

A.S. - PROJEKT ©

Biuro Projektowo-Usługowe

80-379 Gdańsk, ul. Śląska 31B-7

tel./fax 58-553-30-74 e-mail: asprojekt.gda@gmail.com

Obiekt:	Szkoła Podstawowa nr 46 Gdańsk, ul. Arkońska 17 Kategoria obiektu IX
Inwestor:	Dyrekcja Rozbudowy Miasta Gdańska 80-560 Gdańsk, ul. Żaglowa 11
Zadanie:	Przebudowa węzła żywienia
Projekt:	Projekt wykonawczy
Branża:	Technologia
Projektant:	mgr inż. Mirosław Gruzioła nr upr. 3169/Gd/87 specjalność architektoniczna
Sprawdzający:	mgr inż. Iwona Gruzioła nr upr. 3889/Gd/89 specjalność architektoniczna
Gdańsk, grudzień 2015 r.	

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

I. OPIS TECHNICZNY

II. RYSUNKI

1. Fragment rzutu piwnic – technologia
2. Fragment rzutu parteru - technologia

A /CZĘŚĆ OGÓLNA

1.0 Temat opracowania

Przebudowa węzła żywienia w Szkole Podstawowej nr 46 w Gdańsku – projekt budowlany

2.0 Zakres opracowania

Niniejsze opracowanie zawiera projekt budowlany technologii przebudowy pomieszczeń węzła żywienia z dostosowaniem do obowiązujących przepisów.

3.0 Adres

GDAŃSK UL. UL. ARKOŃSKA NR 17 DZ NR 73 , OBRĘB 0019

4.0 Inwestor

GMINA MIASTA GDAŃSK – ZAMAWIAJĄCY : DYREKCJA ROZBUDOWY MIASTA GDAŃSKA ; 60-560 GDAŃSK UL. ZAGŁOWA NR 11

5.0 Podstawa opracowania :

- Umowa Nr 370/2015-I/PU/144/15
- Wizja lokalna,
- Inwentaryzacja budowlana do celów projektowych,
- Opracowania archiwalne
- Obowiązujące przepisy

6.0 Dane ogólne o istniejącym budynku i inwestycji

Przewiduje się przebudowę węzła żywienia w szkole podstawowej na poziomie parteru i piwnicy . W ramach prac budowlanych przewiduje się :

- zmianę układu funkcjonalnego zaplecza
- rozbiórkę części istniejących ścian działowej
- wykonanie nowych ścian działowych
- wykonanie nowych otworów w ścianach konstrukcyjnych
- przebudowę istniejących schodów wewnętrznych i zewnętrznych
- wykonanie małego dźwigu podawczego pomiędzy parterem i piwnicą
- wykonanie wydzieleni p.pożarowych
- wykonanie nowej instalacji elektrycznej
- wykonanie instalacji wentylacji mechanicznej
- przebudowę instalacji wod.-kan.
- przebudowę instalacji co
- wyposażenie w nowy sprzęt technologiczny.

Sposób użytkowania obiektu nie ulega zmianie

Obiekt w którym znajdują się pomieszczenia funkcjonuje od wielu lat jako szkoła z własnym węzłem żywienia .

Projektowane pomieszczenia będą posiadały wysokość h = od 2,3m do 3,13 w zależności od przeznaczenia., będą posiadały wentylację mechaniczną nawiewno-wyiewną. Pomieszczenia na pobyt ludzi będą oświetlone światłem dziennym poprzez istniejące otwory okienne , a ilość światła dziennego będzie zgodna z obowiązującymi przepisami

Ogólne parametry budynku nie ulegają zmianie

Powierzchnia użytkowa P_u = ok 2300 m²

Powierzchnia zabudowy P_z = 1030 m²

Kubatura ok. V = 14 300 m³

Parametry części budynku podlegające przebudowie :

Powierzchnia użytkowa P_u = 216,34 m²

Kubatura V = 937,37 m³

CZĘŚĆ TECHNICZNA - TECHNOLOGIA

1.0 Technologia ogólna

I. Program użytkowy.

Zaprojektowano stołówkę z zapleczem kuchennym na 230 posiłków obiadowych o układzie funkcjonalnym rozdzielonym na dwa zespoły :

Zespół 1 składający się ze: stołówki , zmywalni naczyń stołowych, wydawalni posiłków, kuchni z przygotownią i magazynu dobowego – zlokalizowany na parterze

Zespół 2 składający się z magazynów , obieralni warzyw i pomieszczeń socjalnych zlokalizowany w piwnicy

Oba zespoły połączone są wewnętrzną klatką schodową i dźwigiem podawczym.

Obieg talerzy w zespole 1 spełnia wymagania sanitarno-higieniczne i pozwala na sprawną obsługę uczniów.

Dostarczane z kuchni gotowe produkty zostaną załadowane do lady barmarowej w wydawalni posiłków, skąd na talerzach składowanych w szafie przelotowej będą wydawane okienem podawczym na salę konsumpcyjną.

Po konsumpcji brudne talerze będą trafiały do zmywalni naczyń stołowych, gdzie będą natychmiast myte i wyparzone, a następnie będą złożone w szafie przelotowej pomiędzy wydawalnią posiłków, a zmywalnią.

Zmywalnię wyposażono w zlewozmywak dwukomorowy i zmywarę kapturową z funkcją wyparzania , oraz blaty odstawcze .

Po skończonej pracy odpadki ze zmywalni zostaną wyniesione w hermetycznych pojemnikach do śmietnika na zewnątrz budynku, skąd będą odbierane i wywożone

na wysypisko śmieci, przez wyspecjalizowaną firmę zajmującą się wywozem odpadów.

Zespół (2) pomieszczeń magazynowych , szatnię , WC i łazienkę personelu zlokalizowano w piwnicy.

Biuro intendentki znajduje się w zespole pomieszczeń administracyjnych szkoły .

Przygotowane produkty z kuchni przenoszone są w rejon wydawania – do lady barmarowej. Przygotowalnia czysta jest bezpośrednio połączona z kuchnią.

Wyodrębniono następujące stanowiska obróbki czystej w kuchni:

- stanowisko obróbki mięsnej - czystej
- stanowisko rozdrabniania warzyw (obratych i umytych...)
- stanowisko obróbki mącznej,
- stanowisko mycia sprzętów kuchennych wyposażone w basen i regał ociekowy,
- stanowisko obróbki ciepłej składające się z : kuchni gazowej czteropalmikowej , patelni elektrycznej , taboretu gazowego i pieca konwekcyjno-parowego

Wszystkie pomieszczenia produkcyjne wyposażono w umywalki.

Przygotowalnia brudna składa się z :

- pomieszczenia z obieraczką ziemniaków i basenem i stanowiskiem ręcznego doczyszczania warzyw
- stanowiska naświetlania jaj promieniowaniem ultrafioletowym.

Magazyn produktów wyposażono w regały stalowe i urządzenia chłodnicze .

Dodatkowo w skład stołówki wejdą następujące pomieszczenia:

- pomieszczenie socjalne z szatnią i łazienką personelu .
- pomieszczenia techniczne
- pomieszczenie porządkowe

W stołówce prowadzona będzie produkcja dań obiadowych , zup i sałatek i innych dań z obróbką brudną warzyw bez obróbki brudnej mięsa i ryb które , będą dostarczane w postaci porcjowanej (czystej).

W zakładzie będą stosowane świeże jaja zaprojektowano magazyn jaj wyposażony w sterylizator ..

Dostawa surowców, półfabrykatów i gotowych wyrobów z zewnątrz w szczelnych pojemnikach kierowane do magazynów lub bezpośrednio do przygotowni

Zakłada się , że posiłki będą przygotowywane z produktów surowych , półfabrykatów i gotowych potraw.

Wydawanie posiłków będzie następowało w systemie samoobsługowym do sali konsumpcyjnej.

Posiłki będą wydawane w naczyniach i ze sztućcami wielokrotnego użytku

System dostarczania surowców , półfabrykatów i produktów oparty musi być o sprzęt i pojemniki , które zabezpieczają utrzymanie w odpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych , a sam transport nie spowoduje powstania zagrożenia dla jakości produktów .

Pojemniki służące do transportowania i dostarczania produktów spożywczych , po opróżnieniu będą odbierane transportem dostawców.

Mycie i sterylizacja pojemników będzie się odbywało w zakładach producentów i dostawców .

W przygotowni zaprojektowano stanowisko do mycia sprzętu . Prace te będą wykonywane po zakończeniu wydawania posiłków .

W kuchni przygotowywane będą następujące dania :

- dania mięsne
- dania mączne
- zupy
- sałatki
- surówki,
- napoje ciepłe i zimne
- kanapki
- inne dania

II. Podstawowe procesy technologiczne wykonywane w stołówce

- dostawa surowców , potraw i półfabrykatów
- przygotowanie potraw
- porcjowanie i krojenie
- obróbka cieplna potraw – pod okapem z odciąganiem powietrza
- wydawanie potraw
- zmywanie naczyń stołowych
- zmywaniem sprzętu kuchennego

III. Odpadki konsumpcyjne i śmieci

Odpady z przygotowni i kuchni będą przechowywane w przeznaczonym do tego zamkniętym pojemniku i wynoszone po zaprzestaniu wydawania posiłków , po usunięciu odpadków cały zakład będzie czyszczony, myte i odkażane będą blaty urządzenia , podłogi i ściany.

Pojemnik na odpady z zespołu żywienia ustawiony w istniejącym śmietniku budynku i zabezpieczony przed dostępem osób nieupoważnionych oraz zwierząt , odpady wywożone przez wyspecjalizowane służby .

