

OPIS TECHNOLOGICZNY

przebudowa pomieszczeń Miejskiego Przedszkola nr 6 w Płocku przy ul. Łączniczek 14

1.0. Podstawa opracowania

- rzut piwnic, parteru, piętra
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 Z 30.04.2004)
- ustawa z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. nr 171 poz. 1225 z późno zm.)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004r. w sprawie wymagań higienicznych i sanitarnych w zakładach produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz. U. nr 104 poz. 1096) jako materiał pomocniczy
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. nr 75 poz.960 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 sierpnia 2010r. w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania (Dz. U. nr 161 poz. 1080) - jako materiał pomocniczy

2.0. Cel opracowania.

Przedmiotem projektu technologicznego jest zaprojektowanie pomieszczeń przebudowywanych pomieszczeń Miejskiego Przedszkola nr 6 w Płocku przy ul. Łączniczek 14 (dz. nr 293/17). Przebudowa obejmuje zaplecze żywieniowe oraz sale zajęć z niezbędnymi pomieszczeniami towarzyszącymi dla 175 dzieci. Przewiduje się na parterze 4 sale dla dzieci z towarzyszącymi pomieszczeniami, sala zajęć logopedycznych, pomieszczenie pedagoga. Na piętrze znajdują się trzy sale dla dzieci, sala zajęć rekreacyjnych, blok żywieniowy, pomieszczenia biurowe.

Na działce inwestora projektuje się dwa place zabaw dla dzieci, grupy starszej i młodszej.

W przedszkolu przewiduje się sporządzanie posiłków na miejscu. Zaplecze kuchenne jest wydzielone i posiada wejście dostawcze i personelu z zewnątrz. Zapewniono też odrębną drogę wynoszenia odpadków pokonsumpcyjnych. W kuchni zapewniono ciąg produkcyjny "od surowca do gotowego produktu" postępowy, pozwalający na zapewnienie dobrej praktyki higienicznej, eliminujący krzyżowanie się dróg "brudnych" i "czystych".

W przygotowni wstępnej przy jednokierunkowej obróbce uznano za celowe zaprojektowanie okienka podawczego do kuchni. Odpadki z obu zmywalni będą gromadzone w pojemnikach, następnie wynoszone do pomieszczenia na odpadki. Pomieszczenie zlokalizowane w zachodniej części budynku z wejściem na zewnątrz. Zaprojektowano pomieszczenie do mycia wózków do transportu naczyń. Przy wejściu do zaplecza zapewniono pokój socjalny personelu kuchni (pomieszczenie sanitarnohigieniczne personelu kuchni, WC + natrysk). W pobliżu pokoju socjalnego znajduje się pomieszczenie magazynowe na środki czystości, sprzęt do sprzątania zaplecza kuchennego. Za pomieszczeniem socjalnym przewidziano magazyn chłodniczy. Dogodnie skomunikowany z kuchnią jest magazyn spożywczy. Pomieszczenie dezynfekcji jaj zostanie wydzielone z pomieszczenia przygotowni wstępnej.

W obrębie kuchni wyodrębniono stanowisko przygotowania mięsa, potraw mącznych, przygotowania surówek i warzyw, obróbki termicznej, mycia sprzętu kuchennego oraz wydawania. Kuchnia jest połączona ze zmywalnią kredensem przelotowym. Proponuje się wyposażenie dwóch wózków kelnerskich na każdej kondygnacji (dwukółkowego: naczynia czyste górna półka, naczynia po konsumpcji dolna półka). Wózki przechowywane będą

w magazynach wózków. Mycie wózków w wydzielonym pomieszczeniu. Posiłki na parter transportowane będą za pomocą windy, na piętrze posiłki wydawane będą bezpośrednio z kuchni. Pojemniki talerze po konsumpcji będą myte w zmywalni i przetrzymywane w kredensie przelotowym (talerze). Naczynia na piętrze po umyciu przekazywane będą do kuchni zaś na parterze po umyciu i wysuszeniu wracają windą na piętro. Pomieszczenie nr 1/15 na parterze i 2/18 na piętrze wyposażono w zmywarko – wyparzkę.

3.0. Zaopatrzenie w media.

- woda z wodociągu publicznego, miejskiego
- ścieki do istniejącej kanalizacji miejskiej
- centralne ogrzewanie: z sieci miejskiej poprzez wewnętrzny węzeł cieplny
- ciepła woda użytkowa: sieć miejska w sanitariatach dla dzieci niezbędne zainstalowanie mieszaczy wody (temperatura wody 38-40°C).

Przepuszczalna maksymalna ilość wody w części żywieniowej zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 14.01.2002r. (Dz. U. nr 8 poz. 70) wynosi:

10litrów x 207 osób= 20.070/dobę.

W tym połowa to woda ciepła o temperaturze ok.55 °C

Uwaga!

W bilansie nie uwzględniono wody na cele p/poż oraz zużycia wody w pozostałej części obiektu.

4.0. Pozostałe wymogi techniczne i sanitarne.

4.1. Instalacja wod - kan.

Instalację wewnętrzną wodociągową należy wykonać z rur stalowych ocynkowanych, miedzianych lub PE posiadających atest higieniczny. Armatura wodociągowa winna umożliwiać mieszanie ciepłej i zimnej wody.

Do każdego punktu czerpalnego powinna być doprowadzona ciepła i zimna woda (przy punktach czerpalnych wody w sanitariatach dla dzieci należy zastosować mieszacze temperatury wody maksymalnie 43°C, a przy brodzikach - prysznicach 38°C.

Instalacja mieszaczy - w miejscu niedostępnym dla dzieci. Piony kanalizacyjne i podejścia kanalizacyjne powinny być szczelne i obudowane (szczególnie w zapleczu żywieniowym).

Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej winny być gładkie, szczelne o konstrukcji zapobiegającej opadaniu zanieczyszczeń. Instalacji nie należy prowadzić na wierzchu ścian. Wymaganie to nie dotyczy połączeń do odbiorników. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami.

Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki. Podłoga powinna być wykonana ze spadkiem do wpustów (ok. 1,5%). Rewizje kanalizacyjne należy umieszczać poza pomieszczeniami (np. w komunikacji). W obrębie budynku we wspólny układ kanalizacyjny nie wolno włączyć ścieków z ubikacji ze ściekami technologicznymi odprowadzającymi ścieki z wpustów podłogowych w pomieszczeniach produkcyjnych i pomocniczych. Ścieki zawierające tłuszcze powinny przepływać przez tłuszczownik zlokalizowany poza budynkiem w odległości minimum 5m. nie dopuszcza się instalowania indywidualnych tłuszczowników pod przyborami.

Uwaga! umywalki dla dzieci należy instalować na wysokości 45cm (dzieci młodsze), 60cm (dzieci starsze).

4.2. Ściany i sufity.

Ścianki (projektowane wyłącznie działowe) z gazobetonu gr. 12cm. Sufity i zamontowane

w górze elementy (w szczególności oprawy oświetleniowe) muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i kurzu.

Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych tj. kuchni, przygotowalni wstępnej, zmywalni, a także w ustępach dla personelu i sanitariatach dla dzieci powinny być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, odpornym na działanie wilgoci do wysokości co najmniej 2m, w natrysku – na całej wysokości ściany. Proponuje się glazurę w jasnym kolorze ("duże" płytki, minimalna grubość płytki).

