomicznego. Wszystkie umywalki na zapleczu gastronomicznym należy wyposażać w dozowniki do mydła, pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku i zamykane pojemniki na zużyte ręczniki.

**Pomieszczenie socjalne**

Dla pracowników zaplecza gastronomicznego przewidziano następujące pomieszczenia zlokalizowane na parterze i piwnicy:

- Szatnia personelu wraz z szafkami na odzież czystą i brudną (piwnica);
- 2xWC dla pracowników zaplecza kuchennego, wraz z natryskiem (piwnica i parter);
- Pomieszczenie socjalne wyposażone w: krzesła, stół, umywalkę do rąk, zlew z ociekaczem i półki (parter),

Zakłada się, iż spożywanie posiłków przez pracowników zaplecza gastronomicznego będzie odbywało się w pomieszczeniu socjalnym.

**Sala konsumpcyjna**

Sala konsumpcyjna stanowi wydzieloną część na parterze. Do obliczeń przyjęto 36 miejsc siedzących przy 3 krotnym wydawaniu (śniadania, obiad, kolacja)

**5. WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE**

Należy zapewnić urządzenia i sprzęt do przechowywania, porcjowania, eksponowania, ważenia, z uwzględnieniem zachowania wymagań w zakresie temperatury przechowywania właściwego dla danego środka spożywczego. Dla każdego z rodzaju środków spożywczych wydzielą się sprzęt i narzędzia takie, jak: noże, szczypce, deski, naczynia wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Środki spożywcze magazynowane przechowuje się w warunkach uniemożliwiających zanieczyszczenie i zepsucie. Łatwo psujące się produkty spożywcze należy przechowywać we właściwej dla danych produktów temperaturze, kontrolowanej, monitorowanej i rejestrowanej. Dopuszcza się możliwość wykonywania w ograniczonym czasie, poza kontrolą temperatury czynności niezbędnych przy przygotowaniu, prezentacji, wydawaniu żywności, jeżeli nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka. Zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub towarami niebędących żywnością oraz takimi artykułami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu. Warunki przechowywania poszczególnych środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta.

**6. WYTYCZNE DLA BRANŻ**

**Wytyczne architektoniczno-budowlane**

Obiekt powinien odpowiadać obowiązującym przepisom dotyczącym projektowania budynków użyteczności publicznej. Do wykończenia wewnątrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyki i wymogów przeciwpożarowym. Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufit wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
- ściany pomieszczeń należy wykończyć materiałami łatwoczyszczalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć do min. 2,1m;
- narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- drzwi do oddziałów produkcyjnych i magazynowych winny być do dołu zabezpieczone przed gryzoniami do wysokości 400mm;

- okna powinny być otwierane do wewnątrz a w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpieczone siatką przed owadami,
- posadzki w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być łatwozmywalne, nienasiąkliwe, odporne na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,
- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie oraz zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu
- w pomieszczeniach, w których ściany są wyłożone materiałami ceramicznymi należy wykonać cokoliki wysokości min. 10 cm z materiału jak na podłodze lub podobnego,
- wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku kratki ściekowej

#### **Wytyczne instalacji elektrycznej**

Zapotrzebowanie energii elektrycznej dla potrzeb zainstalowanych urządzeń technologicznych, zgodnie z wykazem wyposażenia, wynosi około 96,86 kW. Współczynnik wykorzystania urządzeń wynosi 0,7.

Wszystkie pomieszczenia działu produkcyjnego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowo – elektryczne (ogólne i miejscowe), żeby miejsca pracy, jak stoły, zmywaki, urządzenia kuchenne, nie były zaciemnione. Usytuowanie gniazd instalacji jedno- i trójfazowej oraz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR (dokumentacja techniczno-ruchowa) urządzeń. Wszystkie odbiorniki energii elektrycznej powinny być zabezpieczone przed porażeniem prądem. Dla urządzeń gastronomicznych należy przewidzieć osobne centralnie zgrupowane wyłączniki zasilania.

#### **Wytyczne instalacji wodno-kanalizacyjnej**

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2007 nr 61 poz. 417). Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu. W pomieszczeniach z kratkami ściekowymi należy doprowadzić wodę zimną (krany czerpalne) do zmywania posadzek. Woda doprowadzona jest z istniejącej sieci wodociągowej. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej. Ciepła woda przygotowywana jest w pomieszczeniu technicznym budynku i dostarczana jest z pomieszczenia kotłowni. Instalacja ciepłej wody użytkowej wyposażona będzie w zawór mieszający, mający za zadanie utrzymanie stałej temperatury wyptywającej wody w granicach 35 do 40°C tylko dla klientów, natomiast w kuchni i dla obsługi 55°C .

Kanalizację technologiczną należy oddzielić od wewnętrznej kanalizacji sanitarnej. Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej powinny przejść przez separator tłuszczów. Po zakończonych robotach instalacyjnych przeprowadzić należy laboratoryjne badanie wody.

Zapotrzebowanie na wodę technologiczną przyjęto na poziomie 50 litrów na osobę na dobę, co przy maksymalnej liczbie żywionych (70 osób) wyniesie około 3 500 l/dobę (w tym 50% woda ciepła o temp. +55°C tj. 1 750 l/dobę). Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe oszacowano na podstawie powierzchni wymagającej regularnego mycia (ok. 176 m<sup>2</sup> ) przy określeniu ilości zmywań na dobę (2 razy) i zużyciu wody szacowanym na 2 litry na m<sup>2</sup> , co wynosi około 700 litrów na dobę (w tym 50% woda ciepła o temp. +45–55°C tj. 350 l/dobę). Łączne dzienne zapotrzebowanie na wodę wynosi około 4200 litrów, w tym 50% woda ciepła o temp. +45–55°C tj. 2100 litrów. Szacuje się, że ścieki technologiczne stanowią 95% zużytej wody zaś ścieki porządkowe stanowią 100%, co daje łącznie 3965 litrów na dobę (3500x0,95 + 700 = 4025). Ścieki technologiczne odprowadzane są do kanalizacji poprzez separator tłuszczu. Zawartość tłuszczu w 1 m<sup>3</sup> ścieków technologicznych wynosi ok. 0,1 kg. Zawartość tłuszczu w ogólnej ilości ścieków technologicznych wynosi około 0,35 kg na dobę.