IV. Zatrudnienie i system pracy

- Zakład pełni rolę stołówki szkolnej z samoobsługową formą obsługi , z wydawaniem posiłków przez bufet ekspedycyjny
- Godziny pracy 8⁰⁰-16⁰⁰ / system jednozmianowy).
- Zatrudnienie - w stołówce zatrudnione są 4 osoby (kobiety)

V. Gospodarka magazynowa

Ze względu na potrzeby w skład magazynów wchodzi:

- magazyny warzyw
- magazyny artykułów spożywczych
- magazyn jaj ze stanowiskiem naświetlania
- magazyn środków czystości w pom. porządkowym
- magazyn opakowań zwrotnych

Dostawa surowców i artykułów spożywczych odbywa się z zewnątrz do od strony zaplecza.

Ziemniaki będą transportowane bezpośrednio do magazynu ziemniaków zsytem.

W magazynie ziemniaków i warzyw oświetlenie dzienne jest niewskazane – dlatego przewidziano oklejenie szyb okiennych folią..

Magazyny będą umieszczone w części piwnicznej i na parterze przy wejściu zewnętrznym

Transport surowców z piwnicy odbywać się będzie klatką schodową i dźwigiem podawczym.

Magazyn zlokalizowano bezpośrednio przy kuchni. W magazynie przewidziano urządzenia chłodnicze.

Magazyn jaj, w którym ponadto będzie się je naświetlało jest wyposażony w lodówkę, zlewozmywak oraz urządzenie do naświetlania jaj promieniami UV.

W pomieszczeniu porządkowym. wydzielono część pomieszczenia do przechowywania sprzętu do utrzymania czystości oraz środków czystości.

VI. Część produkcyjna.

Część produkcyjna składa się następujących zespołów:

Zespół obróbki wstępnej

Przygotownia wstępna zlokalizowana jest w piwnicy

W przygotowni wydzielono ciąg technologiczny obróbki warzyw i ziemniaków (obieraczka z płuczką, basen i stanowisko do oczkowania).

Z uwagi na dostarczanie ryb i mięsa w postaci nie wymagającej obróbki brudnej, nie przewidziano stanowiska brudnej obróbki ryb i mięsa.

Transport przygotowywanych surowców po obróbce w przygotowni (usytuowanej w piwnicy) odbywać się będzie dźwigiem podawczym.

Zespół obróbki czystej

W kuchni wydzielono stanowiska przygotowania potraw :

- obróbki mięsa
- obróbki mącznej (stół roboczy),
- rozdrabniania warzyw (zlewozmywak, maszyna do rozdrabniania)

Zespół obróbki termicznej

Zespół obróbki ciepłej wyposażono w kuchnię gazową czteropalnikową , patelnię elektryczną , taboret gazowy i piec konwekcyjno-parowego.

Zespół ekspedycji

Zespół ekspedycji stanowi wydzielona część kuchni . Zespół wyposażono w dwa bemary , blaty przygotowawcze oraz ladę wydawczą . Zespół ten połączony jest szafą przelotową ze zmywalnią naczyń stołowych.

System wydawania posiłków samoobsługowy – uczniowie odbierają przygotowane na talerzach dania z lady wydawalni

W kuchni i innych pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi zapewniono oświetlenie światłem dziennym o odpowiednim natężeniu

Szerokość przejść roboczych w strefie kuchni - 1,2m.

Dodatkowe wyposażenie kuchni to maszyny do krojenia (chleb wędliny i ser), waga, deski do krojenia, odpowiedniej wielkości blaty robocze i blaty do odstawiania oraz wózek do przewożenia gotowych dań do wydawalni.

W kuchni zapewniono miejsce do mycia naczyń kuchennych

Zespół zmywalni naczyń kuchennych i stołowych

Zmywanie naczyń stołowych odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu połączonym z wydawalnią szafą przelotową.

Zmywalnie naczyń kuchennych odbywa się wydzielonej części kuchni

Zmywalnia naczyń stołowych posiada bezpośrednie połączenie (okienkiem podawczym) z salą konsumentów w celu odbioru brudnych naczyń oraz odrębne bezpośrednie połączenie szafą przelotową z wydawalnią.

Wydawanie naczyń czystych, zwrot naczyń brudnych oraz transport odpadków ze zmywalni rozwiązano w sposób zapobiegający krzyżowaniu się dróg przekazywania czystych i brudnych naczyń stołowych, oprócz tego zagwarantowano łatwość usuwania odpadków bez konieczności przechodzenia przez inne pomieszczenia produkcyjne lub magazynowe (przez korytarz).

W zmywalni naczyń stołowych zaprojektowano ciąg składający się z następujących elementów:

- blatu odkładczego
- zlewozmywaka dwukomorowego,
- maszyny do mycia i wyparzania naczyń
- stołu odkładczego
- szafy przelotowej.

W pomieszczeniu tym nie należy przechowywać czystych naczyń – funkcję tę każdorazowo spełnia szafa przelotowa.

We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych zakładu zainstalowano umywalki do mycia rąk, wpusty podłogowe i zawory ze złączkami do węża.

Przy każdej umywalce zaprojektowano pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku, pojemnik na mydło w płynie, oraz pojemnik na zużyte ręczniki

Rozmieszczenie urządzeń w zmywalni naczyń stołowych gwarantuje jednokierunkowy tok pracy, od strony prawej do lewej.

Zwrot naczyń przez konsumentów do okienka podawczego.

VII. Sala konsumpcyjna

Wejście do sali konsumpcyjnej prowadzi z głównego ciągu komunikacyjnego szkoły.

Wskaźnik powierzchniowy sali konsumentów - $1,02\text{m}^2/1\text{m.k.}$ (miejsce konsumpcyjne)

W sali przewidziano 78 miejsc konsumpcyjnych przy trzynastu stolikach

W pobliżu stołówki znajdują się zespoły wc z których mogą korzystać konsumenci..

Wysokość sali konsumentów $h = 3,13\text{m}$

Przewiduje się wydawanie posiłków na trzy zmiany. Sala konsumpcyjna oświetlona światłem dziennym.

VIII. Pomieszczenia administracyjne i socjalne

Dla pracowników zaprojektowano pomieszczenie socjalne z szatnią podstawową, wyposażoną w szafki dwudzielnie a także węzeł sanitarny.

Szatnia jest dostępna z komunikacji, a więc odpada konieczność przechodzenia do niej przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe.

Węzeł sanitarny usytuowany przy szatni jest wyposażony w jeden natrysk (na 5 pracowników) i jedna umywalkę do mycia rąk (na 5 pracowników) oraz jeden ustęp (na 5 osób) - biorąc pod uwagę najliczniejszą zmianę.

W szatni na każdego pracownika przypada ponad 1m² podłogi

WC, łazienkę oraz szatnię personelu usytuowano w piwnicy - pomieszczenia dostępne są korytarza wewnętrznego.

Pomieszczenie administracyjne, pokój intendenta znajduje się w zespole pomieszczeń administracyjnych szkoły.

IX. Komunikacja.

Szerokość korytarzy dla ruchu towarowego na zapleczu wynosi od 1,2 do 1,4 m.

a) ruch konsumentów

Konsument (uczeń) przychodzi do stołówki o określonych porach poprzez wejście zamykane drzwiami dostępne z korytarza ogólnego na parterze.

Odbiera posiłki z lady i samodzielnie udaje się do stolika . Po zjedzeniu posiłku uczeń odnosi naczynia do okienka w zmywalni.

b) Ruch personelu

Personel przychodzi do pracy poprzez wejście od strony zaplecza , po czym udaje się do zespołu socjalnego gdzie przebiera się w ubrania robocze i udaje się na swoje stanowisko pracy . Po skończonej pracy myje się, przebiera w ubrania osobiste i opuszcza budynek poprzez wyjście zewnętrzne na zapleczu

2.0 Ogólne wymagania sanitarno-higieniczne.

Produkcję artykułów spożywczych należy prowadzić w należytych warunkach sanitarnych i higienicznych, zapewniających właściwą jakość zdrowotną produkowanych wyrobów kulinarnych.

W stołówce należy zapewnić odpowiednią do potrzeb ilość bieżącej zimnej i ciepłej wody o odpowiedniej jakości ..

W zakładzie powinien być zorganizowany system odprowadzania ścieków i usuwania odpadów tak, aby ścieki i odpady były usuwane na bieżąco. Urządzenia i sprzęt służące do tego celu powinny być utrzymywane we właściwym stanie technicznym i sanitarnym.

Przy poszczególnych stanowiskach pracy odpady z produkcji powinny być przechowywane w szczelnych, wykonanych z nienasiąkliwego materiału pojemnikach i usuwane z pomieszczeń produkcyjnych niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, a w każdym przypadku po zakończeniu prac.

Po usunięciu odpadów, pojemniki i sprzęt kontaktujący się z odpadami należy umyć i wydezynfekować.

Sposób gromadzenia odpadów, usuwania ich z pomieszczeń zakładu, a także mycia i dezynfekcji nie może powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych.

Budynek i instalacje z nim związane, w tym także elementy wykończenia ścian i stropów oraz drzwi i okna, powinny być wykonane tak, aby istniała możliwość łatwego utrzymania ich w czystości i zapewnienia ochrony przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi i dostępem szkodników.

Pomieszczenie produkcyjne powinny być zaprojektowane w sposób zapewniający właściwy kierunek procesów technologicznych.

Ciągi produkcyjne powinny przebiegać tak, aby każdy następny cykl produkcyjny odbywał się w coraz czystszej części pomieszczeń

W stołówce powinny znajdować się odpowiednio do potrzeb, urządzenia do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, aparatury, naczyń, opakowań zwrotnych oraz sprzętu.

W szczególności zmywanie naczyń, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych powinno odbywać się w wydzielonych miejscach i pomieszczeniach..

Błaty stołów i lad powinny być wykonane z materiału twardego, powinny być gładkie i łatwe w utrzymaniu czystości.

Umyte i wydezynfekowany sprzęt i opakowania powinny być przechowywane w wydzielonych i odpowiednio zabezpieczonych szafkach.