Przy zlewie (basenie) w pomieszczeniu porządkowym, umywalce/zlewie w aneksie socjalnym personelu kuchni, umywalce w pomieszczeniu pozostałego personelu należy wykonać tzw. „fartuch z glazury wysokości 1,60m”, wystarczy minimum 30cm poza obręb urządzeń. W pozostałych pomieszczeniach i korytarzach komunikacyjnych należy zapewnić lamperie łatwo zmywalne do wysokości min. 2,00m

Uwaga!

1) Ścieki w sanitariatach (pomieszczeniach z miską ustępową) dla dzieci należy wykonać o konstrukcji lekkiej, łatwo zmywalnej, odpornej na działanie środków dezynfekcyjnych i wysokości około 130 - 140cm, podobnej wysokości drzwi. Na dole prześwit do wysokości 15cm.

2) Styki ścian z posadzkami w zapleczu kuchennym należy wykonać w sposób bezszczelinowy.

4.3. Posadzki.

1) Część przedszkolna

- w salach zajęć - parkiet (zgodnie z ustaleniami w UMP protokół z dnia 16.10.2014r.),
- w sanitariatach – terakota antypoślizgowa lub gres
- w ciągach komunikacyjnych – terakota antypoślizgowa lub gres
- w pomieszczeniach administracyjnych – parkiet z desek (np. deska barlinecka),
- pomieszczenie logopedy, pedagoga, psychologa, pom. zabawek, szatnia personelu, szatnia – terakota antypoślizgowa lub gres

2) Zaplecze żywieniowe

Posadzka w zapleczu produkcyjnym, nienasiąkliwa, łatwo zmywalna, nietoksyczna, odporna na działanie środków dezynfekcyjnych i myjących. W całości zaplecza planuje się posadzkę – terakota antypoślizgowa lub gres. Spadek posadzki w kierunku krutek ściekowych - 1,5%. Styk ścian z posadzką w sposób bezszczelinowy. Narożniki ścian i słupów należy zabezpieczyć przed urządzeniami mechanicznymi.

4.4. Drzwi.

Szerokość drzwi projektowanych wewnętrznych 0,9m, drzwi do pomieszczenia z miską ustępową 0,8m. drzwi powinny być szczelne, łatwe do utrzymania w czystości o nienasiąkłej powierzchni. Drzwi do sanitariatów dla dzieci o wys. 130 - 140cm, 15cm od posadzki.

4.5. Wentylacja.

We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych zaplecza żywieniowego - wentylacja mechaniczna nawiewno - wywiewna z wyprowadzeniem ponad dach. W pomieszczeniu produkcyjnym - kuchni dodatkowo wentylacja miejscowa (okap wyciągowy nad urządzeniami grzewczymi. W pozostałych pomieszczeniach zaplecza wentylacja grawitacyjna kanałowa. W sanitariatach wentylacja mechaniczna wyciągowa uruchamiana np. wyłącznikiem światła i spełniająca po wyłączeniu funkcję wentylacji grawitacyjnej (ciemne łazienki bez otworów okiennych). Na otworach wentylacyjnych na zapleczu należy zainstalować kratki z materiału

nierdzewnego o konstrukcji łatwej do demontażu i mycia.

Zmywalnie, przygotowalnie, obieralnie	8 wym./h	$t_n = +16^{\circ}\text{C}$
Kuchnie	10-15 wym./h	$t_n = +18^{\circ}\text{C}$
Szatnie	4 wym./h	$t_n = +20^{\circ}\text{C}$
Natryski, umywalnie	5 wym./h	$t_n = +25^{\circ}\text{C}$
Jadalnie	20m ³ /1os.	$t_n = +20^{\circ}\text{C}$
Magazyny	2-4 wym./h	$t_n = +12^{\circ}\text{C}$
Ustępy	30-50m ³ /1 oczko	-

t_n - temperatura nawiewu

Wentylacja w pozostałych pomieszczeniach (zgodnie z normą PN-B-03430/Az3):

- pokoje zbiorowego przebywania ludzi - 20m³/h dla każdej osoby
- pomieszczenia dla dzieci przedszkolnych - 15m³/h dla każdego dziecka

Uwaga!

1. Okapy powinny być wyposażone w łatwo wymienne filtry tłuszczowe i zabezpieczone przed opadaniem skroplin.
2. Rozwiązanie w zakresie przetrzymywania leżaków i pościeli powinny umożliwiać ich wietrzenie.

Przy projektowaniu instalacji wentylacji mechanicznej należy przestrzegać poniższych zasad:

- usytuowanie nawiewu i wywiewu powietrza powinno zapewnić swobodny ruch powietrza w całym pomieszczeniu bez tworzenia się tzw. martwych stref,
- kierunek przepływu powietrza powinien odbywać się od strony, w której nie występują zanieczyszczenia, tj. od strony "czystej" do strony "brudnej".
- zanieczyszczenia powietrza z innych pomieszczeń ze względów sanitarnych nie powinny przepływać do kuchni
- pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny ciąg i układ wentylacji mechanicznej (np. kuchnia, sala zajęć, WC),
- nie należy stosować recyrkulacji w pomieszczeniach produkcyjnych
- dla okapów zaleca się stosowanie oddzielnych zespołów wentylacyjnych
- okapy powinny być wyposażone w łatwo wymienne filtry tłuszczowe i zabezpieczone przed opadami skroplin
- w kuchni nie należy stosować nadciśnienia: bilans powietrza w całym zapleczu powinien być zrównoważony
- w zapleczu powinno być zapewnione wietrzenie w sposób ciągły, np. przez zainstalowanie wentylatorów dwubiegowych
- instalacja wentylacyjna musi być wyposażona w filtry powietrza
- zasilanie w ciepło nagrzewnic wentylacyjnych przy wykorzystaniu technologicznego czynnika grzejnego umożliwia utrzymanie właściwych parametrów powietrza w okresie przejściowym, poza sezonem grzewczym

- czerpnie powietrza zewnętrznego wyposażone w filtry należy w zależności od ich rodzaju montować zachowując następujące odległości:
- średnie 2,0m nad poziomem terenu
- dachowe 1,0m nad poziomem dachu
- 10m od wyrzutni powietrza

Zaleca się stosowanie czerpni ściennych. W przypadku czerpni dachowych należy zwrócić uwagę na rodzaj pokrycia dachowego w celu ograniczenia nadmiernego podgrzewania czerpanego powietrza.

Materiały:

Wszystkie materiały i półprodukty dodatkowe takie jak np: uszczelki, środki uszczelniające, antykorozyjne, czy inne muszą posiadać stosowne certyfikaty i atesty. Kanały najlepiej wykonać z ocynkowanej blachy stalowej przymocowanej do kołnierzy z kształtowników stalowych (z czarnej stali ocynkowanej lub zabezpieczonych przed montażem dopuszczonymi do stosowania środkami antykorozyjnymi) lub z blachy aluminiowej. Kanały należy uszczelnić na łączeniach kołnierzy stosując właściwe uszczelki. Na otworach wentylacyjnych należy zainstalować kratki z metalu nierdzewnego o konstrukcji łatwej do montażu i mycia.