### Wytyczne wentylacyjne i C.O.

W okresie grzewczym w pomieszczeniach zaplecza kuchennego, tak jak z w całym obiekcie należy zapewnić temperatury zgodnie z Rozporządzeniem [2]. Temperatury obliczeniowe w pomieszczeniach przyjąć zgodnie z normą PN-82-B- 02402 Ogrzewnictwo – Temperatury ogrzewanych pomieszczeń w budynkach. W pomieszczeniach składowania ziemniaków, warzyw i owoców temperatury winny wynosić od 6 do 10°C. Wszystkie pomieszczenia powinny być wentylowane mechanicznie lub grawitacyjne ze wspomaganie wyciągowym. Wentylacja mechaniczna kuchni i zmywalni powinna mieć indywidualny wyciąg i być oddzielna od wentylacji innych pomieszczeń. Przy obliczaniu wentylacji tych pomieszczeń należy uwzględnić zyski ciepła i wilgoci. Ilość ciepła, którą należy uwzględnić przy obliczaniu ilości wymian wynosi ok. 25% ogólnej mocy zainstalowanych urządzeń grzewczych. Kuchnia jako pomieszczenie z urządzeniami grzewczymi elektrycznymi powinna mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza, zabezpieczenia przed przekroczeniem dopuszczalnych stężeń zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia. Nad takimi urządzeniami jak: patelnie, trzony kuchenne, taborety oraz piec konwekcyjnoparowy przewidziano okapy o konstrukcji zapewniającej jak najmniejsze osadzania się kurzu i tłuszczu. Okapy należy podłączyć do mechanicznej instalacji wywiewnej. Uwaga. Do odbioru końcowego prac należy przedłożyć protokół ze skuteczności wentylacji mechanicznej oraz pomiaru hałasu.

### Wytyczne instalacji gazowej

Nie przewiduje się instalacji

### 7. UWAGI KOŃCOWE

- Wszystkie wymiary pomieszczeń podane w opracowaniu powinny być sprawdzone przed zamówieniem sprzętu
- Zastrzega się prawa autorskie do niniejszego projektu. Wszystkie zmiany należy uzgodnić z projektantem
- Na odbiór obiektu należy przygotować:
  - Protokół badania skuteczności wentylacji nawiewno – wywiewnej, która powinna być okresowo badana (min. 1x na 2 lata), oraz opinie kominiarską dla przewodów kanałowych
  - Wynik badania wody w zakresie bakteriologii
  - Wszystkie dokumenty formalno-prawe (status prawny lokalu, ewentualne przekształcenia)
  - Dokument potwierdzający wywóz śmieci z obiektu
  - Ewentualne odstępstwa
  - Projekt technologiczny

### 8. ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO

L.P.	NAZWA	WYMIARY	OPIS	ILOŚĆ
<b>KUCHNIA</b>				
1	Kuchnia elektryczna – 4-płytkowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 Hendi 225936 lub równoważny	70 x 80 x 90(H) cm	Moc <b>13,4kW</b> , Napięcie (V) <b>400</b> Moc palnika: 4x 2,6 kW o wymiarach 220mm, Moc piekarnika: 3 kW Stal nierdzewna, piekarnik konwekcyjny z wentylatorem.	2 szt.
2	Taboret grzewczy indukcyjny Stałgast lub równoważny	60 x 60 x 38(H) cm	Moc <b>8kW</b> , Napięcie (V) <b>400</b> pole indukcyjne o średnicy 400 mm, stal nierdzewna, system wykrywania garnków	1 szt.
3	Patelnia wychylna elektryczna Stałgast lub równoważny	70 x 80 x 85(H) cm	Moc <b>10,8kW</b> , Napięcie (V) <b>400</b> pojemność misy 58 l, stal nierdzewna, stopień	1 szt.

			ochrony przed wodą IP21, regulacja temperatury w zakresie 60–300°C, precyzyjny ręczny mechanizm przechyty misy roboczej	
4	Płyta grillowa elektryczna, wolnostojąca, gładko-ryflowana Stalgaś lub równoważny	70 x 80 x 85(H) cm	Moc <b>8,1kW</b> , Napięcie (V) <b>400</b> stal nierdzewna, zakres pracy do 300°C, płyta ½ gładka i ½ ryflowana, otwór na odpadki w płycie, pojemnik na odpadki i tłuszcz, termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem	1 szt.
5	Zmywarka do garnków i tac – sterowana elektronicznie, z dozownikiem detergentu i pompą spustową Hendi lub równoważny	59,5 x 77,7 x 133,5(H) cm	Moc <b>7,1kW</b> , Napięcie (V) <b>400</b> Obudowa 2-warstwowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s Temperatura wyparzania: 82°C Temperatura mycia: 60°C Pojemność/moc bojlera: 7,4 l/4 kW (236567); 7,4 l/6 kW Pojemność/ moc wanny: 58 l/4 kW (236567); 58 l/6 kW Dotykowy, elektroniczny panel Automatyczny system czyszczenia Współczynnik szczelności pompy: IP 44 Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej Waga: 57 kg WYPOSAŻENIE: – dozownik detergentu – dozownik nabtyszczacza – elektroniczny termometr bojlera – elektroniczny termometr wanny – pompa myjąca o mocy 1,2 kW – pompa odpływowa – kosz ze słupkami na tace 500x600x(H)105 mm – kosz na szkło 500x600x(H)105 mm – kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm	1 szt.
6	Stół mroźniczy 2-drzwiowy z agregatem bocznym, Arctic, Profi Line, GN 1/1 lub równoważny, 420L	136,5 x 70x 85(H)	Moc <b>0,6kW</b> , Napięcie (V) <b>230</b> Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej), Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy, Grubość izolacji: 60 mm (materiał: CSH10) Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, Agregat chłodniczy EMBRACO Automatyczne odparowanie skroplin Klasa klimatyczna: 5 lub 4 Samozamykające się drzwi Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji Rant 40 mm Półki: 2+2x GN1/1 o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu) Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,397 kW Klasa energetyczna: C (A–G) Klasa klimatyczna: 4 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji. Zakres temp. [° C] –22 / –18 Waga: 95 kg	3 szt.
7	Piec konwekcyjno-parowy Millennial Smart Gastro, 11 x GN 1/1 – sterowany elektromechanicznie, elektryczny, Tecnoeka lub równoważny	73 x 85,5 x (H)113cm	Moc <b>15,4kW</b> , Napięcie (V) <b>400</b> – Regulacja czasu w zakresie 10–120 minut lub praca non stop – Regulacja temperatury w zakresie 100°C–270°C w wersji elektrycznej oraz – 5-stopniowa regulacja zaparowania komory Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania Bezpieczne drzwi –	1 szt.

			blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu Drzwi z zawiasem po prawej stronie Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304 Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej Współczynnik szczelności: IPX4, Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji	
8	Kuchenka mikrofalowa MenuMaster lub równoważny	559x483x(H)35 2mm	Moc <b>1,55kW</b> , Napięcie (V) <b>230</b> Stal nierdzewna Funkcja rozmrażania Dotykowy panel sterowania Nie wymaga stosowania obrotowego talerza 100 programów gotowania do ustawienia Ceramiczne dno komory – mniejsze ryzyko obtłukiwania talerzy	1 szt.
9	Stół z półką firmy HENDI lub równoważny	60 x 140(80) x (H)85cm	Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430 Nogi wykonane z profili 40 x 40 mm Regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół. Błat roboczy wypełniony płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacniającą i wygłuszającą mebel Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok.70 kg/m <sup>2</sup> Regulowane stopki: +25/-5 mm	2 szt.
10	Stół z basenem jednokomorowym firmy HENDI lub równoważny	70 x 110 x (H)85 x (H komory)40cm,	Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 – odporna na kwasy i środki chemiczne. Przetłoczenie – spadek w kierunku syfonu (tzw. „koperta”). Basen wzmocniony, z tacznikami dolnymi. Maskownica czołowa i rant tylny o wysokości 40 mm chronią ścianę przed zabrudzeniem podczas pracy w kuchni. W dnie komory basenu znajduje się otwór pod syfon o średnicy Ø52 mm. Otwór pod baterię: Ø30 mm. Dopuszczalne równomierne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m <sup>2</sup> .	1 szt.
11	Stół ze zlewem, półką i szafką z dwiema szufladami – komora po lewej stronie	70 x 130x (H)85cm	Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 – odporna na kwasy i środki chemiczne. Stabilna konstrukcja spawana (spawane narożniki).	4 szt.

	firmy HENDI lub równoważny		Wnętrze blatu wypełnione laminowaną, wodoodporną płytą wiórową dla wzmocnienia i wygłuszenia. Półka z usztywnieniem, szafka z dwiema szufladami – dodatkowa przestrzeń do przechowywania w kuchni. Maskownica czołowa i rant tylny o wysokości 40 mm chronią ścianę przed zabrudzeniem podczas pracy w kuchni. Głębokość szuflady: 250 mm. Zagięcia dolne do środka na 15 mm. Sześć nóg zapewniających stabilność i bezpieczeństwo użytkownika stołu. Nogi wykonane z profili o wymiarach: 40x40 mm. Stopki z regulacją wysokości w zakresie: +25/-5 mm. Wymiary zlewu 400x400x(h)250 mm. Otwór w zlewie pod baterię: Ø30 mm. Dopuszczalne równomierne obciążenie blatu oraz półki: ok. 70 kg/m <sup>2</sup> .	
12	Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami firmy HENDI lub równoważny	130x30x(H)60cm szt.4 60x30x(H)60cm szt.2	Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430 Tylony rant zabezpieczający towar Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półek ułatwiająca mycie Maks. równomierne obciążenie półek: 25 kg Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność W zestawie 2 elementy do montażu na ścianie	4+2 szt.
13	Regał magazynowy, 5 półek perforowanych firmy HENDI lub równoważny	120x50x(H)180 cm szt.1 100x50x(H)180 cm szt.1	W całości wykonany ze stali nierdzewnej. Stabilna konstrukcja spawana. Dopuszczalne równomierne obciążenie półki: ok. 70 kg/m <sup>2</sup> . Nogi wykonane z profili o wymiarach: 30x30 mm. Stopki z regulacją wysokości w zakresie: +25/-5 mm – możliwość idealnego wypoziomowania mebla. Półki nieprzestawne. 5 półek perforowanych. Średnica otworów perforacji: Ø9 mm. Odległość między otworami perforacji: 50 mm.	1+1 szt.
14	Stół przyścienny z półką firmy HENDI lub równoważny	50x70x(H)85 cm	Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430 Nogi wykonane z profili 40 x 40 mm Regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół. Błat roboczy wypełniony płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacniającą i wygłuszającą mebel Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok.70 kg/m <sup>2</sup> Dodatkowa dolna półka Regulowane stopki: +25/-5 mm	szt.1
15	Wózek kelnerski 3-półkowy firmy HENDI lub równoważny	80x50x(H)85 cm	W całości wykonana ze stali nierdzewnej gwarantującej długotrwałe użytkowanie. Uchwyt. Stabilna konstrukcja spawana (spawane narożniki). Półki z przetłoczeniem 10 mm zabezpieczające naczynia przed łatwym spadaniem. Dopuszczalne równomierne obciążenie na półkę: 70kg/m <sup>2</sup> . 4 skrętne kółka w zakresie 360°, w tym 2 z hamulcem. Średnica kółek: Ø100 mm.	szt.1
16	Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa prostokątna, firmy HENDI lub równoważny	40x33,5x(H)57 cm	Łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym Wymiary komory: 330x230x(H)120 mm Wymiary panelu przedniego: 285x(H)185 mm Całość ze stali nierdzewnej Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: Ø52 mm	szt.1