Umywalki do mycia rąk muszą być zainstalowane w każdym pomieszczeniu produkcyjnym i wyposażone w armaturę doprowadzającą ciepłą i zimną wodę obok umywalk należy zainstalować pojemniki na mydło w płynie, pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku, oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

W zakładzie należy wydzielić miejsce do przechowywania:

- sprzętu do utrzymania w czystości pomieszczeń i urządzeń,
- zapasu środków do mycia i dezynfekcji.

Niedozwolone jest przechowywanie surowców wraz z produktami gotowymi, z towarami nie będącymi żywnością, ani też z takimi produktami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku i zapachu.

Sprzęt, narzędzia i naczynia używane w pierwszej fazie produkcji do obróbki surowców i półfabrykatów nie powinny mieć kontaktu z żywnością w końcowej fazie produkcji.

Pracownik zatrudniony przy obróbce surowców i półfabrykatów, w razie potrzeby kontaktu z końcowymi produktami, każdorazowo przed zetknięciem się z tymi produktami, musi dokonać zmiany wymaganych środków ochrony indywidualnej na czyste oraz dokładnie się umyć.

Sprzęt, narzędzia i naczynia, po użyciu w toku produkcji, powinny być umyte i wydezynfekowane oraz przechowywane w sposób nie powodujący zagrożenia dla jakości zdrowotnej artykułów spożywczych.

Surowce, półfabrykaty bądź końcowe produkty powinny być przechowywane i transportowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozmnażaniem drobnoustrojów.

Środki spożywcze łatwo psujące się oraz te dla których producent określił temperaturę przechowywania niższą niż temperatura otoczenia, powinny być przechowywane w urządzeniach chłodniczych, a mrożonki w zamrażarkach.

Opakowane artykuły spożywcze powinny być składowane na przewiewnych regałach w magazynie.

3.0 Wymagania budowlane i instalacyjne

- **Podłogi.**

Posadzki na terenie węzła żywienia powinny być łatwo zmywalne, gładkie (ale nie śliskie), nienasiąkliwe, trudno ścieralne.

W zależności od potrzeb należy wykonać spadki o wielkości 1-1,5% do kanalizacyjnych wpustów podłogowych.

- **Ściany.**

Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni naczyń stołowych i pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze należy do wysokości 2m wykończyć materiałami zmywalnymi

Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi. Połączenie podłóg i ścian wykonać w sposób uniemożliwiający gromadzeniu się zanieczyszczeń (połączenie obłe)

- **Stolarka.**

Drzwi powinny być szczelne, o łatwo zmywalnej powierzchni.

W drzwiach do kabin ustępowych należy zainstalować typowe kratki wentylacyjne.

Na drogach transportowych nie mogą występować progi ani stopnie.

Okna powinny mieć konstrukcję umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń w górnych częściach, mechanizm otwierania na poziomie parapetu.

W pomieszczeniach produkcyjnych okna należy wyposażać w siatki przeciw owadom.

Stosunek powierzchni okien (w świetle ościeży) do powierzchni podłóg powinien wynosić co najmniej :

- w sali konsumentów co najmniej 1:8
- w kuchni co najmniej 1:5,

Okno w magazynie warzyw zabezpieczyć przed nadmiernym nasłonecznieniem poprzez przyklejenie folii przeciwsłonecznej.

- **Wentylacja.**

Nad urządzeniami technologicznymi, z których wydobywa się para , spaliny lub inne opary należy umieścić odpowiednie okapy wentylacyjne. Okapy wentylacyjne zaprojektowano nad ciągiem obróbki cieplnej i zmywarką naczyń stołowych

Zaleca się okapy wentylacyjne o pionowych przegrodach z odprowadzeniem skroplin.

W pomieszczeniach produkcyjnych powinno być zapewnione podciśnienie 10-15% w stosunku do pozostałych pomieszczeń.

Przewody wentylacji mechanicznej przechodzące przez pomieszczenia produkcyjne, magazynów, socjalne, sale konsumpcyjne należy obudować.

We wszystkich pomieszczeniach węzła żywienia zaprojektowano wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną , oraz dodatkowo klimatyzację w magazynie z urządzeniami chłodniczymi.

Krotność wymian w poszczególnych pomieszczeniach

Pomieszczenie	Ilość wymian	
	w/h	
Kuchnia	29	
Magazyn lodówek	2	
Zmywalnia	5	
Wydawalnia	5	
Stołówka	6	
Obieralnia	5	
Magazyn warzyw	4	
Pom. techniczne	2	
Magazyn jaj	5	
Magazyn opakowań	5	
Pom. socjalne	3	
Łazienka	5	
WC	5	
Pom. porządkowe	4	

• Instalacja wod.-kan.

Instalacja wodociągowa i ciepłej wody powinna być prowadzona pod tynkiem.

Przewody wodociągowe wykonano z rur stalowych ocynkowanych jako przebudowa istniejącej instalacji .

Na instalacji wodociągowej należy zamontować zawór antyskażeniowy zgodnie z projektem instalacyjnym

Ścieki technologiczne nie mogą być podłączone do wewnętrznej instalacji kanalizacji sanitarnej w obrębie budynku – zaprojektowano urządzenia czyszczące w postaci separatora tłuszczu i osadnika skrobi .

Przy umywalkach i pisuarach muszą być wpusty podłogowe.

Zapotrzebowanie na wodę dla stołówki nie ulega zmianie

Temperatura ciepłej wody w instalacji nie powinna przekraczać 55 stopni Celsjusza dla instalacji z rur stalowych .

Przygotowanie ciepłej wody przy umywalkach i zlewozmywakach powinno gwarantować natychmiastowe osiągnięcie temperatury 45 stopni Celsjusza.

W pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych , kuchni i obieralni warzyw należy wykonać wpusty podłogowe .

- **Instalacje centralnego ogrzewania.**

Instalacja centralnego ogrzewania powinna być prowadzona pod tynkiem lub obudowana, z wyjątkiem przyłączy (gałęzek) do grzejników.

Grzejniki centralnego ogrzewania powinny być gładkie, w kuchni typu H. W ramach projektu przewiduje się modernizację istniejącej instalacji z dostosowaniem do nowego układu funkcjonalnego zgodnie z projektem instalacji sanitarnych.

- **Instalacje elektryczne.**

Instalacja oświetleniowa powinna być przewidziana dla wszystkich pomieszczeń. Urządzenia i maszyny zasilane energią elektryczną wymagają stosowania instalacji ochrony od porażeń.

Oświetlenie naturalne i sztuczne, temperaturę i wilgotność w pomieszczeniach należy dostosować do wykonywanych w nim czynności i muszą odpowiadać wymogom BHP.

Punkty świetlne powinny być obudowane i zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy.

Punkty oświetlenia bocznego nad umywalkami, zlewozmywakami, basenami trzeba zainstalować na wysokości 1,90 m od poziomu posadzki.

Natężenie oświetlenia sztucznego powinno wynosić:

- w sali konsumentów 200-300 lx,
- w pomieszczeniach produkcyjnych 100 lx
- na stanowiskach pracy 300 lx.

- **Instalacja gazowa.**

Gaz dla pomieszczeń zakładu gastronomicznego będzie służył wyłącznie celom produkcyjnym – zasilanie urządzeń kuchennych.

Przewody gazowe należy wykonać z rur stalowych bez szwu połączonych przez spawanie i układanych po wierzchu ściany. Zabrania się obudowywania przewodów gazowych.



W kuchni zamontowano następujące urządzenia gazowe :

- kuchenka czteropalnikowa (z piekarnikiem elektrycznym)
- taboret gazowy

4.0 Wyposażenie techniczne zakładu

Lp	Nazwa	Ilość szt.	Uwagi
1.	Stół 6-osobowy do stołówki	11 szt.	Blat laminowany h = 74 cm , stelaż metalowy
2.	Krzesło,	66 szt.	Siedzisko sklejka h = 44 cm stelaż metalowy
3.	Stół 6-osobowy do stołówki	2 szt.	Blat laminowany h = 59-64 cm , stelaż metalowy z regulacją 3,4
4.	Krzesło,	12 szt.	Siedzisko sklejka h = 35-38 cm, stelaż metalowy z regulacją 3,4
5	Stół indywidualny kątowy	1 szt	Szerokości 60 cm , h = 85 cm Stal nierdzewna
6	Stół ze zlewozmywakiem dwukomorowym , blatem i półką		Stół z rantem , zlewozmywakiem dwukomorowym blatem i półką szerokość 60 cm , wysokość 85 cm , długość 160 cm
7.	Pojemnik hermetyczny na zlewki	2 szt.	Pojemność 25 l
8..	Zmywarka kapturowa , narożna + uzdatniacz wody	1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność : do 350 talerzy/h, - czas zmywania do 3 min., - Sterowanie elektroniczne - Maksymalna wysokość mytych naczyń: 400 mm - Zużycie wody na cykl: 2,8 l - Komora mycia tłoczona - Stalowe, regulowane nóżki - 2 etapowy system filtracji wody myjącej - Dodatkowe płukanie zimną wodą na koniec cyklu celem schłodzenia naczyń - Funkcja wyparzania - Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie - Wyświetlacz temperatury - Dozownik nabyliczacz - Dozownik płynu myjącego - Dwie pompy myjące osobno na górę i dół - Wanna pojemność/moc: 20 l/4 kW - Bojler pojemność/moc: 10 l/9 kW - Pompa myjąca: 0,55 kW - Wyposażenie: 1 kosz uniwersalny, 2 kosze na talerze 500x500mm, 1 podwójny pojemnik na sztućce Wymiar kosza 500 x 500 mm Moc do 10 KW
9.	Stół ociekowy z rantem i półką l = 120 cm		l = 120 cm , stal nierdzewna , h = 85 cm , szerokość d = 60 cm