Na otworach wentylacyjnych należy zainstalować kratki z metalu nierdzewnego o konstrukcji łatwej do montażu i mycia.

Kanał wentylacji w kominie ma zapewnić indywidualny ciąg zużytego powietrza z pomieszczenia z urządzeniami grzewczymi z wyprowadzeniem ponad dach budynku. W przypadku braku takiej możliwości należy zastosować wentylację mechaniczną z wyrzutnią powietrza wywiewnego uwzględniając fakt, że wywiewne powietrze może zawierać uciążliwe zapachy.

Lokalizacja wyrzutni powietrza powinna uwzględniać miejscowe warunki zagospodarowania terenu i umożliwić odprowadzenie wywiewanego powietrza bez powodowania negatywnego wpływu na otoczenie z tytułu uciążliwych zapachów.

4.6. Wysokość pomieszczeń projektowanych.

Piwnica – 2,25m (część gospodarcza); 2,72m (część z węzłem cieplnym)

Parter – 2,96m

Piętro - 3,00m

4.7. Oświetlenie.

Oświetlenie naturalne i sztuczne w pomieszczeniach powinno być dostosowane do wykonywanych w nich czynności i odpowiadać wymogom bezpieczeństwa i higieny pracy. Pomieszczeniem stałej pracy (czas przebywania powyżej 4 godzin w ciągu zmiany roboczej) jest kuchnia posiadająca oświetlenie światłem dziennym.

W zmywalni, obieralni wstępnej, pomieszczeniu pracy czas przebywania pracownika nie powinien przekraczać 2 godz.

W zmywalni zapewniono oświetlenie naturalne pośrednie.

Oświetlenie światłem dziennym zapewniono także w pomieszczeniu socjalnym i przygotowalni.

Oświetlenie sal zajęć - stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi większy od 1/8.

Pomieszczenia tych sal powinny mieć zapewniony czas nasłonecznienia ponad 3 godziny w dniach równonocy w godz. 8⁰⁰-16⁰⁰

Sala zajęć rekreacyjnych - zajęcia odbywać się będą sporadycznie, średnio do 2 godz. dziennie.

Pomieszczenie ma charakter pomocniczy.

Natężenie oświetlenia elektrycznego:

Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony oraz mieć

konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.

Okna w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci powinny mieć konstrukcję umożliwiającą wietrzenie pomieszczeń (okna rozwieralne i rozwieralno - uchylne), optymalnie - wietrzenie przez uchylanie z poziomu podłogi górnej części okien lub nawiew poprzez okna zaopatrzone w nawiewniki.

Minimalnie - 50% powierzchni okien w salach zajęć powinno mieć konstrukcję umożliwiającą otwieranie.

UWAGA!

Wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe do wnętrza powinny posiadać stosowne atesty i dopuszczenia do stosowania w budownictwie. Do wykończeń zewnętrznych nie należy stosować drewna, płyt wiórowych i sklejek.

5.0. Zatrudnienie.

W przedszkolu przewiduje się zatrudnienie około 32 osób. Zapewniono pokoje personelu przedszkolnego i ustępy. Dla personelu kuchni przewidziano odrębne zaplecze z aneksem socjalnym pełniącym funkcję szatni i jadalni, pełen węzeł sanitarny.

Osoby zatrudnione powinny posiadać aktualne dokumenty potwierdzające posiadanie kwalifikacji i aktualną książeczkę zdrowia.

6.0. Zakres działalności.

Opieka nad 175 dziećmi w wieku przedszkolnym (zajęcia + rekreacja), Wyżywienie dzieci z produkcją potraw "od surowca" na miejscu, dystrybucja w oparciu o naczynia i sztucce wielokrotnego użytku. Spożywanie posiłków - w salach zajęć.

7.0. Wskazania dobrej praktyki higienicznej.

Zaplecze w ramach dobrej praktyki higienicznej powinno posiadać program:

- procesów mycia i dezynfekcji
- higieny osobistej stanu zdrowia pracowników
- usuwania odpadów
- zabezpieczenia przed szkodnikami
- zaopatrzenia w wodę
- kwalifikacji i szkoleń pracowników
- konserwacji maszyn i urządzeń

Kierujący zakładem jest zobowiązany do działań mających na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących zakładu i jego wyposażenia oraz wymagań w zakresie przestrzegania zasad higieny na wszystkich etapach produkcji zgodnie z rozporządzeniem WE nr 853 Parlamentu europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004r.

Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie przepisów BHP sanitarno-epidemiologicznych oraz powinni posiadać aktualne świadectwa zdrowia

Produkcja, magazynowanie i obrót środkami spożywczymi narażony jest na inwazję gryzoni, owadów, insektów i rozwój bakterii chorobotwórczych. Z tego powodu w trakcie prac budowlanych należy zwrócić szczególną uwagę na zabezpieczenia utrudniające przebywanie, rozmnażanie i przemieszczanie się w/w szkodników i bakterii chorobotwórczych.

Osoby bezpośrednio związane z produkcją mające kontakt z surowcem, półproduktem i wyrobem gotowym powinny używać czystej odzieży ochronnej w kolorach jasnych obuwia roboczego oraz nakrycia głowy całkowicie zasłaniającego włosy.

8.0. Transport artykułów żywnościowych.

Transport artykułów żywnościowych powinien spełniać wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19.12.2002 zawartych w Dz.U. Nr 21 poz.179, a więc przewożone być powinny specjalistycznym środkiem transportu.

Artykuły muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone w środkach transportu, aby nie nastąpiło ich zanieczyszczenie.

Artykuły bez opakowań jednostkowych oraz takie, których opakowanie bezpośrednio nie zapewnia właściwego zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem lub pogorszeniem jakości zdrowotnej, powinny, być przewożone w szczelnych opakowaniach zbiorczych lub odpowiednich pojemnikach transportowych.

W przypadku przewozu tym samym środkiem transportu równocześnie artykułów i innych towarów albo różnych rodzajów żywności, towary te i artykuły muszą być oddzielone w taki sposób, aby nie było możliwe ich wzajemne zanieczyszczenia i oddziaływanie.

Środki spożywcze łatwo psujące się, które dla zachowania właściwej jakości zdrowotnej należy przechowywać w odpowiedniej temperaturze, powinny być przewożone wyłącznie środkami transportu odpowiednio przystosowanymi, zapewniającymi zachowanie tej temperatury. Temperaturę właściwą do przechowywania i przewozu danego rodzaju artykułu określa jego producent.

9.0. Przechowywanie próbek żywności.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. (Dz.U. Nr 80 poz. 545) próby pobierane są bezpośrednio przed wydaniem posiłków do spożycia z reprezentowanej części potrawy tak, aby próbka zawierała możliwie wszystkie jej składniki, w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych (zupy, potrawy mięsne, ryby, sosy, wyroby garmazeryjne, sałatki - pobieranie w ilości 150 g).

Próbę pobiera się czystym, uprzednio wyparzonym lub wygotowanymi narzędziami metalowymi i przechowuje w czystych, wyparzonych lub wygotowanych naczyniach szklanych, porcelanowych, lub emaliowanych zakręcanych, zamykanych lub szczelnie przykrywanych (naczynia dopuszczone do kontaktu z żywnością).

