



Technologia bloku żywienia Dolnośląskie Centrum Rehabilitacji w Kamiennej Górze

arch. Agnieszka Damasiewicz

uprawnienia budowlane do projektowania, bez ograniczeń w specjalności
architektonicznej Nr 526/01/DUW, DOIA NR DS-0153

Kamienna Góra wrzesień 2020

STRONA TYTUŁOWA
SPIS TREŚCI
WYKAZ RYSUNKÓW

A. CZĘŚĆ OGÓLNA	Str. 2
1. Lokalizacja	Str. 2
2. Cel i zakres opracowania	Str. 2
3. Założenia programowe	Str. 2
4. Podstawa prawna i wykorzystane materiały	Str. 2
B. CZĘŚĆ OPISOWA	Str. 2
1. Opis stanu istniejącego	Str. 3
2. Zidentyfikowane problemy	Str. 3
3. Zakres działania	Str. 3
4. Projektowane rozwiązania funkcjonalne	Str. 3
5. Ilość osób zatrudnionych	Str. 4
6. Informacje dodatkowe	Str. 4
7. ORGANIZACJA I TECHNOLOGIA PRODUKCJI	Str. 4
7.1. Dostawa i przechowywanie	Str. 4
7.2. Obróbka wstępna warzyw i owoców	Str. 4
7.3. Mycie i dezynfekcja jaj spożywczych	Str. 5
7.4. Kuchnia właściwa	Str. 5
7.5. Mycie naczyń kuchennych oraz sprzętu kuchennego	Str. 5
7.6. Wydawanie potraw	Str. 5
7.7. Zmywanie naczyń stołowych, tac, sztućców i pozostałego sprzętu używanego na jadalni	Str. 5
7.8. Usuwanie odpadów poprodukcyjnych, pokonsumpcyjnych oraz śmieci - gospodarka odpadami	Str. 6
7.9. Catering	Str. 6
7.10. Transport	Str. 6
8. UWAGI DO OPRACOWANIA	Str. 6
9. WYTYCZNE BRANŻOWE	Str. 7
9.1. Branża budowlana	Str. 7
9.2. Branża instalacyjna	Str. 7
9.3. Szczegółowe wytyczne dla branż	Str. 9
10. ZALECENIA I UWAGI	Str. 9
10.1. Zalecenia BHP	Str. 9
10.2. Zalecenia p. poż.	Str. 9
10.3. Zalecenia sanitarne	Str. 9
11. Uwagi do wyposażenia w sprzęt i urządzenia przedstawione na rysunku	Str. 9
12. TABELA PT.1 – ZESTAWIENIE ISTNIEJĄCEGO WYPOSAŻENIA KUCHNI	Str. 10
13. TABELA PT.2 – ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI WG PROJEKTU	Str. 12
14. Uzgodnienie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamiennej Górze	Str. 19

Spis rysunków

NR RYS.	OPIS	SKALA
A:1/PT	PAWILON II – KUCHNIA - RZUT PIWNIC	1:50
A:2/PT	PAWILON II – KUCHNIA - RZUT PARTERU	1:50

A. CZĘŚĆ OGÓLNA

1. Lokalizacja

Dolnośląskie Centrum Rehabilitacji w Kamiennej Górze obejmuje dwa zespoły pawilonów leczniczych oraz zabudowy towarzyszącej, w tym budynki mieszkalne. W pomieszczeniach przeznaczonych do opracowania przez Inwestora aktualnie mieści się działający blok żywienia szpitala. Kuchnia obsługująca obiekty szpitalne znajduje się w pawilonie 2B połączonym łącznikiem z pawilonem 2A. Kuchnia z zapleczem oraz stołówka zajmuje część parteru oraz piwnic budynku. Do pomieszczeń kuchni prowadzą wejścia prowadzące bezpośrednio z zewnątrz budynku.

2. Cel i zakres opracowania

Celem niniejszego opracowania jest modernizacja i poprawa efektywności działu żywienia – reorganizacja pomieszczeń kuchni do zdolności produkcyjnej 250 posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dziennie. Przedmiotowy projekt obejmuje wykonanie projektu technologii działu żywienia w DCR w Kamiennej Górze w pawilonie 2B. Celem projektu jest: ustalenie zakresu, potrzeb Zamawiającego, przygotowanie wytycznych branżowych dotyczących rozwiązań budowlanych, instalacji sanitarnych, pożarowych i energetycznych; opracowanie technologii kuchni, uwzględniającej sposób organizacji pracy w kuchni, dobór urządzeń i ich rozmieszczenie; uzgodnienie przyjętych rozwiązań w zakresie sanitarno-epidemiologicznym i bhp. Blok żywienia dostosowany był do przepisów obowiązujących w latach ubiegłych. W okresie funkcjonowania kuchni przepisy budowlane, standardy i wymagania w stosunku do substancji budowlane uległy zmianie. Pomieszczenia kuchni na przestrzeni czasu ulegały przebudowie i częściowej modernizacji. Po wstępnej analizie, w celu spełnienia założeń realizacji wystąpiła konieczność modernizacji pomieszczeń kuchni szpitala zarówno w części dotyczącej wyposażenia, instalacji jak też zmian w układzie funkcjonalnym.

