

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

ZESPÓŁ ŻYWIENIOWY
PRALNIA / SUSZARNIA / PRASOWALNIA
PRZEDSZKOLA MIEJSKIEGO NR 17 w PŁOCKU

Kielce, październik'2019

SPIS TREŚCI

strona

I.	OPIS TECHNOLOGICZNY	3
1.	Cel i zakres opracowania	3
2.	Podstawa opracowania	3
2.1.	Podstawa merytoryczna	3
2.2.	Podstawa formalno-prawna	3
2.3.	Wymogi prawne	3
3.	Zakres działalności	4
4.	Opis procesów technologicznych	4
4.1.	Zaopatrzenie kuchni	4
4.2.	Wydawanie dań	4
4.3.	Zmywanie naczyń stołowych	4
4.4.	Usuwanie odpadków	5
4.5.	Zatrudnienie	5
4.6.	Utrzymanie czystości	5
5.	Wyposażenie technologiczne	6
6.	Wytyczne dla branż projektowych	10
6.1.	Wytyczne architektoniczno-budowlane	10
6.2.	Wytyczne do projektu wod.-kan.	11
6.3.	Wytyczne do projektu wentylacji	12
6.4.	Ogrzewanie	15
6.5.	Oświetlenie sztuczne	15
6.6.	Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej	16
6.7.	Wytyczne przeciwpożarowe	16
6.8.	Oświetlenie awaryjne	16
6.9.	Wytyczne BHP	16
6.10.	Wytyczne Państwowej Inspekcji Sanitarnej	17
6.11.	Inne wytyczne	17
	Karty charakterystyki pomieszczeń szt. 22	18-40
7.	Wnioski i zalecenia	41
II.	Załączniki graficzne	43

	Wyposażenie technologiczne – rys. nr 1	
--	--	--

I. OPIS TECHNOLOGICZNY

1. Cel i zakres opracowania

Celem niniejszego opracowania jest wskazanie założeń technologicznych oraz wytycznych do branż dla projektu przedsięwzięcia – zespołu żywieniowego w Przedszkolu Miejskim Nr 17 w Płocku.

Zakres opracowania obejmuje projekt technologiczny przedsięwzięcia, pod kątem zaprojektowania właściwego układu funkcjonalnego pomieszczeń i ich wyposażenia technologicznego dla spełnienia wymogów sanitarno-higienicznych, bhp (**zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego oraz warunków pracy**).

2. Uwarunkowania formalno-prawne

2.1. Podstawa opracowania

Podstawą niniejszego opracowania jest zlecenie inwestora oraz wytyczne do projektowania – koncepcja urbanistyczno-architektoniczna przedszkola Nr 17 przy ul. Kossobudzkiego w Płocku.

2.2. Podstawa formalno-prawna

Opracowanie uwzględnia aktualne regulacje prawne dotyczące planowanej działalności, w tym:

- ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1186) [1],
- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252) [2],
- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) [3],
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) [4]
- ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz.U. z 2019 r. poz. 1148, ze zm.) [5],
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545) [6],
- rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1065) [7],
- rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650; ze zmianami) [8],
- PN-EN 12464-1:2004 (Światło i oświetlenie-oświetlenie miejsc pracy cz.1. miejsca pracy we wnętrzach) [9],
- PN-EN 1838:2005 (Zastosowania oświetlenia- oświetlenie awaryjne) [10],
- PN-83/B-03430/Az3:2000 (Wentylacja w budynkach mieszkalnych, zamieszkania zbiorowego i użyteczności publicznej) [11],
- Materiały pomocnicze do uzgadniania projektów wentylacji mechanicznej zakładów żywienia zbiorowego w zakresie wymagań sanitarnohigienicznych – jako wytyczne [12].

Ponadto, wykorzystano wytyczne, normatywy techniczne i założenia funkcjonalno-programowe projektowania szkół (materiały pomocnicze z lat 90-tych - jako wytyczne).

2.3. Wymogi prawne (ustawa z dnia 25 czerwca 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia):

Art. 59. 1. Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004.

2. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

3. Spełnienie wymagań określonych w rozdziale XII załącznika II do rozporządzenia nr 852/2004 jest potwierdzane dokumentacją o przeprowadzonych szkoleniach lub udzielonym instruktazem osobom wykonującym prace przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz osobom odpowiedzialnym za wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP w zakładzie.

4. Podmiot działający na rynku spożywczym jest obowiązany przechowywać w aktach osobowych orzeczenia lekarskie i dokumentację, o których mowa w ust. 2 i 3, oraz udostępniać je na żądanie organów urzędowej kontroli żywności.

5. Kopie orzeczenia lekarskiego oraz dokumentacji, o których mowa w ust. 2 i 3, znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie lub dokumentacja.

Art. 63. 1. Zakłady, (....) mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu, a w przypadkach określonych w ust. 2, po uzyskaniu wpisu do rejestru zakładów.

1a. Zatwierdzanie jest dokonywane na podstawie wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym prowadzącego zakład.

Art. 64. 1. Podmioty działające na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składają wniosek o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych odpowiednio na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 2 i 3.

3. Zakres działalności

Kuchnia będzie prowadzić działalność w układzie „od surowca”. Układ funkcjonalny i wyposażenie kuchni pozwalać będzie na przygotowywanie w kuchni posiłków obiadowych z surowców oraz z półproduktów „czystych” dla potrzeb dzieci. Przewidywana ilość posiłków ok. 150/dobę.

4. Opis procesów technologicznych

4.1. Zaopatrzenie kuchni

Dostawa surowców i półproduktów w systemie własnego zaopatrzenia:

- dostawa odbywać się będzie raz dziennie,
- zaopatrzenie odbywać się będzie transportem własnym lub dostawą zewnętrzną (dostawca) w opakowaniach transportowych zewnętrznych,
- dostawa prowadzić będzie niezależnym wejściem na poziomie parteru do komunikacji wewnętrznej i dalej do odpowiednich pomieszczeń magazynowych (warzyw, chłodniczy, produktów „suchych”).

Wejście pracowników, dostawa surowców i półproduktów oraz wynoszenie odpadów odbywać się będą wspólnym wejściem z zewnątrz.

Wszystkie w/w czynności będą rozłączne w czasie (brak krzyżowania się dróg technologicznych).

Surowce „brudne” (np. warzywa, jaja), po ich umyciu i dalszej obróbce oraz surowce „czyste” i półprodukty „czyste” (pobrane z magazynów) przenoszone będą do pomieszczenia kuchni, w której podlegać będą dalszej obróbce, np. zimnej, termicznej.

4.2. Wydawanie dań

Gotowe dania (po ich przygotowaniu) będą:

- ładowane do czystych pojemników transportowych, GN (strefa załadowcza kuchni) i wydawane do wydawalni posiłków poprzez okienko podawcze, gdzie następuje ich załadunek na wózki transportowe/bemar jezdny, skąd będą wywożone do sal dydaktycznych przedszkola.

Ze względu na możliwość rotacyjnego charakteru spożywania posiłków przez dzieci gotowe dania mogą podlegać również czasowemu przetrzymaniu (wg potrzeb) poprzez umieszczenie w bemarze jezdny (podtrzymanie temperatury) lub podgrzaniu na kuchence (wg potrzeb), celem późniejszego porcjowania i rotacyjnego wydawania.

Kuchnia może również przygotowywać np. śniadania/podwieczorki w postaci np. kanapek, kisielu, budyniów, które będą mogły być przygotowywane na kuchni z „czystych” półproduktów i „czystych” surowców. Kuchnia wyposażona będzie w odpowiednie stanowiska pracy, meble i sprzęt technologiczny, np. stoły technologiczne (stanowisko mączne, rybne, warzywne, mięsne), urządzenia chłodnicze, urządzenia grzewcze (np. kuchenka, kocioł warzelny, warkowica, patelnia).

W kuchni przewidziano również odrębne stanowisko grzewcze z piecem konwekcyjno-parowym i taboretami grzewczymi i okapem. Napoje zimne i gorące takie, jak kompot, herbata przygotowywane będą na kuchni i podawane w kubkach wielorazowego użytku. W kuchni używać się będzie naczyń, sztućców, kubków itp. wielorazowego użytku. W bezpośrednim sąsiedztwie kuchni wydzielone zostało oddzielne pomieszczenie zmywalni sprzętów kuchennych, wyposażony w basen, stoły odkładacze na umyte sprzęty.

W kuchni umieszczono także urządzenie chłodnicze (lodówka).

Próbki żywności przechowywane będą w wydzielonym urządzeniu chłodniczym (pomieszczenie intendenta).

4.3. Zmywanie naczyń stołowych i naczyń transportowych (z sal przedszkola), urządzeń transportowych (wózki) i naczyń kuchennych

Zwrot naczyń stołowych i naczyń transportowych (z sal przedszkola)

Brudne naczynia (talerze, sztućce, kubki, itd.) i zanieczyszczone potrawami ścianki naczyń/pojemników transportowych (po posiłkach) przewożone będą wózkami transportowymi z sal przedszkola do

wydzielonej zmywalni naczyń stołowych i naczyń/pojemników transportowych, gdzie po usunięciu resztek i splukaniu będą myte i wyparzone (minimalna temperatura wyparzania - 85°C) w zmywarce. Czyste naczynia j.w. oraz naczynia/pojemniki składowane będą czasowo w wydzielonym aneksie zmywalni na stołach i podawane będą przez szafy przelotowe:

- do wydawalni posiłków (talerze, sztućce),
- do kuchni w rejon stanowiska napełniania potrawami (naczynia/pojemniki transportowe).

Wózki transportowe

Wózki transportowe po ich przemieszczeniu z sal dydaktycznych i wyładowaniu (brudne naczynia, sztućce, itd.) w zmywalni transportowane będą do wydzielonej myjni wózków, gdzie po splukaniu będą myte. Po umyciu wózki te podlegać będą procesowi suszenia i następnie będą umieszczane w wydawalni posiłków (celem załadowania na nie naczyń/pojemników z potrawami). Cykl powtarzalny.

Naczynia kuchenne

„Brudne” naczynia kuchenne będą przenoszone do zmywalni kuchni, gdzie będą myte w basenie, suszone i składowane na stołach z szafkami, skąd poprzez drzwi wewnętrzne kuchni pobierane będą do dalszych czynności technologicznych w kuchni właściwej.

UWAGA!

Czas wyparzania naczyń stołowych/sztućców/pojemników/naczyń transportowych powinien wynosić min. od 3 - 5 minut w temp. min. + 85°C. Naczynia stołowe, sztućce, kubki nie mogą być wycierane!.

Praca w zmywalniach wykonywana będzie tylko okresowo (nie dłużej niż 2 godz.), a osoba/y wykonująca/e pracę w zmywalniach będzie/a ubrana/e w odzież ochronną przeznaczoną tylko do pracy w zmywalniach.

4.4. Usuwanie odpadków

Odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne będą usuwane w szczelnie zamkniętych pojemnikach poprzez komunikację wewnętrzną zespołu żywieniowego do pomieszczenia na odpady (dostęp z zewnątrz) i przechowywane do momentu odbioru (maksymalnie 1 dzień).

Odbiór odpadków do utylizacji lub wywóz na wysypisko nie jest objęty niniejszym opracowaniem. Gospodarka odpadami winna być podporządkowana wymaganiom obowiązującej ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.

4.5. Zatrudnienie

Przyjęto łączne zatrudnienie maks. 4 osób (praca 1 zmianowa).

Praca na zapleczu zespołu żywieniowego (poza kuchnią właściwą) jest pracą czasową, nie przekraczającą 2-4 godzin dziennie. Dla pracowników zespołu żywieniowego przewidziano pomieszczenie o funkcji szatniowej, wyposażone w 8 szafek ubraniowych (po 2 dla każdej osoby), połączone z umywalnią (z umywalką, kabiną ustępową i kabiną natryskową), oraz odrębne pomieszczenie socjalne wyposażone w zlew, umywalkę, czajnik.

Obsługa transportu potraw, wydawanie na salach dydaktycznych oraz zwrot naczyń, itd. prowadzona będzie przez pracowników zespołu żywieniowego.

Wszyscy pracownicy muszą posiadać pracownicze książeczki zdrowia i aktualne badania lekarskie.

Osoby wykonujące prace przy obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

4.6. Utrzymanie czystości

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

Do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego przewidziano pomieszczenie porządkowe dostępne z przestrzeni komunikacji zaplecza zespołu żywieniowego.

Uwaga:

Podczas pracy z żywnością należy ściśle przestrzegać zasad higieny wynikających z przepisów sanitarno-higienicznych, aby uniknąć zatruć pokarmowych.