Na naczyniu służącym do przechowywania próbki umieszcza się w sposób trwały napis określający zawartość, datę, i godzinę przygotowania potrawy, oraz imię i nazwisko osoby oraz stanowisko osoby która pobrała próbkę.

Jeżeli do potrawy użyty był środek spożywczy z konserwy, napis na naczyniu musi zawierać ponadto datę i godzinę otwarcia konserwy oraz dane umieszczone na jej opakowaniu dotyczące producenta, daty produkcji lub terminu przydatności do spożycia. Próbkę środków spożywczych przechowuje się przez 72 godziny, licząc od chwili ich pobrania w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury stałej od 0-4°C (z wyłączeniem lodów). Miejsce przechowywania próbek musi być tak zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadał tylko kierownik zakładu lub osoba przez niego upoważniona.

Przechowywanie próbek żywności nie jest w aktualnym stanie prawnym obowiązkowe.

10.0. Śmietnik i odpadki.

Śmietnik należy zlokalizować w odległości min. 10 m od drzwi i okien budynku. Podłoże utwardzone. W przypadku zastosowania tradycyjnych pojemników należy przewidzieć osłonę śmietnika, ściankę murowaną i zadaszenie.

Zapewniono możliwość wynoszenia odpadków do pomieszczenia na odpadki. Generalnie odpadki z zaplecza żywieniowego (w tym poprodukcyjne) traktuje się jako komunalne, niedopuszczalne jest skarmienie nimi trzody chlewnej. Ewentualnie w uzgodnieniu

z lokalnym PPIS można ustalić inne ich zagospodarowanie (kompostowanie, skarmianie zwierząt futerkowych, skarmienie zwierząt w schroniskach).

Zgodnie z załącznikiem nr II rozdziału VI w/cytowanego rozporządzenia nr 852/2004 r, pt. "Odpady żywnościowe" każdy zakład musi posiadać opracowane i wdrożone procedury postępowania z żywnością, która nie odpowiada wymaganiom jakości zdrowotnej oraz z odpadami żywnościowymi, mając na uwadze eliminację możliwości zanieczyszczenia innych surowców i produktów gotowych. Na w/w odpadki przewidziano pomieszczenie wyposażone w punkt czerpalny wody i kratkę ściekową.

11.0. Branża elektryczna.

Wykaz urządzeń zasilanych w energię elektryczną oraz ich lokalizacje przedstawiono na rysunkach. Zapotrzebowanie mocy i zasilenie wg załączonego wykazu. Dodatkowo należy uwzględnić drobny sprzęt typu: krajalnice, miksery, zasilenie wentylatora w okapie.

Przy stanowiskach roboczych należy przewidzieć gniazda 230V i 400 V do zasilenia ręcznych urządzeń przenośnych. Sposób podłączenia zależny od zastosowanego urządzenia uzgodnić z dostawcą.

Uwaga:

- meble i wyposażenie sal zajęć powinny posiadać wymagane atesty lub certyfikaty
- umeblowanie powinno być dostosowane do wymagań ergonomii
- leżaki i pościel dzieci młodszych - przetrzymywane w wentylowanych szafach na salach zajęć lub wydzielonych magazynach przy salach
- wyposażenie zaplecza kuchennego np. szafki wiszące stoły obudowane, -wskazane ze stali nierdzewnej lub materiału trwałego, łatwo zmywalnego
- piony kanalizacyjne i podejścia kanalizacyjne w całym zapleczu gastronomicznym powinny być szczelne i obudowane
- blaty robocze - stal nierdzewna lub atestowane tworzywo, wskazane pod blatami szafki, szuflady, urządzenia chłodnicze - w celu efektywnego wykorzystania powierzchni
- przy umywalkach należy umieścić pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku i pojemnik na zużyte ręczniki
- szerokość przejść - min. 75 cm przy ruchu dwukierunkowym - min. 1,0 m
- przy urządzeniach grzewczych szerokość przejść 1,3-1,5m
- w pomieszczeniach produkcyjnych (kuchnia, przygotowalnia wstępna, zmywalnia należy przewidzieć mieszacze wody ze złączką do węża i kratki ściekowe
- czas i warunki przechowywania, temperatura, wilgotność artykułów spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi w odrębnych przepisach oraz wymaganiami określonymi przez producenta i podanymi w znakowaniu na ich opakowaniu;
- urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze powinny mieć sprawnie działające termometry
- przy obróbce termicznej żywności należy stosować zabezpieczenia przed mieszaniem się żywności poddanej obróbce cieplnej z żywnością niecałkowicie ogrzaną
- dla utrzymania czystości w zapleczu kuchennym należy stosować odrębny sprzęt
- wszystkie materiały budowlane i wykończeniowe do wnętrza (tam gdzie jest kontakt z żywnością) powinny posiadać atest. Do wykończeń zewnętrznych nie należy stosować drewna, płyt wiórowych, sklejek.
- w zakładzie powinna znajdować się łatwo dostępna w każdym, czasie i odpowiednio wyposażona apteczka
- w zakładzie powinna znajdować się książka kontroli sanitarnej oraz teczka dokumentacji

zawierająca m.in.: wyniki badania wody, protokoły kontroli sanitarnej, wydane decyzje i inne dokumenty wydawane przez organ nadzoru sanitarnego, wyniki prób artykułów pobranych w zakładzie, listę pracowników wraz z książeczkami zdrowia i świadectwami kwalifikacyjnymi.

OPISY WYPOSAŻENIA POMIESZCZEŃ PIONU ŻYWIENIOWEGO

PARTER

Zmywalnia i myjnia wózków (1/15) (11,31m²)

1. blat roboczy
2. zlew
3. umywalka
4. punkt czerpalny ze złączką
5. zlew na wysokości ok. 50cm, bateria na wys. 80cm
6. zmywarko - wyparzarka

Rozdzielnia (1/16) (9,89m²)

1. zlewozmywak dwukomorowy
2. punkt czerpalny ze złączką
3. umywalka
4. blat roboczy
5. okienko podawcze

Wózkownia (1/17) (2,30m²)

1. wózek kelnerski (2 szt)

PIĘTRO

Wózkownia (2/16) (6,05m²)

1. wózek kelnerski (2 szt)

Myjnia wózków (2/17) (5,07m²)

1. umywalka
2. zlew na wysokości ok. 50cm, bateria na wys. 80cm
3. punkt czerpalny wody ze złączką

Zmywalnia (2/18) (9,22m²)

1. stół odkładczy (naczynia brudne)
2. zlewozmywak
3. okienko podawcze
4. zmywarko - wyparzarka
5. punkt czerpalny wody ze złączką
6. umywalka
7. basen do mycia garnków ok. 50x50x40cm
8. zlew (mycie drobnego sprzętu kuchennego)

Śluza wózków (2/19) (3,99m²)

Kuchnia (2/20) (40,96m²)