10	Umywalka z zestawem przy umywalkowym	7 szt.	Dozownik mydła w płynie 0,5 l , pojemnik na ręczniki jednorazowe , pojemnik na zużyte ręczniki – wszystkie elementy stal nierdzenna
11	Wieszak łazienkowy min. 4 haczyki	4 szt.	Stal nierdzewna
12	Szafa przelotowa	1 szt.	Stal nierdzewna, 60 x 60 x 200 cm
13	Lada wydawcza	1 szt.	Lada z częścią podnoszoną i drzwiczkami - płyta melaminowana dostawa obejmuje również kompleksowy montaż - l = 156 cm
14	Blat indywidualny z półkami	1 szt.	Stal nierdzewna
15	Stół kuchenny z półkami	1 szt.	Stal nierdzewna 80x60x85cm
16	Stół kuchenny z szufladami	1 szt.	Stal nierdzewna 80x60x85cm
17	Szafka wisząca	1 szt.	Stal nierdzewna , szafka otwarta 1 szt. 80x 30x 60 1 szt. 60x 30x 60
18	Stół kuchenny z półkami	1 szt.	Stal nierdzewna , stół z rantem , 80x60x85cm
19	Taboret gazowy	1 szt.	Taboret gazowy 1-palnikowy wymiary: 600 x 650 x 400 mm, moc grzewcza: 9 kW, ilość palników: 1, przyłącze gazu: R 1/2 palniki z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, palnik pilotujący, energooszczędny palnik (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu).
20	Kuchnia gazowa 4 palnikowa	1 szt.	Z piekarnikiem elektrycznym O mocy 6,5 kW – 400 V  Dane techniczne: - Wymiary: 800 x 700 x 850 mm - Moc palników: 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW = 24,0 kW - Napięcie zasilania: 3 NPE 230 / 400 V 50 Hz - Wymiary komory: 695 x 550 x 310 mm [GN 2/1] - Moc piekarnika: 6,5 kW



			<ul style="list-style-type: none"> - Ilość palników: 4 - Przyłącze gazu: R 1/2" - Piekarnik grzanie: góra, dół, góra-dół - Zakres temp.: płynna regulacja od 50 do 2500C - Palniki z zabezpieczeniem przeciwwypływowym - Palnik pilotujący - Energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu) - Palniki: 4,5 kW - 1 - koronowy 7,5 kW - 2 - koronowy
21	Okap kuchenny	2 szt.	Wg projektu instalacji sanitarnych
22	Patelnia elektryczna	1 szt.	<p>Moc - 5,4 kW</p>  <p> Moc całkowita: 5,4kW Pojemność robocza: 37 L Powierzchnia robocza: 0,25m² Napięcie zasilania: 3NPE 230/400V 50Hz Przechył misy: ręczny Wymiary: 700x600x850 [mm] Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 275°C </p>
23	Stół kuchenny z półkami	1 szt.	Stal nierdzewna 40x70x85cm
24	Piec konwekcyjno-parowy	1szt	<p>6-półkowy na podstawie – moc 10 kW</p> 

			<p>Piec konwekcyjno- parowy z podstawą w zestawie</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojemność 6 x GN 1/1 + 1 x GN 1/1 <p>Tradycyjne techniki gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> - gorące powietrze 30-300 st C - funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 st C - funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 st C - automatyczny przegrzewacz - automatyczne chłodzenie - bio-gotowanie 30-98 st C - regeneracja - Autoklima – kontrola nasycenia pary - automatyczny start - manualne nawilżanie <p>Nowoczesne techniki gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> - EASY COOKING - łatwe gotowanie - ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością - pieczenie nocne - pieczenie niskotemperaturowe - Delta T pieczenie, gotowanie - system Cook&Hold - funkcja Learn - 5 prędkości wentylatora - taktowanie wentylatora - dwukierunkowe obroty wentylatora - Quick View - szybki podgląd programu <p>funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VISION AGENT - wirtualny pomocnik - 4 - punktowa sonda termiczna - VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący - timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej - klapka do usuwania nadmiaru pary <p>Oszczędności i zarządzanie energią</p> <ul style="list-style-type: none"> - rekuperator - izolacja komory gotowania - podwójna szyba drzwi - WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody - FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi <p>Bezpieczeństwo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FAN STOP - SDS - system serwisowo-diagnostyczny - BCS – system automatycznej kontroli pracy i zwapnienia bojlera (piec bojlerowy)
--	--	--	---

			- łącze USB - łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową) - zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą Higiena - ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne - wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody) - system HACCP
25	Szafka wisząca	1 szt.	Stal nierdzewna , szafka zamykana - 80x 30x 60
26.	Stół z basenem gł. 25 m z rantem z trzech stron	1 szt.	z maskownicą , półką perforowaną i szafką z trzema szufladami – 140x70x85
27	Stół korpusowy z rantem z trzech stron	1 szt.	Z dwoma modułami szafkowymi 80x70x85
28	Rozdrabniarka warzyw	1 szt.	Moc - 0,7/1,0 kW <ul style="list-style-type: none"> • wydajność: 100 kg/h • wymiary: 24x61x48 cm • regulacja prędkości: 340 obr/min Możliwość cięcia w plastry lub na paski, rozdrabniania albo tarcia, ścierania, cięcia w kostkę. Automatyczne, natychmiastowe zatrzymanie napędu tarczy w razie otworzenia komory roboczej w trakcie pracy. Gładkie powierzchnie i wyprofilowane krawędzie ułatwiające czyszczenie. Wyciszenie maszyny - zwiększające komfort pracy w kuchni. Łatwa wymiana tarcz roboczych bez konieczności używania dodatkowych narzędzi. Tarcze tnące wyposażone w specjalne uchwyty dla szybkiego i bezpiecznego demontażu. Skala regulacji w milimetrach ułatwiająca odpowiednią grubość ciętych plasterów.
29	Stół z basenem gł. 30 cm z rantem z tyłu i po prawej stronie	1 szt.	Z maskownicą i półką ażurową
30	Regał ociekowy	1 szt.	5-cio półkowy 80x70x180
31	Stół z basenem gł. 40 cm	1 szt.	100x60x70 cm z rantem z tyłu
32.	Lodówka	1 szt.	Pojemność 300 l – wym.- 60x 65x186 Kolor: Stal szlachetna Bezsronowa (No Frost) Sterowanie: Elektroniczne Lodówka wyposażona w komory 0°C vitaFresh,. Czujnik freshSense dający stałą temperaturę wewnątrz urządzenia. 5 półek z bezpiecznego szkła – 3 z nich z możliwością regulacji . Panel sterowania z funkcją regulacji temperatury.. Klasa energetyczna

			A++ Roczne zużycie energii [kWh] 124 Poziom hałas (dB) 41 Liczba termostatów 1 Klasa klimatyczna SN-ST
33	Chłodziarka pod blatowa na próbki	1 szt.	<p>Pojemność 120 l</p> <p>Lodówka do przechowywania próbek żywności przez okres 72 godz. zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z dnia 9 maja 2007r.) na podstawie art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).</p> <p>Konstrukcja:</p> <p>Lodówka na próbki żywności wykonywana ze stali nierdzewnej gatunku H17 (AISI430).</p> <p>Cechy podstawowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> * przystosowana do pracy w temp. otoczenia +25 oC * bezobsługowe usuwanie skroplin powstających w czasie rozmrażania (odparowanie) * izolacja poliuretanowa 35 mm * grawitacyjny system chłodzenia * uszczelka drzwi z wkładem magnetycznym * z przodu 2 regulowane stopki i 2 kółka w tylnej części korpusu ułatwiające wsunięcie lodówki pod blat i wypoziomowanie * kasety na pojemniki na próbki żywności z opisami * każda kaseeta zawiera 9 szt. pojemników na próbki żywności <p>Wposażenie standardowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> * zamek * 9 kaset metalowych na pojemniki na próbki żywności * 81 pojemników na próbki żywności o poj. 0,25L * marker do opisywania pojemników

			Zasilanie 230 V , moc chłodnicza 90 W
34	Blender kuchenny	1 szt.	<p>Moc 3 kW</p>  <ul style="list-style-type: none"> • zasilanie: 230 V, • waga: 5,50 kg, • pojemność kontenera: 1,8 l, • kontener o pojemności 1,8 l wykonany z Lexanu - charakteryzuje się wyjątkową odpornością na uderzenia, • kontener wyposażony w miarę pozwalającą na dokładne porcjowanie składników bez używania dodatkowych narzędzi, • pokrywa kontenera z otworem dozującym, wykonana z utwardzonej gumy zapewniającej optymalną szczelność, • ostrza wykonane z hartowanej stali z domieszką manganu - zwiększona odporność na uder i ścieranie • sprzęgło blendera wykonane z tytanu, • wydajny system chłodzący, • system sensorów magnetycznych dezaktywujących silnik w sytuacji, gdy kontener zostanie zdjęty z gniazda, • elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika, • układ czterech statywów utrzymujących urządzenie w pionie, zapobiegając przesuwaniu na mokrym podłożu.
35	Wilk na nogach	1 szt.	<p>Moc -1,1 kW</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary [mm]: <ul style="list-style-type: none"> ○ 730x720x900 (na stojaku) • Zasilanie [V]: 400 • Obroty wyjściowe [obr/min]: 170 • Waga [kg]: ok, 29 <ul style="list-style-type: none"> • Rodzaj wyjścia napędu: stożkowe • Przystosowany do pracy z przystawkami • Napęd składający się z : motoreduktora,

