

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

**BLOK ŻYWIENIOWY
MIEJSKIE PRZEDSZKOLE NR 12
UL. MISJONARSKA 12, 09-402 PŁOCK**

Acceptuję projekt

Dyrektor
Miejskiego Przedszkola Nr 12

Ewa Lewandowska

mgr Ewa Lewandowska

15.11.2022.

SPIS ZAWARTOŚCI

I. TECHNOLOGIA KUCHNI – OPIS.....	2
1. DANE OGÓLNE.....	2
1.1. Przedmiot opracowania.....	2
1.2. Lokalizacja.....	2
1.3. Podstawa prawna.....	2
1.4. Materiały wyjściowe do opracowania.....	3
1.5. Program produkcji.....	3
2. PROGRAM UŻYTKOWY.....	3
3. WYKAZ PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.....	4
4. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.....	4
4.1. Przyjęcie surowców półproduktów.....	4
4.2. Magazynowanie surowców i półproduktów.....	4
4.3. Przygotowanie wstępne surowców, mycie i obieranie warzyw oraz mycie i dezynfekcja jaj.....	5
4.4. Przygotowanie potraw.....	5
4.5. Obróbka termiczna potraw.....	5
4.6. Zmywanie garnków i sprzętu kuchennego.....	5
4.7. Wydawanie potraw.....	5
4.8. Zmywanie zastawy stołowej.....	5
4.9. Usuwanie odpadów/śmieci	6
4.9.1. Odpadki poprodukcyjne.....	6
4.9.2. Odpadki pokonsumpcyjne.....	6
5. DZIAŁ SOCJALNY.....	6
6. KONSUMPCJA POTRAW.....	7
Tabela nr 1. Wykaz pomieszczeń bloku żywieniowego.....	7
Tabela nr 2. Wykaz wyposażenia bloku żywieniowego.....	8
Tabela nr 3. Zapotrzebowanie mocy.....	11
7. DANE I WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH.....	11
7.1. Wytyczne dla branży budowlano-architektonicznej.....	11
7.2. Wytyczne dla branż energetycznych. Instalacja elektryczna.....	13
7.3. Wytyczne dla branży wod.- kan.....	13
7.4. Wytyczne dla branży wentylacyjnej.....	14
II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA.....	15

I. TECHNOLOGIA KUCHNI – OPIS

1. DANE OGÓLNE

1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii obejmujący remont istniejącego bloku żywieniowego – część magazynowo-produkcyjną wraz z kuchnią, zmywalnie naczyń stołowych oraz pomieszczenie socjalne Miejskiego Przedszkola nr 12 przy ulicy Misjonarskiej 12 w Płocku. W obiekcie są produkowane posiłki od surowca do gotowej potrawy, serwowane do konsumpcji na miejscu.

1.2. Lokalizacja.

Miejskie Przedszkole nr 12 w Płocku zlokalizowane jest przy ulicy Misjonarskiej 12, 09-402 Płock. Blok żywieniowy mieści się głównie na poziomie piętra i składa się z kuchni właściwej, magazynu podręcznego warzyw i owoców, przygotowalni wstępnej, magazynu spożywczego (artykuły trwałe, artykuły nietrwałe w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych), pomieszczenia porządkowego, zmywalni naczyń stołowych. Na poziomie parteru znajdują się pomieszczenia higienicznosanitarne – szatnia i WC dla personelu oraz zmywalnia naczyń stołowych. Poziom parteru z kuchnią łączy wewnętrzna klatka schodowa. Obiekt posiada oddzielne wejście dla personelu i dostawy towaru od strony placu gospodarczego. Drzwi wejściowe od strony zaplecza są zadaszone – wejście przez wiatrołap. Droga dostaw towaru jest utwardzona, teren jest ogrodzony.

1.3. Podstawa prawna.

- ✓ Rozporządzenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 14 listopada 2017 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z dnia 8 grudnia 2017 r., poz. 2285);
- ✓ 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 zm.);
- ✓ Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.04.2004 r. ze zm.);
- ✓ Rozporządzenie WE nr178/2002Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności

oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31/1 z dnia 1.02.2002 r. ze zm.);

- ✓ Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz1225 ze zm.).
- ✓ Zamówienie na wykonanie projektu.

1.4. Materiały wyjściowe do opracowania:

Materiałami wyjściowymi do wykonania projektu są: podkład budowlany budynku i inwentaryzacja istniejącego bloku żywieniowego, założenia programowo-organizacyjne, aktualne katalogi, prospekty, dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz aktualne przepisy BHP i higieniczno-sanitarne.

1.5. Program produkcji.

W bloku żywieniowym są produkowane potrawy i wydawane do konsumpcji na miejscu, bezpośrednio po ich przygotowaniu. W projektowanej kuchni przedszkolnej zakłada się produkcję i wydawanie około 125 śniadań, 140 posiłków obiadowych oraz 115 podwieczorków dziennie. Produkcja gastronomiczna od surowca do gotowej potrawy oparta jest na surowcach, półproduktach i produktach dostarczanych przez firmy zewnętrzne na bieżące zamówienia kierownictwa obiektu. Dostarczane surowce i produkty, to m.in.: warzywa, owoce, wędliny, mięso, nabiał, ryby (półprodukty), pieczywo, jaja oraz produkty trwałe w oryginalnych opakowaniach producenta (puszki, słoiki, torebki) itp. Surowce podlegające obróbce wstępnej: warzywa i owoce – wydzielona przygotowalnia wstępna; jaja – wydzielone stanowisko w przygotowalni wstępnej; mięso – wydzielone stanowisko w kuchni właściwej wraz z niezbędnym wyposażeniem.

2. PROGRAM UŻYTKOWY.

Ogólna powierzchnia użytkowa bloku żywieniowego wynosi 80,88 m² – z czego kuchnia właściwa zajmuje 36,74 m². Poziom parteru, gdzie mieści się część socjalna i zmywalnia naczyń stołowych posiada 17,10 m²

Ilość miejsc konsumenckich: około 125 – sale przedszkolne (poziom parteru i poziom piętra).

Przewiduje się jednozmianowy system konsumpcji.

Program zatrudnienia – kuchnia: 3 osoby (w tym szef kuchni.)

Pracownicy kuchni podlegają służbowo kierownictwu zakładu/szefowi kuchni i wszystkie prace wykonują na ich polecenia lub osoby upoważnionej, realizując założony program produkcyjny.

3. WYKAZ PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

W projektowanej kuchni i zapleczu będą wykonywane następujące procesy technologiczne:

- ✓ przyjęcie surowców, półproduktów i produktów,
- ✓ magazynowanie surowców, półproduktów i produktów,
- ✓ przygotowanie wstępne i zasadnicze surowców,
- ✓ przygotowanie potraw (obróbka ręczna i mechaniczna),
- ✓ obróbka termiczna potraw,
- ✓ wydawanie potraw,
- ✓ ekspedycja posiłków na sale przedszkolne (poziom parteru i piętra),
- ✓ zmywanie naczyń stołowych,
- ✓ zmywanie sprzętu kuchennego,
- ✓ usuwanie odpadków poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych.

4. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

4.1. Przyjęcie surowców, półproduktów i produktów.

Surowce, półprodukty i produkty będą dostarczane wejściem dla dostaw z placu gospodarczego. Po odbiorze ilościowym i jakościowym artykuły spożywcze zostaną skierowane do przechowywania zgodnie z ich przeznaczeniem.

4.2. Magazynowanie surowców i produktów.

Do magazynowania/przechowywania surowców/produktów przewidziano następujące magazyny:

- ✓ magazyn spożywczy (urządzenia chłodnicze i mroźnicze na artykuły nietrwałe) oraz wydzielone regały na artykuły spożywcze trwałe/suche,
- ✓ magazyn podręczny warzyw i owoców oraz przechowywania jaj (poziom piętra).

Magazyn warzyw wyposażony jest w lodówkę na przechowywanie świeżych jaj.

Nie przewidziano magazynu na opakowania zwrotne – opakowania takie będą na bieżąco zabierane przez dostawców towaru.

4.3. Przygotowanie wstępne surowców, mycie i obieranie warzyw/owoców oraz mycie i dezynfekcja jaj.

Warzywa/owoce będą myte i obierane w przygotowalni wstępnej, a następnie po obróbce brudnej, zostaną przekazane do kuchni czystej. Jaja na bieżące potrzeby kuchni, po umyciu i naświetleniu (wydzielone stanowisko w przygotowalni wstępnej) będą wykorzystane do dalszych procesów technologicznych.

4.4. Przygotowanie potraw.

Stanowiska przygotowania potraw znajdują się w obrębie kuchni właściwej. Przewidziano odrębne stanowiska (wyspa robocza) do obróbki cieplnej potraw. Przygotowanie potraw polega na obróbce ręcznej lub mechanicznej surowców, w tym przyprawianie.

4.5. Obróbka termiczna potraw.

Odpowiednio przygotowane ręcznie/mechanicznie półprodukty będą poddawane w kuchni właściwej obróbce termicznej polegającej na:

- ✓ gotowaniu w wodzie,
- ✓ pieczeniu, zapiekaniu,
- ✓ smażeniu beztłuszczowemu i w tłuszczu,
- ✓ duszeniu,
- ✓ obróbce mieszanej parowej i konwekcyjnej.

4.6. Zmywanie garnków i sprzętu kuchennego.

Zmywanie sprzętu kuchennego odbywać się będzie w aneksie zmywania, znajdującym się w kuchni właściwej. Wyposażenie stanowiska do zmywania garnków i sprzętu kuchennego stanowią: stół z basenem jednokomorowym, spryskiwacz z wylewką, regał ociekowy do osuszania umytego sprzętu.

4.7. Wydawanie potraw.

Przygotowane posiłki m.in. obiadowe (bezpośrednio po obróbce termicznej) zostaną wydane ze stanowiska wydawczego kuchni do części dystrybucji potraw, gdzie następnie będą dostarczone (przez personel pomocniczy) na sale przedszkolne do konsumpcji. Naczynia stołowe do wydawania potraw będą pobierane z szaf przelotowych obustronnie zamykanych, usytuowanych między zmywalnią, a stanowiskiem wydawania i dystrybucji potraw.