1. blat pomocniczy
2. zlew dwukomorowy
3. pieńek do mięsa
4. stół produkcyjny szer. 60cm całkowicie obudowany drzwiczkami z jedną półką w połowie wysokości
5. szafka pomocnicza wisząca
6. zlewozmywak jednokomorowy
7. stół produkcyjny ruchomy
8. piec konwekcyjno parowy
9. patelnia elektryczna
10. kuchnia gazowa 6 palnikowa
11. taboret gazowy (3 szt)
12. okap wyciągowy
13. lodówka na próbki
14. umywalka
15. stół wydawczy z trzema szufladami po jednej stronie szer. 60cm
16. szafka na naczynia czyste
17. kredens przelotowy szer. 80cm
18. okienko wydawcze
19. szafa chłodnicza pojemności 350 l
20. stół produkcyjny szer. 60cm całkowicie obudowany drzwiczkami z jedną półką w połowie wysokości
21. zlew (mycie drobnego sprzętu kuchennego)
22. basen do mycia garnków ok. 50x50x40cm
23. punkt czerpalny wody
24. regał ociekowy na garnki
25. kuter (wilk)
26. maszyna wieloczynnościowa z przystawkami do rozdrabniania warzyw
27. krawalnia do pieczywa
28. szafka wisząca (2 szt)
29. blat roboczy ze stali nierdzewnej szer. 60cm dołem niezabudowany

Przygotowanie wstępne (2/21) (13,30m²)

1. podest ażurowy
2. basen ok. 50x50x45cm
3. obieraczka ziemniaków
4. stół produkcyjny
5. stół produkcyjny
6. umywalka
7. punkt czerpalny wody
8. zlewozmywak dwukomorowy
9. zlew
10. lodówka podblatowa na jajka
11. naświetlacz do jajek
12. stół produkcyjny

Magazyn spożywczy (2/22) (8,34m²)

1. regał magazynowy 120x60 cm (3 szt)
2. podest ażurowy

Pomieszczenie porządkowe (2/23) (3,20m²)

1. zlew na wysokości ok. 50cm, bateria na wys. 80cm
2. szafka, regały na sprzęt do utrzymywania w czystości zaplecza kuchennego
3. punkt czerpalny wody

Pomieszczenie socjalne (2/24) (9,95m²)

1. zlew jednokomorowy z ociekaczem + obudowa (szafka)
2. szafka (odzież robocza i wierzchnia) (3 szt)
3. stolik + taborety (1 szt +2 szt)

Magazyn chłodniczy (2/26) (9,30m²)

1. zlew jednokomorowy
2. szafa chłodnicza 1300l (2 szt)
3. szafa mroźnicza 1400l (1 szt)
4. chłodziarko – zamrażarka 350l (1 szt)

SZCZEGÓŁOWY OPIS WYPOSAŻENIA POMIESZCZEŃ PIONU KUCHENNEGO PARTER**Zmywalnia i myjnia wózków (1/15) (11,31m²)**

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	Blat roboczy	- wymiary: H: 850 mm x D: 700 mm x W: 1400 mm - materiał wykonania: stal nierdzewna - ilość szuflad: 2 - stół spawany z półką przestawną - blat usztywniony płytą wiórową laminowaną (wodoodporną) - nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego - półka wyjmowana, nieprzestawna - drzwi suwane na zespołach jezdnych - uchwyt drzwi pionowy	
2.	Zlew	- stół ze zlewem 2-komorowym i szafką z drzwiami suwanymi - wykonany ze stali nierdzewnej - konstrukcja spawana - komory po lewej stronie - komory zlewu wykonane z blachy o grubości 1 mm. - nogi wykonane z profili kwadratowych - zaślepiiony otwór pod baterię usytuowany centralnie pomiędzy komorami o średnicy 3,3 cm.	

3.	Umywalka	Wysokość - H: 150 mm Głębokość - D: 295 mm Szerokość - W: 400 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Wymiary komory 345x248 mm Otwór pod baterię po prawej stronie o średnicy 30 mm (zasłepiony)	
4.	Punkt czerpalny ze złączką		
5.	zlew na wysokości ok. 50cm, bateria na wys. 80cm	Wysokość - H: 500 mm Głębokość - D: 500 mm Szerokość - W: 500 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Komora zabudowana z trzech stron Wymiary komory 340 x 400 x 200 mm Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zasłepiony)	
6.	zmywarko-wyparzarka	- zmywarka z dozownikiem płynu nablyszczającego i myjącego - czas trwania cyklu 120/180 sek. - 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie - 2 pary ramion myjąco-płuczących - zużycie wody 3/cykl - wysokość otworu wsadowego 405 mm - wymiary: 655x770x1480 - moc elektryczna 6,75 kW - napięcie 400 V - materiał: stal nierdzewna	

Rozdzielnia (1/16) (9,89m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	zlewozmywak dwukomorowy	- stół ze zlewem 2-komorowym i szafką z drzwiami suwanymi - wykonany ze stali nierdzewnej - konstrukcja spawana - komory po lewej stronie - komory zlewu wykonane z blachy o grubości 1 mm. - nogi wykonane z profili kwadratowych - zasłepiony otwór pod baterię usytuowany centralnie pomiędzy komorami o średnicy 3,3 cm.	

2.	punkt czerpalny ze złączką		
3.	umywalka	Wysokość - H: 150 mm Głębokość - D: 295 mm Szerokość - W: 400 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Wymiary komory 345x248 mm Otwór pod baterię po prawej stronie o średnicy 30 mm (zasłepiony)	
4.	blat roboczy	- wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430 - konstrukcja spawana - blat usztywniony płytą wiórową laminowaną (wodoodporną) - nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego - półka wyjmowana, nieprzystawna - drzwi suwane na zespołach jezdnych - uchwyt drzwi pionowy - Wymiary: szer.: 1200 x głęb.: 700 wys.: 850	
5.	okienko podawcze		

Wózkownia (1/17) (2,30m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	wózek kelnerski	- wózek kelnerski dwupółkowy - wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, spawany - skrętne kółka - obudowa kółka – stal nierdzewna. - półki z przetłoczeniem.	

PIĘTRO

Wózkownia (2/16) (6,05m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	wózek kelnerski	- wózek kelnerski dwupółkowy - wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, spawany - skrętne kółka - obudowa kółka – stal nierdzewna. - półki z przetłoczeniem.	