3. Założony program

Założono do wyprodukowania przez kuchnię centralną 350 posiłków – w tym: 150 posiłków serwowanych przy kuchni centralnej (pawilon II) 200 posiłków serwowanych przy wydawalni posiłków - catering (pawilon I) Planowana produkcja potraw w kuchni centralnej w systemie „od surowca do gotowego wyrobu” - 350 posiłków. Produkcja i wydawanie zestawów dań obiadowych oraz napojów z uwzględnieniem racjonalnego żywienia w określonych dietach. Dania przygotowywane we wszystkich grupach produktów spożywczych (zupy, zupy mleczne, potrawy mączne, mięsne, rybne oraz zestawy surówek i sałatek, napoje – kompoty, soki, herbaty - podawane na zimno lub ciepło). W zależności od potrzeb świeże owoce i warzywa oraz napoje mleczne typu jogurty, kefir. Planowane wydawanie potraw dla konsumentów - 150 posiłków wydawane przy ciągu wydawczym do spożycia w stołówce przy kuchni centralnej. Catering z kuchni centralnej do pawilonu I A i B 200 posiłków obiadowych oraz catering potraw ciepłych oraz surowców do sporządzania zestawów śniadaniowych i kolacyjnych.

4. Podstawa prawna i wykorzystane materiały:

- przedłożona przez inwestora inwentaryzacja budowlana
- ustalenia funkcjonalne i programowe z inwestorem,
- obowiązujące przepisy dotyczące warunków technicznych oraz wymogów sanitarno- higienicznych przy prowadzeniu tego typu działalności,
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. m.),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz.U. 2003 nr 169 poz. 1650 ze zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy L139, 30/04/2004 P. 0001 – 0054)
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie Dz.U.2019.0.1065 t.j. wymogi ppoż. i bhp,

B. CZĘŚĆ OPISOWA

1. Opis stanu istniejącego

Stan istniejący – kuchnia pawilon II B Kuchnia obsługująca pacjentów DCR zajmuje część piwnic i parteru budynku – pawilonu IIB. W piwnicy wydzielono pomieszczenia magazynów spożywczych podzielonych na poszczególne asortymenty, zaplecze szatniowe dla pracowników. Na parterze znajdują się pomieszczenia: magazynów spożywczych podzielonych na poszczególne asortymenty, obróbki wstępnej warzyw i owoców, biuro diety, magazynu dobowego, kuchni właściwej (czystej) ze zmywalnią naczyń kuchennych, zmywalnią naczyń stołowych, wydawalnia posiłków, pomieszczenie socjalne, stołówka. Komunikacja pomiędzy kondygnacjami odbywa się: dla pracowników wewnętrzną klatką schodową (wyodrębnioną tylko dla potrzeb kuchni). dla towarów – windą towarową zlokalizowaną w części komunikacji kuchni; Dostawa towarów i produktów spożywczych odbywa się bezpośrednio z zewnątrz do głównego korytarza kuchni. Następnie część produktów windą towarową jest transportowana do magazynów usytuowanych w piwnicy budynku. Część produktów trafia na wózkach do magazynu

produktów sypkich i suchych. Praca kuchni obejmuje przygotowanie posiłków: przekazywanych bezpośrednio na stołówkę, dostarczanych do oddziałów pawilonu IIA połączonego z budynkiem w którym zlokalizowana jest kuchnia - wózkami, dostarczanych poza budynek kuchni w formie cateringu, transportem DCR, w specjalnych termosach. Dotychczasowe wyposażenie w poszczególnych pomieszczeniach zawarto w tabeli PT.01. Do pomieszczeń kuchni doprowadzono wentylację mechaniczną wyciągową lub zapewniono wentylację grawitacyjną, wewnętrzną sieci wod.-kan., prąd elektryczny 1N 230V i 3N 400V oraz do części gaz. Ogrzewanie grzejnikami CO. Na stanowiskach pracy, z wyłączeniem z tych w których suma godzin pracy nie przekracza czterech, zapewniono oświetlenie naturalne. Przewidziano oświetlenie sztuczne elektryczne jarzeniowe i żarowe zgodne z normą. Aktualny stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz ich rozmieszczenie i przeznaczenie zapewniają bezpieczeństwo w zakresie zabezpieczenia żywienia, jednak wymagają modernizacji i korekty układu funkcjonalnego w celu poprawienia efektywności działania kuchni.