4.8. Zmywanie zastawy stołowej.

Zmywanie naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywalniach naczyń stołowych, zlokalizowanych na poziomie parteru i piętra w pobliżu sal przedszkolnych. Brudna zastawa stołowa będzie dostarczana wózkami bezpośrednio z sal przedszkolnych

do zmywalni. Czysta zastawa (po umyciu, wyparzeniu i osuszeniu) zostanie przekazana do szaf przelotowych łączących zmywalnię ze stanowiskiem wydawania potraw – poziom piętra. Czysta zastawa stołowa po umyciu i osuszeniu zostanie skierowana w wydzielone miejsce i umieszczona w zamykanej szafie – poziom parteru.

Zasadnicze wyposażenie zmywalni zastawy stołowej stanowią głównie: zmywarki kapturowe z funkcją wyparzania oraz z automatycznym zmiękcaczem i uzdatniaczem wody, stoły z basenem jednokomorowym ze spryskiwaczem do ręcznego mycia wstępnego, stoły robocze, pojemniki na odpadki pokonsumpcyjne, szafy na czyste naczynia.

4.9. Usuwanie odpadów/śmieci.

4.9.1. Odpadki poprodukcyjne.

Występujące w procesie przygotowywania potraw odpady poprodukcyjne będą zbierane do wydzielonego i oznakowanego pojemnika z pokrywą i na bieżąco usuwane po zakończeniu produkcji poza zakład, do wydzielonego, zewnętrznego pojemnika.

4.9.2. Odpadki pokonsumpcyjne.

Odpadki pokonsumpcyjne występujące w zmywalni naczyń stołowych będą zbierane do pojemnika z pokrywą i po napełnieniu pojemnika do 2/3 pojemności zostaną usunięte ze zmywalni, poza zakład do pojemnika zbiorczego w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska. Obiekt prowadzi segregację odpadów. Śmietnik zlokalizowany jest na placu gospodarczym i jest zadaszony. Pojemniki zewnętrzne/zamykane ustawione są na utwardzonej powierzchni. Częstotliwość wywozu odpadów odbywa się zgodnie z harmonogramem miasta Płocka.

5. DZIAŁ SOCJALNY.

Dział socjalny składa się z pomieszczenia higienicznosanitarnego z szatnią i WC dla personelu – poziom parteru. Wyposażenie szatni gwarantuje prawidłowe przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej, z właściwą ich segregacją. Przewidziano także pomieszczenie chwilowego odpoczynku dla personelu – wyposażone w stół, taborety i szafkę ze zlewem dwukomorowym. Na wyposażeniu tego pomieszczenia znajduje się odpowiednio wyposażona apteczka I pomocy.

6. KONSUMPCJA POTRAW.

Konsumpcja potraw odbywa się na poziomie parteru i piętra – sale przedszkolne na około 125 miejsc konsumpcyjnych. Przedszkole posiada 5 oddziałów na 125 dzieci.

Potrawy ciepłe/obiady będą serwowane z zachowaniem odpowiedniej temperatury wydawania i konsumpcji.

WYKAZ POMIESZCZEŃ BLOKU ŻYWIENIOWEGO

Tabela nr 1.

Nr pomieszczenia	Pomieszczenie	Powierzchnia (m ²)	Wysokość (m) (stan istniejący)
Poziom (parter)			
	Klatka schodowa		
	Wiatrołap		
	Pomieszczenia higienicznosanitarne	11,00	
I	Szatnia pracownicza		
	WC dla personelu		
II	Zmywalnia naczyń stołowych	6,10	
	Klatka schodowa		
Poziom (piętro)			
III	Magazyn podręczny warzyw i owoców	6,10	
IV	Magazyn spożywczy	5,36	
V	Pomieszczenie porządkowe	1,80	
VI	Przygotownia wstępna	4,84	
VII	Kuchnia właściwa	36,74	
VIII	Zmywalnia naczyń stołowych	8,94	
Ogólna powierzchnia użytkowa		80,88	

Uwaga!

Przed zamówieniem urządzeń do zaplecza kuchennego należy dokonać stosownych obmiarów pomieszczeń. Wszystkie maszyny, urządzenia i sprzęty powinny posiadać obowiązujące, stosowne atesty, certyfikaty i znaki bezpieczeństwa lub świadectwa dopuszczenia do eksploatacji, deklaracje zgodności pod względem BHP, zgodnie z obowiązującymi przepisami i winny być dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Wszystkie elementy wyposażenia kuchni oraz przygotowalni, tj. stoły robocze, regały, szafy, zlewy, umywalki, maszyny i urządzenia powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej.

WYKAZ WYPOSAŻENIA BLOKU ŻYWIENIOWEGO
Tabela nr 2.

Poz. wg rysunku	Nazwa wyposażenia/urządzenia	wym. mm szer/gł/wys.	szt.
	Poziom – parter		
	Pomieszczenia higienicznosanitarne		
	I – Szatnia pracownicza		
1	Stół ze zlewem dwukomorowym z baterią, drzwi suwane. Lewa komora – stanowisko do mycia rąk	1200/600/850	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
1a	Szafka wisząca	600/300/600	
2	Szafki ubraniowe (stan istniejący)	-	3
3	Kącik socjalny- stolik	600/600/750	1
	taborety	300/300/450	3
	Apteczka I pomocy (z wyposażeniem)		
	WC dla personelu		
U	Umywalka do rąk z baterią	400/295/150	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
K	Kabina prysznicowa z płytkim brodzikiem	700/700	1
S	Muszla sedesowa bezkołnierzowa, podwieszana w zabudowie		1
	II- Zmywalnia naczyń stołowych		
4	Stół przyścienny bez półki	600/600/850	1
5	Stół z basenem jednokomorowym (wys.kom.300 mm)	600/700/850	1
	Spryskiwacz z wylewką wyciąganą		1
6	Zmywarka kapturowa (z automatycznym zmiękcaczem wody i uzdatniaczem wody)	750/870/1500	1
P	Pojemnik na odpady 80L, podstawa na kółkach, pokrywa z otworem	łącznie wysokość 782	1
7	Szafa na czyste naczynia drzwi suwane	1200/600/1800	1
	Poziom – piętro		
	III– Magazyn podręczny warzyw i owoców		
8	Szafa chłodnicza	775/695/1900	1
9	Szafa chłodnicza/Lodówka(chłodziarka) na jaja	600/600/850	1
10	Regał magazynowy półki pełne	1400/500/1800	1
11	Plastikowa paleta (LP 64)/Podest magazynowy	600/400	2
P	Pojemnik na odpady zamykany 120 L		1
	IV– Magazyn spożywczy		
12	Regał magazynowy (stan istniejący)	1200/513/1800	1
	Regał magazynowy (stan istniejący)	1000/513/1800	1
W	Waga magazynowa legalizowana (60 kg)	550/668/920	1
13	Szafa chłodnicza	775/695/1900	1
14	Szafa mroźnicza	775/695/1900	1
15	Szafa chłodnicza	600/600/1850	1

16	Wózek transportowy/platformowy składany	740/480/870	1
	V – Pomieszczenie porządkowe		
17	Zlewozmywak zabudowany/porządkowy z baterią	500/500/500	1
18	Szafka wisząca na środki czystości	600/300/600	1
19	Uchwyty (wieszaki) ściennie na sprzęt porządkowy		3
P	Pojemnik na odpady zamykany 20 L		1
	VI – Przygotownia wstępna		
20	Stół z basenem jednokomorowym (wys.kom.300 mm)	800/600/850	1
	Spryskiwacz z wylewką wyciąganą		1
21	Obieraczka do ziemniaków separatorem obierzyn z pokrywą (wydajność 60 kg/h)	450/830/930	1
22	Stół ze zlewem 2 komorowym z blokiem 2 szuflad i półką. Zlew z baterią. Szuflady po prawej stronie. Lewa komora – stanowisko mycia i dezynfekcji rąk; prawa komora – stanowisko mycia jaj	1400/600/850	1
P	Pojemnik zamykany 120 L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
23	Naświetlacz do jaj	360/530/245	1
24	Szafka wisząca	800/400/600	1
P	Pojemnik na odpady 80L, podstawa na kółkach, pokrywa z otworem	łącznie wysokość 782	1
	VII – Kuchnia właściwa		
	Stanowisko mycia garnków i sprzętu kuchennego		
25	Stół z basenem jednokomorowym (wys.kom.400 mm)	800/600/850	1
	Spryskiwacz z wylewką wyciąganą		1
26	Regał ociekowy	1000/500/1800	1
27	Umywalka (niezabudowana) do mycia rąk z baterią	400/295/150	1
P	Pojemnik zamykany 20L		1
M	Mydło w płynie		1
R	Ręczniki jednorazowe		1
28	Stół ze zlewem 1 komorowym z baterią, drzwi suwane. Zlew po prawej stronie.	800/600/850	1
29	Stół przyścienny z blokiem 3 szuflad drzwi suwane (szuflady po prawej stronie)	1200/600/850	1
R	Robot kuchenny wielofunkcyjny-krojenie, szatkowanie, mielenie z zestawem tarcz (ze stali nierdzewnej)	380/350/665	1
30	Szafka wisząca drzwi suwane	800/300/600	1
31	Zlewozmywak zabudowany z baterią (miejsce odlewania ziemniaków)	500/500/500	1
32	Stół przyścienny z blokiem 3 szuflad drzwi suwane (szuflady po lewej stronie)	1200/600/850	1
W	Waga sklepowa	240/250/74	1
33	Szafka wisząca drzwi suwane	1200/300/600	1
	Stanowisko obróbki termicznej potraw		