Myjnia wózków (2/17) (5,07m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	umywalka	Wysokość - H: 150 mm Głębokość - D: 295 mm Szerokość - W: 400 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Wymiary komory 345x248 mm Otwór pod baterię po prawej stronie o średnicy 30 mm (zasłepiony)	
2.	zlew na wysokości ok. 50cm, bateria na wys. 80cm	Wysokość - H: 500 mm Głębokość - D: 500 mm Szerokość - W: 500 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Komora zabudowana z trzech stron Wymiary komory 340 x 400 x 200 mm Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zasłepiony)	
3.	punkt czerpalny ze złączką		

Zmywalnia (2/18) (9,22m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	stół odkładczy (naczynia brudne)	- wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430 - konstrukcja spawana - blat usztywniony płytą wiórową laminowaną (wodoodporną) - nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego - półka wyjmowana, nieprzystawna - drzwi suwane na zespołach jezdnych - uchwyt drzwi pionowy - Wymiary: szer.: 1200 x głęb.: 700 wys.: 850	

2.	zlewozmywak dwukomorowy	- stół ze zlewem 2-komorowym i szafką z drzwiami suwanymi - wykonany ze stali nierdzewnej. - konstrukcja spawana - komory po lewej stronie - komory zlewu wykonane z blachy o grubości 1 mm. - nogi wykonane z profili kwadratowych - zaślepiony otwór pod baterię usytuowany centralnie pomiędzy komorami o średnicy 3,3 cm.	
3.	zmywarko - wyparzarka	- zmywarka z dozownikiem płynu nabłyszczającego i myjącego - czas trwania cyklu 120/180 sek. - 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie - 2 pary ramion myjąco-płuczających - zużycie wody 3/cykl - wysokość otworu wsadowego 405 mm - wymiary: 655x770x1480 - moc elektryczna 6,75 kW - napięcie 400 V - materiał: stal nierdzewna	
4.	punkt czerpalny wody ze złączką		
5.	umywalka	Wysokość - H: 150 mm Głębokość - D: 295 mm Szerokość - W: 400 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Wymiary komory 345x248 mm Otwór pod baterię po prawej stronie o średnicy 30 mm (zaślepiony)	
6.	Basen do mycia garnków	- stół z basenem 1-komorowym - wysokość 85 cm, Szerokość - 70 cm - materiał wykonania: stal nierdzewna - komora baseny z zaokrąglonymi narożnikami - wysokość komory h = 300 mm - otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zaślepiony)	

7.	zlew (mycie drobnego sprzętu kuchennego)	Parametry: Wysokość - H: 850 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 600 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: skręcana Opis: Stół skręcany do samodzielnego montażu Nogi łączone za pomocą śrub Meble wysyłane w formie rozłożonej Otwór pod baterię na środku komory średnica 33mm (zaślepiiony) Stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250mm	
----	--	--	---

Śluza wózków (2/19) (3,99m²)

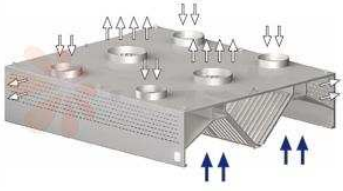
lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.			

Kuchnia (2/20) (40,96m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	Blat pomocniczy	- wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430 - konstrukcja spawana - blat usztywniony płytą wiórową laminowaną (wodoodporną) - nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego - półka wyjmowana, nieprzestawna - drzwi suwane na zespołach jezdnych - uchwyt drzwi pionowy - Wymiary: szer.: 1200 x głęb.: 700 wys.: 850	
2.	Zlew dwukomorowy topowy	Bemar wodny 2xGN1/1 zabudowany dwukomorowy STALGAST ST215 - wymiary - 799x735x880 - przystosowany do pojemników GN 1/1 h=200mm - napełnianie i spust wody z komór poprzez instalację hydrauliczną 3/4" - w komorze dławica ciśnienia wody sterowany termostatem w zakresie 30 - 95°C - moc elektryczna 1600W - zasilanie 230V, 50Hz - 2 listwy 325mm	
3.	Pieniek do mięsa	Szerokość: 500mm Wysokość: 850mm Długość: 500mm Grubość płyty: 50 mm Podstawa pnia wykonana jest ze stali nierdzewnej. Polietylenowa płyta wierzchnia	

4.	Stół przyścienny zabudowany z dwoma półkami - spawany / szer. 1500mm / gł. 600mm / wys. 850mm	- wymiary: H: 850 mm x D: 700 mm x W: 1400 mm - materiał wykonania: stal nierdzewna - ilość szuflad: 2 - stół spawany z półką przestawną - blat usztywniony płytą wiórową laminowaną (wodoodporną) - nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego - półka wyjmowana, nieprzestawna - drzwi suwane na zespołach jezdnych - uchwyt drzwi pionowy	
5.	Szafka pomocnicza wisząca	- wymiary: dł. 950 x szer. 400 x 500 - wykonana ze stali nierdzewnej - posiada atesty PZH - wyposażona w uchwyty do powieszenia na ścianę - 2 drzwi suwanych	
6.	zlewozmywak jednokomorowy	Parametry: Wysokość - H: 850 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 600 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: skręcana Opis: Stół skręcany do samodzielnego montażu Nogi łączone za pomocą śrub Meble wysyłane w formie rozłożonej Otwór pod baterię na środku komory średnica 33mm (zaślepiiony) Stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250mm	
7.	Stół produkcyjny ruchomy	- wymiary: 1000×800×850 mm - wykonany ze stali nierdzewnej - nogi łączone za pomocą śrub - solidna konstrukcja - stół skręcany do samodzielnego montażu - wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną, wodoodporną - stół ruchomy, na kołach, z blokadą kół	

8.	piec konwekcyjno parowy	waga - m: 150 kg wysokość - h: 897 mm, głębokość - d: 1193 mm, szerokość - w: 860 mm napiecie - u: 400 v zasilanie: prąd moc elektryczna: 18.5 kw system myjący Rotor.KLEAN w standardzie duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów automatycznie regulowana moc grzałek cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch z możliwością zapamiętania 99 programów pojemność: 6 x GN 2/1 wydajność: 28 kurczaków lub 44 kg pieczeni/ziemniaków odległość między półkami 80 mm używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej sonda wielopolewa oświetlenie LED opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi	
9.	patelnia elektryczna	Wysokość - H: 850 mm, Głębokość - D: 700 mm, Szerokość - W: 800 mm Napięcie - U: 400 V Zasilanie: prąd Pojemność - V: 57 l Moc elektryczna: 10.8 kW pojemność misy ok. 57 litrów zasilanie V 400-415 3N obudowa patelni wykonana ze stali nierdzewnej misa przechylana ręcznie z maksymalnym kątem ułatwiającym opróżnianie regulacja temperatury w zakresie od 100 do 300 stopni C wydajność ok. 200 kotletów/h powierzchnia robocza misy ok 0,35 m2	
10.	kuchnia gazowa 6 palnikowa	Kuchnia gazowa G20 z piekarnikiem elektrycznym Wymiary - 1200 (W) 700 (D) 850 (H) Zasilanie - G20/400V / 32,5/7kW - konstrukcja ze stali nierdzewnej - urządzenie na gaz sieciowy (G20) - różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy, 9kW dwukoronowy - płomień pilotowy palników - zabezpieczenie przeciwwypływowe - redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) - żeliwne ruszty - 1 ruszt w piekarniku w komplecie - wyjmowane misy podpalnikowe - 3 poziomy prowadnic - kontrolki zasilania i pracy - wymiary piekarnika 600x400 - 660x445x285 (WxDxH) - szafka neutralna z drzwiami - piekarnik elektryczny 600 x 400 mm/ GN 1/1 z termoobiegiem	