2. Zidentyfikowane problemy.

- klatka schodowa przez którą prowadzi komunikacja do pomieszczeń kuchennych: magazynu i zmywalni naczyń stołowych, termosów - obecnie wyodrębniona i nieużytkowana przez mieszkańców lokali na poddaszu, docelowo droga ewakuacyjna
- lokalizacja pomieszczenia socjalnego pracowników kuchni w nie zamkniętej i dostępnej bezpośrednio z przestrzeni kuchni właściwej;
- brak wydzielonego poza ciągami technologicznymi produkcji w kuchni - aneksu do wydawania posiłków w formie cateringu;
- mycie pojemników i termosów którymi transportuje się posiłki poza budynek kuchni - poza miejscem ich napełniania tj. w podręcznych kuchniach na oddziałach pawilonu IB i IB;
- brak przedsionka w wc dla personelu na poziomie parteru.
- brak wiatrołapu przy głównym wejściu do komunikacji kuchni.
- niewłaściwe szerokości otworów drzwiowych prowadzących do części pomieszczeń;
- nieekonomiczne i nieergonomiczne wykorzystanie i zorganizowanie przestrzeni kuchni;

3. Zakres działania

Nie przewiduje się zmian w zakresie produkcji i serwowania posiłków tj.: trzech głównych posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) wraz z możliwością przygotowywania diety podstawowej, diet leczniczych, diet indywidualnych. Praca kuchni zapewnienia podawanie konsumentowi posiłków w temperaturach bezpiecznych: zupy min. +75°C, II danie min. +65°C, napoje gorące +80°C

4. Projektowane rozwiązania funkcjonalne

Mając na uwadze zdefiniowane ww. problematyczne obszary, w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania pomieszczeń zaplanowano ich niewielką przebudowę i „przemeblowanie funkcji” oraz zestawienie tak aby mogły stanowić ergonomiczne ciągi produkcyjne dla poszczególnych operacji technologicznych. W ramach modernizacji kuchni przewiduje się:

- trwałe wydzielenie komunikacji kuchni od klatki schodowej prowadzącej do lokali mieszkalnych na poddaszu ścianą o parametrach wymaganych dla ścian oddzielenia pożarowego;
- przebudowę strefy wejściowej do kuchni w celu zapewnienia dojścia pracownikom do pomieszczeń piwnicy (pomieszczenia szatni i magazynów),
- wydzielenie wiatrołapu – propozycję rozbudowy wskazano na rysunkach;
- przebudowę dotychczasowych pomieszczeń K:0/10 i K:0/12 (wc pracowników i pomieszczenie porządkowe) w węzeł sanitarny: wc plus przedsionek z umywalką;
- przebudowę pomieszczeń zmywalni naczyń stołowych, termosów i wydawania posiłków – uproszczenie i uporządkowanie układu poprzez wydzielenie pomieszczenia K:0/PT/11 połączonego szafą przelotową z pomieszczeniem zmywalni naczyń stołowych K:0/PT/13, wydzielenie pomieszczenia K:0/PT/14 zmywalni termosów/gn-ów/wózków wraz z miejscem na ich przechowywanie; wydzielenie nowego pomieszczenia porządkowego (dotychczasowe będzie pełniło funkcję przedsionka wc. personelu);
- wydzielenie pokoju socjalnego dla pracowników kuchni K:0/pt/17 (poza przestrzenią kuchni właściwej, dostępnego z komunikacji ogólnej kuchni) z dotychczasowego biura dietetyka K:0/14;
- przebudowę pomieszczenia dotychczasowej kuchni właściwej w celu: wydzielenia pomieszczenia mycia i naświetlania jaj, magazynu urządzeń chłodniczych dostępnych z komunikacji ogólnej oraz wydzielenie aneksu przeznaczonego do wydawania posiłków cateringowych poza ciągami technologicznymi i komunikacyjnymi kuchni właściwej;
- przebudowę dotychczasowych pomieszczeń K:0/1 i K:0/2 w celu wydzielenia pomieszczenia przeznaczonego do mycia wózków, termosów i gn-ów cateringowych przed ich napełnieniem - nowe pom. ozn. K:0/PT/3.

- przebudowę części otworów drzwiowych do wymaganych szerokości;

Ponadto projekt zakłada:

- usytuowanie magazynu produktów sypkich i suchych w pomieszczeniu zlokalizowanym bliżej miejsca dostawy tych produktów;
- utworzenie jednego pomieszczenia na wszystkie urządzenia chłodnicze do przechowywania produktów niezbędnych w trakcie produkcji posiłków;
- wymianę wybranych urządzeń: kotły warzelne, zmywarka naczyń stołowych, umywalki do mycia rąk, waga towarowa, urządzenie wielofunkcyjne;
- zakup nowych urządzeń: trzon kuchenny, taboret gazowy, piekarnik, patelnia elektryczna, lodówka do przechowywania próbek, urządzeń do mycia termosów i GN-ów,

Pozostawiono bez zmian:

- wstępną obróbkę ziemniaków i warzyw,
- sposób dostawy produktów spożywczych poprzez komunikację parteru windą towarową do piwnicy,
- pomieszczenia wstępnej obróbki warzyw i owoców oraz inne pomieszczenia pomocnicze niezbędne dla tego typu działalności np. magazyn szaf chłodniczych, magazyn ziemniaków i warzyw, magazyn podręczny szefa kuchni, szatnię i pomieszczenia higieniczno-sanitarne pracowników;
- zmywalnię naczyń kuchennych.

5. Ilość osób zatrudnionych

zatrudnienie maksymalnie do 10 osób , pracujących zmianowo.

6. Informacje dodatkowe

Rozwiązania zastosowane w projekcie po ich realizacji wymagają uwzględnienia w systemie HACCP oraz w instrukcjach GHP i GMP. Załączony wykaz sprzętów tabela PT.2 i urządzeń należy po zakończeniu prac remontowych zweryfikować i dostosować do aktualnych wymiarów pomieszczeń.