34	Kuchnia gazowa 5 palnikowa konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym	900/655/850	1
35	Taboret gazowy 3 palnikowy	1690/600/350	1
36	Stół przyścienny z półką	600/600/850	1
37	Stół przyścienny z blokiem 3 szuflad i półką. Szuflady po prawej stronie.	800/600/850	1
38	Patelnia elektryczna/uchylna	700/786/912	1
39	Piec konwekcyjno-parowy 10 GN z przewodnicami 10 szt. (Z automatycznym zmiękczaczem wody i uzdatniaczem wody)	750/783/1010	1
	Podstawa pod piec z przewodnicami na blachy	740/550/677	1
	Blachy/pojemniki ze stali nierdzewnej GN 1/1	530/325/20	3
	Blachy/pojemniki ze stali nierdzewnej GN 1/1	530/325/40	3
	Blachy/pojemniki ze stali nierdzewnej GN 1/1	530/325/65	7
	Ruszt ze stali nierdzewnej GN 1/1	530/325/40	10
40	Kocioł warzelny gazowy (60L)	800/700/900	1
O	Okap sufitowy centralny z filtrami/łapaczami tłuszczu i oświetleniem	Wg ustawienia wyspy termicznej	1
40a	Szafa chłodniczo-mroźnicza. Drzwi lewe.	680/845/2000	1
	Stanowisko wydawania posiłków		
41	Stół przyścienny z szufladami i drzwiami (stan istniejący)	800/600/850	1
42	Stół centralny przelotowy z drzwiami suwanymi (stan istniejący)	800/600/850	2
P	Pojemnik na odpady 60L		1
	Stanowisko dystrybucji potraw		
43	Wózek kelnerski 3 półkowy	800/500/950	1
44	Szafa drzwi suwane (czyste naczynia stołowe)	1200/500/1800	1
45	Szafa przelotowa drzwi suwane	1200/500/1800	1
	VIII – Zmywalnia naczyń stołowych		
46	Stół odbiorczy z otworem na odpadki – otwór po prawej stronie	1200/600/850	1
P	Pojemnik na odpady 80L, podstawa na kółkach, pokrywa z otworem	łącznie wys.782	1
47	Stół z basenem jednokomorowym (wys.kom.400 mm)	800/600/850	1
	Spryskiwacz z wylewką		1
48	Stół przyścienny z półką załadowczy	600/600/850	1
49	Stół przyścienny bez półki wyładowczy	800/600/850	1
50	Zmywarka kapturowa (z automatycznym zmiękczaczem i uzdatniaczem wody)	750/870/1500	1

Ponadto:

Zaleca się wyposażyć sale przedszkolne (parter i piętro) w wózki kelnerskie 2 półkowe o wymiarach 800/500/950 – w ilości po 2 sztuki na kondygnację.

W przypadku realizacji instalacji głównego uzdatniacza/zmiękczacza wody dla całego budynku, należy odstąpić od instalacji zmiękczaczy przy urządzeniach (zmywarki kapturowe, piec konwekcyjno-parowy). W związku z tym, zmywalnie naczyń stołowych należy wyposażyć w stoły z półką – pozycja na rysunku technologii nr 4 i nr 49.

Zapotrzebowanie mocy przedstawia poniższa tabela:

Tabela nr 3

Lp.	Nazwa urządzenia	Moc	Napięcie
		kW	V
1.	Obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn, wydajność 60 kg/h	0,37	400
2.	Naświetlacz/Sterylizator do jaj	0,10	230
3.	Szafa chłodnicza x 3 szt.	0,39	230
4.	Szafa mroźnicza	0,30	230
5.	Szafa chłodniczo-mroźnicza	0,50	230
6.	Lodówka (chłodziarka) do przechowywania jaj	0,10	230
7.	Robot kuchenny wielofunkcyjny (krojenie, szatkowanie, mielenie z zestawem tarcz)	1,00	400
8.	Zmywarka kapturowa x 2szt.	22,84	400
9.	Piec konwekcyjno-parowy 10 GN 1/1	18,50	400
10.	Patelnia elektryczna uchylna	6,30	400
11.	Kuchnia gazowa 5 palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym	- 2,50	- 230
12.	Okap centralny	0,50	230
Razem moc elektryczna zainstalowana:		53,40	
13.	Kocioł warzelny gazowy 60 L	17,00	-
14.	Kuchnia gazowa 5 palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym	14,30 -	- -
15.	Taboret gazowy 3 palnikowy	19,00	-
Razem zapotrzebowanie na gaz:		50,30 PROPAN	

Uwaga! Dla okapów: sufitowego i przyściennego podana jest moc orientacyjna. Faktyczna moc winna wynikać z wyliczeń projektowanej wentylacji.

7. DANE I WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH.

7.1. Wytyczne dla branży budowlano-architektonicznej.

Obiekt zakładu gastronomicznego, który jest przedmiotem opracowania winien być zrealizowany z zachowaniem przepisów prawa budowlanego oraz norm mających zastosowanie, a dodatkowo musi spełniać wymagania techniczno-technologiczne i architektoniczne:

- Wysokość pomieszczeń, w zależności od sposobu użytkowania powinna odpowiadać wymaganiom prawnym i wynosić min. dla działów: produkcyjnego (stała praca) minimum 3 m – jeżeli w pomieszczeniu nie występują czynniki szkodliwe dla zdrowia; dla pomieszczenia czasowej pracy minimum 2,2 m – jeżeli w pomieszczeniu nie występują czynniki szkodliwe dla zdrowia. Wysokość pomieszczenia technicznego i gospodarczego nie powinna być

mniej niż 2,0 m, jeżeli inne przepisy rozporządzenia nie określają większych wymagań.

- Ściany i sufity powinny być z materiału gładkiego, nienasiąkliwego, nie pyłącego i niepalnego. Ściany pomieszczeń produkcyjnych należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych do wysokości wykonywanych prac lecz nie mniej niż 2 m, natomiast w zmywalni i pomieszczeniach sanitarnych do pełnej wysokości.
- Wszelkie występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary wodnej.
- Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych, w części magazynowej i produkcyjnej należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Styki ścian i podłóg należy wykonać jako łatwe do utrzymania czystości. Należy również przewidzieć cokoliki o wysokości 100 mm wykonane z tego samego materiału co posadzka.
- Sufity i zamocowane w górze elementy muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary wodnej oraz wzrost niepożądanych pleśni.
- Korytarze powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną dla łatwego utrzymania w czystości min. do wysokości 1,5 m.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nie pyłająca, nie toksyczna, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości,
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych i na korytarzach powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kanalizację odprowadzającą ścieki.
- Drzwi muszą być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą. Szerokość drzwi – min. 90 cm. Rodzaj drzwi i sposób ich wykończenia powinien być dostosowany do funkcji pomieszczenia. Drzwi zewnętrzne do zaplecza produkcyjnego powinny być stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, powinny być osadzone w niepalnej futrynie oraz winny być niepalne.
- Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej, parowej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji

zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze.

7.2. Wytyczne dla branż energetycznych. Instalacja elektryczna.

Instalację elektryczną, zarówno do celów oświetleniowych, jak i technologicznych należy projektować zgodnie z aktualnymi PN, przy czym zachować szczególnie wymagania dla tej instalacji. Natężenie oświetlenia sztucznego powinno być zgodne z aktualną Polską Normą. Należy stosować oświetlenie takie, aby zapewniało właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia pozornej zmiany barw przez potrawy. Punkty oświetleniowe nad stanowiskami pracy powinny być rozmieszczone tak, aby zapewnić oświetlenie równomierne i uniknąć zacinienia, a także tzw. olśnienia. Wszystkie oprawy oświetlenia elektrycznego w bloku żywieniowym muszą być ze szkła nietłukącego i zabezpieczone przed rozpryskiem szkła. Urządzenia i maszyny zasilane energią elektryczną powinny mieć ochronę od porażień. Maszyny i urządzenia zasilane energią elektryczną oraz cała instalacja powinny być poddawane odbiorczym i okresowym badaniom dotyczącym ochrony przeciwporażeniowej.

W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna winna być hermetyczna. W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych przy stanowiskach roboczych należy przewidzieć dodatkowe gniazda wtykowe na napięcie 230 V, do ewentualnego podłączenia elektrycznego drobnego sprzętu kuchennego.

7.3. Wytyczne dla branży wod.-kan.

Instalacje wodociągowe i kanalizacyjne należy projektować zgodnie z aktualnymi PN, przy czym zachować szczególne wymagania dla tej instalacji. Zakład powinien używać do celów produkcyjnych i gospodarczych wody o udokumentowanej jakości, spełniającej wymagania w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zgodnie z aktualnym rozporządzeniem. Przewody wodociągowe, armatura i przybory instalowane muszą posiadać stosowne atesty i aprobaty (zwraca się uwagę na konieczność posiadania atestów zdrowotnych). Do umywalek należy doprowadzić wodę ciepłą i zimną. Temperatura wody ciepłej min. +55 °C. Przy umywalkach należy przewidzieć miejsce na pojemniki z płynem do mycia rąk i ręcznikami jednorazowego użytku. Ścieki z pomieszczeń obróbki termicznej oraz ze zmywalni zastawy stołowej powinny być odprowadzane do instalacji kanalizacji technologicznej tzw. tłuszczowej, która przed wprowadzeniem ich do kanalizacji komunalnej powinna posiadać urządzenia do odtłuszczania ścieków i osadnik. Wszystkie wpusty podłogowe

w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni wyposażyć we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczeń kuchni i zmywalni powinna wynosić min. 100 mm. W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych „czystych” nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych, a przewody kanalizacyjne należy prowadzić, jeśli jest to nieuniknione lub konieczne, w brzdach lub obudowie.

Wszystkie instalacje wod.-kan., c.o. projektować jako kryte.

7.4. Wytyczne dla branży wentylacyjnej.

Wentylację pomieszczeń należy projektować zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnych przepisach budowlanych i normach oraz uwzględnić poniższe wymagania dla wentylacji mechanicznej.

W pomieszczeniach produkcyjnych powinna być wykonana wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna, a orientacyjna ilość wymian wynosi:

- ✓ kuchnia – wydajność wentylacji powinna być zaprojektowana na podstawie bilansu zysków ciepła i wilgoci – minimum 15 wymian/godz.
- ✓ przygotowalnia wstępna – 3 wymiany/godz.,
- ✓ zmywalnia zastawy stołowej – 5 wymian/godz;
- ✓ magazyn artykułów spożywczych – 3 wymian/godz.