			W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła o poj. 0,5 l	
17	Okap gastronomiczny wyciągowy centralny	180x320x(H)40 cm szt.1 180x320x(H)40 cm szt.1	Okap centralny – wykonany ze stali nierdzewnej Wyposażony w komplet labiryntowych tapaczy tłuszczu oraz oświetlenie led	szt.1+ 1
18	Szafa przełotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi firmy HENDI lub równoważny	110x60x(H)200 cm szt.2 80x60x(H)200 cm szt.1	Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.2 wyjmowane półki, nieregulowane. 2 półki nieruchome (dolna i środkowa półka) 8 drzwi przesuwanych. Przybliżone maksymalne obciążenie na półkę – 70 kg/m <sup>2</sup> . Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego. Regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół.	2+1 szt.
<b>ROZDZIELNIA POŚLĄKÓW</b>				
19	Szafa mroźnicza 1-drzwiowa 670 l Arctic firmy HENDI lub równoważny	73x80,5x(H)206,5 cm	Moc <b>0,6kW</b> , Napięcie (V) <b>230</b> Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym Filtr przeciwpyłkowy Agregat chłodniczy EMBRACO Klasa klimatyczna: 5 Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat Grubość izolacji: 60 mm. Półki: 3x GN 2/1 (650x530 mm). Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,99 kW. Klasa energetyczna: C (A+++–G). Czynnik chłodniczy: R290 (120 g). Waga: 115 kg.	1 szt.
20	Stół przyścienny z półką firmy HENDI lub równoważny	110x60x(H)85 cm	Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430 Nogi wykonane z profili 40 x 40 mm Regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół. Błat roboczy wypełniony płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacniającą i wygładzającą mebel Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok.70 kg/m <sup>2</sup> Dodatkowa dolna półka Regulowane stopki: +25/-5 mm	1 szt.
21	Regał magazynowy z półkami przestawnymi, 5 półek pełnych firmy HENDI lub równoważny	100x60x(H)180 cm	W całości wykonany ze stali nierdzewnej. Stabilna konstrukcja spawana. Dopuszczalne równomierne obciążenie półki: ok. 70 kg/m <sup>2</sup> . Nogi wykonane z profili o wymiarach: 30x30 mm. Stopki z regulacją wysokości w zakresie: +25/-5 mm – możliwość idealnego wypoziomowania mebla. Półka górna i dolna montowane na stałe. 3 półki środkowe łatwe do przestawienia, z regulacją wysokości co 110 mm, na bolcach.	1 szt.
22	Wózek kelnerski 3-półkowy firmy HENDI lub równoważny	80x50x(H)85 cm	W całości wykonana ze stali nierdzewnej gwarantującej długotrwałe użytkowanie. Uchwyt. Stabilna konstrukcja spawana (spawane narożniki). Półki z przetłoczeniem 10 mm zabezpieczające naczynia przed łatwym spadaniem. Dopuszczalne równomierne obciążenie na półkę:	1 szt.

			70kg/m2. 4 skrajne kółka w zakresie 360°, w tym 2 z hamulcem. Średnica kółek: ø100 mm.	
<b>ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH</b>				
23	Zmywarka kapturowa 50x50 – sterowana elektromechanicznie, z dozownikiem detergentu firmy HENDI lub równoważny	75x88x(H)139 cm	<p>Moc <b>8,6kW</b>, Napięcie (V)<b>400</b></p> <p>Do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN. Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304</p> <p>Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry. Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie (4 szt.). Dodatkowe sito przed wlotem do pompy. Unoszenie kaptura utatwione dzięki wbudowanym sprężynom. 1 cykl mycia o dt. 120 s</p> <p>Wydajność: do 30 koszy/h. Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)</p> <p>Temp. wody myjącej: 62°C, temp. wody płuczającej: 85°C</p> <p>Bojler (pojemność/moc): 7,4 l/7,5 kW</p> <p>Wanna (pojemność/moc): 68 l/6,0 kW</p> <p>Moc pompy: 1,5 KM</p> <p>Termostat bezpieczeństwa dla bojlera / dla wanny: do 105°C / do 99°C</p> <p>Analogowy termometr wody oddzielnie w bojlerze i w wannie</p> <p>Współczynnik szczelności pompy: IP 44</p> <p>WYPOSAŻENIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm</li> <li>- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm</li> <li>- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm</li> <li>- wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m (na wys. 350-400 mm)</li> <li>- wąż spustowy</li> <li>- kabel elektryczny bez wtyczki</li> <li>- dozownik nabtyszczacza</li> <li>- przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)</li> </ul> <p>Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej: 100-150 mm</p> <p>Waga: 111 kg</p>	1 szt.
24	Zmywarka do szkła 40x40 – sterowana elektronicznie, firmy HENDI lub równoważny	47x56,6x(H)70, 5 cm	<p>Moc <b>2,8kW</b>, Napięcie (V)<b>230</b></p> <p>Do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków</p> <p>Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304</p> <p>Sterowanie elektroniczne</p> <p>Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej</p> <p>Solidne dwuwarstwowe drzwi</p> <p>Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny: do 105°C / 99°C</p> <p>Maks. wys. mytego szkła/talerza: 290/295 mm</p> <p>Elektroniczne termometry wbudowane w bojlerze i w wannie, utatwiające wprowadzenie procedur HACCP</p> <p>Współczynnik szczelności pompy: IP 44</p> <p>Regulowane w pionie nóżki: ±10 mm, ø 40 mm</p> <p>FUNKCJE:</p> <p>Dodatkowy program do samooczyszczania zmywarki</p> <p>System „Miękkiego Startu” (Soft Start) zabezpieczający szkło przed stłuczeniem dzięki powolnemu wzrostowi ciśnienia w pompie myjącej na początku każdego cyklu</p>	1 szt.