7. ORGANIZACJA I TECHNOLOGIA PRODUKCJI

7.1. Dostawa i przechowywanie

Dowożenie wszystkich środków spożywczych odbywa się transportem dostawców lub własnym. Dostawy owoców i warzyw prowadzone są do magazynu wydzielonego i przeznaczonego na ten cel poprzez windę towarową do piwnicy. Ocena wstępna dokonywana jest na samochodzie przed zatowarowaniem magazynu. W pomieszczeniu magazynowym dokonywana będzie ich ocena właściwa oraz składowanie. Magazyn warzyw jest wyposażony w podesty oraz regały magazynowe do przechowywania warzyw i owoców które mogą być przechowywane w temperaturach nie chłodniczych. Pozostałe środki spożywcze do magazynu trafiać będą poprzez windę do pomieszczenia magazynu. W pomieszczeniu tym dokonywana będzie ocena właściwa środków spożywczych pod względem ich jakości, wagi, oznakowania, zanieczyszczeń (w tym szkodnikami). W razie konieczności istnieje możliwość rozpakowywania z opakowań transportowych. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę do rąk. Jaja spożywcze wnoszone będą wejściem jak wyżej do urządzenia chłodniczego usytuowanego w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj. Takie rozwiązanie przyjęto ze względu na dużą rotację tego surowca. Jaja przed zabiegami mycia i dezynfekcji przechowywane będą w wydzielonym urządzeniu chłodniczym. Do przechowywania pieczywa wydzielono osobny magazyn wyposażony w regały oraz stół roboczy. Założono przechowywanie pieczywa na regałach i przewożenie już pokrojonego w zamkniętych pojemnikach do kuchni właściwej. Pozostałe środki spożywcze po wstępnej ocenie przenoszone będą korytarzem komunikacyjnym do pomieszczeń magazynów na nie przeznaczonych. Wyposażenie magazynów produktów nie wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych w zależności od ich przeznaczenia należy wyposażyć w regały magazynowe, podesty na towary masowe, wózki jezdne. Środki spożywcze nabiał, wędliny i inne artykuły wymagające chłodniczych warunków przechowywania składowane będą w urządzeniach chłodniczych ustawionych w magazynie, mroźniach. Dla zapewnienia ciągłości produkcji pozostawiono wydzielony dotychczas magazyn dobowy zlokalizowany poza pomieszczeniami magazynu centralnego. Wyposażenie dostosować do potrzeb – regał magazynowe, chłodziarko - zamrażarka. Ponieważ brak jest możliwości wydzielenia zmywalni opakowań magazynowych zastosowano następujące rozwiązanie. Dostawcze pojemniki transportowe – są jedynie splukiwane wstępnie i przeznaczone do zwrotu do dostawców. Na przykład pojemniki po mięsie będą splukiwane w pomieszczeniu w którym znajduje się komora chłodnicza. W tym celu pomieszczenie to zostało wyposażone w zawory z ciepłą i zimną wodą oraz kratkę ściekową. Pojemniki magazynowe na warzywa oraz wózki myte będą w pomieszczeniu obieralni wstępnej warzyw i owoców. Pojemniki magazynowe w których wnoszone są środki spożywcze do pomieszczeń produkcyjnych należy po opróżnieniu umyć przy stanowisku mycia naczyń kuchennych, po czym czyste przetransportować do magazynu.

7.2. Obróbka wstępna warzyw i owoców

Warzywa i owoce przed zastosowaniem do produkcji potraw muszą zostać poddane wstępnemu myciu i oczyszczeniu z części niejadalnych i ich pozostałości. Zabiegi te zaliczane są do tzw. prac brudnych i nie mogą być wykonane w części czystej kuchni. W tym celu wydzielone jest istniejące osobne pomieszczenie obróbki wstępnej

warzyw i owoców, które wyposażone jest w maszynę do obierania warzyw korzeniowych oraz dwukomorowy basen do ich końcowego mycia i oceny. Ponadto wydzielono zlew dwukomorowy oraz stół produkcyjny do wstępnej obróbki warzyw i owoców których nie obiera się w obieraczkach. Warzywa i owoce do przygotowania będą przewożone wózkami transportowymi. Ekspedycja czystych owoców i warzyw odbywać się będzie przez wewnętrzny korytarz komunikacyjny do pomieszczenia kuchni. Celem utrzymania prawidłowej higieny rąk personelu zamontowana w pomieszczeniu jest umywalka kompletnie wyposażona w mydło oraz ręczniki jednorazowego użycia. Ze względu na dużą możliwość zabrudzenia odzieży pracowniczej oraz wilgoć dodatkowo ustawiony zostanie wieszak na fartuchy i obuwie gumowe. Należy przy tym pamiętać, aby buty posiadały podeszwy antypoślizgowe.