Oprócz wentylacji ogólnej, która usuwa nadwyżki ciepła, wilgoci i zanieczyszczenia z rozproszonych źródeł, konieczne jest zainstalowanie instalacji do okapów lub wyciągów miejscowych nad większymi źródłami ciepła – dla usunięcia zanieczyszczenia skoncentrowanego na małej powierzchni, nie dopuszczając do ich rozprzestrzeniania się. Okap powinien być wykonany z materiału niepalnego, odpornego na działanie tłuszczu i wilgoci oraz łatwego do czyszczenia. Dolna krawędź okapu powinna znajdować się na wysokości min. 2,0 m nad powierzchnią podłogi. W okapach należy przewidzieć łapacze tłuszczu. Należy pamiętać również, że same filtry wymagają częstego i systematycznego czyszczenia, a zatem powinny spełniać wymóg łatwego wyjmowania i mycia. Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień, tj. aby powietrze z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych nie przenikało do pomieszczeń o wyższych wymaganiach sanitarnych.

Należy przewidzieć osobne zespoły wentylacyjne dla sali konsumenckiej i zaplecza gastronomicznego. W pomieszczeniach sanitarnych należy wykonać wentylację grawitacyjną, wspomaganą mechanicznie, uruchamianą włącznikiem światła. Na otworach wentylacyjnych należy zainstalować kratki z materiału nierdzewnego o konstrukcji łatwej do zdejmowania i mycia. Przewody wentylacyjne wykonywać z materiałów posiadających atesty i aprobaty, a instalacje izolować i tłumić tak, aby zostały zachowane poziomy hałasu zgodnie z PN.

Wytyczne przeciwpożarowe

- *Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.*
- *Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość dwukierunkowego wyjścia z sali konsumpcyjnej oraz ewakuacji z zaplecza produkcyjnego.*

Uwaga!

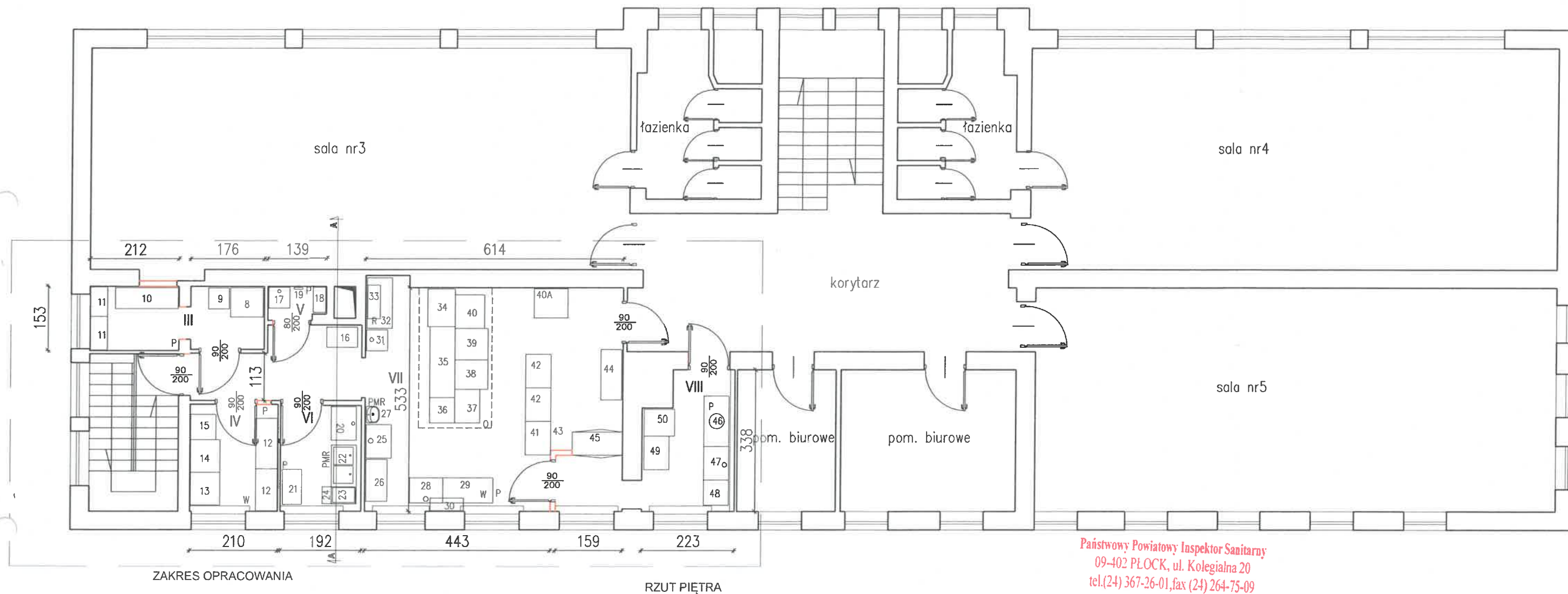
W odniesieniu do istniejącego/remontowanego zaplecza kuchennego należy przyjąć możliwe rozwiązania techniczne uwzględniając wytyczne dla branż projektowych. Remont pomieszczeń kuchennych ma na celu poprawę stanu higieniczno-sanitarnego kuchni.

II. CZĘŚĆ RYSUNKOWA.

- ✓ Rzut poziomu parteru i poziomu piętra w skali 1:100 – technologia kuchni.

Opracowała:

*Barbara Zalewska,
Technolog żywności*

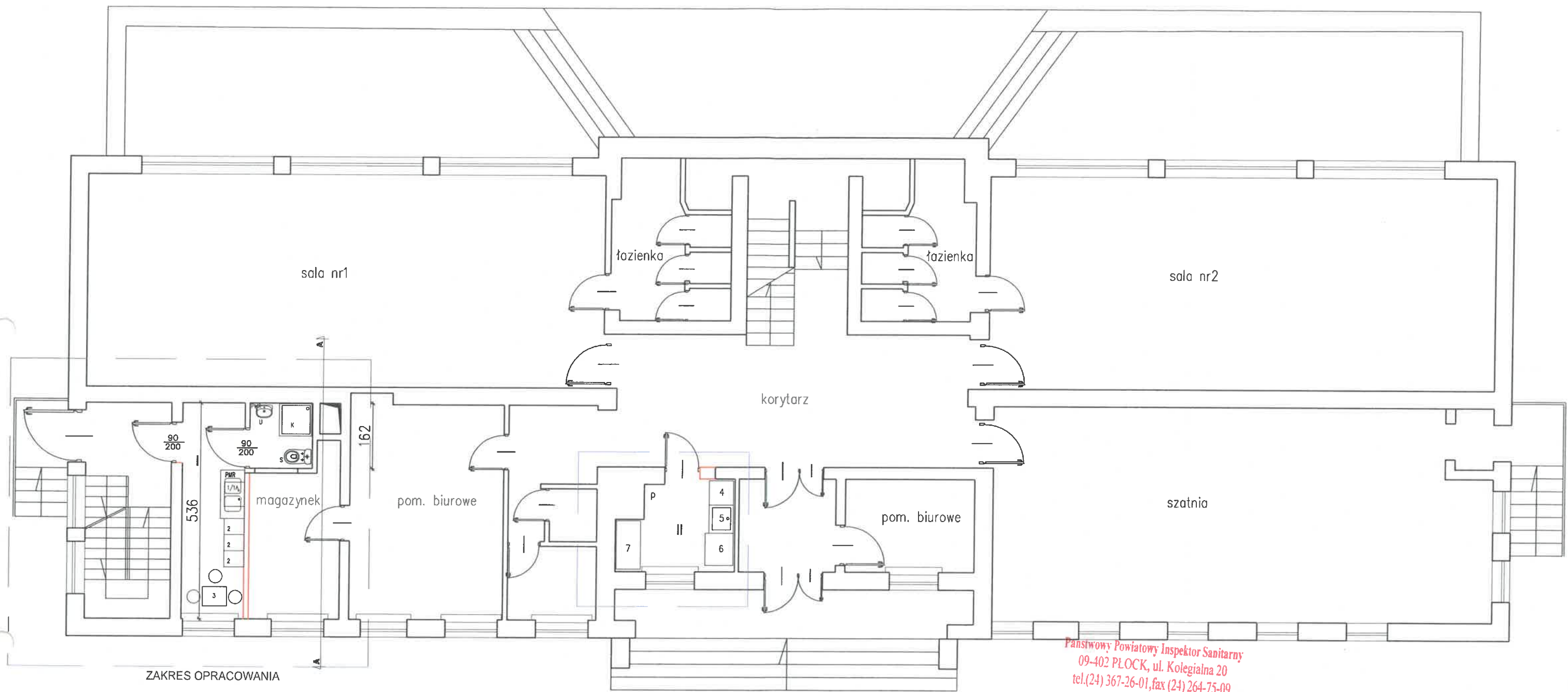


Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
09-402 PŁOCK, ul. Kolegialna 20
tel.(24) 367-26-01, fax (24) 264-75-09

Załącznik do opinii sanitarniej
P/15/2025/452/125/MW/6106/2022
data: 27.10.2022

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Płocku
Piotr Parjaszewski

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI			Temat:	Projektant – arch.	Nr proj.
NR	NAZWA	POW. (M2)	PROJEKT PRZEBUDOWY BLOKU ŻYWIENIOWEGO MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA NR 12 W PŁOCKU	Barbara Zalewska	P30322
PARTER					
I	szatnia pracownicza	11			
II	zmywalnia naczyń stołowych	6,1			
RAZEM PARTER					
PIĘTRO			Tytuł: PROJEKT TECHNOLOGII - rzut parteru	Projektant – konstr.–bud. mgr inż. Wiesław Brykała upr. nr MAZ/0360/P00K/06	Data: 14.09.2022
III	magazyn podręczny warzyw i owoców	6,1			
IV	magazyn spożywczy	5,36	Adres inwestycji: UL. MISJONARSKA 12, 09-400 PŁOCK DZ. NR 868 OBR. 0008 SRÓDMIEŚCIE		Skala: 1:100
V	pomieszczenie poządkowe	1,8			
VI	przygotownia wstępna	4,84			
VII	kuchnia właściwa	36,74			
VIII	zmywalnia naczyń stołowych	8,94			
RAZEM PIĘTRO					
ŁĄCZNIE					Nr rys.: T1