			<p>System bezpiecznego płukania gorącą wodą zgodnie z HACCP – faza płukania zaczyna się dopiero wtedy, gdy woda osiągnie wymaganą temperaturę</p> <p>System autodiagnostyczny do szybkiej kontroli stanu zmywarki</p> <p>Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabtyszczacza</p> <p>WYPOSAŻENIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pompa spustowa</li> <li>- dozownik nabtyszczacza</li> <li>- dozownik detergentu</li> <li>- 1 kosz uniwersalny 400x400x(H)150 mm na szkło</li> <li>- 1 kosz z bolcami 400x400x(H)150 mm na talerzyki</li> <li>- 1 koszyczek 110x110x(H)130 mm na sztućce</li> <li>- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.</li> <li>- wąż spustowy o dł. 1,5 m, <math>\varnothing</math> 24 mm</li> <li>- kabel elektryczny bez wtyczki</li> </ul> <p>Waga: 39 kg</p>	
25	Stół załadowniczy do zmywarek ze zlewem, półką i otworem na odpadki firmy HENDI lub równoważny	70x100x(H)85 cm	<p>W całości wykonany ze stali nierdzewnej.</p> <p>Komora zlewu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 – odporna na kwasy i środki chemiczne.</p> <p>Stabilna konstrukcja spawana (spawane narożniki).</p> <p>Wnętrze blatu wypełnione laminowaną, wodoodporną płytą wiórową dla wzmocnienia i wygłuszenia.</p> <p>Półka z usztywnieniem – dodatkowa przestrzeń do przechowywania w kuchni.</p> <p>Wyposażony w zaczepy do zmywarek kapturowych – zapewnienie stabilności i zabezpieczenie naczyń podczas cyklu zmywania.</p> <p>Rant tylny o wysokości 40 mm chroniący ścianę przed zabrudzeniem podczas pracy w kuchni oraz przed gromadzeniem się zanieczyszczeń między krawędzią stołu a ścianą.</p> <p>Zagięcia dolne do środka na 15 mm.</p> <p>Nogi wykonane z profili o wymiarach: 40x40 mm.</p> <p>Stopki z regulacją wysokości w zakresie: +25/-5 mm.</p> <p>Wymiary zlewu: 400x400x(h)250 mm.</p> <p>Otwór w zlewie pod baterię: <math>\varnothing</math>30 mm.</p> <p>Wysokość do zaczepu: 850 mm.</p> <p>Dopuszczalne równomierne obciążenie blatu oraz półki: ok. 70 kg/m<sup>2</sup>. Otwór na odpadki <math>\varnothing</math>150 mm</p>	1 szt.
26	Stół wyładowniczy do zmywarek z półką firmy HENDI lub równoważny	70x110x(H)85 cm	<p>Ze stali nierdzewnej. Stabilna konstrukcja spawana (spawane narożniki). Wnętrze blatu wypełnione laminowaną, wodoodporną płytą wiórową dla wzmocnienia i wygłuszenia.</p> <p>Półka z usztywnieniem – dodatkowa przestrzeń do przechowywania w kuchni.</p> <p>Wyposażony w zaczepy do zmywarek kapturowych – zapewnienie stabilności i zabezpieczenie naczyń podczas cyklu zmywania.</p> <p>Rant tylny o wysokości 40 mm chroniący ścianę przed zabrudzeniem podczas pracy w kuchni oraz przed gromadzeniem się zanieczyszczeń między krawędzią stołu a ścianą.</p> <p>Zagięcia dolne do środka na 15 mm.</p>	1 szt.