		- piekarnik elektryczny z termoobiegiem posiada 3 tryby pracy piekarnika: grzałka górna, grzałka górna i dolna oraz grzałki górna, dolna i wentylator	
11.	taboret gazowy	Taboret pojedynczy Wymiary - 580(W) x 580(D) x 380(H) Zasilanie - G20 (773001) lub G30 (773003) / 9kW - wykonany ze stali nierdzewnej - wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy) - płomień pilotowy palników - zabezpieczenie przeciwwypływowe - redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) - przystosowany do dużych garnków od 50 do 100	
12.	okap wyciągowy	dostępne długości - 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290 cm szerokość - 240 cm wysokość - 45 cm okap spawany - rynienka ociekowa z zaworem spustowym - zasilanie 230V UWAGA: przy długości > 290cm okap dzielony na segmenty	
13.	Lodówka na próbki	- Chłodziarka w obudowie z blachy malowanej proszkowo na kolor biały - Wnętrze – tworzywo łatwe w utrzymaniu czystości - Komora chłodziarki bez ostrych kantów, w opływowych kształtach - W wyposażeniu znajduje się 9 kaset z 9 pojemnikami w każdej - Zamykanie lodówki kluczem uniemożliwia dostęp do próbek osobom niepowołanym - Budowa lodówki dostosowana do najnowszego rozporządzenia Ministra Zdrowia z 17.04.2007	
14.	Umywalka	Wysokość - H: 150 mm Głębokość - D: 295 mm Szerokość - W: 400 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Wymiary komory 345x248 mm Otwór pod baterię po prawej stronie o średnicy 30 mm (zaślepiiony)	

15.	stół wydawczy z szufladami po jednej stronie szer. 60cm	Stół przyścienny z blokiem 2 szuflad / szer. 1300mm / gł. 600mm / wys. 850mm głębokość szuflad: 200 mm wykonany ze stali nierdzewnej możliwy montaż zamka solidna konstrukcja stół spawany	
16.	Szafka na naczynia czyste	Wysokość - H: 1800 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 800 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: spawana Trzy przestawne półki Możliwy montaż zamka 982320002	
17.	Szafa przelotowa	Wysokość - H: 1800 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 800 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: spawana Trzy przestawne półki Możliwy montaż zamka 982320002	
18.	okienko wydawcze na hp= 80cm. 150x80		
19.	szafa chłodnicza pojemności 350 l	- pojemność 350 l - wysokość: 180 cm, szerokość 60 cm - kolor srebrny - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - elektroniczny termostat - klasa A++ - elektroniczna regulacja temperatury	

20.	stół produkcyjny szer. 60cm całkowicie obudowany drzwiczkami z jedną półką w połowie wysokości	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi / szer. 900mm / gł. 600mm / wys. 850mm wymiary: 900×600×850 mm przestawna półka wykonany ze stali nierdzewnej możliwy montaż zamka solidna konstrukcja stół spawany	
21.	zlew (mycie drobnego sprzętu kuchennego)	Parametry: Wysokość - H: 850 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 600 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: skręcana Opis: Stół skręcany do samodzielnego montażu Nogi łączone za pomocą śrub Meble wysyłane w formie rozłożonej Otwór pod baterię na środku komory średnica 33mm (zaślepiiony) Stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250mm	
22.	basen do mycia garnków ok. 50x50x40cm	Wysokość - H: 500 mm Głębokość - D: 500 mm Szerokość - W: 500 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Komora zabudowana z trzech stron Wymiary komory 340 x 400 x 200 mm Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zaślepiiony)	
23.	Punkt czerpalny wody		
24.	Regał ociekowy na garnki	Regał, półki perforowane 1000x600x1800 skręcany Wysokość - H: 1800 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 1000 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: skręcana Regał skręcany do samodzielnego montażu Nogi wykonane z profilu 30x30 mm Nogi łączone do półek za pomocą śrub Meble wysyłane w formie rozłożonej Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg	

25.	kuter (wilk)	kuter PSP – 500 wymiary - 24 x 24 x 40 zasilanie - 230 V / 50 Hz / 550 W ilość obrotów - 1400 - wykonanie nierdzewne - poliwęglanowa pokrywa - pojemność pojemnika 3,5 - sterowanie 24 V, start, stop, puls - ostry nóż w standardzie - idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania - mikrowyłącznik pokrywy - możliwość zamówienia noża ząbkowanego i perforowanego	
26.	maszyna wieloczynnościowa z przystawkami do rozdrabniania warzyw	Rozdrabniarka do warzyw G-11 jest kompletnym urządzeniem do rozdrabniania: ziemniaków, kapusty, cebuli, ogórków, marchwi, selera, pomidorów, porów, pieczarek, owoców, serów twardych. Przeznaczona jest do stosowania w gastronomii i przetwórstwie artykułów żywnościowych. Umożliwia przetworzenie dużych ilości surowca w krótkim czasie: - cięcia w plastry lub w paski - szatkowania i rozdrabniania - ścierania i tarcia - cięcia w kostkę - średnica tarczy: 210mm - wydajność: 100-400 kg/h - klasa zabezpieczenia: IP24	
27.	krajalnica do pieczywa	Wydajność - ok. 150 bochenków/h Maksymalny wymiar bochenka - 380 x 165 x 90 mm Grubość kromek - 11 mm Wymiary - 620 x 760 x 460 mm Zasilanie - 3N ~400V 50Hz Znamionowy pobór mocy - 0,6 kW LOZAMET jest jedynym polskim producentem, z ponad 30-letnim doświadczeniem w projektowaniu, produkcji i serwisowaniu profesjonalnych krajalnic pieczywa. Zastosowano w nich nowoczesne technologie, wysokiej jakości materiały i nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne. Opracowana technologia wykonywania hartowanych noży tnących z nierdzewnej stali martenzytycznej, umożliwia ich wielokrotną regenerację. Krajalnice typu MKP - produkowane przez LOZAMET z powodzeniem od wielu lat - to jedyne w naszym kraju krajalnice z podnoszoną ramą nożową, ładowaną i rozładowywaną od czoła. Kroją wszystkie rodzaje pieczywa: chleb jasny, tostowy, razowy oraz ciężkie pieczywo ziarniste. Krajalnice LOZAMET to nowoczesne, trwałe, wydajne, bezpieczne i łatwe w obsłudze urządzenia,	

		spełniające standardy UE. Są przeznaczone do pracy ciągłej zarówno w piekarniach, jak i w sklepach, punktach gastronomicznych oraz w zakładach zbiorowego żywienia. Uwaga: Urządzenie w standardzie nie posiada półki odkładczej skośnej widocznej na zdjęciu (opcja dodatkowo płatna)	
28.	Szafka wisząca	- szafka wisząca - wykonana ze stali nierdzewnej - wyposażona w drzwi przesuwne oraz przestawną półkę wewnątrz.	
28.	Blat roboczy	Stół przyścienny z dwoma półkami / szer. 1800mm / gł. 600mm / wys. 850mm wykonany ze stali nierdzewnej nogi łączone za pomocą śrub solidna konstrukcja stół skręcany do samodzielnego montażu	

Przygotowanie wstępne (2/21) (13,30m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	Podest ażurowy		
2.	basen 50x50x45cm ok.	Wysokość - H: 500 mm Głębokość - D: 500 mm Szerokość - W: 500 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Komora zabudowana z trzech stron Wymiary komory 340 x 400 x 200 mm Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zasłepiony)	
3.	Obieraczka ziemniaków	Wymiar - 390x770x940 mm Pojemność – 6kg Wydajność – do 60kg/h Moc – 0,37kW Zasilanie – 400V - wykonanie ze stali nierdzewnej - poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa - czasomierz z regulacją do 5 minut - jednorazowy wsad max. 6 kg - talerz ścierny dolny opcje : separator obierzyn (789003), montowany pod urządzeniem UWAGA: cena nie obejmuje widocznego pod urządzeniem separatora obierzyn	