ZAKRES OPRACOWANIA

RZUT PARTERU

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
09-402 PŁOCK, ul. Kolegialna 20
tel.(24) 367-26-01, fax (24) 264-75-09

Załącznik do opinii sanitarniej
PPIS/2021/452/125/MW/6106/2022
27.10.2022

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Płocku

Piotr Parjaszewski

ZESTAWIENIE POWIERZCHNI			Temat:		Projektant – arch.	
NR	NAZWA	POW. [M2]	PROJEKT PRZEBUDOWY BLOKU ŻYWIENIOWEGO MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA NR 12 W PŁOCKU		Barbara Zalewska	
PARTER			Tytuł:		Projektant – konstr.–bud.	
I	szatnia pracownicza	11	PROJEKT TECHNOLOGII		mgr inż. Wiesław Brykała	
II	zmywalnia naczyń stołowych	6,1	- rzut piętra		upr. nr MAZ/0360/P00K/06	
RAZEM PARTER		17,1	Adres inwestycji:		Skala:	
PIĘTRO			UL. MISJONARSKA 12, 09-400 PŁOCK		1:100	
III	magazyn podręczny warzyw i owoców	6,1	DZ. NR 868 OBR. 0008 ŚRÓDMIEŚCIE		Nr rys.:	
IV	magazyn spożywczy	5,36	Inwestor:		T2	
V	pomieszczenie pozadkowe	1,8	GMINA PŁOCK			
VI	przygotownia wstępna	4,84	STARY RYNEK 1, 09-400 PŁOCK			
VII	kuchnia właściwa	36,74				
VIII	zmywalnia naczyń stołowych	8,94				
RAZEM PIĘTRO		63,78				
ŁĄCZNIE		80,88				



PPIS/ZNS/452/125/MW/6106/2022

Płock, dnia 27.10.2022 r.

Wiesław Brykała
ul. Okopowa 26/1
09-402 Płock

OPINIA SANITARNA

Na podstawie art. 3 pkt. 2 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2021., poz. 195 z późn. zm.) po zapoznaniu się z projektem technologicznym Bloku żywieniowego Miejskiego Przedszkola nr 12 w Płocku przy ul. Misjonarskiej 12, złożonym przy piśmie z dnia 16.09.2022 r., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płocku

postanawia

**uzgodnić pozytywnie bez zastrzeżeń projekt technologiczny Bloku żywieniowego
Miejskiego Przedszkola nr 12 w Płocku przy ul. Misjonarskiej 12**

UZASADNIENIE

W dniu 16.10.2021 r. wpłynął wniosek Pana Wiesława Brykały, 09-402 Płock, ul. Okopowa 26/1, który został uzupełniony w dniu 26.10.2022 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Płocku o uzgodnienie **projektu technologicznego bloku żywieniowego Miejskiego Przedszkola nr 12 w Płocku przy ul. Misjonarskiej 12**.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii obejmujący remont istniejącego bloku żywieniowego z pomieszczeniami pomocniczymi oraz częścią socjalną i porządkową.

Miejskie Przedszkole nr 12 w Płocku zlokalizowane jest przy ulicy Misjonarskiej 12. Blok żywieniowy mieści się głównie na poziomie piętrowym i składa się z kuchni właściwej, magazynu podręcznego warzyw i owoców, przygotowalni wstępnej, magazynu spożywczego, pomieszczenia porządkowego, zmywalni naczyń stołowych. Na poziomie piwnicy znajdują się pomieszczenia higienicznosanitarne – szatnia i WC dla personelu oraz zmywalnia naczyń stołowych. Poziom parteru z kuchnią łączy wewnętrzna klatka schodowa. Obiekt posiada oddzielne wejście dla personelu i dostawy towaru od strony placu gospodarczego. Drzwi wejściowe od strony zaplecza są zadaszone – wejście przez wiatrołap. Droga dostaw towaru jest utwardzona, teren jest ogrodzony.

W bloku żywieniowym będą przygotowywane potrawy i wydawane do konsumpcji na miejscu bezpośrednio po ich przygotowaniu.

Zakłada się produkcję i wydawanie około 125 śniadań, 140 posiłków obiadowych oraz 115 podwieczorków dziennie.

Ogólna powierzchnia użytkowa bloku żywieniowego wynosi 80,88 m² z czego kuchnia właściwa zajmuje 36,74 m², poziom parteru, gdzie mieści się część socjalna i zmywalnia naczyń stołowych – 17,10 m².

Przewiduje się jednozmianowy system konsumpcji w ilości 125 miejsc.

Zatrudnienie – kuchnia: 5 osób (w tym szef kuchni).

WYKAZ POMIESZCZEŃ BLOKU ŻYWIENIOWEGO

Parter

- Klatka schodowa
- Wiatrołap
- Pomieszczenia higienicznosanitarne – 11,00 m²
- Szatnia pracownicza
- WC dla personelu
- Zmywalnia naczyń stołowych - 6,10 m²
- Klatka schodowa

Piętro

- Magazyn podręczny warzyw i owoców - 6,10 m²
- Magazyn spożywczy 5,36 m²
- Pomieszczenie porządkowe 1,80 m²
- Przygotowalnia wstępna 4,84 m²
- Kuchnia właściwa 36,74 m²
- Zmywalnia naczyń stołowych - 8,94 m²

Ogólna powierzchnia użytkowa 80,88 m².

Wszystkie potrawy i napoje będą podawane w naczyniach wielorazowych.

Wykończenie wnętrza:

→ Ściany i sufity wykonane zostaną z materiału gładkiego, nienasiąkliwego, nie pyłącego i niepalnego. Ściany pomieszczeń produkcyjnych wyłożone będą okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych do wysokości min. 2 m, natomiast w zmywalni i pomieszczeniach sanitarnych do pełnej wysokości.

→ Wszelkie występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary wodnej.

→ Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych, w części magazynowej i produkcyjnej będą zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.

→ Styki ścian i podłóg będą wykonane jako łatwe do utrzymania czystości. Cokoliki o wysokości 100 mm wykonane z tego samego materiału co posadzka.

→ Sufity i zamocowane w górze elementy będą wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary wodnej oraz wzrost niepożądanych pleśni.

→ Podłoga w części produkcyjnej gładka, nienasiąkliwa, nie pyłająca, nie toksyczna, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości,

→ Posadzki w pomieszczeniach magazynowych i na korytarzach trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.

→ Drzwi szczelne o powierzchni gładkiej. Szerokość drzwi – min. 90 cm.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna.

W pomieszczeniach produkcyjnych mechaniczna nawiewno-wywiewna.
Woda zimna i ciepła do obiektu doprowadzona z sieci miejskiej.
Ścieki odprowadzone do kanalizacji miejskiej.

Integralną częścią niniejszej opinii sanitarnej jest projekt technologiczny bloku żywnieniowego Miejskiego Przedszkola nr 12 w Płocku przy ul. Misjonarskiej 12, na którym znajduje się klauzula zatwierdzenia przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Płocku

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Płocku

Piotr Parjaszewski

Otrzymują:

1. Adresat
2. a/a

STARSZY ASYSTENT

inż. Małgorzata Władowska

KIEROWNIK
SEKCJI ZAPOBIEGAWCZEGO
NADZORU SANITARNEGO

mgr inż. Grzegorz Bićkowski
higienista epidemiolog

Wyposażenie bloku żywieniowego w Miejskim Przedszkolu nr 12 – parametry

Poziom – parter
Pomieszczenia higieniczno sanitarne
I – Szatnia pracownicza

1. Stół ze zlewem dwukomorowym, komory po lewej stronie, drzwi suwane

- wymiary: 1200x600x850mm
- komora o wymiarach: 400x400x250 mm
- materiał: stal nierdzewna
- blat tłoczony wykonany z blachy o grubości 0,8 mm wzmocniony płytą zabezpieczoną przed wilgocią
- ociekacz płaski
- nogi o przekroju kwadratowym



1.1 Bateria do stołu ze zlewem dwukomorowym

Bateria zlewozmywakowa stojąca z elastyczną i obrotową wylewką

- wykonana z miedzi i silikonu
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



I P Pojemnik zamykany 20 L

- pedałowaty okrągły z wkładem 20 l

- pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej
- wkład wykonany z tworzywa sztucznego



I M Dozownik wraz z mydłem w płynie - Użytkownik zakupi i dostarczy do wbudowania

I R Dozownik na ręczniki wraz z ręcznikami jednorazowymi - Użytkownik zakupi i dostarczy do wbudowania

1a Szafka wisząca

- wymiary: 600x300x600 mm
- wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi skrzydłowe
- przestawna półka o maksymalnym obciążeniu do 70 kg/m²



2 Szafki ubraniowe 3 szt – istniejące

3 Kącik socjalny

3.1 Stolik

wymiary: 60x60x75 cm (dł. x szer. X wys.)

plyta wykonana z MDF +okleina naturalna, grubość płyty min. 3,8 cm

noga/nogi wykonane ze stali malowanej proszkowo

kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



3.2 Taborety – 3 szt

- wymiary: 30 x 30 x 45 cm (dł. x szer. x wys.)
- materiał: stelaż stalowy, malowany proszkowo,
- siedzisko: kwadratowe, płyta MDF+ okleina naturalna, grubość siedziska – min. 18 mm
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



Apteczka I pomocy z wyposażeniem - Użytkownik wyposaży we własnym zakresie

WC personelu

U Umywalka ceramiczna do rąk – wisząca (400/295/150) z baterią stojącą - wykonaną z mosiądzu, głowica ceramiczna

P Pojemnik zamykany 20 L

- pedałoway okrągły z wkładem 20 l
- pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej
- wkład wykonany z tworzywa sztucznego