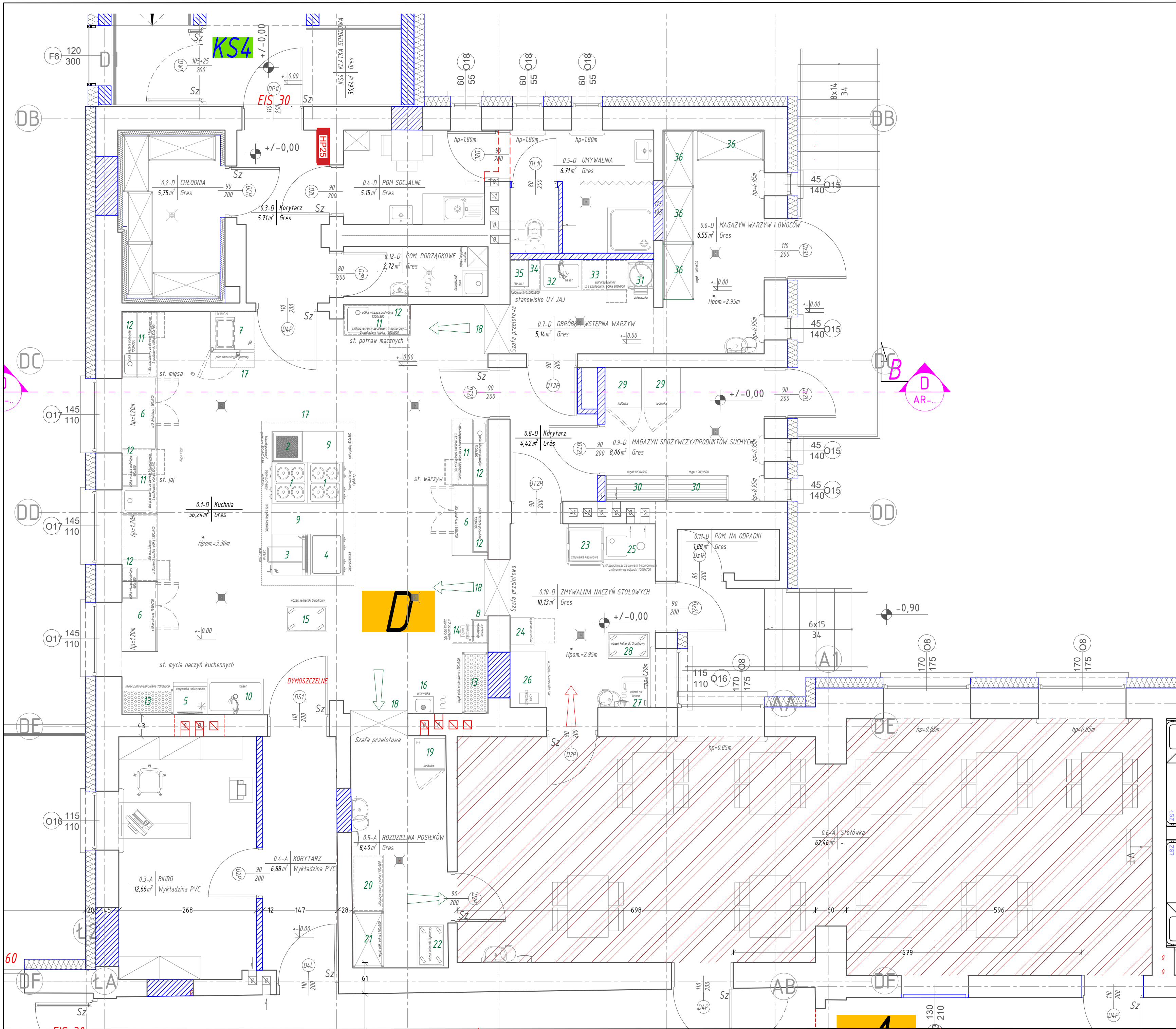
			Nogi wykonane z profili o wymiarach: 40x40 mm. Stopki z regulacją wysokości w zakresie: +25/-5 mm. Wysokość do zaczepu: 850 mm. Dopuszczalne równomierne obciążenie blatu oraz półki: ok. 70 kg/m <sup>2</sup> .	
27	Wózek z uchwytem na kosze 500x500 mm do zmywarki, firmy HENDI lub równoważny	57,5x54,5x(H)92,0cm	4 koła: 2 skrzętne z hamulcami i 2 stałe Uchwyt ze stali nierdzewnej	1 szt.
28	Wózek kelnerski 3-półkowy firmy HENDI lub równoważny	80x50x(H)85 cm	W całości wykonana ze stali nierdzewnej gwarantującej długotrwałe użytkowanie. Uchwyt. Stabilna konstrukcja spawana (spawane narożniki). Półki z przetłoczeniem 10 mm zabezpieczające naczynia przed łatwym spadaniem. Dopuszczalne równomierne obciążenie na półkę: 70kg/m <sup>2</sup> . 4 skrzętne kółka w zakresie 360°, w tym 2 z hamulcem. Średnica kółek: ø100 mm.	1 szt.
<b>MAGAZYN SPOŻYWCZY/PRODUKTÓW SUCHYCH</b>				
29	Szafa chłodnicza i mroźnicza 580 l, GN 2/1, Arctic, Kitchen Line lub równoważny	685x800x(H)2100mm	Moc <b>0,35kW</b> , Napięcie (V) <b>230</b> Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym Filtr przeciwpylekowy Komora w standardzie GN 2/1 Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10 Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami Klasa klimatyczna: 4	2 szt.
30	Regał magazynowy z półkami przestawnymi, 5 półek pełnych firmy HENDI lub równoważny	50x120x(H)180 cm	W całości wykonany ze stali nierdzewnej. Stabilna konstrukcja spawana. Dopuszczalne równomierne obciążenie półki: ok. 70 kg/m <sup>2</sup> . Nogi wykonane z profili o wymiarach: 30x30 mm. Stopki z regulacją wysokości w zakresie: +25/-5 mm – możliwość idealnego wypoziomowania mebla. Półka górna i dolna montowane na stałe. 3 półki środkowe łatwe do przestawienia, z regulacją wysokości co 110 mm, na bolcach.	2 szt.
<b>OBRÓBKA WSTĘPNA WARZYW</b>				
31	Obieraczka do ziemniaków, 10 kg, HENDI, Kitchen Line lub równoważny	620x525x(H)833 mm	Moc <b>0,75kW</b> , Napięcie (V) <b>230</b> Wydajność: 140-200 kg/h Bęben o pojemności 22 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej Timer: 0-8 min Przytłacz wody, odpływ do płukania warzyw Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi	1 szt.
32	Stół z basenem jednokomorowym firmy HENDI lub równoważny	60 x 80 x (H)85 x (H komory)40cm,	Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 – odporna na kwasy i środki chemiczne. Przetłoczenie – spadek w kierunku syfonu (tzw. „koperta”). Basen wzmocniony, z łącznikami dolnymi. Maskownica czotowa i rant tylny o wysokości 40 mm	1 szt.