Przy opracowywaniu jadłospisów na poszczególne dni należy wziąć pod uwagę urozmaicenia oraz upodobania dzieci. Częstotliwość powtarzania się tego samego posiłku nie powinna być krótsza niż 10 dni.

5. Wyposażenie technologiczne (wg załącznika nr 1/rys.1)

Poniżej dokonano zestawienia sprzętu technologicznego oraz innych przedmiotów dla każdego pomieszczenia, z określeniem parametrów (wymiar, ilość, moc, wymagane podłączenia, itp.).

**Tabela nr 1. Wyposażenie technologiczne zespołu żywieniowego - meble, sprzęt
(propozycja lub równoważne wyposażenie)**

L.p.	Ozn.	Nazwa	Typ	Wymiar (WxDxH) mm	Dane instalacyjne KS - kan. sanit. KT – kan. technol.	Ilość	Uwagi producent/ dystrybutor DORA- METAL
1. - WYDAWALNIA POSIŁKÓW							
1.	1/1	Wózek kelnerski	DM-3422	1185x645x870	-	1 szt.	DORA-METAL
2.	1/2	Wózek do transportu talerzy	DM-3418	650x500x850	-	1 kpl.	DORA-METAL
3.	1/3	Wózek do transportu pojemników GN	DM-3420	603x700x850	-	2 szt.	DORA-METAL
4.11 .201 9	1/5	Umywalka z maskownicą	DM-3253	400x400x* *-na wys. 850mm	wz, wc – ½" odpływ – DN50mm (KT)	1 szt.	DORA-METAL
2. - KUCHNIA							
		Wyspa grzewcza - w rejon wyspy grzewczej należy doprowadzić od dołu w posadzce podejście wod-kan. elektryczne oraz kratkę ściekową - w rejon wyspy grzewczej przewidzieć podejście gazowe ½" (z góry) w kolorze złotym Rejon taboretów grzewczych - w rejon taboretów grzewczych gazowych (obok pieca konwekcyjno-gazowego) przewidzieć podejście gazowe ½" (z góry) w kolorze złotym					
1.	2/1	Kuchnia gazowa (bez piekarnika)	PC-78 G/P	800x700x900	-	1 szt.	RM GASTRO
2.	2/2	Kocioł warzelny gazowy (do zup)	PI50 78 G	800x700x900	wz-1/2", wc-1/2", odpływ (KT), kś- kratka ściekowa w posadzce (KT)	1 szt.	RM GASTRO
3.	2/3	Warnik gazowy	CPA-78G	800x700x900	wz-3/4 odpływ (KT)	1 szt.	RM GASTRO
4.	2/4	Patelnia gazowa	BR50-78 G/N	800x700x900	wz-3/4 odpływ (KT)	1 szt.	RM GASTRO
5.	2/5	Element neutralny (stanowisko robocze)	PL-74	400x700x280	-	2 szt.	RM GASTRO
6.	2/6	Taboret grzewczy gazowy	T-1G	500x500x480	-	2 szt.	RM GASTRO
7.	2/7	Okap przyścienny segmentowy (na taboretami) α) bez wentylatora – wymagane włączenie do instalacji wentylacji okapowej lub β) z własnym wentylatorem (np. W1/E2/W3) – do doboru na etapie PB – projekt wentylacji mechanicznej	α) DM-S-3601 b) DM-S-3651	a) 1600x900x400* b) 1600x900x550* *- wys. zawieszenia 2000 mm npp	-	1 szt.	DORA-METAL
8.	2/8	Okap centralny segmentowy nad wyspą wyciągowy: χ) bez wentylatora – wymagane włączenie do instalacji wentylacji okapowej	β) DM-S-3608 b) DM-S-3608	a) 2400x1800x400* b) 2400x1800x550*	-	1 szt.	DORA-METAL

		lub δ) z własnym wentylatorem (np. W1/E2/W3) – do doboru na etapie PB – projekt wentylacji mechanicznej		*- wys. zawieszenia 2000 mm npp Króćce przyłączeniowe 3x315mm			
9.	2/9	Stół technologiczny ze zlewem i półką (z rantem)	DM-3201	1500x600x850	wz, wc – ½” odpływ – DN 75mm (KT)	4 szt.	DORA- METAL
10.	2/10	Stół technologiczny z szafką i półką (z rantem)	DM-3113	1500x600x850	-	6 szt.	DORA- METAL
11.	2/11	Stół technologiczny z półką (z rantem)	DM-3103	1200x600x850	-	2 szt.	DORA- METAL
12.	2/12	Stół technologiczny z półką (z rantem)	DM-3103	1300x700x850	-	1 szt.	DORA- METAL
13.	2/13	Urządzenie chłodnicze	AFP-702	693x726x2067	-	1 szt.	FAGOR
14.	2/14	Umywalka z maskownicą	DM-3253	400x400x* *-na wys. 850mm	wz, wc – ½” odpływ – DN50mm (KT)	3 szt.	DORA- METAL
15.	2/15	Wózek kelnerski	DM-3422	1185x645x870	-	1 szt.	DORA- METAL
16.	2/16	Stół technologiczny z półką (z rantem)	DM-3103	1500x600x850	-	1 szt.	DORA- METAL
17.	2/17	Stół technologiczny z półką (z rantem)	DM-3103	1200x700x850	-	1 szt.	DORA- METAL
18.	2/18	Wózek do transportu GN	DM-3419	790x700x850	-	1 szt.	DORA- METAL
19.	2/19	Stół technologiczny (pod zmiękcacz)	DM-3100	800x700x850	-	1 szt.	DORA- METAL
20.	2/20	Podstawa otwarta pod piec k-p 000.PK	000.PK	665x700x850	-	1 szt.	KROMET
21.	2/21	Piec konwekcyjno-parowy	000.PK-10	750x742x980	wz-3/4”, odpływ DN40	1 szt.	KROMET
22.	2/22	Automatyczny zmiękcacz wody	F-SOFT 30	22,5x43,5x53,5	wz – ¾”	1 szt.	FAGOR
23.	2/23	Stół technologiczny z półką (z rantem)	DM-3103	1300x600x850	-	1 szt.	DORA- METAL
24.	2/24	Okap nad piecem k-p (z went.)	000.KR.3612	760x1085x400	-	1 szt.	KROMET
3. - PRZYGOTOWALNIA WARZYW/OWOCÓW (OBIERALNIA)							
1.	3/1	Stół technologiczny z półką	DM-3103	800x600x850	-	2 szt.	DORA- METAL
2.	3/2	Stół z basenem+ bateria prysznicowa	DM-3235 GD2 E	800x600x850	wz, wc – ½” odpływ – DN75mm (KT) kś- kratka ściekowa w posadzce (KT)	1 szt.	DORA- METAL FAGOR
3.	3/3	Stół technologiczny ze zlewem i półką	DM-3201	1500x600x850	wz, wc – ½” odpływ – DN75mm (KT)	1 szt.	DORA- METAL
4.	3/4	Umywalka z maskownicą	DM-3253	400x400x* *-na wys. 850mm	wz, wc – ½” odpływ – DN50mm (KT)	1 szt.	DORA- METAL
5.	3/5	Obieraczka do ziemniaków i warzyw (z przystawkami)	OZO.1.5S	450x350x1040	wz-3/4” odpływ DN50mm (KT)	1 szt.	LOZAMET
6.	3/6	Regał	DM-3319	1400x400x2000	-	1 szt.	DORA- METAL
4. - WYPARZALNIA JAJ							
1.	4/1	Stół technologiczny ze zlewem i półką	DM-3201	1000x600x850	wz, wc – ½” odpływ – DN75mm (KT)	1 szt.	DORA- METAL
2.	4/2	Naświetlacz UV do jaj (wsad poj. 30 szt.) - na stole 4/1	690552	360x530x245	-	1 szt.	STALGAST
3.	4/3	Urządzenie chłodnicze (do jaj)	CRU160 E	543x590x820	-	1 szt.	CANDY
4.	4/4	Stół technologiczny z półką	DM-3103	1000x600x850	-	1 szt.	DORA- METAL
5.	4/5	Umywalka z maskownicą	DM-3253	400x400x* *-na wys. 850mm	wz, wc – ½” odpływ – DN50mm (KT)	1 szt.	DORA- METAL

5. - ZMYWALNIA NACZYŃ							
1.	5/1	Stół wstępny zmywania z otworem i zlewem	MFD-1500-D E VO	1500x740x880	odpływ DN75 kš- kratka ściekowa w posadzce (KT)	1 szt.	FAGOR
2.	5/2	Bateria prysznicowa sztorcowa (przy zlewie)	GD2 E	-	wz, wc – ½"	1 szt.	FAGOR
3.	5/3	Zmywarka kapturowa	COP 144 B DD	630x750x1465	wz-3/4" odpływ DN50	1 szt.	FAGOR
4.	5/4	Stół wyładowczy	MLP-1200-I E VO	1200x740x880	-	1 szt.	FAGOR
5.	5/5	Stół z szafką (na naczynia stołowe)	DM-3115	1200x600x850	-	1 szt.	DORA-METAL
6.	5/6	Stół z szafką (na naczynia stołowe)	DM-3115	1400x600x850	-	1 szt.	DORA-METAL
7.	5/7	Automatyczny zmiękczac wody	F-SOFT 30	22,5x43,5x53,5	wz – ¾	1 szt.	FAGOR
8.	5/8	Stół z szafką (talerze, sztućce)	DM-3126	1500x600x850	-	1 szt.	DORA-METAL
9.	5/9	Stół z szafką (garnki, GN)	DM-3115	1500x600x850	-	1 szt.	DORA-METAL
10.	5/10	Umywalka z maskownicą	DM-3253	400x400x* *-na wys. 850mm	wz, wc – ½" odpływ – DN50mm (KT)	1 szt.	DORA-METAL
11.	5/11	Szafa przelotowa nierdzewna z drzwiami suwanymi	E-3030	1100x500x1800	-	2 szt.	Np. SZRON-ŁÓDŹ
6. - MAGAZYN WARZYW/OWOCÓW							
1.	6/1	Regał magazynowy	DM-3319	1300x600x2000	-	1 szt.	DORA-METAL
2.	6/2	Regał magazynowy	DM-3319	1200x600x2000	-	2 szt.	DORA-METAL
3.	6/3	Urządzenie chłodnicze	CRU160 E	543x590x820	-	1 szt.	CANDY
7. - MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH							
1.	7/1	Regał magazynowy	DM-3319	1200x600x2000	-	3 szt.	DORA-METAL
8. - MAGAZYN CHŁODNICZY							
1.	8/1	Szafa 4 komorowa (3 komory chłodn., 1 komora mroźnicza)	AF-1604C	1388x850x2015	-	1 szt.	FAGOR
2.	8/2	Urządzenie chłodnicze (2 komorowe)	AFP-702	693x726x2067	-	3 szt.	FAGOR
3.	8/3	Regał magazynowy	DM-3319	1000x400x2000	-	2 szt.	DORA-METAL
9. - MAGAZYN OPAKOWAŃ							
1.	9/1	Regał magazynowy	DM-3319	1400x600x2000	-	1 szt.	DORA-METAL
10. - ZMYWALNIA KUCHNI - aneks							
1.	10/1	Stół z basenem	DM-3235	1200x600x850	odpływ – DN75mm (KT) kš- kratka ściekowa w posadzce (KT) 2xzzł (woda zimna i woda ciepła)	1 szt.	DORA-METAL
2.	10/2	bateria prysznicowa	GD2 E	1200x600x850	wz, wc – ½"	1 szt.	FAGOR
3.	10/3	Stół z szafką (naczynia kuchenne/garnki)	DM-3115	1200x600x850	-	4 szt.	DORA-METAL
4.	10/4	Umywalka z maskownicą	DM-3253	400x400x* *-na wys. 850mm	wz, wc – ½" odpływ – DN50mm (KT)	1 szt.	DORA-METAL
11. - SZATNIA							
1.	11/1	Szafka ubraniowa 1-osobowa 2 szafki/osobę	PS 70 30/P	300x500x1700	-	8 szt.	PLASTMET
2.	11/2	Ławka pod szafkę (dla 2 szafek)	PS 75 00	600x750x400	-	4 szt.	PLASTMET
12. - UMYWALNIA							