- M Dozownik wraz z mydłem w płynie - Użytkownik zakupi i dostarczy do wbudowania**
- R Dozownik na ręczniki wraz z ręcznikami jednorazowymi - Użytkownik zakupi i dostarczy do wbudowania**
- K Kabina prysznicowa z płytkim brodzikiem– ujęta w branży sanitarnej**
- S Muszla sedesowa bezkołnierzowa, podwieszana w zabudowie– ujęta w branży sanitarnej**

II Zmywalnia naczyń stołowych

4. Stół przyścienny bez półki

- wymiary: 600x600x850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- blat wzmocniony płytą podwójnie laminowaną
- nogi stołu z profili kwadratowych, wzmocnione dodatkowymi łączeniami



5. Stół z basenem jednokomorowym

- wymiary: 600x700x850 mm
- wysokość komory: 300 mm
- otwór pod baterię na środku komory
- wykonany ze stali nierdzewnej
- nogi o profilu kwadratowym



5.1 – Bateria do stołu z basenem jednokomorowym

- bateria stojąca- wykonana z mosiądzu
- głowica ceramiczna
- dwufunkcyjna słuchawka
- typ: Jednouchwyłowa
- rodzaj wylewki: wyciągana, obrotowa, regulowana wysokość



6. Zmywarka kapturowa z funkcją wyparzenia

- wymiary: 750 x 870 mm, H: 1500 mm
- materiał wykonania: stal nierdzewna
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i talerzy
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia



W przypadku braku w zmywarce wbudowanego uzdatniacza wody należy zamontować :
zewnętrzny **zmiękczac do wody automatyczny**

- wysokość do 55 cm
- przeznaczony m.in. do zmywarek, pieców konwekcyjno -parowych
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- wkład należy regenerować solą tabletkową wg wskazań producenta
- zbiornik na sól o pojemności ok. 10 kg



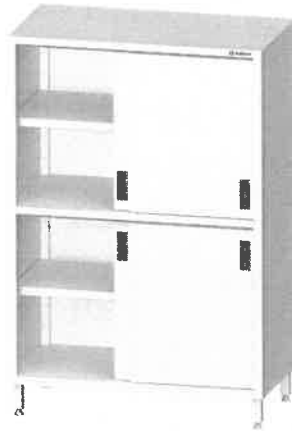
II P Pojemnik na odpady 80l z podstawą na kółkach, pokrywa z otworem

- wykonany z tworzywa sztucznego
- wysokość łącznie z podstawą: 782 mm
- wykonany z materiału sprężystego, posiada dobrą odporność na odłamanie lub rozbicie
- wieko można łatwo zdjąć, przed samodzielnym odpadnięciem zapobiegają rowki i wyjścia na "zaciskowy" system
- pojemnik wyposażony jest w podwozie z kołami z dużą nośnością
- pojemnik na podwoziu zabezpieczony jest przed przewróceniem systemem bagnetowym



7. Szafa na czyste naczynia

- wymiary: 1200x600x1800 mm
- wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi przesuwne
- dwie przestawne półki
- środkowa półka zamontowana na stałe
- podzielona w poziomie na 2 części



Poziom – piętro

III – Magazyn podręczny warzyw i owoców

8. Szafa chłodnicza

- wymiary: 775 x 695 x 1900 mm
- nośność półek do 8 kg
- szafa posiada wymuszony obieg powietrza
- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- w komplecie min. 3 półki
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- minimalna odległość pomiędzy półkami to ok 7 cm
- wewnątrz szafy wykonane z tworzywa sztucznego

- pojemność netto: 476l
- temperatura max. : 8 °C
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- pojemność - V : 620 l
- szerokość - W : 775 mm
- głębokość - D : 695 mm
- wysokość - H : 1900 mm
- temperatura min. : 0 °C



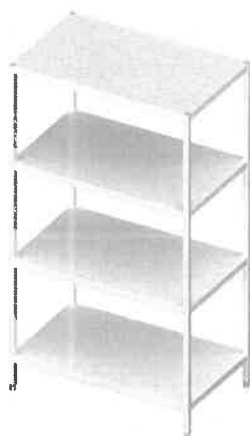
9. Szafa chłodnicza na jaja

- wymiary: 600x600x850 mm
- pojemność netto : 78 l
- temperatura max. : 10 °C
- klasa energetyczna : A
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- pojemność - V : 129 l
- temperatura min. : 0 °C
- nośność półek do 8 kg
- posiada wymuszony obieg powietrza
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała) lub ze stali nierdzewnej
- w komplecie 3 półki
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- minimalna odległość pomiędzy półkami to ok 7 cm
- wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego



10. Regał magazynowy

- wymiary: 1400x500x1800
- wykonany ze stali nierdzewnej
- półki pełne
- nogi wykonane z profilu kwadratowego min. 30x30 mm
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg



11. Paleta plastikowa magazynowa – 2 szt

- wymiary: około 600 x 400 mm
- powierzchnia górna palety z otworami
- posiada krawędzie zabezpieczające z 3 stron
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



III P Pojemnik na odpady z pokrywą

- pojemność 120 l.
- posiada ergonomiczne uchwyty
- wytrzymała konstrukcja
- materiał wykonania pojemnika : tworzywo sztuczne
- pokrywa z klapą uchylną
- materiał wykonania pokrywy: tworzywo sztuczne
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



IV – Magazyn spożywczy

12. Regał magazynowy o wymiarach 1200 x 513 x 1800 mm – istniejący
Regał magazynowy o wymiarach 1000 x 513 x 1800 mm – istniejący

IV W Waga magazynowa

- zasilanie sieciowe 230 V zasilacz w komplecie
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia
- wymiary platformy WxD - 550 x 420 mm
- zakres ważenia: do 60 kg
- dokładność do 20 g
- ważenie kontrolne, sumowanie sztuk
 - platforma wykonana ze stali nierdzewnej
 - waga legalizowana



13. Szafa chłodnicza

- wymiary: 775 x 695 x 1900 mm
- nośność półek do 8 kg
- szafa posiada wymuszony obieg powietrza
- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- w komplecie min. 3 półki
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem

- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- minimalna odległość pomiędzy półkami to ok 7 cm
- wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego
- pojemność netto: 476l
- temperatura max. : 8 °C
- klasa energetyczna : C
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- pojemność - V : 620 l
- szerokość - W : 775 mm
- głębokość - D : 695 mm
- wysokość - H : 1900 mm
- temperatura min. : 0 °C



14. Szafa mroźnicza 1 drzwiowa

- wymiary: 775x695x1900
- pojemność 620 l
- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- 7 półek mrozących
- rozmrażanie ręczne



15. Szafa chłodnicza

- wymiary: 600 x600 x1850 mm
- pojemność: 361 l
- pojemność netto: 265 l
- nośność półek do 8 kg
- posiada wymuszony obieg powietrza
- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- w komplecie min. 3 półki
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- minimalna odległość pomiędzy półkami to ok 7 cm
- wnętrze wykonane z tworzywa sztucznego
- temperatura max. : 8 °C
- temperatura min. : 0 °C



16. Wózek transportowy platformowy składany

- materiał wykonania: stal nierdzewna
- wymiary: 740x480x870 mm
- wymiary powierzchni roboczej 650 x 475 mm
- udźwig do 150 kg



V Pomieszczenie porządkowego

17. Zlewozmywak zabudowany przyścienny bez półki

- wymiary: 500x500x500 mm
- materiał wykonania: stal nierdzewna
- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 340x400x200mm
- otwór pod baterię na środku komory
- nogi o profilu kwadratowym



17.1 Bateria do zlewozmywaka zabudowanego

- stojąca z elastyczną i obrotową wylewką
- wykonana z mosiądzu i silikonu
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



18. Szafka wisząca na środki czystości

- wymiary: 600x300x600 mm
- wykonana ze stali nierdzewnej
- przestawna półka.
- drzwi skrzydłowe
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



19. Uchwyty ściennie na sprzęt porządkowy – 3 kpl.

- zestaw składający się z aluminiowej listwy o dł. około 47 cm mocowanej do ściany oraz czterech uchwytów na kij $\varnothing 20 \div 30$ mm
- uchwyty wykonane z tworzywa sztucznego oraz wysokiej jakości gumy



V P Pojemnik zamykany 20 L

- pedałowaty okrągły z wkładem 20 l
- pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej
- wkład wykonany z tworzywa sztucznego



VI – Przygotowalni wstępna

20. Stół z basenem jednokomorowym

- wymiary: 800x600x850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- wysokość komory 300 mm
- otwór pod baterię na środku komory
- nogi o przekroju kwadratowym



20.1 Spryskiwacz z wylewką do stołu z basenem jednokomorowym (poz.20)

- bateria z dwoma kranami
- wykonana z mosiądzu
- kolor chrom
- głowica ceramiczna
- zasięg wylewki od środka baterii min. 270 mm
- wylewka obrotowa 360°
- wylewka wyciągana



21. Obieraczka do ziemniaków

- przeznaczona do obierania ziemniaków, buraków i innych warzyw bulwiastych
- wymiary: 450 x 830 x 930 mm
- materiał wykonania: stal nierdzewna
- jednorazowy wsad do 6 kg
- wydajność: 60 kg/h
- przezroczysta pokrywa ułatwiająca kontrolę procesu obierania



Separator obierzyn do obieraczki

Przeznaczony do kreślonego typu obieraczki
Wykonany ze stali nierdzewnej



22. Stół ze zlewem dwukomorowym z blokiem 2 szuflad i półką

- wymiary: 1400 x 600 x 850 mm
- szuflady po prawej stronie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- nogi stołu z profili kwadratowych
- głębokość szuflad 200 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250
- komory zlewu lewa strona



22.1 Bateria do stołu ze zlewem dwukomorowym z blokiem 2 szuflad i półką

- stojąca z elastyczną i obrotową wylewką
- wykonana z mosiądzu i silikonu
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



VI P Pojemnik na odpady z pokrywą

- pojemność 120 l
- posiada ergonomiczne uchwyty
- wytrzymała konstrukcja
- materiał wykonania pojemnika : tworzywo sztuczne
- pokrywa z klapą uchylną
- materiał wykonania pokrywy: tworzywo sztuczne
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