			<p>chronią ścianę przed zabrudzeniem podczas pracy w kuchni.</p> <p>W dnie komory basenu znajduje się otwór pod syfon o średnicy <math>\varnothing 52</math> mm.</p> <p>Otwór pod baterię: <math>\varnothing 30</math> mm.</p> <p>Dopuszczalne równomierne obciążenie blatu: ok. <math>70 \text{ kg/m}^2</math>.</p>	
33	Stół przyścienny, szafka z trzema szufladami i dwiema półkami	900x600x (H) 850mm	<p>W całości wykonany ze stali nierdzewnej gwarantującej długotrwałe użytkowanie.</p> <p>Gładka powierzchnia blatu – niezwykle łatwe utrzymanie w czystości.</p> <p>Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wiórową dla wzmocnienia i wygłuszenia.</p> <p>Konstrukcja spawana zapewniająca wysoką wytrzymałość i stabilność.</p> <p>Rant tylny o wysokości 40 mm, chroniący ścianę przed zabrudzeniem podczas pracy w kuchni.</p> <p>Po prawej stronie 3 szuflady o głębokości 150 mm na prowadnicach dwuczęściowych.</p> <p>2 wzmocnione półki.</p> <p>6 nóg wykonanych z profili o wymiarach: 40x40 mm – maksymalna stabilność.</p> <p>Dopuszczalne równomierne obciążenie blatu oraz półek: ok. <math>70 \text{ kg/m}^2</math>.</p> <p>Stopki z regulacją wysokości w zakresie: +25/-5 mm.</p>	1 szt.
34	Stół chłodniczy do jaj 120 l,	540x580x (H)850mm	<p>Moc <b>0,028kW</b>, Napięcie (V)<b>230</b></p> <p>Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) zakres temperatur 2-8°C</p> <p>Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat</p> <p>Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek</p> <p>Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi</p> <p>4 kółka, w tym 2 z hamulcami</p> <p>Klasa klimatyczna: 4</p>	1 szt.
35	Naświetlacz szufladowy UV do jaj,	360x530x (H)240mm	<p>Moc <b>0,077kW</b>, Napięcie (V)<b>230</b></p> <p>urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży</p> <p>można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 15 sztuk noży o długości do 320mm x350 i wysokości do 40 mm</p> <p>w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki</p> <p>czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund</p> <p>automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady</p> <p>kratka wykonana ze stali chromowanej</p> <p>wykonany ze stali nierdzewnej</p>	1 szt.
<b>MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW</b>				
36	Regał magazynowy z półkami przestawnymi, 5 półek pełnych firmy HENDI lub równoważny	60x110x(H)180 cm	<p>W całości wykonany ze stali nierdzewnej.</p> <p>Stabilna konstrukcja spawana.</p> <p>Dopuszczalne równomierne obciążenie półki: ok. <math>70 \text{ kg/m}^2</math>.</p> <p>Nogi wykonane z profili o wymiarach: 30x30 mm.</p> <p>Stopki z regulacją wysokości w zakresie: +25/-5 mm – możliwość idealnego wypoziomowania mebla.</p> <p>Półka górna i dolna montowane na stałe.</p>	4 szt.

			3 półki środkowe łatwe do przestawienia, z regulacją wysokości co 110 mm, na bolcach.	
--	--	--	---	--

Zapotrzebowanie na moc dla urządzeń elektrycznych (kW):	92,25
Rezerwa 5%:	4,62
<b>Razem zapotrzebowanie na moc dla urządzeń elektrycznych (kW):</b>	<b>96,86</b>