1.	12/1	Miska ustępowa	-	-	wz – ½” odpływ – DN110mm (KS)	2 szt.	np. KOŁO
2.	12/2	Kabina natryskowa	-	-	wz, wc – ½” odpływ dołem (KS)	2 szt.	np. KOŁO
3.	12/3	Umywalka ceramiczna	-	-	wz, wc – ½” odpływ – DN50mm (KS)	2 szt.	np. KOŁO
13. - POKÓJ PERSONELU							
1.	13/1	Zabudowa meblowa (na wymiar) – szafka zlew umywalka	-	-	wz, wc – ½” odpływ – DN50mm (KS)	1 kpl	-
2.	13/2	Urządzenie chłodnicze	AFP-702	693x726x2067	-	1 szt.	FAGOR
14. - POKÓJ INTENDENTA							
1.	14/1	Zabudowa meblowa (na wymiar) – biurko, komputer, krzesło	-	-	-	1 kpl	-
2.	14/2	Szafa biurowa	-	-	-	1 szt.	-
3.	14/3	Urządzenie chłodnicze (próby żywności) – 9 kaset z 8 pojemnikami	850000	410x510x840	-	1 szt.	STALGAST
4.	14/4	Apteczka	-	-	-	1 szt.	-
5.	14/5	Krzesła	-	-	-	2 szt.	-
15. - POMIESZCZENIE NA ODPADKI							
1.	15/1	-	-	-	zzł- zawór ze złączką (wz, wc) kś- kratka ściekowa w posadzce (KT)	2 szt. 1 szt.	
16. - POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE							
1.	16/1	Zlew porządkowy	DM-3233	500x700x850	wz, wc – ½” odpływ – DN50mm (KS) kś- kratka ściekowa w posadzce (KS)	1 szt.	DORA-METAL
2.	16/2	Szafa porządkowana środki czystości	PS 70 40	800x500x1700	-	1 szt.	PLASTMET
3.	16/3	Umywalka z maskownicą	DM-3253	400x400x* *-na wys. 850mm	wz, wc – ½” odpływ – DN50mm (KS)	1 szt.	DORA-METAL
17. - MYJNIA WÓZKÓW							
1.	17/1	Basen wpuszczany w posadzkę	-	1450x1400x-	odpływ w basenie – DN90mm (KS)	1 szt.	np. KOŁO
2.	17/2	Zestaw prysznicowy	-	-	wz, wc – ½”	1 szt.	np. Kludi
3.	17/3	Szafka wisząca z półką (środkie czystości) na h=1700mm	DM-3313	1000x300x-		1 szt.	DORA-METAL
18. - SUSZARNIA WÓZKÓW							
1.	18/1	System wentylacji z podgrzewem	-	--		1 szt.	Wg. projektu went. i c.o.
19. - POMIESZCZENIE GOSPODARCZE NR 1							
1.	19/1	Szafa (na bieliznę czystą)	DM-3303	1000x600x2000	-	1 szt.	DORA-METAL
20. - POMIESZCZENIE GOSPODARCZE NR 2							
1.	20/1	Szafa z wrzutnią (na bieliznę „brudną”)	PS 70 19	600x500x1700	-	1 szt.	PLASTMET
21. - KOMUNIKACJA NR 1							
1.	21/1	Gaśnica proszkowa ABC-2 kg	GP2xABC	-	-	2 szt.	BOXMET

2.	21/2	Gaśnica pianowa – tzw. „kuchenna” (2 dm3)	GWG-2xAF	-	-	1 szt.	BOXMET
3.	21/3	Kurtyna powietrzna	AC6N	905x214x135	-	1 szt.	DIMPLEX
22. - KOMUNIKACJA NR 2							
1.	22/1	Gaśnica proszkowa ABC-2 kg	GP2xABC	-	-	1 szt.	BOXMET

Uwaga:

1. Przy zlewach i umywalkach zapewnić osobne pojemniki: na mydło w płynie i środek dezynfekcyjny
2. Pojemniki j.w. powinny być trwale zamocowane do ściany
3. Przy pojemnikach zapewnić ręczniki jednorazowe (papierowe)
4. Baterie przy umywalkach i zlewach – bezdotykowe (np. łokciowe, kolanowe, nożne, fotokomórka)
5. W posadzce stosować kratki ściekowe bezpieczne sanitarnie, np. odpływ podłogowy EcoUse G-110
6. Instalacje sanitarne wod-kan., wentylacyjne – kryte lub obudowane
7. Punkty oświetleniowe (lampy) bezpośrednio podwieszane pod sufitem - bez odstępu (pomieszczenia pracy z żywnością)
8. W pomieszczeniach pracy z żywnością zabrania się stosowania rewizji (na instalacjach kanalizacyjnych)
9. Instalacja doprowadzająca wodę do pieca konwekcyjno-parowego – filtr i zawór odcinający
10. Instalacja odprowadzająca zużyta wodę z pieca konwekcyjno-parowego - do stałego złącza z zasyfonowaniem (odstęp 2 cm pomiędzy rurą a otworem)
11. Przy miskach ustępowych zapewnić pojemnik na odpady higieniczne i odpady socjalne
12. W kabinach ustępowych zapewnić wieszak na ubranie
13. Przy drzwiach wejściowych do zespołu żywieniowego i drzwiach do pomieszczenia na odpadki – karmnik deratyzacyjny, np. Ekes-Der 8 (3 szt.)
14. W oknach – siatki przeciw owadom i insektom
15. Magazyny warzyw/owoców/chłodniczy/produktów suchych wyposażyć w termometry i higrometry
16. Wyspa grzewcza w kuchni - instalacje wod-kan. elektryczne wprowadzić od dołu,
17. Podłączenie gazu ziemnego (wyspa grzewcza, rejon taboretów grzewczych) – przewód prowadzić od góry (kolor żółty)
18. W wydawalni posiłków (w rejonie barmu) przewidzieć gniazdo elektryczne (230/50 Hz)
19. Grzejniki w pomieszczeniach pracy z żywnością – bez radiatora środkowego i kratki górnej
20. Stanowiska pracy wyposażyć w sprzęt kuchenny typu: robot gastronomiczny, np. KU 2-4E (stanowisko mięsne), przystawki do obieraczki OZO-1,5S oraz drobny sprzęt kuchenny (garnki, chochle, noże, itd.)
21. Wszystkim pomieszczeniom oraz stanowiskom pracy – należy nadać nazwy i je oznaczyć
22. Przy umywalkach i zlewach należy powiesić instrukcje mycia i dezynfekcji rąk
23. Narzędzia utrzymania czystości (wiadra, mopy, szczotki, zmiotki, itd.) należy przewidzieć inne dla sprzątania pomieszczeń pracy z żywnością (pomieszczenia „czyste” i „brudne”) oraz zaplecza zespołu żywieniowego, w tym pomieszczeń sanitarno-higienicznych
24. W kuchni przewidzieć aktywny zespół bezpieczeństwa gazowego (czujki - górą, zawór, itd.)

5. PRŚ - PRALNIA/SUSZARNIA / PRASOWALNIA							
23	1/PR MB	Regał stacjonarny (bielizna brudna)	RS-1700	1600x560x1700		1	Promazut
23	1/PR	Stół technologiczny z szafką i szufladami	DM-3113	1000x600x850		1	D-M
23	6/PR	Stół technologiczny	DM-3103	600x600x850		1	D-M
23	4/PR	Pralnica (ład. 6,54 kg)	WD 65	660x710x1030	6 kW 3 NPE230/400V 50-60 Hz wz –2x ¾" odpływ – DN50 mm	1	Promazut
					1. kratka ściekowa 2. zawór ze złączką do węży (rejon pralnicy)		
23	5/PR	Umywalka	DM-3253	400x400x200	wz, wc – ½" odpływ – DN50 mm		
23	7/PR	Suszarka bębnowa (ład.11 kg)	UU-025	711x1038x1622	12 kW		Unimac

					3 NPE 230/400V 50-60 Hz		
23	8/PR	Stół (prasowanie)	DM-3103	1100x600x850		4	D-M
23	9/PR	Szafa na środki piorące	DM-3301	400x500x1800		1	D-M
23	1/PR MC	Regał stacjonarny (bielizna czysta)	RS-1700	1600x560x1700		1	Promazut

6. WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH

6.1. Wytyczne architektoniczno-budowlane

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla kuchni – min. 3,3m, pomieszczeń magazynowych, sanitarnych i gospodarczych – min. 2,5m (według aktualnych przepisów).
- W pomieszczeniu przeznaczonym na stały pobyt ludzi stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:8.
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego. Kolorystyka biała lub w jasnych kolorach.
- We wszystkich pomieszczeniach: sanitarnych, pracy z żywnością, zmywalniach, magazynach ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m.
- W pomieszczeniu na odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do pełnej wysokości pomieszczenia.
- Korytarze (komunikacja) do wysokości 1,6m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Na traktach komunikacyjnych należy zastosować odboje.
- Podłoga w pomieszczeniach pracy z żywnością powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.).
- Posadzki w pomieszczeniach pomocniczych, na korytarzach powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- Cokoły przy podłogach powinny zostać wykonane do wysokości min. 0,1m z materiałów odpowiadających wymaganiom dla podłóg w tych pomieszczeniach. **Połączenia ścian i posadzek w pomieszczeniach pracy z żywnością (np. kuchnia) należy wyoblić w celu łatwego utrzymania czystości.**
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków oraz należy przewidzieć podwójne zawory ze złączką do węża - wz i wc.
- Drzwi zewnętrzne do pomieszczenia na odpadki powinny być niepalne, stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, osadzone w niepalnej futrynie.
- Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnie gładką, dostosowaną do zmywania wodą.
- W pomieszczeniach pracy z żywnością, magazynowych nie powinny znajdować się rewizje, a przewody wod.-kan. i wentylacyjne powinny być kryte lub szczelnie obudowane.
- Okna powinny mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiające stałe wietrzenie pomieszczeń, otwierane do wewnątrz.
- Okna w pomieszczeniach pracy z żywnością powinny być dostosowane do możliwości zakładania siatek przeciw owadom.

6.2. Wytyczne do projektu wod.-kan.

- Szczegółowe informacje zawarte będą w projekcie branżowym. Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażać w zawory odcinające.
- Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.
- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zgodnie z aktualnym rozporządzeniem i przebadanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wyniki tych badań powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu.
- Każdą umywalkę i zlew należy wyposażać w armaturę z zimną i ciepłą wodą, środki do mycia i dezynfekcji rąk i ich higienicznego suszenia.
- Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami, powinny posiadać zamknięcia syfonowe.
- Wszystkie podłogi należy wykonać ze spadkiem 0,5% w kierunku krutek ściekowych.

- W pomieszczeniach pracy z żywnością, magazynowych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte lub w obudowie.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- W obiekcie należy zaprojektować kanalizację: sanitarną - KS i kanalizację technologiczną - KT (odprowadzenie ścieków z urządzeń technologicznych, zlewów i umywalek zespołu żywieniowego).
- Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej powinny przejść przez separator tłuszczów (np. zewnętrzny usytuowany min. 5 m od okien i drzwi).
- W pomieszczeniach magazynowych, pracy z żywnością, oraz innych "czystych" nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych.
- Przewody kanalizacyjne należy skryć lub prowadzić w obudowie.
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji technologicznej przez wpusty podłogowe - z zachowaniem przerwy powietrznej (wg PN-B-01706/AZ1).
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach: pracy z żywnością, zmywalni należy wyposażać we wstępne łapacze odpadków.
- Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody zgodnie z częścią graficzną projektu.
- W pomieszczeniu na odpadki należy przewidzieć 2 złączki do węża (woda ciepła, woda zimna).
- Wysokość umywalek w jadalni powinna być dostosowana do wzrostu dzieci (górny poziom umywalek do 50 cm).
- Instalacja wody zimnej powinna być wyposażona w zawór antyskażeniowy.
- Niedopuszczalne jest stosowanie młynków podzlewowych.
- Przyłącza urządzeń do kanalizacji należy wykonać jako trwałe i szczelne.