VI M Dozownik wraz z mydłem w płynie - Użytkownik zakupi i dostarczy do wbudowania

VI R Dozownik na ręczniki wraz z ręcznikami jednorazowymi - Użytkownik zakupi i dostarczy do wbudowania

23. Naświetlacz szufladowy / Sterylizator do jaj lub noży

- wykonany ze stali nierdzewnej
- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości do 320mm i wysokości do 40 mm
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady
- kratka wykonana ze stali chromowanej lub nierdzewnej



24. Szafka wisząca otwarta

- wymiary: 800x400x600 mm
- wykonana ze stali nierdzewnej
- przestawna półka



VI P Pojemnik na odpady 80l z podstawą na kółkach, pokrywa z otworem

- wykonany z tworzywa sztucznego
- wysokość łącznie z podstawą: 782 mm
- wykonany z materiału sprężystego, posiada dobrą odporność na odłamanie lub rozbicie
- wieko można łatwo zdjąć, przed samodzielnym odpadnięciem zapobiegają rowki i wyjścia na "zaciskowy" system
- pojemnik wyposażony jest w podwozie z kołami z dużą nośnością
- pojemnik na podwoziu zabezpieczony jest przed przewróceniem systemem bagnetowym



VII Kuchnia właściwa

VII.1 Stanowisko mycia garnków i sprzętu kuchennego

25. Stół przyścienny z basenem jednokomorowym

- wymiary: 800 x 600 x 850 mm
- materiał wykonania : stal nierdzewna
- nogi stołu o przekroju kwadratowym
- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię na środku komory



25.1 – Bateria do stołu z basenem jednokomorowym

- bateria stojąca
- wykonana z mosiądzu
- głowica ceramiczna
- dwufunkcyjna słuchawka
- ciężarek oraz wężyki przyłączeniowe w zestawie - łatwy montaż
- typ: Jednouchwytywa
- rodzaj wylewki: wyciągana, obrotowa, regulowana wysokość



26. Regał ociekowy z półkami perforowanymi

- wymiary: 1000 x 500 x 1800 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 4 półki

- półki przestawne, perforowane
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²
- nogi wykonane z profilu kwadratowego min. 30x30 mm



27. Umywarka ceramiczna do rąk – wisząca (400/295/150) z baterią stojącą -wykonaną z mosiądzu, głowica ceramiczna

VII.1 P Pojemnik zamykany 20 L

- pedałowaty okrągły z wkładem 20 l
- pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej
- wkład wykonany z tworzywa sztucznego



VII.1 M Dozownik wraz z mydłem w płynie - Użytkownik zakupi i dostarczy do wbudowania

VII.1 R Dozownik na ręczniki wraz z ręcznikami jednorazowymi - Użytkownik zakupi i dostarczy do wbudowania

28. Stół ze zlewem 1 komorowym

- wymiary: 800 x 600 x 850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- nogi stołu z profili kwadratowych
- zlew po prawej stronie
- drzwi suwane
- blat tłoczony
- otwór pod baterię na środku komory
- komora o wymiarach 400x400x250 mm
- ociekacz płaski



28.1 Bateria do stołu ze zlewem jednokomorowym , drzwi suwane

- stojąca z elastyczną i obrotową wylewką
- wykonana z miedzi i silikonu
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



29. Stół przyścienny z blokiem 3 szuflad

- wymiary: 1200x600x850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- nogi stołu z profili kwadratowych
- wyposażony w 3 szuflady o głębokości 150 mm każda umieszczone po prawej stronie
- szafka zamykana na drzwi suwane



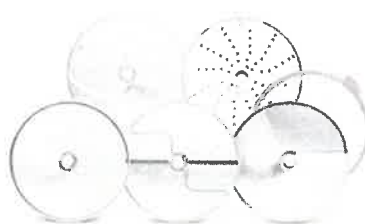
VII.1 R Robot kuchenny wielofunkcyjny: krojenie, szatkowanie, mielenie wraz z zestawem tarcz (ze stali nierdzewnej)

- zastosowanie jako cutter-wilk oraz szatkownica
- wymiary: 380x350x665 mm
- pojemność około 5,5 l
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- metalowa podstawa silnika
- robot wyposażony w system sterowania impulsywnego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- ilość porcji do 300 sztuk
- materiał wykonania: stal nierdzewna, aluminium, tworzywo sztuczne



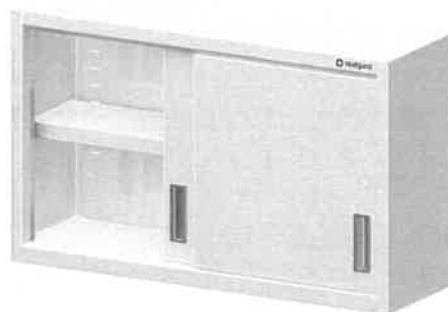
Zestaw tarcz tnących do robota kuchennego

- przeznaczony do określonego przyjętego robota kuchennego wielofunkcyjnego
- plastry 1 mm;
- plastry 5 mm;
- wiórki 1.5 mm;
- słupki 2x10 mm;
- zestaw do kostek: tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm
- materiał wykonania: stal nierdzewna



30. Szafka wisząca z drzwiami suwanymi

- wymiary: 800x300x600 mm
- przestawna półka
- drzwi suwane
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²
- materiał wykonania:
- stal nierdzewna



31. Zlewozmywak zabudowany do odlewania ziemniaków

- wymiary: 500x500x500 mm
- przyścienny bez półki
- materiał wykonania: stal nierdzewna
- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 340x400x200mm
- otwór pod baterię na środku komory
- nogi o przekroju kwadratowym



31.1 Bateria do zlewozmywaka zabudowanego

- stojąca z elastyczną i obrotową wylewką
- wykonana z mosiądzu i silikonu
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



32. Stół przyścienny z blokiem 3 szuflad

- wymiary: 1200x600x850 mm
- nogi stołu z profili kwadratowych
- blat wzmocniony płytą podwójnie laminowaną
- trzy szuflady po lewej stronie stołu
- drzwi suwane
- przestawna półka
- głębokość szuflad 150 mm



VII.1 Waga sklepowa

- zasilanie sieciowe zasilacz w wyposażeniu
- wyświetlacz LCD
- czujnik zbliżeniowy do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa
- podświetlana poziomicą
- wymiary: 240x250x74 mm

- szalka o wymiarach około 230x174 mm
- waga legalizowana
- zakres pomiaru: 3 kg
- dokładność odczytu : 1 g



33. szafka stalowa wisząca, drzwi suwane,

- wymiary: 1200x300x600 mm
- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²
- materiał wykonania : stal nierdzewna



VII.2 Stanowisko obróbki termicznej potraw

34. Kuchnia gazowa 5 palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym

- wymiary: 900x655x(H)850/900
- wykonana ze stali nierdzewnej,
- na gaz ziemny
- 3 palniki x 3kW, 1 palnik x 1,8kW, 1 palnik 3,5kW,
- elektryczny zapłon, zawór termopary,
- 3 częściowy żeliwny ruszt,
- piekarnik konwekcyjny GN 1/1
- 2 wentylatory, termostat do 275 °C, timer od 0 do 120 minut,
- emaliowane wnętrze pieca i wewnętrzna część drzwi
- wyposażenie piekarnika: min. 2 x ruszt GN 1/1 ze stali nierdzewnej



35. **Taboret gazowy 3 palnikowy**

- wymiary: 1690x600x350 mm
- przystosowany do gotowania dużych ilości potraw (50-100kg)
- palniki posiadają dwa pierścienie ognia (palniki dwukoronowe), które równomiernie ogrzewając dno naczynia zwiększają efektywność wykorzystania gazu
- zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym odcinające dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. "oszczędnego płomienia"
- zapalacze piezoelektryczne
 - wyjmowane płyty podpalnikowe ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości
 - zasilanie gazowe – gaz ziemny
 - taborety wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
 - wytrzymałość konstrukcji na obciążenia: do 100 kg na każdy palnik
 - emaliowane ruszty



36. **Stół przyścienny z półką**

- wymiary: 600x600x850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- wzmocnienie od spodu płytą podwójnie laminowaną
- nogi wykonane z profili kwadratowych



37. Stół przyścienny z blokiem 3 szuflad i półką

- wymiary: 800 x 600 x 850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- blat wzmocniony płytą podwójnie laminowaną
- nogi stołu z profili kwadratowych
- głębokość szuflad 150 mm
- szuflady z prawej strony



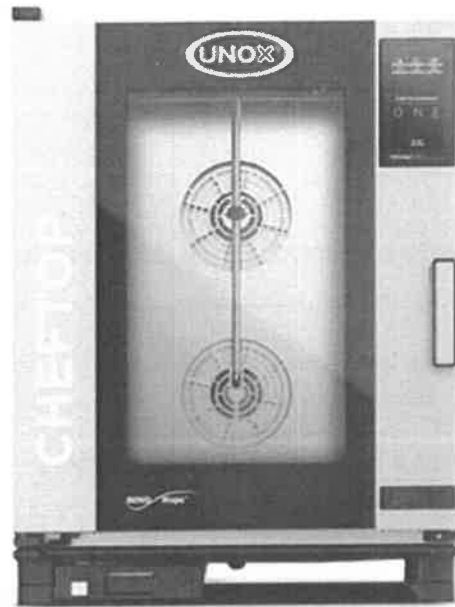
38. Patelnia elektryczna uchylna na stelażu

- wymiary 700 x 786 x 912
- przeznaczona do smażenia i duszenia potraw
- ręczny przechył misy w celu zlewania oleju
- powierzchnia robocza 0.27m²
- płynna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem
- obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej
- wydajność ok. 100 kotletów/h
- pojemność misy ok. 40 l
- temperatura max.: 300 °C