			<p>podstawy, osłony i tulei do łączenia z przystawkami</p> <p>Możliwość podłączenia przystawek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielenie mięsa • Szatkowanie warzyw • Ubijanie piany i zagniatanie ciasta - • Nacinanie kotletów • Tarcie sera • Ostrzenie narzędzi • Przecieranie purée
36	Stół kuchenny	1 szt.	Z półką 140x80x85 , stal nierdzewna
37	Krajalnica do chleba	1 szt.	 <p>wydajność ok. 150 bochenków/h maksymalny wymiar bochenka 380 x 165 x 90 mm grubość kromek 16 mm wymiary 620 x 760 x 460 mm zasilanie 3N ~400V 50Hz znamionowy pobór mocy 0,6 kW</p>
38	Krajalnica do wędlin	1 szt.	 <p>Parametry: Waga - M: 16.5 kg Przybliżone wymiary : Wysokość - H: 380 mm Głębokość - D: 460 mm Szerokość - W: 520 mm Napięcie - U: 230 V Moc elektryczna: 0.15 kW podstawa wykonana z lakierowanego aluminium osłona noża, taca podawcza oraz ruchoma ścianka wykonane są z</p>

			anodowanego aluminium wentylowany silnik ostrzałka regulowane antypoślizgowe nóżki maksymalna grubość cięcia 12 mm średnica noża 250 mm
39	Regał magazynowy	3 szt.	W tym 1 szt. 100x40x180 1szt. 90x40x180 1szt. 100 x 40 x 180 Materiał – stal nierdzewna
40	Zamrażarka	1 szt.	Pojemność 240l – skrzyniowa Dane techniczne: <ul style="list-style-type: none"> • Długość [mm]ok. : 1010, • Szerokość[mm] ok. : 695, • Wysokość: [mm] ok.: 840, • Napięcie [V]: 230, • Pojemność [l]: 239, • Moc elektryczna [kW]: 0,11, • Temperatura min. [°C.]: -18 ÷ -22. • 1 kosz w komplecie, • Obudowa z blachy laminowanej PCV, • sterownik elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, • Grube ścianki izolacyjne, • Rozmrażanie ręczne,
41	Szafa chłodnicza	2 szt.	Pojemność 500 l <ul style="list-style-type: none"> • wykonanie z wysokogatunkowej blachy ocynkowanej lakierowanej, • izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej, • ekologiczne czynniki chłodnicze nie zawierające CFC, • sterowanie parametrami pracy urządzenia przy pomocy elektronicznego termoregulatora z wyświetlaczem cyfrowym, • wymuszony obieg powietrza chłodzącego, • podwyższona wydajność, umożliwiającą wydajne schładzanie potraw już z temperatury otoczenia, maksymalna masa produktu, jaką można schłodzić z temperatury +20°C do +3°C, wynosi odpowiednio: 150 kg w czasie 4,5 godz. 65 kg w czasie 2 godz. • praca wentylatora sterowana jest wyłącznikiem drzwiowym,

			<ul style="list-style-type: none"> • zintegrowany automatyczny system odprowadzania i odparowywania wody powstającej podczas rozmrażania parownika, • energooszczędny i niezawodny agregat chłodniczy, • zamek, • agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%, • wymiary: 640 x 720 x 2000 mm, • pojemność komory: 500 l, • napięcie: 230V, • moc: 270 W, • zakres temp. -2...+10°C, • komora wyposażona w 3 ruszty 470 x 510 mm.
42	Bemar	2 szt.	<p>ilość pojemników-3</p>  <p>jezdny, ogrzewany na sucho stal chromowo-niklowa 18/10 przedział temperatur od 0 °C do 90 °C pojemniki z podwójnymi ściankami termostat regulowany bezstopniowo od 0 do 90 °C włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną lampka kontrolna podgrzewania 4 kółka ustawne Ø 125 mm (2 z hamulcem ustalającym po stronie użytkownika) odbojniki na kółkach kabel przyłączeniowy spiralny o dl. 3 m ochrona wg EN 60529: IPX4</p>

			<p>moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V wymiary: szer. 650 x gł. 820 x wys. 855 mm łatwy montaż!</p> <p>wyposażenie dodatkowe - pojemniki GN</p>
43	Obieraczka warzyw z płuczką i separatorem obierzyn	1 szt.	<p>Moc – 0,55 kW-400V</p>  <p>Urządzenie służące do obierania (skrobania) i płukania ziemniaków, marchwi, buraków itp. Zbiornik urządzenia wyłożony w masą ścierną, który zapewnia dokładne obieranie produktów bez ich kaleczenia. W przypadku ścierania się masy ścierniej segmenty muszą dać się łatwo wymienić. Maszyna składa się z korpusu ze zbiornikiem, zespołu napędowego, przekładni pasowej, talerza i pokrywy.. W zestawie z urządzeniem : separator obierzyn ze zbiornikiem 27 dm³ i stojak</p> <p>Dane techniczne: długość: 70 cm szerokość: 35 cm wysokość: 44,5 cm waga: 33 kg zasilanie: 230 V prędkość obrotowa: 1380 obr/min jednorazowy wsad: 4,5 kg wydajność: 60-100 kg/h</p>
44	Basen	1 szt.	60x60x85 cm –stal nierdzewna
45	Stół kuchenny z półką i rantem z dwóch stron	1 szt.	90x 80x 85 – stal nierdzewna
46	Stół kuchenny z półką i rantem z dwóch stron	1szt.	80 x 80x 85 – stal nierdzewna
47	Podest drewniany - gretting	1 szt.	105 x 75 x 10 cm
48	Stół ze zlewem	1 szt.	180 x 60 x 85 – stal nierdzewna

	jednokomorowym		
49	Lodówka pod blatowa na jaja	1 szt.	120 l , trzy półki, automatyczne odraszanie
50	Sterylizator jaj	1 szt.	<p>0,77 kW</p> <p>Naświetlacz szufladowy wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do powierzchniowego odkażania przedmiotów jaj. Załadunek jaj przez wsunięcie do komory odkażającej szuflady ze specjalnym rusztem, na którym znajdują się odkażane jaja.</p> <p>Skuteczność odkażania - do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów.</p> <p>Skutecznie odkaża 30 jaj w ok. 150 sekund.</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: 36 x 53 x 24,5 cm, zasilanie: 230V, moc: 77 W,
51	Zasieki na warzywa	1 szt.	350x60x70 cm-wyrób indywidualny drewniany
52	Regał magazynowy	1 szt.	140x60x180 cm – stal nierdzewna
53.	Taboret – siedzisko miękkie	3 szt.	
54.	Stolik 60 x 60 x 75 cm	1 szt.	Okleina – Melamina , stelaz stalowy
55	Błat kuchenny z szafkami i wpuszczonym zlewem jednokomorowym	1 szt.	Błat – płyta z okleina z melaminy 160x 60x85
56	Zestaw szafek ubraniowych dwudzielnych z ławką	4 szt.	Segment o wymiarach 40x 49x 170 + ławka , szafki typu L
57	Półka betonowa obłożona glazurą	2 szt.	36x 49 cm grubość 6 cm
58.	lustro	2 szt.	60 x 60 cm
59.	szafa	1 szt.	60x 45 x 180 cm – płyta wiórowa okleinowana
60.	Regał magazynowy	1 szt..	100x 30 x 180 cm – płyta wiórowa okleinowana
61.	Taboret	1 szt.	Stal nierdzewna,
62.	Pojemnik gastronomiczny	1 szt.	Stal nierdzewna , hermetyczny 20 l
63.	Wózek platformowy	1 szt.	Stal nierdzewna 50 x 60 x 94 składany
64.	Wózek gastronomiczny	1 szt.	60x90x93 cm- stal nierdzewna
65	Wózek na tace i sztucce	1 szt.	56x64x 235 stal nierdzewna
66	Czajnik bezprzewodowy	1 szt.	
67	Pojemnik na papier toaletowy	2 szt.	Stal nierdzewna ,
68	Szczotka z pojemnikiem do czyszczenia wc	2 szt.	Stal nierdzewna ,
69	Kosz na śmieci	4 szt.	Stal nierdzewna ,
70	Dźwig towarowy podawczy	1 szt.	Udźwig 100 kg - dwukabinowy

5.0 ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

PARTER

Lp.	Nazwa	Ilość szt.	Nr wg rysunku	Moc elektryczna
1.	Zmywarka kapturowa	1 szt.	8	10 kW – 400 V
2.	Okap kuchenny	2 szt.	21	wg. proj. instal. sanitarnych
3.	Piekarnik elektryczny w kuchni gazowej	1 szt.	20	6,5 kW – 400 V
4.	Patelnia elektryczna	1 szt..	22	5,4 kW – 400 V
5	Piec konwekcyjno-parowy 6-cio półkowy	1 szt.	24	10 kW – 400 V
6	Rozdrabniarka warzyw	1 szt.	28	1,0 kW – 230 V
7	Chłodziarka (300 l)	1 szt.	32	0,1 kW – 230 V
8	Lodówka pod blatowa na próbki żywności	1 szt.	33	0,1 kW – 230 V
9	Blender kuchenny	1 szt.	34	3,0 kW - 230 V
10	Wilk na nogach	1 szt.	35	1,1 kW – 400 V
11	Krajalnica do chleba	1 szt.	37	0,6 kW – 400 V
12	Krajalnica do wędlin	1 szt.	38	0,15 kW – 230 V
13	Zamrażarka 240 l	1 szt.	40	0,11 kW – 230 V
14	Szafa chłodnicza	2 szt.	41	0,27 kW – 230 V
15	Bemar	2 sz	42	1 kW – 230 V

RAZEM 40 , 33 kW

PIWNICA

Lp.	Nazwa	Ilość szt.	Nr wg rysunku	Moc elektryczna
1.	Obieraczka warzyw z płuczką i separatorem obierzyn	1 szt	43	0,55 kW – 400 V
2.	Lodówka podblatowa na jaja	1 szt.	49	0,1 kW – 230 V
3.	Sterylizator	1 szt	50	0,77 kW – 230 V
4.	Dźwig towarowy mały z kabiną dwukomorową – udźwig 100 kG	1 szt..	70	1,0 kW – 400 V
5	Czajnik bezprzewodowy	1 szt.	66	1,5 kW – 320 V

RAZEM 3,42 kW

6.0 ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ GAZOWYCH

PARTER

Lp.	Nazwa	Ilość szt.	Nr wg rysunku	Moc
1.	Kuchenka czteropalnikowa	1 szt.	20	24 kW
2.	Taboret gazowy	1 szt.	19	9 kW

7.0 Wymagania dotyczące poszczególnych pomieszczeń

a) Stołówka – sala konsumpcyjna

Pomieszczenie przeznaczone do konsumpcji posiłków.