Tabela nr 2. Zużycie wody zespołu żywieniowego (wg Dz. U. z 2003 r. nr 169 poz.1650, ze zm., Dz. U. z 2002 r. nr 8 poz. 70^{*)}

L.p.	Zapotrzebowanie wody - rodzaje	Jednostka odniesienia	norma	zużycie maks.
		osoba/szt./ m ²	dm ³ /dobę/osobę dm ³ /dobę/szt.	dm ³ /dobę
Woda do celów sanitarno-higienicznych				
1.	Personel kuchni (pokój personelu, wc, natrysk)	4 osoby	120	480
2.	Dzieci – jadalnia (2 umywalki)	150 dzieci	10	1500
Woda do celów technologicznych – przygotowanie żywności				
Kuchnia + zmywalnia naczyń				
1.	Stanowisko technologiczne	4 szt.	60	240
2.	Warnik	1 szt.	25/cyklx4 cykle	100
3.	Kocioł warzelny	1 szt.	80/cyklx4 cykle	320
4.	Basen (zmywanie naczyń kuch.)	1 szt.	100	100
5.	Umywalka	1 szt.	15/1 osobęx3x4 szt.	180
Obieralnia				
1.	Stół z basenem	1 szt.	120	120
2.	Stół technologiczny ze zlewem	1 szt.	100	100
3.	Umywalka	1 szt.	15 /1 osobę	15
Wyparzalnia jaj				
1.	Stół technologiczny ze zlewem	1 szt.	30	30
2.	Umywalka	1 szt.	15/1 osobę	15
Zmywalnia naczyń stołowych				
1.	Stół technologiczny	1 szt.	120	120
2.	Zmywarka	1 szt.	50/4 godz.	200
3.	Umywalka	1 szt.	15/1 osobę	15
Myjnia wózków				
1.	Basen	1 szt.	240	240
Wydawalnia posiłków				
1.	Umywalka	1 szt.	15/1 osobę	15
Woda do celów technologicznych – odpady, sprzątanie				
Pomieszczenie na odpadki				
1.	Mycie posadзки	1 szt.	20/cykl	20
Utrzymanie czystości pomieszczeń i terenu				
1.	Mycie posadzek pomieszczeń	255,11m ²	1,5/m ²	380
			łącznie	maks.4190

				śr. 1500 (1500= 10 dm3x150)*)
--	--	--	--	--

- Do bilansu ciepłej wody użytkowej należy przyjąć 50% w/w norm zapotrzebowania.
- Przy projektowaniu instalacji c.w.u. należy wziąć pod uwagę, że temperatura ciepłej wody użytkowej powinna wynosić od 50°C do 60°C (323 K do 333 K).
- Woda do umywalk w jadalni dzieci powinna być doprowadzona z instalacji cwu szkoły (woda z centralnego mieszacza wody), celem zapewnienia bezpieczeństwa dzieci.

6.3. Wytyczne do projektu wentylacji

- W pomieszczeniach należy zapewnić właściwą ilość wymian powietrza, realizowaną poprzez instalację wentylacji mechanicznej ogólnej nawiewno-wywiewnej/wywiewnej, wentylację okapową (kuchnia) i grawitacyjną – dopuszczalna (pomieszczenie na odpadki).
- Układ wentylacji należy projektować, tak aby nie łączyć pomieszczeń o różnych wymaganiach użytkowych albo sanitarno-zdrowotnych do tego samego układu wentylacyjnego.
- Wentylacja mechaniczna zespołu żywieniowego (kuchnia) powinna być oddzielna od wentylacji innych pomieszczeń szkoły.
- Przy obliczaniu wentylacji kuchni należy uwzględnić zyski ciepła i wilgoci. Ilość ciepła, którą należy uwzględnić przy obliczaniu ilości wymian wynosi ok. 25% ogólnej mocy zainstalowanych urządzeń grzewczych.
- Nad wyspą z urządzeniami grzewczymi należy przewidzieć okap o konstrukcji zapewniającej jak najmniejsze osadzania się kurzu i tłuszczu. Okap należy podłączyć do mechanicznej instalacji wywiewnej okapowej.
- Drzwi do pomieszczeń sanitarnohigienicznych (np. ustęp, porządkowe) należy wyposażyć w otwory nawiewne o przekroju min. 0,022m² (w dolnej części – kratka, tuleje, podcięcie).
- W pomieszczeniach należy zapewnić kierunek przepływu powietrza od pomieszczenia o mniejszym do pomieszczenia o większym stopniu zanieczyszczenia powietrza.
- przewody wentylacyjne powinny być prowadzone jako kryte lub obudowane, bez możliwości gromadzenia kurzu i strąsania cząstek, odpowiednio izolowane (termicznie i akustycznie), dla zachowania dopuszczalnego poziomu hałasu wg. PN.
- Wymagana ilość wymian powietrza (na podstawie opracowań nr [8] i [12]):

Tabela nr 3. Wytyczne wentylacyjne

Nr pom.	Nazwa	Ilość osób/ Tech.	Wentylacja strumień [m ³ /h/osobę], ilość wymian/h [w/h]	Łączna wentylacja [m ³ /h]	<u>Uwagi</u> WM – went. mechaniczna nawiewno- wywiewna G- grawitacja WO – wentylacja okapowa NAW – nawiew mechaniczny WYW – wywiew mechaniczny WD – wentylator dachowy
1.	Wydawalnia posiłków	T	3 w/h NAW WYW	255 120	WM1 Wywiew pośredni przez suszarnię wózków- 135
2.	Kuchnia	T	20 w/h NAW WYW WO okap 1 (wyspa) - 2900 okap 2+3 (piec/taboret) - 1290	4730 630 4190	WM1+WO Podciśnienie 2%
3.	Przygotownia warzyw/owoców	T	4 w/h NAW WYW	140 140	WM2
4.	Pomieszczenie obróbki jaj	T	5 w/h	90	Nawiew z komuni-

					kacji nr 1 (nr 21) WYW1
5.	Zmywalnia naczyń	T	5 w/h NAW WYW	350 200	WM3 Wywiew pośredni przez myjnię wózków- 150
6.	Magazyn warzyw	T	3 w/h + zysk ciepła (urz. chłodnicze)	80	Nawiew z komuni- kacji nr 1 (nr 21) WYW1
7.	Magazyn prod. suchych	T	3 w/h	70	Nawiew z komuni- kacji nr 1 (nr 21) WYW1
8.	Magazyn chłodniczy	T	5 w/h	160	Nawiew z komuni- kacji nr 1 (nr 21) WYW1
9.	Magazyn opakowań	T	4 w/h	60	Nawiew z komuni- kacji nr 1 (nr 21) WYW1
10.	Zmywalnia kuchni-aneks	T	7 w/h	230	WM1
11.	Szatnia	T	4 w/h	90	WM4
12.	Umywalnia	T	5 w/h NAW WYW	160 60 100	WM4 WD (z kabin ustępo- wych)
13.	Pokój personelu (2 osoby)	2	30	60	Nawiewnik okienny Wywiew poprzez WYW2
14.	Pokój intendenta (1-2 osoby)	1	60	60	Nawiewnik okienny Wywiew poprzez WYW2
15.	Pomieszczenie na odpadki	T	min. 2 w/h	30	G
16.	Pom. porządkowe	T	5 w/h	70	Nawiew z komuni- kacji nr 2 (nr 22) wywiew poprzez WM4
17.	Myjnia wózków	T	10 w/h	150	Nawiew ze zmywalni (nr 5) wywiew poprzez

					WM3
18.	Suszarnia wózków	T	7 w/h	135	Nawiew z wydawalni posiłków (nr 1) wywiew poprzez WM1
19.	Pomieszczenie gospodarcze nr 1	T	1,5 w/h	35	Nawiew z komunikacji nr 2 (nr 22) wywiew poprzez WYW1
20.	Pomieszczenie gospodarcze nr 2	T	2 w/h	30	Nawiew z komunikacji nr 2 (nr 22) wywiew poprzez WM4
21.	Komunikacja nr 1	T	NAW1 - nawiewnik 1 - nawiewnik 2	460, w tym: 250 210	Wywiew przez pom. nr 4, 6, 7, 8, 9
22.	Komunikacja nr 2	T	NAW2 - nawiewnik 3	135	Wywiew przez pom. nr 16, 19, 20

UWAGA!

Dobór układów wentylacyjnych, uch usytuowanie oraz ostateczną ilość wymian powietrza/strumieni powietrza w pomieszczeniach należy przyjąć wg obliczeń w projekcie wentylacji mechanicznej.

6.4. Ogrzewanie

- Instalacja powinna być tak zaprojektowana, aby zapewnić temperatury wewnętrzne w poszczególnych pomieszczeniach, zgodnie obowiązującymi przepisami tj.:
 - wydawalnia posiłków +20°C
 - kuchnia +20°C
 - przygotowalnia warzyw i owoców +20°C
 - pomieszczenie obróbki jaj +20°C
 - zmywalnia +20°C
 - magazyn warzyw +12°C
 - magazyn produktów suchych +16°C
 - magazyn chłodniczy +16°C
 - magazyn opakowań +12°C
 - zmywalnia kuchni-aneks +20°C
 - szatnia +24°C
 - umywalnia +24°C
 - pokój personelu +20°C
 - pokój intendenta +20°C
 - pom. na odpadki + 4°C
 - pomieszczenie porządkowe +12°C
 - myjnia wózków +16°C
 - suszarnia wózków +30°C
 - pomieszczenie gospodarcze nr 1 +16°C
 - pomieszczenie gospodarcze nr 2 +12°C
 - komunikacja nr 1 +20°C
 - komunikacja nr 2 +20°C
- Usytuowanie grzejników nie może kolidować z wyposażeniem technologicznym.
- Stosowane grzejniki winny być gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, bez radiatorów (szczegółowe informacje zawarte w projekcie branżowym).

6.5. Oświetlenie sztuczne (wg PN-EN 12464-1 z 2004 r.)

- W przypadku braku w pomieszczeniu odpowiedniego oświetlenia naturalnego należy je uzupełnić światłem sztucznym o odpowiednim natężeniu - najkorzystniej jarzeniowym o barwie światła zbliżonej do naturalnego.
- Punkty oświetlenia elektrycznego należy tak rozmieścić, aby zapewniały dostateczne oświetlenie ogólne i miejscowe przy każdym stanowisku pracy.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskiem szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy/konstrukcja - łatwe czyszczenie.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewniać prawidłowe oświetlenie stanowisk pracy oraz pomieszczeń.
- Światło nie powinno zmieniać barw, a jego średnie natężenie powinno wynosić co najmniej:

- wydawalnia posiłków	500 Lx (tablica 5.2 nr 2.7.6)
- kuchnia	500 Lx (tablica 5.6 nr 6.2.26)
- przygotowalnia warzyw i owoców (prace kuchenne)	500 Lx (tablica 5.2 nr 2.7.5)
- pom. obróbki jaj (sortowanie i mycie produktów)	300 Lx (tablica 5.2 nr 2.7.2)
- zmywalnia (sprawdzanie talerzy i szkła)	500 Lx (tablica 5.2 nr 2.7.6)
- magazyn warzyw	150 Lx (tablica 5.1 nr 1.5.2)
- magazyn produktów suchych	150 Lx (tablica 5.1 nr 1.5.2)
- magazyn chłodniczy	150 Lx (tablica 5.1 nr 1.5.2)
- magazyn opakowań	150 Lx (tablica 5.1 nr 1.5.2)
- zmywalnia kuchni-aneks	500 Lx (tablica 5.2 nr 2.7.6)
- szatnia	200 Lx (tablica 5.5 nr 5.1.2)
- umywalnia	200 Lx (tablica 5.1 nr 1.2.4)
- pokój personelu	200 Lx (tablica 5.5 nr 5.1.2)
- pokój intendenta	200 Lx (tablica 5.5 nr 5.1.2)
- pom. na odpadki (magazyn)	100 Lx (tablica 5.1 nr 1.4.1)
- pomieszczenie porządkowe (sanitarne)	200 Lx (tablica 5.1 nr 1.2.4)
- myjnia wózków	500 Lx (tablica 5.2 nr 2.7.6)
- suszarnia wózków	500 Lx (tablica 5.2 nr 2.7.6)
- pomieszczenie gospodarcze nr 1	150 Lx (tablica 5.1 nr 1.5.2)
- pomieszczenie gospodarcze nr 2	150 Lx (tablica 5.1 nr 1.5.2)
- komunikacja nr 1	100 Lx (tablica 5.1 nr 1.1.1)
- komunikacja nr 2	100 Lx (tablica 5.1 nr 1.1.1)

6.6. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej

- Szczegółowe informacje zawarte będą w projekcie branżowym.
- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy oraz mieć konstrukcję umożliwiającą łatwe ich czyszczenie.
- Punkty oświetlenia (lampy) powinny być bezpośrednio podwieszane pod sufitem-bez odstępu (pomieszczenia pracy z żywnością).
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacinienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna- IP44, a w pomieszczeniu myjni wózków - IP65.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.

6.7. Wytyczne przeciwpożarowe

- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość wyjścia ewakuacji z zespołu żywieniowego.
- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.

6.8. Oświetlenie awaryjne

Na wszystkich drogach ewakuacyjnych (oświetlonych światłem dziennym i oświetlonych wyłącznie światłem sztucznym) należy zapewnić awaryjne oświetlenie ewakuacyjne, stosownie do § 181 ust. 1, 3, 5, 7 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie i PN-EN 1838:2005.