4.	Stół produkcyjny	Stół przyścienny z dwoma półkami / szer. 1500mm / gł. 600mm / wys. 850mm wykonany ze stali nierdzewnej nogi łączone za pomocą śrub solidna konstrukcja stół skręcany do samodzielnego montażu	
5.	Stół produkcyjny	Stół przyścienny z dwoma półkami / szer. 1000mm / gł. 600mm / wys. 850mm wykonany ze stali nierdzewnej nogi łączone za pomocą śrub solidna konstrukcja stół skręcany do samodzielnego montażu	
6.	umywalka	Wysokość - H: 150 mm Głębokość - D: 295 mm Szerokość - W: 400 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Wymiary komory 345x248 mm Otwór pod baterię po prawej stronie o średnicy 30 mm (zasłepiony)	
7.	punkt wody	czerpalny	
8.	Zlewozmywak dwukomorowy	Parametry: Wysokość - H: 850 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 1000 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: skręcana Opis: Stół skręcany do samodzielnego montażu Nogi oraz półka łączone za pomocą śrub Meble wysyłane w formie rozłożonej Otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm (zasłepiony) Stół posiada komory o wymiarach 400x400x250	

9.	zlew	Parametry: Wysokość - H: 850 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 600 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: skręcana Opis: Stół skręcany do samodzielnego montażu Nogi łączone za pomocą śrub Meble wysyłane w formie rozłożonej Otwór pod baterię na środku komory średnica 33mm (zaślepiiony) Stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250mm	
10.	Lodówka podblatowa na jajka	- chłodziarka podblatowa o pojemności całkowitej 151 l. - obudowa biała, wnętrze wykonane z tworzywa. - półki z satynowanego szkła. obustronny montaż drzwi. - ergonomiczny uchwyt drążkowy ułatwia otwieranie drzwi. - przednia wentylacja umożliwia wsunięcie chłodziarki w niszę pod blat. - automatyczne rozmrażanie komory chłodniczej.	
11.	Naświetlacz do jajek	- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj - dezynfekuje jednorazowo 30 sztuk jaj - dezynfekcje zapewniają lampy emitujące dawkę promieniowania uv - w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonella, e. coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki - czas naświetlania 150 sekund - wymiary: szer.: 360 cm, głęb.: 530 cm, wys.: 245 cm - moc: 77 w - zasilanie: 230 v	
12.	Stół produkcyjny	Stół przyścienny bez półki / szer. 1200mm / gł. 600mm / wys. 850mm wymiały: 1200x600x850 mm wykonany ze stali nierdzewnej nogi łączone za pomocą śrub solidna konstrukcja stół skręcany do samodzielnego montażu	

Magazyn spożywczy (2/22) (8,34m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	regał magazynowy	Regał magazynowy, półki perforowane 1200x600x1800 skręcany Wysokość - H: 1800 mm Głębokość - D: 600 mm Szerokość - W: 1200 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Konstrukcja: skręcana Regał skręcany do samodzielnego montażu Nogi wykonane z profilu 30x30 mm Nogi łączone do półek za pomocą śrub Meble wysyłane w formie rozłożonej Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg	
2.	Podest ażurowy		

Pomieszczenie porządkowe (2/23) (3,20m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	Zlew	Wysokość - H: 500 mm Głębokość - D: 500 mm Szerokość - W: 500 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Komora zabudowana z trzech stron Wymiary komory 340 x 400 x 200 mm Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zaślepiony)	
2.	szafka, regały na sprzęt do utrzym. w czystości zaplecza kuchennego	- metalowa zamykana szafa na środki czystości - szafa zawiera 6 półek z prawej strony - wymiary: wys. 1920 x szer. 500 x dł. 950 - materiał wykonania – stal nierdzewna	

3.	punkt czerpalny wody		
----	----------------------	--	---

Pomieszczenie socjalne (2/24) (9,95m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	zlew jednokomorowy z ociekaczem + obudowa (szafka)	Zlewozmywak ze stali nierdzewnej na szafce	
2.	szafka (odzież robocza i wierzchnia)	- szafki bhp o stabilnej konstrukcji z blachy stalowej pokrytej farbą proszkową - drzwi wyposażone są w wywietrzniki oraz miejsce na identyfikator - w każdej komorze znajduje się półka, drążek na ubrania oraz haczyki - w szafkach o szerokości kolumn 400 mm - każda z kolumn posiada w środku dodatkowy podział na czystą i brudną odzież - szafki zamykane są zamkiem kluczowym z trzypunktowym ryglowaniem	
3.	Stolik + krzesła		

Magazyn chłodniczy (2/26) (9,30m²)

lp	Nazwa	Opis	Wygląd
1.	Zlew jednokomorowy	Wysokość - H: 500 mm Głębokość - D: 500 mm Szerokość - W: 500 mm Materiał wykonania: stal nierdzewna Komora zabudowana z trzech stron Wymiary komory 340 x 400 x 200 mm Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zasłepiony)	
2.	szafa chłodnicza 1300l	- wysokość - h: 2010 mm - głębokość - d: 800 mm - szerokość - w: 1340 mm - napięcie - u: 230 v - pojemność - v: 1300 l - moc elektryczna: 0.80 kw - temperatura min.: -2 °c - karta gwarancyjna: tak - temperatura max.: 8 °c - linia chłodnictwa: eco - filtr przeciwpylkowy - regulowane nóżki ze stali nierdzewnej - samodomykające drzwi z zamkiem na klucz - komora chłodząca wykonana z aluminium - elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury - automatyczne odszranianie - grubość ścianki 60 mm - w komplecie 6 półek powlekanych - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - wymiary półek wxd: 650x530 mm	
3.	szafa mroźnicza 1400l	- gastronomiczna szafa mroźnicza o pojemności 1400 litrów z agregatem umieszczonym u góry przystosowana do pojemników gastronomicznych - wyposażona jest w chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem) oraz automatyczne odszranianie i odparowywanie skroplin. - obudowa oraz wnętrze szafy wykonane są ze stali nierdzewnej. - izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej - energooszczędny, cichy agregat aspera umieszczony na górze szafy - automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu: grzałka parownika - drzwi samozamykające - elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury	

		- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi - nogi regulowane w zakresie do 50 mm - grzałka parownika, grzałka rynienki skroplin, grzałka spustu rynienki, grzałka ościeżnicy drzwi. - 6 półek rusztowych metalowych - 6 półek rusztowych metalowych - 12 prowadnic półek - gwarancja 12 miesięcy - instrukcja obsługi - wymiary wxdxh - 1345x845x2100mm - moc - 650 w - zakres temperatur - od -18 do -21°C przy temperaturze otoczenia + 43°C i wilgotności względnej 60%	
4.	Chłodziarko zamrażarka	- pojemność 350 l - wysokość: 180 cm, szerokość 60 cm - kolor srebrny - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - elektroniczny termostat - klasa A++ - elektroniczna regulacja temperatury	