7.3. Mycie i dezynfekcja jaj spożywczych

Do mycia jaj spożywczych przewidziano wydzielone osobne pomieszczenie na poziomie kuchni właściwej, wyposażonego w stół produkcyjny z jednokomorowym zlewem. Jaja po umyciu dezynfekowane będą przy zastosowaniu 1 naświetlacza UV. Pomieszczenie należy wyposażać w umywalkę do mycia rąk. Do magazynowania jaj przewidziano istniejącą na wyposażeniu szafę chłodniczą. Ekspedycja czystych i zdezynfekowanych jaj odbywać się będzie przez wewnętrzny korytarz komunikacyjny do pomieszczenia kuchni.

7.4. Kuchnia właściwa

7.4.1. Przygotowanie sałatek, surówek.

Po dostarczeniu czystych warzyw i owoców do aneksu obróbki właściwej warzyw i owoców, w kuchni właściwej, można je poddać dalszej obróbce np. rozdrobnieniu jako dodatki do zup oraz zestawianiu w surówki lub sałatki. Do tego celu wydzielono osobne stanowisko wyposażone w odpowiedni sprzęt mechaniczny ustawiony na stole produkcyjnym oraz na stole. Z tego stanowiska gotowe surówki lub dodatki warzywne trafiać będą do dalszej obróbki.

7.4.2. Przygotowanie potraw z mięsa, drobiu i ryb.

Mięso, drób i ryby dostarczane będą do kuchni z magazynu w postaci wstępnie oczyszczonych półproduktów. Dalszą obróbkę zaplanowano w wydzielonych aneksach wyposażonych w zlew dwukomorowy (istn.) basen jednokomorowy do oceny i mycia porcji mięsa. Do mielenia mięsa zastosowane zostanie maszyna wieloczynnościowa ze stojakiem i nakładkami. Stanowisko wyposażono również w stoły z blatami przystosowanymi do krojenia mięsa (91, 92) w porcje. Również tam może być wykonywane panierowanie, przyprawianie i przygotowywanie porcji do obróbki termicznej.

7.4.3. Przygotowanie potraw mącznych.

Surowce wykorzystywane do sporządzania potraw mącznych dostarczane będą z magazynu na wydzielone stanowisko ze stołami, na których odbywać się będzie ręczne sporządzanie mącznych zestawów przygotowanych do dalszej obróbki termicznej.

7.4.4. Obróbka termiczna.

W kuchni przewiduje się ustawienie urządzeń grzewczych w dwóch zgrupowanych wyspach, w centralnej części pomieszczenia. Zestawione ciągi urządzeń grzewczych umożliwią dalszą obróbkę cieplną potraw zarówno zup jak też II dań.

- wyspa 1: przewiduje się wymianę dotychczasowych 5-ciu kotłów parowych na 6 kotłów warzelnych elektrycznych 4x150 l i 2x200l, przy kotłach zewnętrznych należy zlokalizować elementy neutralne odkładcze blaty na otwartych podstawach.
- wyspa 2: taborety gazowe niskie, 2 patelnie elektryczne, 2 czteropalnikowe trzony kuchenne gazowe: w tym jeden istniejący z piekarnikiem, na podstawie.

Nad wyspami należy zainstalować okapy wyciągowe – nawiewne, z płytami maskującymi przeznaczonymi do zabudowania przestrzeni pomiędzy górną krawędzią okapu a sufitem. Dobór urządzeń wg odrębnych obliczeń w ramach projektu branżowego instalacji mechanicznej. Obróbkę termiczną uzupełniają usytuowane przy ścianie 2 piekarniki elektryczne (trzyczęściowe) oraz piec konwekcyjny. Nad tymi urządzeniami należy zainstalować okapy wyciągowe.

7.5. Mycie naczyń kuchennych oraz sprzętu kuchennego.

W kuchni wydzielone jest stanowisko mycia sprzętu kuchennego wyposażone w basen dwukomorowy oraz regał ociekowy oraz regały odkładcze. Czyste naczynia i sprzęt kuchenny przechowywane będą w kuchni w regałach magazynowych i szafach.

7.6. Wydawanie potraw.

Poza pomieszczeniem kuchni właściwej wydzielona jest wydawalnia posiłków K:0/PT/11. Wydawalnia dostępna jest bezpośrednio z kuchni właściwej. Pomieszczenie należy wyposażać w stół roboczy i szafę przelotową. Stół roboczy – wydawczy należy ustawić przy istniejącym okienku wydawczym (zamknięcie gilotynowe), pomiędzy kuchnią a stołówką, służącym do wydawania zestawów obiadowych dla użytkowników stołówki oraz dla pacjentów na oddziałach pawilonu IIA. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę do mycia rąk.

7.7. Zmywanie naczyń stołowych, tac, sztućców i pozostałego sprzętu używanego na jadalni.

Brudne naczynia stołowe, sztućce i inne konieczne wyposażenie stołówki, po użyciu odkładane będą na blat okienka

zdawczego pomieszczenia K:0/PT/13 - zmywalni naczyń stołowych. Okienko należy wykonać pomiędzy pomieszczeniem stołówki a zmywalnią naczyń (wysokość do blatu od posadzki ok. 1 m, zamknięcie gilotynowe). Z blatu okienka naczynia będą odkładane na stół załadowniczy, zaś resztki pokarmowe z naczyń stołowych zrzucane będą poprzez otwór w stole podawczym do pojemnika na odpadki, następnie wstępnie myte w zlewie jednokomorowym z baterią ze spryskiwaczem. Proces mycia właściwego wraz z dezynfekcją naczyń będzie odbywał się w maszynie myjąco – wyparzającej (nowa zmywarka kapturowa, podwójna). Po umyciu naczynia do wystygnięcia i osuszenia odstawiane będą na stół wyładowniczy. Czyste naczynia stołowe trafiać będą do szaf przelotowych pomiędzy zmywalnią a wydawalnią posiłków. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę do mycia rąk.