W pomieszczeniach zapewnić znaki bezpieczeństwa wg. PN-92/N-01256.02 (kierunki drogi ewakuacyjnej).

6.9. Wytyczne BHP

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa.
- Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-higienicznych wydane przez lekarza.
- Urządzenia technologiczne należy wyposażyć w instrukcję BHP znajdującą się w widocznym dla obsługi miejscu.

6.10. Wytyczne Państwowej Inspekcji Sanitarnej

- Wszystkie prace – praca z żywnością należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-higienicznymi, w tym przy zachowaniu zasad GHP, GMP w ramach systemu HACCP.
- Sprzęt i środki używane do sprzątania, mycia i dezynfekcji przechowywane będą w pomieszczeniu porządkowym i wydzielone dla poszczególnych obszarów (kuchnia, zaplecze).
- Przy umywalkach i zlewach zespołu żywieniowego (personel) należy przewidzieć pojemniki z mydłem w płynie i j pojemniki z płynem dezynfekcyjnym oraz jednorazowe ręczniki papierowe oraz kosze na zużyte ręczniki.
- Kosze na śmieci w części produkcyjnej powinny mieć przykrycie.
- Usuwanie worków na śmieci powinno następować po zapelnieniu maks. 2/3 objętości.
- Kosze na śmieci nie powinny stać bezpośrednio przy żywności.
- W magazynach i urządzeniach chłodniczych powinny się znajdować termometry.
- Pomieszczenia i stanowiska pracy powinny być opisane
- Przy umywalkach i zlewach powinny być umieszczone instrukcje mycia i dezynfekcji rąk
- Niezbędnym jest, aby w obiekcie znajdowała się prawidłowo wyposażona apteczka.
- Przy wejściach z zewnątrz do zespołu żywieniowego i pomieszczenia na odpadki należy zamontować pułapki deratyzacyjne.

6.11. Inne wytyczne

- W projektowanej placówce należy uwzględnić przepisy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Pracy, Płacy i Polityki Socjalnej z dn. 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. Maszyny i urządzenia techniczne instalowane w placówce winny odpowiadać wymaganiom jakościowym w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z wymogami przepisów o badaniach i certyfikacji. Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy pracownicy projektowanej placówki powinni być przeszkoleni w zakresie obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie tej placówki oraz w zakresie przepisów bhp.
- Przy wszystkich maszynach i urządzeniach gastronomicznych winny być instrukcje obsługi.
- Personel placówki powinien posiadać odpowiedni stan zdrowia (badania wstępne i okresowe) potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o służbie medycyny pracy.
- Ponadto każdy pracownik powinien posiadać aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- Pracownicy powinni być wyposażeni w odzież roboczą i ochronną zgodnie z Kodeksem Pracy.
- Przed podjęciem działalności należy:
 - wykonać pomiary potwierdzające sprawność w działaniu wentylacji,
 - wykonać badanie wody,
 - sprawdzić zabezpieczenie przed porażeniem prądem,
 - wystąpić do właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z wnioskiem o zatwierdzenie działalności zespołu żywieniowego.

Uwaga końcowa

- Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym zespołu żywieniowego stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie, dla jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie mogą być zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika.
- Zaznaczyć należy, iż parametry urządzeń przedstawionych w projekcie technologii zespołu żywieniowego traktować należy jako minimalne wymagane parametry. Tym samym Inwestor i Użytkownik powinien zaakceptować urządzenia, które spełniać będą wartości co najmniej podane w projekcie (równe lub wyższe), po uprzedniej konsultacji z biurem projektów.
- W przypadku gdy zastosowane materiały, wyposażenie, itp. nie będą w pełni zgodne z dokumentacją projektową i wpłynie to na niezadawalającą jakość, to takie materiały/elementy zostaną zastąpione innymi na koszt Wykonawcy.
- Wszystkie materiały, wyposażenie przed zamówieniem muszą zostać zaakceptowane przez Inwestora.

SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOT. DANYCH ARCH. I INSTALACJI SANITARNYCH W POSZCZEGÓLNYCH POMIESZCZENIACH WG PONIŻSZYCH KART CHARAKTERYSTYK

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	WYDAWALNIA POSIŁKÓW H=3,3 m (w świetle)	Nr 1	
Kondygnacja	Parter	H _{min.} = 2,50 m F= 9,15 m ²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwe i odporne na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. wykładziny PCV gr.2,5mm / alternatywnie płytki gresowe. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Do poziomu 2,0m wyłożone płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi (ceramiczne, antybakteryjne) Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem) – ruch wózków
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo.
<u>Stolarka okienna zewnętrzna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Wózek kelnerski	1
Wózek do transportu talerzy	1
Wózek do transportu pojemników GN (alternatywnie jeden bemaż jezdny)	2 (1)
Umywalka	1
- zestaw przy umywalce: dozownik mydła/środka dezynfekcyjnego, pojemnik na ręczniki jednorazowe, kosz na zużyte ręczniki	1 kpl

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
- brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
500 lx (tablica 5.2 nr ref. 2.7.6)

Instalacje
wod.-kan. - wymagane
- wz, wc (podejścia od dołu pod umywalkę), baterie stojące
- odpływ (KT - kanalizacja sanitarna)
kratka ściekowa – niewymagana
- brak
zawory ze złączkami (zzł) – niewymagane
- brak
wentylacja
mechaniczna nawiewno-wywiewna (WM1): 3 w/h
- nawiew: 255 m³/h
- wywiew: 120 m³/h (135 m³/h – wywiew przez pomieszczenie suszarni wózków nr 18)

Temperatura wewnętrzna
+ 20°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	KUCHNIA H=3,3 m (w świetle)	Nr 2	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 3,3 m F = 71,80 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Do poziomu 2,0m wyłożone płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi (ceramiczne, antybakteryjne) Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrza. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrza).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> : przeznaczona do zespołów żywieniowych narażonych na uszkodzenia mechaniczne, o powierzchni gładkiej, dostosowane do mycia wodą, odporna na działanie środków dezynfekcyjnych, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo, np.: <u>skrzydło i ościeżnica</u> - blacha nierdzewna lub stalowa ocynkowana i lakierowana. <u>Stolarka okienna zewnętrzna</u> drewniana/pcv, szkło o wysokiej izolacyjności termicznej. - konstrukcja okna powinna umożliwiać możliwość zamontowania siatek przeciw owadom (w oknach otwieralnych).

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Kuchnia gazowa bez piekarnika	1
Kocioł warzelny gazowy	1
Warnik gazowy	1
Patelnia gazowa	1
Taboret gazowy	2
Stanowisko robocze neutralne	2
Okap centralny nad wyspą	1
Stół technologiczny ze zlewem i półką – dł. 1500x600	4
- zestaw przy zlewie: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	4 kpl
Stół technologiczny z szafką i półką – dł. 1500x600	6
Stół technologiczny z półką – dł. 1200x600	2
Stół technologiczny z półką – dł. 1300x700	1
Urządzenie chłodnicze	1
Umywalka nierdzewna z maskownicą	3
- zestaw przy umywalce: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	3 kpl
Wózek kelnerski	1
Stół technologiczny z półką – dł. 1500x600	1
Stół technologiczny z półką – dł. 1200x700	1
Wózek do transportu pojemników GN	1
Stół technologiczny – dł. 800x700	1
Podstawa otwarta pod piec k-p	1
Piec konwekcyjno-parowy	1
Automatyczny zmiękcacz wody	1

Stół technologiczny z półką – dł. 1300x600	1
Okap przyścienny nad piecem k-p	1
Okap przyścienny segmentowy nad taboretami grzewczymi	1
Robot gastronomiczny (z przystawkami)- stanowisko mięsne	1
Kosz na zużyte ręczniki (przy każdym stanowisku technologicznym i umywalce)	7

Oświetlenie dzienne – wymagane min. 1:8 (okno)

- okna o łącznej powierzchni min. 9 m²

Elektryczne (jako E_m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002

500 lx (tablica 5.5 nr ref. 5.2.2 lub tablica 5.6 nr ref. 6.2.26)

- konstrukcja lamp i ich zawieszenie powinna eliminować możliwość spadania cząstek i kurzu

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować możliwości spadania cząstek i kurzu)

wod.-kan. - wymagane

- wz, wc (1/2")

- podejście od dołu po umywalki i zlewy, baterie stojące
- podejście w rejonie wyspy z urządzeniami grzewczymi (dla podłączenia kotła warzelnego, warkana)

- wz (3/4")

- podejście w rejonie pieca konwekcyjno-parowego (dla podłączenia zmiękczacza wody)
- odpływ (**KT - kanalizacja technologiczna** - na pionach KT nie przewidywać rewizji dostępnej z pomieszczenia kuchni)
- pod umywalkami i zlewami, rejon wyspy grzewczej, rejon pieca k-p

kratka ściekowa – wymagana

- kratka ściekowe w rejonie wyspy grzewczej oraz pieca k-p

zawory ze złączkami – nie wymagane

- brak

wentylacja

- ogólna mechaniczna nawiewno-wywiewna: WM1 + WO (min.20 w/h) – podciśnienie ok. 2%

Nawiew – 4730 m³/h , Wywiew – ogólny 630 m³/h, Wywiew okap 1 (wyspa grzewcza) – 2900m³/h , okap 2 (piec k-p) + okap 3 taborety grzewcze) – 1290 m³/h (okapy instalować na poziomie 180-200 cm od posadzki)

Temperatura wewnętrzna

+ 20°C

ANALIZA OBCIĄŻENIA CIEPLNEGO URZĄDZEŃ GRZEW CZYCH GAZOWYCH na 1m³ POMIESZCZENIA KUCHNI

1. Kuchnia gazowa – moc 22 kW
 2. Kocioł warzelny gazowy – moc 10 kW
 3. Warkan gazowy – moc 19 kW
 4. Patelnia gazowa – moc 12 kW
 5. Taboret gazowy szt.2 – moc 2x13 = 26 kW
- Łączna moc w/w urządzeń - Q= 89 kW (89000 W)

Kubatura pomieszczenia kuchni z aneksem zmywalni kuchni – V=(71,8+9,94) m² x 3,3m=269,74 m³

Współczynnik jednoczesności pracy urządzeń – średnio 0,7

Maksymalne obciążenie cieplne urządzeń gazowych w kuchni na 1m³ pomieszczenia kuchni:

$Q \times 0,7 / V = 89000 \times 0,7 / 269,74 = 231 \text{ W/m}^3 > 175 \text{ W/m}^3$

(§172 ust.1 rozporządzenia MI z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie - tekst jednolity: Dz.U. z 2019 r. poz. 1065)

– warunek niespełniony

UWAGA:

Użytkownik kuchni wskazał, iż współczynnik jednoczesności pracy urządzeń gazowych będzie wynosić 0,5 (vide: korespondencja e-mailowa).

Maksymalne obciążenie cieplne urządzeń gazowych w kuchni (po deklaracji użytkownika):

$Q_1 \times 0,5 / V = 89000 \times 0,5 / 269,74 = 165 \text{ W/m}^3 < 175 \text{ W/m}^3$

- warunek spełniony

Powyższe wymaga przestrzegania przez użytkownika warunku jednoczesnej pracy maks. 50% urządzeń grzewczych (mocy grzewczej cieplnej)

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	PRZYGOTOWALNIA WARZYW i OWOCÓW (OBIERALNIA) H=3,3 m (w świetle)	Nr 3	
Kondygnacja	Parter	H _{min.} = 2,5 m F=10,17 m ²	

Wytyczne wykończenia wnętrza

Podłoga

Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych.
Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.

Ściany

Do poziomu 2,0m wyłożone płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz.

Sufit

Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).

Stolarka

Stolarka drzwiowa wewnętrzna płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo.
W drzwiach zamontować samozamykacz oraz w dolnej części drzwi montować kratkę nawiewną o powierzchni min. 220cm².
Stolarka okienna zewnętrzna drewniana/pcv, szkło o wysokiej izolacyjności termicznej.
- konstrukcja okna powinna umożliwiać możliwość zamontowania siatek przeciw owadom (w oknach otwieralnych).