39. Piec konwekcyjno – parowy 10 GN 1/1

- wymiary: 750 x 783 x 1010
- materiał wykonania: stal nierdzewna, szkło
- rozstaw blach/odległość między prowadnicami: 67 mm
- zasilanie elektryczne
- komora pieca ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami.
- komora pieca z prowadnicami bocznymi w kształcie litery L.
- oświetlenie komory pieca za pomocą diod LED zintegrowanych z drzwiami.
- panel sterowania z ekranem dotykowym
- panel sterowania z certyfikatem wodoodporności - IPX5.
- system zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach.
- wentylatory o 4 różnych prędkościach
- zawiasy drzwi wykonane z bardzo wytrzymałego samosmarującego techno polimeru.
- czujnik otwarcia drzwi
- system autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii
- temperatura minimalna 30 °C
- temperatura maksymalna 260 °C
- drzwi przeszklone
- ilość poziomów: 10 szt
- ilość prowadnic: 10
- rozmiar GN: GN 1/1
- całkowita kontrola wilgotności w komorze pieca obejmująca:
 - szybkie usuwanie wilgoci z komory gotowania.
 - wytwarzanie nasyconej pary wodnej już od 35° C.
- manualne tryby obróbki obejmujące:
 - gotowanie konwekcyjne od 30° C do 260° C
 - gotowanie mieszane konwekcyjne + para od 35° C z wykorzystaniem technologii.
- automatyczne czyszczenie:
 - zintegrowany pojemnik do środka czyszczącego
 - automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi
- drzwi otwierane od prawej do lewej
- *automatyczny zwiigkocac? do wody*



39.1 Podstawa, pod piec konwekcyjno – parowy, z przewodnicami na pojemniki GN1/1

- wymiary dostosowane do określonego typu pieca
- wykonana ze stali nierdzewnej



39.2 Pojemniki GN 1/1

- Pojemnik GN1/1 o wymiarach: 530 x 325 x 20 mm – 3 szt
- Pojemnik GN1/1 o wymiarach: 530 x 325 x 40 mm – 3 szt
- Pojemnik GN1/1 o wymiarach: 530 x 325 x 65 mm – 7 szt



39.3 Zewnętrzny zmiękcacz do wody automatyczny do pieca konwekcyjno – parowego:

- wysokość do 55 cm
- przeznaczony m.in. do zmywarek, pieców konwekcyjno -parowych
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- wkład należy regenerować solą tabletkową wg wskazań producenta
- zbiornik na sól o pojemności ok. 10 kg



40. Kocioł warzelny gazowy z grzaniem pośrednim

- wymiary: 800x700x900 mm
- materiał wykonania : stal nierdzewna
- zasilanie : gazowe
- pojemność - V : 80 l
- przeznaczony do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- rodzaj gotowania pośredni (płaszcz wodny)

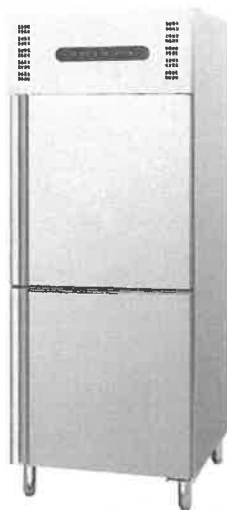
- automatyczny zmiękcacz do wody



VII.2 O Okap sufitowy centralny – ujęty w branży sanitarnej

40a Szafa chłodniczo – mroźnicza , drzwi lewe

- wymiary: 680 x 845 x 2000 mm
- pojemność netto : 257 l
- pojemność 600 l
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- filtr przeciwpylekowy
- w komplecie min. 4 półki powlekane
- samodomykające się drzwi
- obudowa zewnętrzna oraz komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 agregaty: chłodniczy i mroźniczy
- 2 niezależne sterowane komory: chłodnicza i mroźnicza
- zakres temperatur w komorze chłodniczej : -2 ~ +8°C, w komorze mroźniczej : -10 ~ -20°C



VII.3 Stanowisko wydawania posiłków

41. Stół przyścienny (800x600x850 mm) z szufladami i drzwiami - istniejący- 1 szt

42. Stół centralny przelotowy (800x600x850 mm) z drzwiami suwanymi - istniejący
- 2 szt.

VII.3 P Pojemnik na odpady z pokrywą
- pojemność 60 l

- materiał: tworzywo sztuczne
- odporny na pęknięcia
- posiada ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- kolor do uzgodnienia z Użytkownikiem



VII.4 Stanowisko dystrybucji potraw

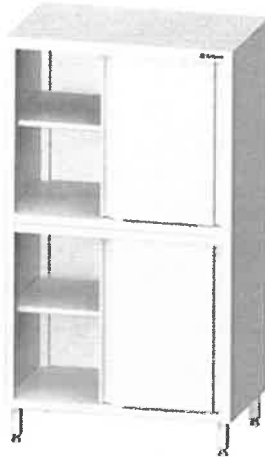
43. Wózek kelnerski trzypółkowy

- wymiary: 800x500x950 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej, spawany.
- skrętne kółka
- półki z przetłoczeniem



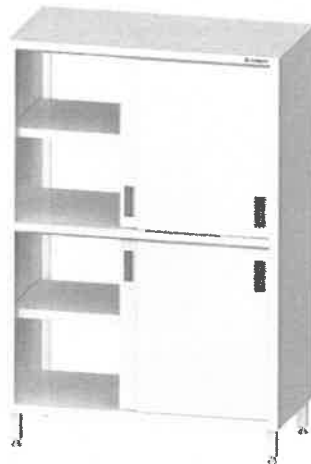
44. Szafa na czyste naczynia stołowe

- drzwi suwane
- wymiary: 1200x500x1800 mm
- wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie przestawne półki
- środkowa półka stała
- szafa podzielona w poziomie na 2 części
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²



45. Szafa przelotowa drzwi suwane

- wymiary: 1200x500x1800 mm
- wykonana ze stali nierdzewnej
- konstrukcja spawana
- szafa podzielona w poziomie na 2 części
- dwie przestawne półki
- środkowa półka stała
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²



VIII Zmywalnia naczyń stołowych

46. Stół odbiorczy przyścienny z otworem na odpadki

- wymiary: 1200x600x850
- wykonany ze stali nierdzewnej
- otwór na odpadki usytuowany po prawej stronie stołu
- konstrukcja spawana
- blat stołu z zagłębieniem
- gumowa osłonka otworu
- nogi stołu z profili kwadratowych



VIII P Pojemnik na odpady 80l z podstawą na kółkach, pokrywa z otworem

- wykonany z tworzywa sztucznego
- wysokość łącznie z podstawą: 782 mm
- wykonany z materiału sprężystego, posiada dobrą odporność na odłamanie lub rozbicie
- wieko można łatwo zdjąć, przed samodzielnym odpadnięciem zapobiegają rowki i wyjścia na "zaciskowy" system
- pojemnik wyposażony jest w podwozie z kołami z dużą nośnością
- pojemnik na podwoziu zabezpieczony jest przed przewróceniem systemem bagnetowym



47. Stół przyścienny z basenem jednokomorowym

- wymiary: 800x600x850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- konstrukcja spawana
- wysokość komory 400 mm
- otwór pod baterię na środku komory
- nogi stołu z profili kwadratowych



47.1 – Spryskiwacz z wylewką do stołu z basenem jednokomorowym

- bateria stojąca
- wykonana z mosiądzu
- głowica ceramiczna
- dwufunkcyjna słuchawka
- typ: Jednouchwytywa
- wyciągana wylewka
- rodzaj wylewki: wyciągana, obrotowa, regulowana wysokość



48. Stół przyścienny z półką załadowniczą

- wymiary: 600x600x850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do kontaktu z żywnością i spełnia normy HACCP
- wzmocniony od spodu płytą podwójnie laminowaną
- nogi wykonane z profili kwadratowych



49. Stół przyścienny bez półki

- wymiary: 800x600x850 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do kontaktu z żywnością i spełnia normy HACCP
- wzmocniony od spodu płytą podwójnie laminowaną
- nogi wykonane z profili kwadratowych, wzmocnione dodatkowymi łączeniami



50. Zmywarka kapturowa z funkcją wyparzania

- wymiary: 750 x 870 mm, H: 1500 mm
- materiał wykonania: stal nierdzewna
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i talerzy
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców

- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia



W przypadku braku w zmywarce wbudowanego uzdatniacza wody należy zamontować :
zewnętrzny **zmiękcacz do wody automatyczny**

- wysokość do 55 cm
- przeznaczony m.in. do zmywarek, pieców konwekcyjno -parowych
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- wkład należy regenerować solą tabletkową wg wskazań producenta
- zbiornik na sól o pojemności ok. 10 kg



Sale przedszkolne parter i I piętro

51. Wózek kelnerski 2 półkowy – 4 szt

- wymiary: 800x500x950 mm
- wykonany ze stali nierdzewnej, spawany.
- skrętne kółka
- półki z przetłoczeniem



MP nr 12 Płock

Zapotrzebowanie mocy przedstawia poniższa tabela:

Lp.	Nazwa urządzenia	Moc	Napięcie
		kW	V
1.	Obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn, wydajność 60 kg/h	0,55	400
2.	Naświetlacz/Sterylizator do jaj	0,10	230
3.	Szafa chłodnicza x 3 szt.	0,39	230
4.	Szafa mroźnicza	0,35	230
5.	Szafa chłodniczo-mroźnicza	0,55	230
6.	Lodówka (chłodziarka) do przechowywania jaj	0,10	230
7.	Robot kuchenny wielofunkcyjny (krojenie, szatkowanie, mielenie z zestawem tarcz)	1,00	400
8.	Zmywarko - wyparzynarka kapturowa x 2szt.	22,84	400
9.	Piec konwekcyjno-parowy 10 GN 1/1	18,50	400
10.	Patelnia elektryczna uchylna	6,30	400
11.	Kuchnia gazowa 5 palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym	- 2,90	- 230
12.	Zmiękcacz do wody automatyczny x 3 szt	5,40	
13.	Okap centralny	0,50	230
Razem zapotrzebowanie na moc elektryczną:		59,48	
14.	Kocioł warzelny gazowy 80 L	12,50	-
15.	Kuchnia gazowa 5 palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym	14,30 -	- -
16.	Taboret gazowy 3 palnikowy	27,00	-
Razem zapotrzebowanie na gaz:		53,80	PROPAN