- 7.8. Usuwanie odpadków poprodukcyjnych, pokonsumpcyjnych oraz śmieci - gospodarka odpadami.
- 7.8.1. Odpady stałe pozostające po czynnościach związanych z obsługą kuchni a nie będące odpadami organicznymi po ich posegregowaniu będą przenoszone i składowane w pomieszczeniach i pojemnikach wydzielonych dla budynku. Dotyczy to np. wyłaczanek po jajkach oraz opakowań po środkach spożywczych zarówno z kuchni jak też z magazynów przenoszone będą korytarzem komunikacyjnym na zewnątrz budynku, następnie do śmietników ogólnych.
- 7.8.2. Odpady poprodukcyjne
Stałe odpady pozostające po przeprowadzeniu procesów technologicznych (organiczne) nie wymagające przechowywania w warunkach regulowanej temperatury jak np. zmiotki magazynowe, środki spożywcze odrzucone w procesie produkcji wyrzucane będą zewnątrz budynku do zamykanego wydzielonego pojemnika ustawionego przy pojemnikach na odpady dla całego budynku.
- 7.8.3. Odpady pokonsumpcyjne
Odpadki pokonsumpcyjne wrzucane poprzez otwór zrzutowy w stole ustawionym przed zmywarką do zamykanego pojemnika nierdzewnego (na kółkach). Po wypełnieniu do 2/3 pojemności pojemnik musi zostać zamknięty i zamieniony na pusty. Po zakończeniu mycia naczyń stołowych z posiłku zamknięte pojemniki powinny zostać przewiezione do pomieszczenia na odpadki. Po przerzuceniu do pojemników zbiorczych, wracają do pomieszczenia mycia, a po ich umyciu i osuszeniu, czyste przez korytarz wracać będą do pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych.
- 7.9. Catering
Ze względu na istniejący układ obiektów DCR-u konieczne jest transportowanie posiłków pomiędzy kuchnią pawilonu II (kuchni) a pawilonem I (wydawalnią posiłków). Napełnianie termosów i pojemników transportowych zaplanowano w kuchni właściwej. Następnie pełne termosy i pojemniki przenoszone będą do pomieszczenia K:0/PT/8 - wydawania termosów. Stamtąd przez personel kuchni wywożone będą poprzez korytarz komunikacyjny do głównego wejścia do kuch i przekazywane pracownikom pomocniczym celem załadowania do samochodów i rozwiezenia do pawilonu I, samochodem dostawczym DCR. Może on również by wykorzystywany w razie potrzeb do zaopatrzenia kuchni w środki spożywcze (po przeprowadzeniu stosownych zabiegów mycia i dezynfekcji). W celu umożliwienia mycia i dezynfekcji pojemników transportowych (w tym pojemniki GN) służących do transportu żywności, zaprojektowano pomieszczenie K:0/PT/3 przeznaczone do mycia pojemników transportowych z miejscem na ich przetrzymywanie przed myciem. Pomieszczenie to należy wyposażyć w stół z basenem dwukomorowym, regał magazynowy i stoły robocze
- 7.10. Transport.
Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów. Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie kontenery muszą być oznaczone w wyraźnie widoczny i nieścieralny sposób, w jednym lub w kilku językach Wspólnoty, aby wskazać, że są one używane do transportu żywności, lub muszą być oznaczone „tylko dla środków spożywczych”. W przypadku gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia. W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i, tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

8. UWAGI DO OPRACOWANIA:

Po zakończeniu prac remontowych, przed zamówieniem urządzeń i wyposażenia gastronomicznego dla wszystkich pawilonów, należy sprawdzić faktyczne wymiary pomieszczeń oraz porównać z wymiarami urządzeń z tabeli „wykaz

urządzeń”.

W celu utrzymania prawidłowej higieny rąk personelu kuchni w pomieszczeniach tego wymagających zastosowano umywalki bezdotykowe (kolanowe lub na fotokomórkę) mieszczące zgodnie z rys. zaopatrzone w pojemniki z mydłem w płynie lub o podobnym działaniu bakteriobójczym, ręczniki papierowe jednorazowego użytku, oraz kubek pedałowaty z wkładem foliowym na zużyte ręczniki. Przy każdej umywalce należy wywiesić instrukcje prawidłowego mycia rąk zgodnie z systemem HACCP.

Wszystkie osoby korzystające z WC dla personelu muszą bezwzględnie posiadać aktualne zaświadczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz stosować się do obowiązujących instrukcji użycia toalety oraz mycia rąk. Śmieci gromadzone będą w wydzielonych pojemnikach w jednorazowych workach foliowych do czasu napełnienia do 2/3 ich pojemności. Po ich szczelnym zawiązaniu usuwane do centralnego śmietnika.