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)

	Ilość
Stół technologiczny z półką	2
Stół z basenem + bateria prysznicowa	1 kpl
- zestaw przy basenie: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1 kpl
Stół technologiczny ze zlewem i półką	1
- zestaw przy zlewie: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1 kpl
Umywalka nierdzewna z maskownicą	1
- zestaw przy umywalce: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1 kpl
Obieraczka do ziemniaków	1
Regał	1
Kosz na zużyte ręczniki	2

Oświetlenie

Dzienne – niewymagane (praca czasowa)

Zapewniono okno

Elektryczne (jako E_m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002

500 lx (tablica 5.2 nr ref. 2.7.5)

Instalacje

wod.-kan. - wymagane

- wz, wc (podejście od dołu, bateria stojąca)
• pod basen
• pod zlew
• pod umywalkę
- odpływ (KT - kanalizacja technologiczna)
kratka ściekowa – wymagana
- kratka ściekowa (w rejonie basenu)
zawory ze złączkami – nie wymagane
- brak
wentylacja
- mechaniczna nawiewno-wywiewna: WM2 – 4 w/h
• Nawiew mechaniczny – min. 140 m ³ /h
• Wywiew mechaniczny – min. 140 m ³ /h

Temperatura wewnętrzna
+ 20°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	POMIESZCZENIE OBRÓBKİ JAJ (WYPARZALNIA JAJ) H=3,3 m (w świetle)	Nr 4	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=5,50 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszczelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszczelinowo.
Ściany
Do poziomu 2,0m wyłożenie płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. Drzwi wyposażone w samozamykacz i kratkę kontaktową o powierzchni min. 220 cm ² <u>Stolarka okienna zewnętrzna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Stół technologiczny ze zlewem	1
- zestaw przy zlewie: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1 kpl
Naświetlacz (sterylizator) do jaj	1
Urządzenie chłodnicze	1
Stół technologiczny z półką	1
Umywalka nierdzewna	1
- zestaw przy umywalce: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1 kpl
Kosz na zużyte ręczniki	3

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
- brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
300 lx (tablica 5.2 nr ref. 2.7.2)
- konstrukcja lamp i ich zawieszenie powinna eliminować możliwość spadania cząstek i kurzu

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować możliwość spadania cząstek i kurzu)
wod.-kan. - wymagane
- wz, wc (podejście od dołu, bateria stojąca)

• pod zlew • pod umywalkę
- odpływ (KT - kanalizacja technologiczna)
kratka ściekowa –nie wymagana
- brak
zawory ze złączkami – niewymagane
- brak
wentylacja
- mechaniczna wywiewna – z komunikacji nr 21 • Nawiew z komunikacji – min. 90 m³/h • Wywiew mechaniczny WYW1– min.90 m³/h włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami magazynowymi (WYW1) - kierunek przepływu powietrza: z komunikacji do pomieszczenia obróbki jaj (nawiew pośredni z komunikacji nr 1 (pom. nr 21)

Temperatura wewnętrzna
+ 20°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	ZMYWALNIA NACZYŃ H=3,3 m (w świetle)	Nr 5	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F= 30,16 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Do poziomu 2,0m wyłożone płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. <u>Stolarka okienna</u> zewnętrzna – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Stół do wstępnego zmywania, z otworem i zlewem	1
- zestaw przy zlewie: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1 kpl
Bateria prysznicowa	1
Zmywarka kapturowa	1
Stół wydawczy	1
Stół technologiczny z półką (na naczynia stołowe) – dł. 1200x600	1
Stół technologiczny z szafką – dł. 1400x600	1
Automatyczny zmiękcacz wody	1
Stół z szafką (talerze, sztucce)	1
Stół z szafką (garnki, GN)	1
Umywalka nierdzewna	1
- zestaw przy umywalce: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1 kpl
Szafa przełotowa nierdzewna	1
Kosz na zużyte ręczniki	2

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane (praca czasowa)
- brak
- zalecane naświetle w ścianie do kuchni (N)
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
500 lx (tablica 5.2 nr ref. 2.7.6)
- konstrukcja lamp i ich zawieszenie powinna eliminować możliwość spadania cząstek i kurzu

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować możliwość spadania cząstek i kurzu)
--

wod.-kan. - wymagane
- wz, wc (1/2")
• podejście od dołu po umywalkę i zlew, baterie stojące
- wz (3/4")
• podejście pod zmywarkę, automatyczny zmiękcacz wody
- odpływ (KT - kanalizacja technologiczna)
- na pionie KT nie przewidywać rewizji dostępnej z pomieszczenia zmywalni
• DN 50 – umywalka, zlew, zmywarka
kratka ściekowa – wymagana
- 1 kratka ściekowa w rejonie stołu ze zlewem
zawory ze złączkami – nie wymagane
- brak
wentylacja
- ogólna mechaniczna nawiewno-wyiewna: WM3 - 5 w/h
Nawiew - 350 m ³ /h ,
Wywiew - 200 m ³ /h 150 m ³ /h – wywiew przez pomieszczenie myjni wózków nr 17)

Temperatura wewnętrzna
+ 20°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	MAGAZYN WARZYW H=3,3 m (w świetle)	Nr 6	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=8,18 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Uwaga: Zalecane do poziomu 2,0m wyłożenie płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. Drzwi wyposażone w samozamykacz i kratkę kontaktową o powierzchni min. 220 cm ² <u>Stolarka okienna</u> zewnętrzna – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Regał magazynowy – dł. 1300x600	1
Regał magazynowy – dł. 1200x600	2
Urządzenie chłodnicze	1

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
- brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
150 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.5.2)
- konstrukcja lamp i ich zawieszenie powinna eliminować możliwość spadania cząstek i kurzu

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować spadania cząstek i kurzu)
wod.-kan. - niewymagane
- brak
kratka ściekowa – niewymagana
- brak
zawory ze złączkami – niewymagane

- brak
wentylacja
- mechaniczna wywiewna – z komunikacji nr 21
• Nawiew z komunikacji – min. 80 m ³ /h
• Wywiew mechaniczny WYW1– min. 80 m ³ /h
włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami magazynowymi (WYW1)
- kierunek przepływu powietrza: z komunikacji do pomieszczenia magazynu warzyw - nawiew pośredni z komunikacji nr 1 (pom. nr 21)

Temperatura wewnętrzna
+ 12°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH H=3,3 (w świetle)	Nr 7	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=7,11 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Uwaga: Zalecane do poziomu 2,0m wyłożenie płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
Stolarka drzwiowa wewnętrzna płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. Drzwi wyposażone w samozamykacz i kratkę kontaktową o powierzchni min. 220 cm ² Stolarka okienna zewnętrzna – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Regał magazynowy – dł. 1200xgł. 400	3

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
- brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
150 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.5.2)
- konstrukcja lamp i ich zawieszenie powinna eliminować możliwość spadania cząstek i kurzu

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować spadania cząstek i kurzu)
wod.-kan. - niewymagane
- brak
kratka ściekowa – niewymagana
- brak
zawory ze złączkami – niewymagane
- brak

wentylacja
- mechaniczna wywiewna – z komunikacji nr 21 • Nawiew z komunikacji – min. 70 m³/h • Wywiew mechaniczny WYW1– min. 70 m³/h włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami magazynowymi (WYW1) - kierunek przepływu powietrza: z komunikacji do pomieszczenia magazynu produktów suchych - nawiew pośredni z komunikacji nr 1 (pom. nr 21)

Temperatura wewnętrzna
+ 16°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	MAGAZYN CHŁODNICZY H=3,3 m (w świetle)	Nr 8	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=9,55 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Uwaga: Zalecane do poziomu 2,0m wyłożenie płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. Drzwi wyposażone w samozamykacz i kratkę kontaktową o powierzchni min. 220 cm ² <u>Stolarka okienna zewnętrzna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Szafa chłodnicza	1
Urządzenie chłodnicze	3
Regał – dł. 1200x gł. 400	2

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
- zapewniono okno
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
150 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.5.2)
- konstrukcja lamp i ich zawieszenie powinna eliminować możliwość spadania cząstek i kurzu

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować spadania cząstek i kurzu)
wod.-kan. - niewymagane
- brak
kratka ściekowa – niewymagana
- brak

zawory ze złączkami – niewymagane
- brak
wentylacja
- mechaniczna wywiewna – z komunikacji nr 21
• Nawiew z komunikacji – min. 160 m ³ /h
• Wywiew mechaniczny WYW1– min. 160 m ³ /h
włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami magazynowymi.
- kierunek przepływu powietrza: z komunikacji do magazynu chłodniczego - nawiew pośredni z komunikacji nr 1 (pom. nr 21)

Temperatura wewnętrzna
+ 16°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	MAGAZYN OPAKOWAŃ H=3,3 m (w świetle)	Nr 9	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=4,83 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjących – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Uwaga: Zalecane do poziomu 2,0m wyłożenie płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. Drzwi wyposażone w samozamykacz i kratkę kontaktową o powierzchni min. 220 cm ² <u>Stolarka okienna zewnętrzna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Regał magazynowy	1

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
- brak
Elektryczne (jako E_m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
150 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.5.2)

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować możliwość spadania cząstek i kurzu)
wod.-kan. - niewymagane
- brak
kratka ściekowa – niewymagana
- brak
zawory ze złączkami – niewymagane
- brak

wentylacja
- mechaniczna wywiewna – z komunikacji nr 21 • Nawiew z komunikacji – min. 60 m³/h • Wywiew mechaniczny WYW1– min. 60 m³/h włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami magazynowymi (WYW1) - kierunek przepływu powietrza: z komunikacji do pomieszczenia magazynu opakowań - nawiew pośredni z komunikacji nr 1 (pom. nr 21)

Temperatura wewnętrzna
+ 12°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	ZMYWALNIA KUCHNI H=3,3 m (w świetle)	Nr 10	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F = 9,94 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Do poziomu 2,0m wyłożone płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi (ceramiczne, antybakteryjne) Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna:</u> przeznaczona do zespołów żywieniowych narażonych na uszkodzenia mechaniczne, o powierzchni gładkiej, dostosowane do mycia wodą, odporna na działanie środków dezynfekcyjnych, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo, np.: <u>skrzydło i ościeżnica</u> - blacha nierdzewna lub stalowa ocynkowana i lakierowana. <u>Stolarka okienna zewnętrzna:</u> brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Stół z basenem z szafką (na naczynia kuchenne)	1
- zestaw przy basenie: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1
Bateria prysznicowa sztorcowa	1
Stół technologiczny z szafką	4
Umywalka nierdzewna z maskownicą	1
- zestaw przy umywalce: dozownik z mydłem płynnym, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik na ręczniki	1 kpl
Kosz na zużyte ręczniki	2

Oświetlenie dzienne – nie wymagane
- brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
500 lx (tablica 5.2 nr ref. 2.7.6)
- konstrukcja lamp i ich zawieszenie powinna eliminować możliwość spadania cząstek i kurzu

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować możliwości spadania cząstek i kurzu)
wod.-kan. - wymagane
- wz, wc (1/2") • podejście od dołu po zlew i umywalkę, baterie stojące - odpływ (KT - kanalizacja technologiczna - na pionach KT nie przewidywać rewizji dostępnej z pomieszczenia kuchni) • pod umywalkami i basenem
kratka ściekowa – wymagana

- kratka ściekowe w rejonie basenu
zawory ze złączkami – wymagane
- WZ, WC
wentylacja
- ogólna mechaniczna nawiewno-wywiewna: WM1 (min.7 w/h) Nawiew – 230 m³/h Wywiew – 230 m³/h

Temperatura wewnętrzna
+ 20°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	SZATNIA H=3,3 m (w świetle)	Nr 11	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=6,87 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz. Ściany przy drzwiach wyposażać w narożniki (zabezpieczenie przed uszkodzeniem).
Sufit Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka <u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. Drzwi wyposażone w samozamykacz. <u>Stolarka okienna zewnętrzna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Szafka ubraniowa Ławka (1 kpl dla 2 szafek)	8 4 kpl

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
- brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002 200 lx (tablica 5.5 nr ref. 5.1.2)

Instalacje (kryte lub zabudowane; zabudowa nie powinna spowodować możliwość spadania cząstek i kurzu)
wod.-kan. - niewymagane
- brak
kratka ściekowa – niewymagana
- brak
zawory ze złączkami – niewymagane
- brak
Wentylacja
- mechaniczna nawiewno-wywiewna: WM4 – 4 w/h

- Nawiew mechaniczny - min. 90 m³/h
 - Wywiew mechaniczny - min. 90 m³/h
- włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami sanitarno-higienicznymi (WM4)

Temperatura wewnętrzna

+ 24°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	UMYWALNIA H=3,3 m (w świetle)	Nr 12	
Kondygnacja	Parter	H _{min.} = 2,5 m F=9,82 m ²	

Wytyczne wykończenia wnętrza

Podłoga

Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszczerlinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych.

Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszczerlinowo.

Ściany

Do poziomu 2,0m wyłożone płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz.