Ilość miejsc konsumpcyjnych - 78

Wykończenie ścian farba zmywalna do wysokości $h = 2,05$ m , powyżej farba emulsyjna.

Posadzka zmywalna – wykładzina winylowa spawana

Połączenie posadzki ze ścianą- wyoblane, zapewniające utrzymanie czystości

Wentylacja mechaniczna – 6 wym/h

Pomieszczenie na stały pobyt ludzi

Powierzchnia pomieszczenia – $80,73 \text{ m}^2$

Wysokość pomieszczenia – $3,13$ m

Oświetlenie światłem dziennym i sztucznym -- stosunek powierzchni okien do powierzchni posadzki = $1/4 > 1/8$

Wymagana temperatura w pomieszczeniu 20°C

b) Zmywalnia

wentylacja – mechaniczna - ilość wymian - 5 wymian / h

posadzka – zmywalna – terrakota antypoślizgowa

ściany – zmywalne do wys. $H = 2,05$ m – glazura

Połączenie posadzki ze ścianą- wyoblane, zapewniające utrzymanie czystości

wyposażenie – blaty odstawcze , zlew dwukomorowy zmywarka kapturowa z

funkcja wyparzania, hermetyczny pojemnik na odpadki

klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi- czas przebywania poniżej 2-godzin

przeznaczenie – zmywalnia naczyń kuchennych

obciążenie ogniowe do 500 MJ/m^2

wysokość – $3,13$ m

oświetlenie elektryczne

Powierzchnia pomieszczenia – $9,92 \text{ m}^2$

Wymagana temperatura w pomieszczeniu 20°C

4 Kuchnia - przygotowalnia

wentylacja – mechaniczna wywiewno-nawiewna - ilość wymian – 29 wymian / h

posadzka – zmywalna – terrakota antypoślizgowa

ściany – zmywalne do wys. H = 2,05 m

Połączenie posadzki ze ścianą- wyoblane, zapewniające utrzymanie czystości

wyposażenie – stoły kuchenne , zlewozmywaki , kuchnia 4-ro palnikowa , piec

konwekcyjno-parowy , taboret gazowy , patelnia elektryczna , lodówki , wilk , blender ,
krajalnice , baseny , rozdrabniarka warzyw , okapy kuchenne

oraz dozownik na mydło , pojemnik na ręczniki jednorazowe , umywalka ,pojemnik na
zużyte ręczniki

klasyfikacja – pomieszczenie przeznaczone na pobyt ludzi

przeznaczenie – przygotowanie produktów + obróbka cieplna

obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²

wysokość – 3,13 m

Oświetlenie światłem dziennym – stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi –
ok. 1 / 3 > 1/ 5

Powierzchnia pomieszczenia – 23,98 m²

Wymagana temperatura w pomieszczeniu 20° C

5 Wydawalnia (bufet)

wentylacja – mechaniczna - wywiewno-nawiewna- ilość wymian – 5 wymian / h

posadzka – zmywalna

ściany – zmywalne do wys. H = 2,05 m

Połączenie posadzki ze ścianą- wyoblane, zapewniające utrzymanie czystości

wyposażenie – szafki kuchenne , barmy , blaty odstawcze , szafa przelotowa w

ścianie pomiędzy wydawalnią a zmywalnią naczyń stołowych

klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi czy przebywania poniżej
2 godzin

przeznaczenie –wydawanie potraw i napoi ,

obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²

wysokość –3,13 m

Oświetlenie elektryczne i naturalne pośrednie

Wymagana temperatura w pomieszczeniu 20° C

6 Wc personelu kuchennego

wentylacja – mechaniczna - ilość wymian – 5 wymian/ h

posadzka – zmywalna

ściany – zmywalne do wys. H = 2,05 m

wyposażenie – kosz na śmieci, miska ustępowa , pojemnik na papier toaletowy

szczotka do wc z pojemnikiem oraz dozownik na mydło , pojemnik na ręczniki

jednorazowe , umywalka ,pojemnik na zużyte ręczniki , miska ustępowa

klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi

przeznaczenie – pomieszczenie sanitarne

obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²

wysokość – 2,55 m

oświetlenie elektryczne

Wymagana temperatura w pomieszczeniu 20° C

7 Magazyn

wentylacja – mechaniczna – ilość wymian - 2 wymiany / h

posadzka – zmywalna

ściany – zmywalne do wys. H = 2,05 m

wyposażenie – szafy chłodnicze , zamrażarka i regały

klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi

przeznaczenie – magazynowe

obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²

wysokość – 3,13 m

oświetlenie elektryczne

Wymagana temperatura w pomieszczeniu 16° C

Pomieszczenie klimatyzowane

8 Magazyn opakowań

wentylacja – mechaniczna – ilość wymian -5 wymiany / h

posadzka – zmywalna

ściany – zmywalne na całą wysokość pomieszczenia

wyposażenie – podest drewniany - gretting

klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi

przeznaczenie – magazynowe

obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²

wysokość – 2,35 m

oświetlenie elektryczne

Wymagana temperatura w pomieszczeniu 16° C

9 Magazyn jaj

wentylacja – mechaniczna – ilość wymian - 5 wymiany / h

posadzka – zmywalna

ściany – zmywalne na całą wysokość pomieszczenia

Połączenie posadzki ze ścianą- wyoblane, zapewniające utrzymanie czystości

wyposażenie – stół kuchenny , sterylizator do jaj zlew jednokomorowy , lodówka

podblatowa, raz dozownik na mydło , pojemnik na ręczniki jednorazowe , umywalka ,

pojemnik na zużyte ręczniki

klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi

przeznaczenie – magazyn jaja

obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²

wysokość – 2,35 m

oświetlenie elektryczne

i) Przygotownia brudna – obieralnia warzyw i ziemniaków

wentylacja – mechaniczna - ilość wymian - 5 wymian / h

posadzka – zmywalna

ściany – zmywalne na całą wysokość pomieszczenia

Połączenie posadzki ze ścianą- wyoblane, zapewniające utrzymanie czystości

wyposażenie – stoły kuchenne , basen , obieraczka warzyw z separatorem obierzyn , wózek platformowy, pojemnik gastronomiczny 20 l , taboret
 obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²
 wysokość –2,35 m
 oświetlenie elektryczne
 Wymagana temperatura w pomieszczeniu 20° C

j) Magazyn warzyw

wentylacja – mechaniczna – ilość wymian - 4 wymiany / h
 posadzka – zmywalna
 ściany – zmywalne na całą wysokość pomieszczenia
 wyposażenie – zasieki na warzyw
 klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi
 przeznaczenie – magazyn warzyw i ziemniaków
 obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²
 wysokość –2,35m
 oświetlenie naturalne + elektryczne
 Okno zabezpieczone folią prze nadmiernym nasłonecznieniem
 Wymagana temperatura w pomieszczeniu 12° C

k) Pomieszczenie porządkowe

wentylacja – mechaniczna – ilość wymian - 2 wymiany / h
 posadzka – zmywalna
 ściany – zmywalne na całą wysokość pomieszczenia
 wyposażenie – , szafa na sprzęt porządkowy , zlew na wysokości 45 cm, regał na środki czystości
 klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi
 przeznaczenie – magazyn środków czystości i sprzętu porządkowego
 obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²
 wysokość –2,35 m
 oświetlenie naturalne + elektryczne

l) korytarze

posadzka – zmywalna
 ściany – zmywalne do wys. H = 2,05 m
 klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi
 przeznaczenie – komunikacja wewnętrzna
 wysokość –2,35 ; 2,55; 3,13 m
 oświetlenie elektryczne i naturalne

ł) . Pomieszczenia techniczne

posadzka – zmywalna
 ściany – zmywalne do wys. H = 2,05 m
 wyposażenie – wyposażenie technologiczne wg proj. instalacji sanitarnych
 klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi
 przeznaczenie – pomieszczenia techniczne – wentylatornia węzeł co

obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²
 wysokość –3,0 m
 oświetlenie elektryczne

m). Pomieszczenie socjalne

wentylacja – mechaniczna – ilość wymian - 3 wymiany / h
 posadzka – zmywalna
 ściany – zmywalne do wys. H = 2,05 m
 wyposażenie – stolik , taborety szafki ubraniowe dwudzielne , kosze na śmieci ,
 dozownik na mydło , pojemnik na ręczniki jednorazowe , umywalka , pojemnik na
 zużyte ręczniki , szafki kuchenne zlewozmywak jednokomorowy
 klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi
 przeznaczenie – przedsionek szatnia personelu , pom. socjalne
 obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²
 wysokość –2,55 m
 oświetlenie naturalne + elektryczne

n) Pomieszczenie higieniczno-sanitarna - łazienka

wentylacja – mechaniczna – ilość wymian - 5 wymiany / h
 posadzka – zmywalna
 ściany – zmywalne do wys. H = 2,05 m
 wyposażenie – kosz na śmieci, miska ustępowa , pojemnik na papier toaletowy
 szczotka do wc z pojemnikiem oraz dozownik na mydło , pojemnik na ręczniki
 jednorazowe , umywalka ,pojemnik na zużyte ręczniki , kabina natryskowa , miska
 ustępowa
 klasyfikacja – pomieszczenie nie przeznaczone na pobyt ludzi
 przeznaczenie – łazienka
 obciążenie ogniowe do 500 MJ/m²
 wysokość –2,55 m
 oświetlenie elektryczne

8.0 Utrzymanie czystości

a) odpady komunalne

Odpady komunalne będą transportowane w zamkniętych pojemnikach do miejsca ich przechowywania na zewnątrz budynku po zakończonej pracy , a następnie zabierane przez firmę zewnętrzną wywożącą odpady na wysypisko śmieci .

b) Sprzątanie pomieszczeń

Sprzątanie pomieszczeń każdorazowo po zakończonej pracy.