Sprzęt porządkowy służący do utrzymania czystości w pomieszczeniach kuchennych oraz na ołówkach musi być trwale oznakowany od pozostałego sprzętu porządkowego. Proponowane znakowanie kolorami (sprzęt o różnych kolorach) tak aby nie dochodziło do używania sprzętu przeznaczonego do innych pomieszczeń np. sanitarnych.

W celu ułatwienia zmywania na mokro posadzek w części pomieszczeń kuchennych zamontowane są zawory ze łączkami do węża z doprowadzoną wodą ciepłą i zimną. Przy wykonywaniu zmywania należy pamiętać aby nie było ono przeprowadzane podczas produkcji i aby strumień był skierowany w taki sposób żeby nie dochodziło do zanieczyszczenia powierzchni produkcyjnych oraz urządzeń.

Wyposażenie wszystkich pomieszczeń zgodnie z tabelką zamieszczoną na końcu opracowania.

9. WYTTCZNE BRANŻOWE

9.1. Branża budowlana

9.1.1. Uwagi ogólne.

Ze względu na usytuowanie w sąsiedztwie pomieszczeń o przeznaczeniu szpitalnym należy przewidzieć odpowiednie zabezpieczenie zaplecza kuchennego przed przenoszeniem hałasu i wibracji na te pomieszczenia. Ponadto należy pod tym samym kątem rozpatrzyć systemy wentylacyjne. Ustawienie ścian zgodnie z rysunkami, zastosowane ściany w technologii tradycyjnej lub płyt gipsowo-kartonowych. W pomieszczeniach dla prac mokrych należy odpowiednio zabezpieczyć powierzchnie ścian i sufitów przed wilgocią. Wszystkie materiały powinny posiadać odpowiednie certyfikaty, atesty na wyroby budowlane oraz stosowne dopuszczenia do stosowania w budownictwie.

9.1.2. Otwory okienne i drzwiowe.

Stolarkę i ślusarkę drzwiową i okienną zapewnić szczelną i łatwą w utrzymaniu w czystości zarówno w wykonaniu jak i w konstrukcji. Przy doborze materiałów do wykonania okien i drzwi przewidzieć konieczność przeprowadzania zabiegów dezynfekcji. Okna muszą zapewniać zastosowanie ram z siatkami przeciw owadom. Minimalna szerokość drzwi do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych 90 cm. Drzwi wejściowe do pomieszczeń socjalnych oraz WC zgodnie z obowiązującymi przepisami. Część drzwi do pomieszczeń należy zabezpieczyć przed przedostawaniem się gryzoni do wnętrza pomieszczeń:

9.1.3. Podłogi.

Posadzki należy wykonać z materiałów dających gładką, nienasiąkliwą powierzchnię, wytrzymałą mechanicznie (wysoka klasa ścieralności), zabezpieczoną przed poślizgiem. Wykonać cokoliki przypodłogowe z tych samych materiałów co posadzkę do wysokości 5 - 15 cm przy czym połączenie podłogi i ściany powinno być zaokrąglone ($r = 30 \text{ mm}$). W pomieszczeniach mokrych kuchni należy odpowiednio zabezpieczyć posadzki przed wilgocią. Konieczne jest zachowanie jednakowych poziomów we wszystkich pomieszczeniach kuchni zlokalizowanych na danej kondygnacji - bez stosowania progów między nimi. Wpusty podłogowe i odwodnienia liniowe rozmieszczone zgodnie z rysunkami wykonać ze spadkiem ok. 1,5 % w ich kierunku (również zgodnie z projektem instalacyjnym).

9.1.4. Ściany i sufity.

We wszystkich pomieszczeniach zaprojektować ściany w technologii tradycyjnej lub płyt gipsowo-kartonowych (wodoodporne) na stelażach stalowych. Stosować tynki cementowo-wapienne z gładzią gipsową. Ściany należy pomalować farbą emulsyjną lub zmywalną farbą akrylową wg zaleceń producenta jednak nie mniej niż 2-krotnie. Przewidzieć zabezpieczenia naroży ścian oraz odbojnice w ciągach komunikacyjnych wykonane ze stali nierdzewnej. W pomieszczeniach sanitarnych zastosować płyty gipsowo-kartonowe wodoodporne lub ściany wykonać w technologii tradycyjnej odpowiednio je zabezpieczając. We wszystkich pomieszczeniach kuchni należy odpowiednio zabezpieczyć instalacje przed zbieraniem się na nich kurzu. Aby to zrealizować należy w miarę możliwości ukrywać instalacje w ścianach lub posadzkach a w razie braku takich możliwości należy je obudować. To samo dotyczy sufitów - wykonać szachty „podwieszane” maskujące przewody instalacyjne - zachowując odpowiednią wysokość w świetle pomieszczeń. Przy umywalkach i zlewach umieszczonych poza tymi pomieszczeniami wykonać fartuchy ochronne z glazury ściennej do wysokości min. 1,60 m i szerokości min. 0,6 m po obu stronach.