Sufit

Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).

Stolarka

Stolarka drzwiowa wewnętrzna płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo.
W drzwiach zastosować samozamykacz.

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)

	Ilość
Miska ustępowa	2
- zestaw przy misce ustępowej: pojemnik na papier toaletowy, kosz na odpady higieniczne (podpaski), szczotka	1 kpl
Umywalka ceramiczna	2
- zestaw przy umywalce: lustro, dozownik mydła, pojemnik na ręczniki jednorazowe, kosz na zużyte ręczniki	1 kpl
Miska natryskowa	2
Wieszak (zalecany)	1

Oświetlenie

Dzienne – niewymagane

- brak

Elektryczne (jako E_m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002

200 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.2.4)

Instalacje

wod.-kan. - wymagane

- wz, wc (podejście od dołu po umywalki), baterie stojące
- wz, wc (podejście w ścianie pod baterie ściennie - prysznic)
- wz (podejście do miski ustępowej)
- odpływ (KS - kanalizacja sanitarna)

kratka ściekowa – wymagana

- odpływ od pryszniców

zawory ze złączkami (zzł) – niewymagane
- brak
wentylacja
- mechaniczna nawiewno-wywiewna – WM4 _ WD (wywiew z kabin ustępowych) • Nawiew mechaniczny ogólny – min. 160 m³/h • Wywiew mechaniczny ogólny – min. 60 m³/h • Wywiew z kabin ustępowych – min. 100 m³/h – wentylator dachowy WD (odrębny układ wywiewny) włączenie wywiewu mechanicznego ogólnego do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami sanitarno-higienicznymi (WM4) - kierunek przepływu powietrza: • nawiew do pomieszczenia, a dalej przepływ do kabin natryskowych i kabin z miskami ustępowymi (kratka pośrednia w ścianie zewnętrznej z drzwiami do kabin) • wywiew z kabin z miskami ustępowymi – 100 m³/h – wentylator dachowy WD

Temperatura wewnętrzna
+ 24°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	POKÓJ PERSONELU H=3,3 m (w świetle)	Nr 13
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F = 7,08 m²

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. wykładziny PCV gr.2,5mm / alternatywnie płytki gresowe. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany Przy umywalce i zlewozmywaku „fartuch” z płytek ceramicznych do wysokości 180 cm na całej długości ściany. Powyżej „fartucha” i na pozostałych ścianach należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz.
Sufit Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka <u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. <u>W drzwiach zamontować samozamykacz.</u> <u>Stolarka okienna zewnętrzna:</u> drewniana/pcv, szkło o wysokiej izolacyjności termicznej.

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Zabudowa meblowa (na wymiar) - szafka z blatem - zlewozmywak 2-komorowy (wpuszczany w blat) - umywalka wpuszczana w blat • zestaw przy zlewozmywaku: dozownik środka myjącego, kosz na odpady w szafce • zestaw przy umywalce: lustro, dozownik mydła, pojemnik na ręczniki jednorazowe, kosz na zużyte ręczniki Urządzenie chłodnicze Czajnik elektryczny	1 kpl 1 1 1 1

Oświetlenie
Dzienne – nie wymagane
- zapewniono okno
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
200 lx (tablica 5.5 nr ref. 5.1.2)

Instalacje
wod.-kan. - wymagane
- wz, wc (podejścia od dołu pod umywalkę i zlewozmywak), baterie stojące
- odpływ (KS - kanalizacja sanitarna)
kratka ściekowa – niewymagana
- brak
zawory ze złączkami (zzł) – niewymagane
- brak
wentylacja
- mechaniczna wywiewna
• Nawiew – nawiewniki okienne – min. 60 m ³ /h
• Wywiew mechaniczny WYW2– min. 60 m ³ /h
włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami typu biurowego (WYW2)
- kierunek przepływu powietrza: od okna (nawiewniki okienne)

Temperatura wewnętrzna
+ 20°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	POKÓJ INTENDENTA H=3,3 m (w świetle)	Nr 14	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F= 8,20 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. wykładziny PCV gr.2,5mm / alternatywnie płytki gresowe. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz.
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. <u>W drzwiach zamontować samozamykacz oraz w dolnej części drzwi montować kratkę nawiewną o powierzchni min. 220cm².</u> <u>Stolarka okienna zewnętrzna:</u> drewniana/pcv, szkło o wysokiej izolacyjności termicznej.

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Zabudowa meblowa – biurko	1
Krzesło	3
Wieszak	1
Szafa biurowa	1
Urządzenie chłodnicze (na próby żywnościowe)	1
Apteczka	1

Oświetlenie
Oświetlenie dzienne – wymagane min. 1:8 (okno)
- okna o łącznej powierzchni min.1 m ²
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
200 lx (tablica 5.5 nr ref. 5.1.2)

Instalacje

wod.-kan. – nie wymagane
- brak
kratka ściekowa – niewymagana
- brak
zawory ze złączkami (zzł) – niewymagane
- brak
wentylacja
- mechaniczna wywiewna
• Nawiew – nawiewniki okienne – min. 60 m ³ /h
• Wywiew mechaniczny WYW2– min. 60 m ³ /h
włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami typu biurowego (WYW2)
- kierunek przepływu powietrza: od okna (nawiewniki okienne)

Temperatura wewnętrzna
+ 20°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	POMIESZCZENIE NA ODPADKI H=3,3 m (w świetle)	Nr 15	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=4,96 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Do pełnej wysokości wyłożone płytkami ceramicznymi.
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa zewnętrzna</u> – drzwi 1-skrzydłowe, przeznaczone do budynków użyteczności publicznej narażone na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane progowo. W drzwiach zastosować samozamykacz, pas drzwi do wysokości min. 30 cm – blacha stalowa <u>Stolarka okienna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
- opakowania na odpady płynne i stałe	1 kpl
- przed drzwiami (na zewnątrz) - karmnik deratyzacyjny	2 szt.

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
- brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
100 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.4.1)

Instalacje
wod.-kan. - wymagane
- odpływ od kratki ściekowej (KT - kanalizacja technologiczna)
kratka ściekowa
- wymagana
zawory ze złączkami (zzł)

- wz, wc ½" 2 szt.
wentylacja
grawitacyjna:
- nawiew z zewnątrz (infiltracja)
- wywiew z pomieszczenia: min.2 w/h

Temperatura wewnętrzna
+ 4°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE H=3,3 m (w świetle)	Nr 16	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=4,62 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Do poziomu 2,0m wyłożone płytkami ceramicznymi, powyżej należy wykonać malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrza.
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrza).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo. <u>W drzwiach zewnętrznych</u> zamontować samozamykacz oraz w dolnej części drzwi montować kratkę nawiewną o powierzchni min. 220cm ² . <u>Stolarka okienna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Zlew porządkowy	1
Szafa porządkowa	1
- zestaw przy zlewie: dozownik mydła, pojemnik na ręczniki, kosz na zużyte ręczniki	1 kpl
Umywalka nierdzewna	1
- zestaw przy umywalce: dozownik mydła, pojemnik na ręczniki, kosz na zużyte ręczniki	1 kpl

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
Brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
200 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.2.4)

Instalacje
wod.-kan. - wymagane

- wz, wc (podejście od dołu pod zlew i umywalkę), bateria stojąca z zlewem i umywalką
- odpływ (KS - kanalizacja sanitarna)
kratka ściekowa – wymagana
- w rejonie zlewu
zawory ze złączkami (zzł) – nie wymagane
- brak (zlew porządkowy wyposażony w baterię obrotową, umożliwiającą pobranie wody do pojemnika).
Wentylacja
- mechaniczna wywiewna – WM4
• Nawiew z komunikacji nr 22 – min. 70 m ³ /h
• Wywiew mechaniczny WM4 – min. 70 m ³ /h
włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami sanitarno-higienicznymi (WM4)
- kierunek przepływu powietrza: z komunikacji do pomieszczenia porządkowego - nawiew pośredni z komunikacji nr 1 (pom. nr 22)

Temperatura wewnętrzna
+ 12°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	MYJNIA WÓZKÓW H=3,3 m (w świetle)	Nr 17	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=4,62 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Do pełnej wysokości wyłożone płytkami ceramicznymi.
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo.
<u>Stolarka okienna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
Basen wpuszczany z posadzką	1
Zestaw prysznicowy	1
- zestaw przy prysznicu: dozownik mydła	1 kpl
Szafka wisząca	1

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
Brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
500 lx (tablica 5.2 nr ref. 2.7.6)

Instalacje
wod.-kan. - wymagane
- wz, wc (podejście pod baterię ścienną)
- odpływ (KS - kanalizacja sanitarna)
kratka ściekowa – wymagana
- w rejonie basenu

zawory ze złączkami (zzł) – nie wymagane
- brak
Wentylacja
- mechaniczna wywiewna – WM3
• Nawiew ze zmywalni nr 5 – min. 150 m ³ /h
• Wywiew mechaniczny WM3– min. 150 m ³ /h
włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego WM3)
- kierunek przepływu powietrza: ze zmywalni do myjni wózków: nawiew pośredni ze zmywalni (pom. nr 5)

Temperatura wewnętrzna
+ 16°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	SUSZARNIA WÓZKÓW H=3,3 m (w świetle)	Nr 18	
Kondygnacja	Parter	H_{min.} = 2,5 m F=5,86 m²	

Wytyczne wykończenia wnętrza
Podłoga
Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych. Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.
Ściany
Do pełnej wysokości wyłożone płytkami ceramicznymi.
Sufit
Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).
Stolarka
<u>Stolarka drzwiowa wewnętrzna</u> płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo.
<u>Stolarka okienna</u> – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)	Ilość
System grzewczy / lub wentylacyjny z nagrzewem	1 kpl

Oświetlenie
Dzienne – niewymagane
Brak
Elektryczne (jako E _m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002
500 lx (tablica 5.2 nr ref. 2.7.6)

Instalacje
wod.-kan. - wymagane
- wz, wc (podejście pod baterię ścienną)
- odpływ (KS - kanalizacja sanitarna)
kratka ściekowa – wymagana
- w rejonie basenu
zawory ze złączkami (zzł) – nie wymagane
- brak
Wentylacja

- mechaniczna wywiewna – WM1
 - Nawiew z wydawalni posiłków nr 1 – min. 135 m³/h
 - Wywiew mechaniczny WM1– min. 135 m³/h
- włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego (WM1)
- kierunek przepływu powietrza: z wydawalni posiłków do suszarni wózków: nawiew pośredni z wydawalni posiłków (pom. nr 1)

Temperatura wewnętrzna

+ 30°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	POMIESZCZENIE GOSPODARCZE NR 1 (funkcja magazynowa) H=3,3 m (w świetle)	Nr 19	
Kondygnacja	Parter	H _{min.} = 2,5 m F=7,14 m ²	

Wytyczne wykończenia wnętrza

Podłoga

Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszczerelinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych.

Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszczerelinowo.

Ściany

Farba lateksowa zmywalna. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz.

Sufit

Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).

Stolarka

Stolarka drzwiowa wewnętrzna płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo.

W drzwiach zastosować samozamykacz, pas drzwi do wysokości min. 30 cm – blacha stalowa

Stolarka okienna – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)

Szafa na bieliznę czystą

Ilość

1

Oświetlenie

Dzienne – niewymagane

- brak

Elektryczne (jako E_m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002

150 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.5.2)

Instalacje

wod.-kan. – nie wymagane

- brak

kratka ściekowa – nie wymagana

- brak

zawory ze złączkami – nie wymagane

- brak

wentylacja

- mechaniczna wywiewna – z komunikacji nr 22

• Nawiew z komunikacji – min. 35 m³/h

- Wywiew mechaniczny WYW1 – min. 35 m³/h
włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami magazynowymi.
- kierunek przepływu powietrza: z komunikacji do pom. gospodarczego (funkcja magazynowa) - nawiew pośredni z komunikacji nr 2 (pom. nr 22)

Temperatura wewnętrzna

+ 16°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	POMIESZCZENIE GOSPODARCZE NR 2 (funkcja magazynowa) H=3,3 m (w świetle)	Nr 20	
Kondygnacja	Parter	H _{min.} = 2,5 m F=4,61 m ²	

Wytyczne wykończenia wnętrza

Podłoga

Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszczerlinowych, nienasiąkliwe i odporne na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. z płytek gresowych.
Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszczerlinowo.

Ściany

Farba lateksowa zmywalna. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz.

Sufit

Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).