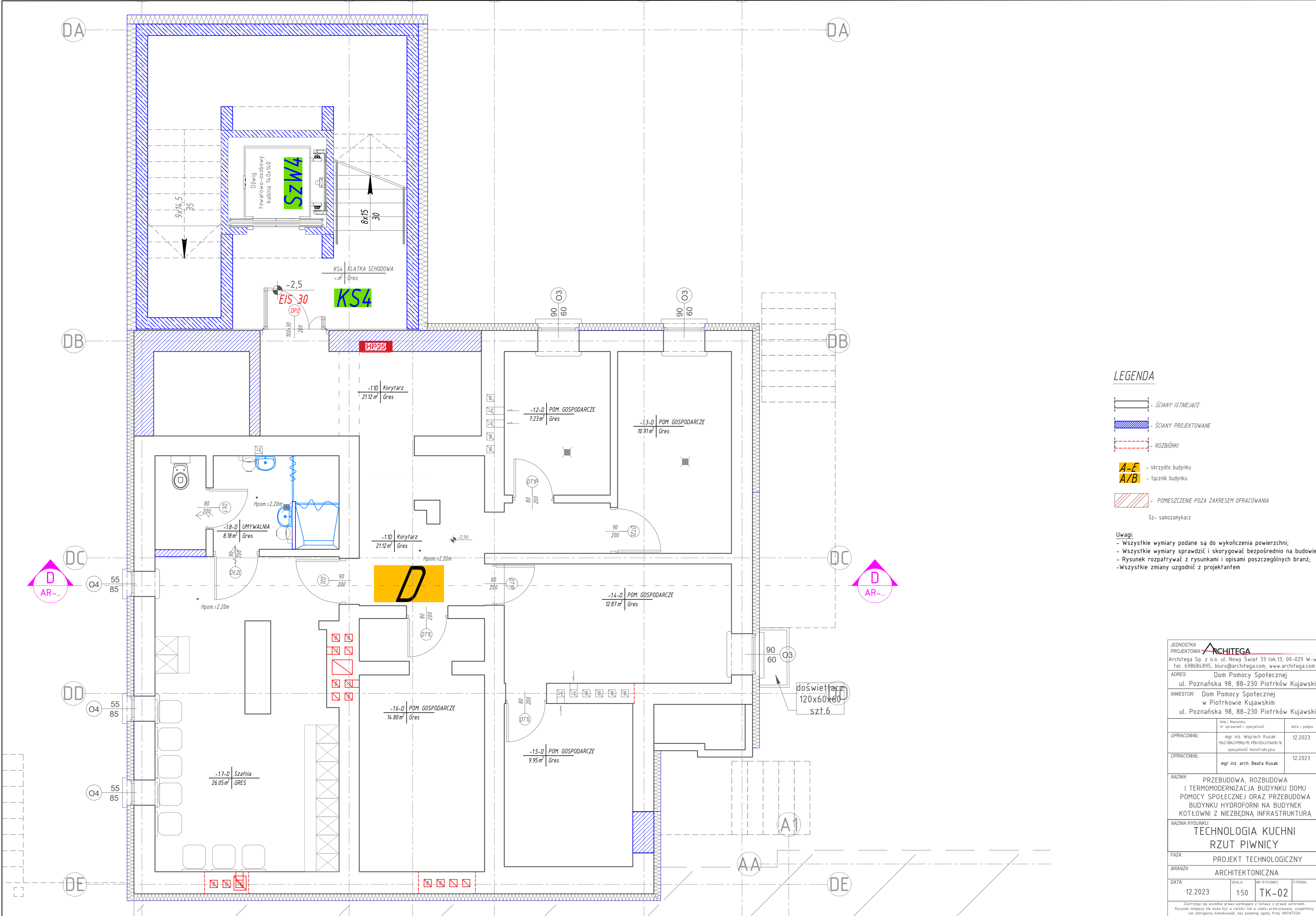


LEGENDA

- ŚCIANY ISTNIEJĄCE
- ŚCIANY PROJEKTOWANE
- - - ROZBÍÓRKI
- A-E - skrzydło budynku
- A/B - łącznik budynku
- - - POMIESZCZENIE POZA ZAKRESEM OPRACOWANIA
- Sz - samozamykacz

Uwagi:  
- Wszystkie wymiary podane są do wykończenia powierzchni;  
- Wszystkie wymiary sprawdzić i skorygować bezpośrednio na budowie;  
- Rysunek rozpatrywać z rysunkami i opisami poszczególnych branż;  
- Wszystkie zmiany uzgodnić z projektantem

JEDNOSTKA PROJEKTOWA: <b>ARCHITEGA</b> Architega Sp. z o.o. ul. Nowy Świat 33 lok.13, 00-029 W-wa tel. 698684895, biuro@architega.com, www.architega.com		
ADRES: Dom Pomocy Społecznej ul. Poznańska 98, 88-230 Piotrków Kujawski		
INWESTOR: Dom Pomocy Społecznej w Piotrkowie Kujawskim ul. Poznańska 98, 88-230 Piotrków Kujawski		
OPRACOWAŁ:	Imię i Nazwisko, nr uprawnień i specjalność mgr inż. Wojciech Kusak MAZ/0842/PBRb/19, PKK/0242/OWK/16 specjalność konstrukcyjna	data i podpis 12.2023
OPRACOWAŁ:	mgr inż. arch. Beata Kusak	12.2023
NAZWA: PRZEBUDOWA, ROZBUDOWA I TERMOMODERNIZACJA BUDYNKU DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ ORAZ PRZEBUDOWA BUDYNKU HYDROFORNI NA BUDYNEK KOTŁOWNI Z NIEZBEDNĄ INFRASTRUKTURĄ		
NAZWA RYSUNKU: <b>TECHNOLOGIA KUCHNI RZUT PARTER</b>		
FAZA: PROJEKT TECHNOLOGICZNY		
BRANŻA: ARCHITEKTONICZNA		
DATA: 12.2023	SKALA: 1:50	STRONA: TK-01
Zastrzeżenie wszelkie prawa wynikające z Ustawy o prawie autorskim. Rysunek niniejszy nie może być w całości lub w części przejętym, udostępnionym lub oddany do druku bez pisemnej zgody firmy ARCHITEGA		



LEGENDA

- ŚCIANY ISTNIEJĄCE
- ŚCIANY PROJEKTOWANE
- ROZBÍÓRKI
- skrzydło budynku
- łącznik budynku
- POMIESZCZENIE POZA ZAKRESEM OPRACOWANIA
- Sz- samozamykacz

Uwagi:  
- Wszystkie wymiary podane są do wykończenia powierzchni;  
- Wszystkie wymiary sprawdzić i skorygować bezpośrednio na budowie;  
- Rysunek rozpatrywać z rysunkami i opisami poszczególnych branż;  
- Wszystkie zmiany uzgodnić z projektantem

JEDNOSTKA PROJEKTOWA: <b>ARCHITEGA</b> Architega Sp. z o.o. ul. Nowy Świat 33 lok.13, 00-029 W-wa tel. 698684895, biuro@architega.com, www.architega.com			
ADRES: Dom Pomocy Społecznej ul. Poznańska 98, 88-230 Piotrków Kujawski			
INWESTOR: Dom Pomocy Społecznej w Piotrkowie Kujawskim ul. Poznańska 98, 88-230 Piotrków Kujawski			
	Imię i Nazwisko, nr uprawnień i specjalność	data i podpis	
OPRACOWAŁ:	mgr inż. Wojciech Kusak MAZ/0842/PBRb/19, PKK/0242/OWGK/16 specjalność konstrukcyjna	12.2023	
OPRACOWAŁ:	mgr inż. arch. Beata Kusak	12.2023	
NAZWA: PRZEBUDOWA, ROZBUDOWA I TERMOMODERNIZACJA BUDYNKU DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ ORAZ PRZEBUDOWA BUDYNKU HYDROFORNI NA BUDYNEK KOTŁOWNI Z NIEZBEDNĄ INFRASTRUKTURĄ			
NAZWA RYSUNKU: TECHNOLOGIA KUCHNI RZUT PIWNICY			
FAZA: PROJEKT TECHNOLOGICZNY			
BRANŻA: ARCHITEKTONICZNA			
DATA:	SKALA:	NR RYSUNKU:	STRONA:
12.2023	1:50	TK-02	
Zastrzegam sobie wszelkie prawa wynikające z Ustawy o prawie autorskim. Rysunek niniejszy nie może być w całości lub w części przepisywany, udostępniany lub oddawany komukolwiek, bez pisemnej zgody firmy ARCHITEGA			