9.0 Ochrona p.poż

1.0 Informacja o powierzchni , wysokości i liczbie kondygnacji

Budynek istniejący zlokalizowany na zabudowanej działce.

Budynek szkoły – trzy kondygnacje nadziemne, podpiwniczony; wysokość $H = 12,40$ m – Budynek niski - N

Powierzchnia netto 2300- m^2

Powierzchnia netto wydzielonej ogniowo przebudowywanej części budynku – 216,34 m^2

2.0 Charakterystyka zagrożenia pożarowego

Budynek użyteczności publicznej - ZL III

W budynku nie przewiduje się przechowywania substancji palnych

3.0 Informacja o kategorii zagrożenia ludzi

Budynek użyteczności publicznej – kategoria zagrożenia ludzi ZL III (szkoła) –

Przewidywana maksymalna ilość osób mogąca przebywać w poszczególnych pomieszczeniach

Izby lekcyjne - do 30 osób

Sala konsumpcyjna stołówki – do 80 osób

zaplecze kuchenne - do 4 osób

4.0 Informacja o przewidywanej gęstości obciążenia ogniowego

Magazyn w piwnicy – przewidywane obciążenie do 500 MJ/m^2

5.0 Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń

W związku z nieprzechowywaniem w obiekcie substancji mogących spowodować powstanie mieszaniny wybuchowej w obiekcie nie występuje zagrożenie wybuchem.

5.0 Informacja o klasie odporności pożarowej, oraz klasie odporności ogniowej i stopniu rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych

Wymagana klasa odporności ogniowej C

Odporności ogniowe elementów :

Konstrukcja nośna	R 60 i 240 R (wymagane R 60)
Stropy	REI 60 (wymagane REI 60)
Ściany wewnętrzne	EI 60 i EI 30 ; (wymagane EI 15)
Konstrukcja nośna dachu	R 60; (wymagane R-15)
Przykrycie dachu	RE 60; (wymagane RE-15)

Wszystkie elementy budowlane- NRO

6.0 Informacja o podziale na strefy pożarowe oraz strefy dymowe

Obiekt posiada powierzchnię netto - 2300 m² .

Budynek stanowi dwie strefy p.pożarowe.

Strefa ZL III (zespół żywienia)– 216,34 m²

Strefa ZL III (pozostałe pomieszczenia szkoły) – 2083,66 m²

7.0 Informacja o usytuowaniu z uwagi na bezpieczeństwo pożarowe w tym odległość o obiektów sąsiednich

- Obiekt wolnostojący usytuowany na wydzielonej działce .
- Najbliżej położony obiekt budowlany ZL IV w odległości 22 00 m

8.0 Informacja o warunkach i strategii ewakuacji ludzi

- Spełnione wymagania dotyczące warunków ewakuacji.
- Długość przejścia ewakuacyjnego nie przekracza w strefie ZL 40
- Długość dojścia ewakuacyjnego przy dwóch dojściach nie przekracza 60 m a przy jednym 30 m (w tym nie więcej niż 20 m na poziomej drodze ewakuacyjnej)
- Obiekt oznakowany będzie znakami i symbolami pożarowymi wg PN-92/N-01256/01 i 02 . Rozmieszczenie nastąpi w czasie realizacji

9.0 Informacja o sposobie zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych

W obiekcie istnieje p.pożarowy wyłącznik prądu.

Budynek posiada instalację piorunochronną .

Ze względu na charakter i wielkość obiektu w obiekcie zastosowano oświetlenie awaryjne i ewakuacyjne – rozmieszczenie opraw wg projektu instalacji elektrycznych.

Przepusty instalacyjne w elementach oddzielenia przeciwpożarowego powinny mieć klasę odporności ogniowej (E I) wymaganą dla tych elementów.

Dopuszcza się nie instalowanie przepustów p.poż. dla pojedynczych rur instalacji wodnych, kanalizacyjnych i ogrzewczych, wprowadzanych przez ściany i stropy do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

Przepusty instalacyjne o średnicy powyżej 4 cm w ścianach i stropach oddzielenia p.poż. , powinny mieć klasę odporności ogniowej E I 60.

Przejścia instalacji przez zewnętrzne ściany budynku, znajdujące się poniżej poziomu terenu, powinny być zabezpieczone przed możliwością przenikania gazu do wnętrza budynku.

10.0 Informacja o doborze urządzeń p. pożarowych

W obiekcie istnieją hydranty wewnętrzne na każdej kondygnacji
W przebudowywanym węźle żywienia zaprojektowano dwa hydranty Ø 25

11.0 Informacja o wyposażeniu w gaśnice

Przewiduje się zastosowanie gaśnic proszkowych w ilości 3 sztuk o ciężarze 2 kg każda na terenie węzła żywienia.

Szczegółowe usytuowanie zostanie określone w trybie realizacji.

12.0 Informacja o przygotowaniu obiektu budowlanego i terenu do prowadzenia działań ratowniczo-gaśniczych

Budynek nie wymaga drogi pożarowej – ZL III niski ,
Dojazd do budynku istniejącym układem drogowym
Woda do zewnętrznego gaszenia pożaru z hydrantów p.poż
Ø 80 na sieci miejskiej

14.0 Uwagi dodatkowe

Do odbioru budynku należy wykonać instrukcje bezpieczeństwa pożarowego

Opracował
mgr inż. arch. Mirosław Gruziola
nr upr. 3169 / Gd /87

OŚWIADCZENIE

My niżej podpisani Mirosław Gruziola i Iwona Gruziola , jako projektant
i sprawdzający niniejszym oświadczamy , że projekt :

PRZEBUDOWA WĘZŁA ŻYWIENIA W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 46 W
GDAŃSKU PRZY UL. ARKOŃSKIEJ NR 17 DZ. NR 73, OBRĘB 0019

wykonano zgodnie z obowiązującymi przepisami,
oraz zasadami wiedzy technicznej.

Projektant:

mgr inż. arch. Mirosław Gruziola
zam. Gdańsk, Al. Wojska Polskiego 44b/9
upr.bud. nr 3169/ Gd /87

Sprawdzający:

mgr inż. arch. Iwona Gruziola
zam. Gdańsk, Al. Wojska Polskiego 44b/9
upr.bud. nr 3889/Gd/89

WYKAZ WYPOSAŻENIA
TECHNOLOGICZNEGO

STOŁÓWKA

1. STÓŁ STANDARTOWY 6-OSOBOWY
2. KRZESŁO STANDARTOWE
3. STÓŁ NISKI 6-OSOBOWY
4. KRZESŁO NISKIE
65. WÓZEK NA TACE I SZTUČCE
69. KOSZ NA ŚMIECI

ZMYWALNIA

5. STÓŁ INDYWIDUALNY - KĄTOWY
6. STÓŁ ZE ZLEWOZMYWAKIEM I BLATEM (Z RANTEM) L = 160 CM Z PÓŁKĄ
7. POJEMNIK HERMETYCZNY NA ZLEWKI - 25 L
8. ZMYWARKA KAPTUROWA + UZDATNIACZ WODY
9. STÓŁ OCIEKOWY Z RANTEM I PÓLKĄ L = 180 CM
10. UMYWALKA + ZESTAW PRZUMYMYWALOWY (DOZOWNIK MYDŁA 0,5 L, POJEMNIK NA RECZNIKI JEDNORAZOWE, POJEMNIK NA ZURZYTE RECZNIKI)
11. WIESZAK ŁAZIENKOWY
12. SZAFKA PRZELOTOWA
21. OKAP KUCHENNY

WYDAWALNIA

13. ŁADA WYDAWCZA
14. BLAT ODSTAWCZY
15. STÓŁ KUCHENNY Z PÓLKAMI 80/80/85
16. STÓŁ KUCHENNY Z SZUFLADAMI 80/80/85
17. SZAFKA WISZĄCA
42. BEMAR

KUCHNIA

18. STÓŁ KUCHENNY Z PÓLKAMI I SZUFLADAMI 80/80/85
19. TABORET GAZOWY - 9 KW

20. KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA
Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM
MOC - 6,5 KW - 400 V

21. OKAP KUCHENNY
22. PATELNIĄ ELEKTRYCZNA - 5,4 KW
23. STÓŁ ROBOCZY 40/70/85
24. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6- PÓLKOWY
NA PODSTAWIE - 10 KW
25. SZAFKA WISZĄCA OTWARTA
26. STÓŁ Z BASENEM GŁ. 25 CM Z RANTEM Z TRZECH
STRON, Z MASKOWNICĄ, PÓLKĄ PERFOROWĄ I SZAFKĄ
Z TRZEMA SZUFLADAMI - 140/70/85
27. STÓŁ KORPUROWY Z RANTEM Z TYŁU
Z DWOMA MODUŁAMI SZAFKOWYMI
28. ROZDRABNIARKA WARZYW - 0,7/1 KW
29. STÓŁ Z BASENEM GŁ. 30 CM Z RANTEM Z TYŁU I PO
PRAWIEJ STRONIE Z MASKOWNICĄ I PÓLKĄ AZUROWĄ
30. REGAŁ OCIEKOWY - 5- PÓLKOWY - 80/70/180
31. STÓŁ Z BASENEM GŁ. 40 CM - 100/80/70 Z RANTEM Z TYŁU
32. ŁODÓWKA
33. CHŁODZARKA PODBLATOWA NA PRÓBKĘ - POJ. 120 L
34. BLENDER KUCHENNY - 3 KW
35. WILK NA NOGACH - 1,1KW
36. STÓŁ KUCHENNY 140/80/85
37. KRAJALNICA DO CHLEBA
38. KRAJALNICA DO WEDLIN
10. UMYWALKA + ZESTAW PRZUMYMYWALOWY
(DOZOWNIK MYDŁA 0,5 L, POJEMNIK NA RECZNIKI
JEDNORAZOWE, POJEMNIK NA ZURZYTE RECZNIKI)
11. WIESZAK ŁAZIENKOWY
7. POJEMNIK HERMETYCZNY NA ZLEWKI - 25 L