Stolarka

Stolarka drzwiowa wewnętrzna płytowa w okleinie drewnianej, przeznaczona do budynków użyteczności publicznej narażonych na uszkodzenia mechaniczne, z ościeżnicami wyposażonymi w uszczelki, montowane bezprogowo.
W drzwiach zastosować samozamykacz, pas drzwi do wysokości min. 30 cm – blacha stalowa

Stolarka okienna – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)

Szafa na bieliznę „brudną”

Ilość

1

Oświetlenie

Dzienne – niewymagane

- brak

Elektryczne (jako E_m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002

150 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.5.2)

Instalacje

wod.-kan. – nie wymagane

- brak

kratka ściekowa – nie wymagana

- brak

zawory ze złączkami – nie wymagane

- brak

wentylacja

- mechaniczna wywiewna – WM4

- Nawiew z komunikacji – min. 35 m³/h

- Wywiew mechaniczny WM4 - min. 35 m³/h
włączenie wywiewu do odrębnego układu wentylacyjnego lub włączenie do wspólnego układu wywiewnego z innymi pomieszczeniami sanitarno-higienicznymi.
- kierunek przepływu powietrza: z komunikacji do pom. gospodarczego nr 2 (funkcja magazynowa) - nawiew pośredni z komunikacji nr 2 (pom. nr 22)

Temperatura wewnętrzna

+ 12°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	KOMUNIKACJA Nr 1 h=3,3 m (w świetle)	Nr 21	
Kondygnacja	Parter	H _{min.} =2,5 m F=18,20 m ²	

Wytyczne wykończenia wnętrza

Podłoga

Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszczerlinowych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. wykładziny PCV gr.2,5mm/gres.
Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszczerlinowo.

Ściany

Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrza.

Sufit

Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrza).

Stolarka

Stolarka drzwiowa wewnętrzna – drzwi do pomieszczeń przyległych 1-skrzydłowe przeznaczone do budynków użyteczności publicznej.
Stolarka okienna – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)

	Ilość
Gaśnica typ ABC (poj. 2 kg)	2
Gaśnica typu AF (poj. 2 dm ³)	1

Oświetlenie

Dzienne – niewymagane

Uwaga:

Zalecane naświetle w ścianie (górną) nad drzwiami z pomieszczenia kuchni (nr 2)

Elektryczne (jako E_m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002

100 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.1.1)

(zalecane 200 lx)

Instalacje

wod.-kan. - niewymagane

- brak

kratka ściekowa – niewymagana

- brak

zawory ze złączkami – niewymagane

- brak

wentylacja

- mechaniczna nawiewna NAW1, wywiew przez pomieszczenia przyległe

Uwaga:

W bilansie strumienia nawiewu uwzględnić nawiew pośredni do pomieszczeń przylegających do komunikacji zespołu żywieniowego (pom. obróbki jaj, magazyn warzyw/owoców, magazyn produktów suchych, magazyn chłodniczy, magazyn opakowań)
 - nawiew do komunikacji: nawiewnik 460 m³/h, w tym: nawiewnik nr 1 – 210 m³/h, nawiewnik nr 2 – 250 m³/h.
 - wywiew przez pomieszczenia sąsiadujące: pom. obróbki jaj – 90 m³/h, magazyn warzyw – 80 m³/h, magazyn produktów suchych – 70 m³/h, magazyn chłodniczy – 160 m³/h, magazyn opakowań – 60 m³/h

Temperatura wewnętrzna

+ 20°C

Karta charakterystyki pomieszczenia

Nazwa pomieszczenia	KOMUNIKACJA Nr 2 h=3,3 m (w świetle)	Nr 22	
Kondygnacja	Parter	H _{min.} =2,5 m F=17,15 m ²	

Wytyczne wykończenia wnętrza

Podłoga

Wykonana z materiałów trwałych o gładkich powierzchniach, antypoślizgowych, bezszcelinowych, nienasiąkliwe i odporne na działanie środków myjąco – dezynfekcyjnych, np. wykładziny PCV gr.2,5mm/gres.
 Wysokość cokołu – minimum 15 cm, wykonany z materiałów identycznych jak podłoga, połączony ze ścianą bezszcelinowo.

Ściany

Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Kolor farb wg projektu aranżacji wnętrz.

Sufit

Malowanie dwukrotne farbami lateksowymi zmywalnymi. Farba w kolorze białym (lub wg projektu aranżacji wnętrz).

Stolarka

Stolarka drzwiowa wewnętrzna – drzwi do pomieszczeń przyległych 1-skrzydłowe przeznaczone do budynków użyteczności publicznej.
Stolarka okienna – brak

Wyposażenie meblowe i sprzętowe (szczegółowe wg tabeli nr 1)

Gaśnica typ ABC (poj. 2 kg)

Ilość

1

Oświetlenie

Dzienne – niewymagane

brak

Elektryczne (jako E_m) eksploatacyjne natężenie oświetlenia wg PN-EN 12464-1:2002

100 lx (tablica 5.1 nr ref. 1.1.1)
 (zalecane 200 lx)

Instalacje

wod.-kan. - niewymagane

- brak

kratka ściekowa – niewymagana

- brak

zawory ze złączkami – niewymagane

- brak

wentylacja

- mechaniczna nawiewna NAW1, wywiew przez pomieszczenia przyległe

Uwaga:

W bilansie strumienia nawiewu uwzględnić nawiew pośredni do pomieszczeń przylegających do komunikacji zespołu żywieniowego (pom. porządkowe, pom. gospodarcze nr 1, pom. gospodarcze nr 2)

- nawiew do komunikacji: nawiewnik nr 3 - 130 m³/h

- wywiew przez pomieszczenia sąsiadujące: pom. porządkowe – 70 m³/h, pom. gospodarcze nr 1 – 35 m³/h, pom. gospodarcze nr 2 – 30 m³/h

Temperatura wewnętrzna

+ 20°C

7. WNIOSKI I ZALECENIA

- 1) zespół żywieniowy zapewni sporządzanie posiłków w systemie „od surowca”, z funkcją wydawania dań do sal dydaktycznych przedszkola (żywienie dzieci),
- 2) w zespole żywieniowym istnieje możliwość samodzielnego przygotowywania (oprócz dań obiadowych) śniadań i podwieczorków (zapewniono odpowiednie meble i sprzęt technologiczny),
- 3) żywienie dzieci rotacyjne w grupach,
- 4) obsługa zespołu żywieniowego niezależnym wejściem z zewnątrz (do kuchni),
- 5) wyposażenie zespołu żywieniowego w meble i sprzęt technologiczny zapewnia obróbkę „brudną” (warzywa) i „czystą”,
- 6) wyposażenie zespołu żywieniowego (kuchnia) w meble i sprzęt technologiczny zapewnia również możliwość obróbki termicznej (gotowanie, smażenie, pieczenie, podtrzymanie temperatury),
- 7) w żywieniu dzieci używać się będzie talerzy, sztućców, kubków, itd. wielorazowego użytku,
- 8) mycie i wyparzanie (talerze, sztućce, kubki, naczynia, wiadra, GN, itd.) odbywać się będzie w zmywalni naczyń (zmywarka o temp. wyparzania min. 85°C),
- 9) mycie wózków odbywać się będzie w myjni wózków. które po umyciu podlegać będą suszeniu (suszarnia),
- 10) na czyste wózki/bemar ładowane będą naczynia transportowe (wiadra, GN, talerze, sztućce, itd..) z gotowymi daniami, które przewożone będą na sale dydaktyczne (żywienie dzieci),
- 11) grzejniki w pomieszczeniach pracy z żywnością – bez radiatorów, łatwe do czyszczenia i mycia,
- 12) w pomieszczeniach pracy z żywnością – okna (otwieralne) przystosowane do zakładania siatek przeciw owadom,
- 13) przy wejściu do zespołu żywieniowego (komunikacja) i przy drzwiach do magazynu odpadów zapewnić pułapki deratyzacyjne,
- 14) w drzwiach wejściowych do zespołu żywieniowego przewidzieć kurtynę powietrzną,
- 15) zespół żywieniowy (praca z żywnością) wyposażyć w meble technologiczne i sprzęt technologiczny, spełniające wymogi sanitarne (wykończenie nierdzewne),
- 16) w pomieszczeniach zastosować oświetlenie elektryczne, zgodne z PN-EN:12464-1:2004,
- 17) w pomieszczeniach przeznaczonych na stały pobyt ludzi zapewnić oświetlenie dzienne (min.1:8),
- 18) praca/pobyt czasowa(y) w pomieszczeniach zmywalni naczyń stołowych, naczyń kuchennych, myjni wózków, wydawalni posiłków (do 4 godzin dziennie dla tej samej osoby),
- 19) w zespole żywieniowym należy zapewnić apteczki (wyposażone w środki opatrunkowe),
- 20) wymagane jest bezwzględnie uzgodnienie kolorystyki ścian z Zamawiającym,
- 21) w zespole żywieniowym należy przestrzegać wymagań higienicznych wg rozporządzenia nr 852/2004,
- 22) usuwanie odpadków odbywać się będzie komunikacją wewnętrzną i dalej na zewnątrz budynku (do pomieszczenia na odpadki),
- 23) w obiekcie wymagane jest zaprojektowanie odrębnej instalacji kanalizacji technologicznej KT (ścieki z zespołu żywieniowego, z wyłączeniem ścieków z pomieszczeń administracyjnych i pomieszczeń sanitarno-higienicznych zespołu żywieniowego). Odprowadzenie ścieków technologicznych do kanalizacji sanitarnej KS powinno nastąpić poprzez separator tłuszczu zlokalizowany na zewnątrz budynku (min. 5m od okien i drzwi pomieszczeń),

- 24) osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (zalecenie),
- 25) spełnienie wymagań sanitarnych jest potwierdzane dokumentacją o przeprowadzonych szkoleniach lub udzielonym instruktażu osobom wykonującym prace przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz osobom odpowiedzialnym za wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP w zakładzie,
- 26) zespół żywieniowy (jako podmiot działający na rynku spożywczym) jest obowiązany przechowywać w aktach osobowych orzeczenia lekarskie i dokumentację systemu HACCP, oraz udostępniać je na żądanie organów urzędowej kontroli żywności.
Kopie orzeczenia lekarskiego oraz dokumentacji, o których mowa wyżej, powinny się znajdować w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie lub dokumentacja,
- 27) zespół żywieniowy może rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu. Zatwierdzanie jest dokonywane na podstawie wniosku zespołu żywieniowego (podmiotu działającego na rynku spożywczym) prowadzącego zakład.
Wniosek o zatwierdzenie zakładu należy złożyć w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych na podstawie art. 67 ust. 3 [2],
- 28) przed użytkowaniem lokalu, w tym zespołu żywieniowego należy dokonać badania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (wymagane uzyskanie pozytywnego wyniku badania),
- 29) należy uzyskać pozytywne opinie właściwego państwowego inspektora sanitarnego i komendanta państwowej straży pożarnej o zapewnieniu w lokalu bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci (przed oddaniem obiektu do użytkowania).

Uwaga:

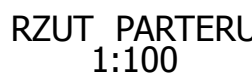
- Połączenia ścian i posadzek w pomieszczeniach pracy z żywnością (np. kuchnia) należy wyoblić w celu łatwego utrzymania czystości.
- W projektowaniu należy przestrzegać zasad ujętych w uwagach tabeli nr 1 (pkt 5).
- Zgodnie z deklaracją użytkownika, w kuchni eksploatowane będą urządzenia grzewcze gazowe ze współczynnikiem jednoczesności pracy - 0,5 (50% mocy cieplnej), dla zachowania maksymalnego obciążenia cieplnego urządzeń gazowych w kuchni na poziomie 175 W/m³ pomieszczenia kuchni (uzyskano wskaźnik – 165 W/m³).
- W zespole żywieniowym (przedszkole), zgodnie z zapisami §5 [6] powinny być przechowywane próbki żywności, przez co najmniej 3 dni, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zespołu żywieniowego, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4°C lub niższej, w zależności od przechowywanego produktu (zaprojektowano odrębne urządzenie chłodnicze z lokalizacją w pokoju intendenta, zabezpieczone przed dostępem osób postronnych).
- Miejsce przechowywania próbek musi być tak zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadał tylko kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona (np. pomieszczenie intendenta).
- Meble i urządzenia technologiczne wskazane w projekcie technologicznym zespołu żywieniowego stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie, dla jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie mogą być zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika.

Dopuszcza się możliwość wyposażenia w sprzęt i meble równoważne, np. na etapie aranżacji wnętrza/dostawcy mebli i urządzeń technologicznych.

Opracował : mgr inż. Wiesław Grychowski

II. Załączniki graficzne

1. Wyposażenie technologiczne - rys. nr 1

[illegible]