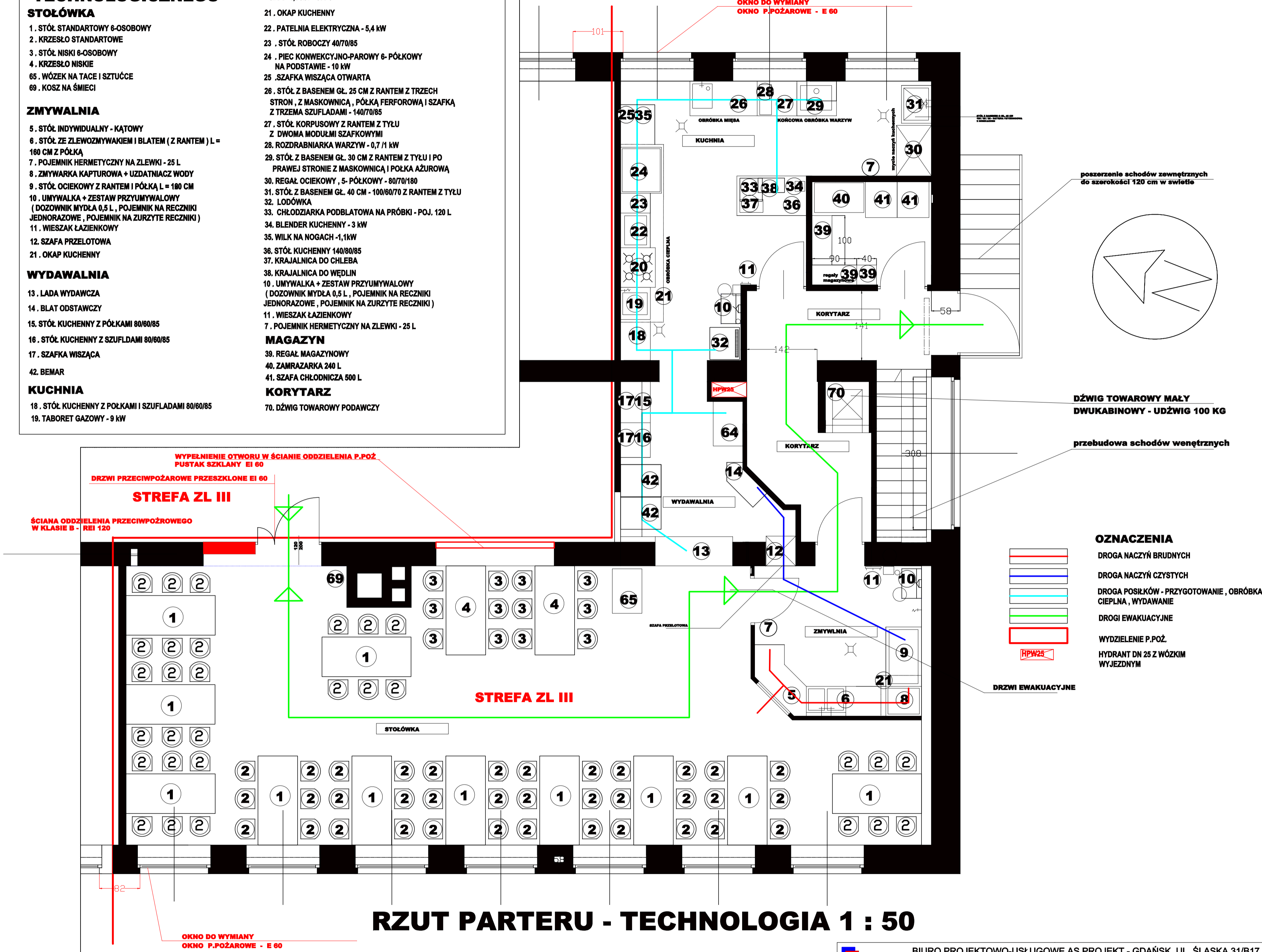
MAGAZYN

39. REGAŁ MAGAZYNOWY
40. ZAMRAZARKA 240 L
41. SZAFKA CHŁODNICZA 500 L

KORYTARZ

70. DŹWIG TOWAROWY PODAWCZY

WĘZEŁ ŻYWIENIA W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 46



BIURO PROJEKTOWO-USŁUGOWE AS PROJEKT - GDAŃSK, UL. ŚLĄSKA 31/B17 NIP: 556-100-46-03; tel./fax 058-553-30-74 e-mail: asprojekt.gda@gmail.com			
Projektant: Specjalność:	mgr inż. Mirosław Gruziota architektoniczna - 3889/Gd/89	Obiekt:	Szkoła Podstawowa nr 46 Gdańsk, ul. Arkańska 17 dz. nr 73
Sprawdził: Specjalność:	mgr inż. arch. Iwona Gruziota architektoniczna - 3169/Gd/87	Projekt:	Przebudowa węzła żywienia
		Rysunek:	Rzut planowy TECHNOLOGIA
12.2015	Skala 1:50	Rys. 1	Branża - technologia

WĘZEL ŻYWIENIA W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 46

WYKAZ WYPOSAŻENIA
TECHNOLOGICZNEGO

OBIERALNIA
WARZYW

43. OBIERACZKA WARZYW Z PŁUCKĄ I SEPARATOREM
OBIERZYN 0,55 k W- 400 V
44. BASEN
45. STÓŁ Z PÓLKAMI
46. STÓŁ Z PÓLKAMI
10. UMYWALKA + ZESTAW PRZUMYWAŁOWY
(DOZOWNIK MYDŁA 0,5 L, POJEMNIK NA RECZNIKI
JEDNORAZOWE, POJEMNIK NA ZURZYTE RECZNIKI)
11. WIESZAK ŁAZIENKOWY
61. TABORET
62. BOJEMNIK GASTRONOMICZNY
63. WÓZEK PLATFORMOWY

MAGAZYN
OPAKOWAŃ

47. PODEST DREWNIANY - GRETING

MAGAZYN
JAJ

48. STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM
49. LODÓWKA PODBLATOWA
50. STERYLIZATOR - 0,77kW
10. UMYWALKA + ZESTAW PRZUMYWAŁOWY
(DOZOWNIK MYDŁA 0,5 L, POJEMNIK NA RECZNIKI
JEDNORAZOWE, POJEMNIK NA ZURZYTE RECZNIKI)
11. WIESZAK ŁAZIENKOWY

MAGAZYN
WARZYW

51. ZASIEKI NA WARZYWA
52. REGAŁ MAGAZYNOWY

POMIESZCZENIE
PORZĄDKOWE

59. SZAFKA
60. REGAŁ MAGAZYNOWY

POMIESZCZENIE
SOCJALNE

53. TABORET
54. STOLIK
55. BLAT KUCHENY Z SZAKAMI
56. ZESTAW SZAFEK SZATNIOWYCH Z ŁAKĄ
46. STÓŁ Z PÓLKAMI
10. UMYWALKA + ZESTAW PRZUMYWAŁOWY
(DOZOWNIK MYDŁA 0,5 L, POJEMNIK NA RECZNIKI
JEDNORAZOWE, POJEMNIK NA ZURZYTE RECZNIKI)
69. KOSZ NA ŚMIECI

ŁAZIENKA

10. UMYWALKA + ZESTAW PRZUMYWAŁOWY
(DOZOWNIK MYDŁA 0,5 L, POJEMNIK NA RECZNIKI
JEDNORAZOWE, POJEMNIK NA ZURZYTE RECZNIKI)
57. PÓŁKA
58. LUSTRO
67. POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY
68. SZCZOTKA Z POJEMNIKIEM DO CZYSZCZENIA WC
69. KOSZ NA ŚMIECI

WC
PERSONELU

10. UMYWALKA + ZESTAW PRZUMYWAŁOWY
(DOZOWNIK MYDŁA 0,5 L, POJEMNIK NA RECZNIKI
JEDNORAZOWE, POJEMNIK NA ZURZYTE RECZNIKI)
58. LUSTRO
67. POJEMNIK NA PAPIER TOALETOWY
68. SZCZOTKA Z POJEMNIKIEM DO CZYSZCZENIA WC
69. KOSZ NA ŚMIECI

OZNACZENIA

- TRANSPORT OBRANYCH WARZYW W CHERMETYCZNYCH
POJEMNIKACH
DOSTAWA WARZYW DO MAGAZYNU
DROGI EWAKUACYJNE
WYDZIELENIE P.POŻ.
HYDRANT DN 25

RZUT PIWNIC - TECHNOLOGIA 1 : 50

BIURO PROJEKTOWO-USŁUGOWE AS PROJEKT - GDAŃSK, UL. ŚLĄSKA 31/B17			
NIP: 586-100-46-05; tel./fax 058-553-30-74 e-mail: asprojekt.gda@gmail.com			
Projektant	mgr inż. Mirosław Gruzioła	Obiekt	Szkoła Podstawowa nr 46
Specjalność	architektoniczna - 3889/Gd/89		Gdańsk, ul. Arkońska 17 dz. nr 73
Sprawdził	mgr inż. arch. Iwona Gruzioła	Projekt	Przebudowa węzła żywienia
Specjalność	architektoniczna - 3169/Gd/87		
		Rysunek	Rzut piwnicy
			TECHNOLOGIA
12.2015	Skala 1:50	Rys. 2	Branza - technologia