9.2. Branża instalacyjna

9.2.1. Woda i ścieki.

Do wszystkich umywalk i zlewozmywaków i punktów czerpalnych części technologicznej należy doprowadzić

bieżącą ciepłą i zimną wodę. Do części urządzeń oraz mebli doprowadzić wodę zgodnie z opisem technicznym zastosowanych mebli i urządzeń lub DTR-em. Instalacja wody doprowadzonej do zmywarki wymaga zastosowania filtra zmiękczającego. Odprowadzenia ścieków z umywalek i zlewozmywaków wykonać zgodnie z normatywnymi technicznymi. Odprowadzenie ścieków z urządzeń tego wymagających wykonać zgodnie z opisem technicznym zastosowanych urządzeń. Zastosować profesjonalne odwodnienia liniowe i punktowe ze stali nierdzewnej w konstrukcji umożliwiającej wyjęcie rusztu i kosza oraz ich umycie wraz z komorą odwodnienia. Zapotrzebowanie wody do celów sanitarnych personelu określi projekt budowlany część instalacyjna. Całość instalacji kanalizacyjnej z pomieszczeń zaplecza oprócz instalacji z pomieszczeń sanitarnych i socjalnych pracowników podłączyć do odtłuszczacza ścieków i łapacza skrobi umieszczonych poza pomieszczeniami kuchni, z zapewnionym dostępem dla ich opróżniania zgodnie z opracowanymi procedurami. Ścieki technologiczne stanowią 85% zużytej wody, ścieki porządkowe stanowią 100%.

9.2.2. Oświetlenie.

Dla wszystkich pomieszczeń oświetlenie naturalne pomieszczeń z oknami w których praca wynosi ponad 4 godziny - normatywne. Zalecane natężenie oświetlenia sztucznego pomieszczeń:

- produkcyjnych i pomocniczych - 300 lux,
- stanowisk pracy - 500 lux,
- komunikacyjnych, magazynowych - 100lux.

Zalecana równomierność 0.65. W pomieszczeniach należy zastosować oświetlenie mieszane żarowo-żarzeniowe w oprawach hermetycznych. W urządzeniach tego wymagających należy pamiętać o zabezpieczeniu punktów świetlnych szczelnymi oprawami uniemożliwiającymi ewentualne przedostanie się szkła do wyrobów kulinarnych.

9.2.3. Instalacje elektryczne.

Proponowana zmiana układu funkcjonalnego pomieszczeń kuchni wymaga opracowania projektu branży elektrycznej obejmującego przebudowę istniejącej instalacji elektrycznej uwzględniającej nowy układ pomieszczeń, rozmieszczenie nowych i istniejących urządzeń. Zapotrzebowanie mocy na podstawie tabeli urządzeń

Liczbę i rozmieszczenie gniazd wtykowych oraz ich szczegółowe umiejscowienie i zabezpieczenia wynikające z technologii, należy uzgodnić z instalatorem urządzeń elektrycznych. Wszystkie urządzenia tego wymagające instalować i prowadzić rozruch zgodnie z DTR dostarczonymi przez dostawcę urządzeń. Dla mocy sumarycznej przewidzieć rezerwę ok. 10%. Współczynnik jednoczesności poboru mocy dla urządzeń elektrycznych 0,7. Proponowana zmiana układu funkcjonalnego pomieszczeń kuchni wymaga opracowania projektu branży elektrycznej obejmujący przebudowę istniejącej instalacji elektroenergetycznej uwzględniając nowy układ pomieszczeń, rozmieszczenie nowych i istniejących urządzeń. Zapotrzebowanie mocy na podstawie tabeli urządzeń.

9.2.4. Instalacje gazowe.

Proponowana zmiana układu funkcjonalnego pomieszczeń kuchni wymaga opracowania projektu branży gazowej obejmujący przebudowę istniejącej instalacji gazowej uwzględniającej nowy układ pomieszczeń, rozmieszczenie nowych i istniejących urządzeń. Zapotrzebowanie mocy na podstawie tabeli urządzeń.

9.2.5. Ogrzewanie.

Istniejące ogrzewanie centralne. Możliwe inne rozwiązania zapewniające możliwość higienicznego utrzymania w czystości oraz bezpieczeństwo użytkowania. Proponowana zmiana układu funkcjonalnego pomieszczeń kuchni wymaga opracowania projektu branży instalacji c.o. obejmujący przebudowę istniejącej instalacji, uwzględniając nowy układ pomieszczeń, rozmieszczenie nowych i istniejących urządzeń. Zapotrzebowanie mocy na podstawie tabeli urządzeń.

9.2.6. Wentylacja.

Zgodnie z wymogami wszystkie pomieszczenia, w których nie przewidziano wentylacji mechanicznej, winny posiadać sprawną wentylację grawitacyjną wyprowadzoną ponad dach budynku. Orientacyjna krotność wymian powietrza w ciągu godziny dla pomieszczeń :

- wydawalnia posiłków 15-30 wym./h
- szatnia personelu 4 wym./h
- WC dla personelu 50 m³/1h/1miskę ustępową (25 m³/1h/1pisuar)
- magazyny 2-5 wym./h
- zmywalnia naczyń stołowych 7-10 wym./h
- przygotowalnia wstępna 7-10 wym./h
- kuchni 30 wym./h, wydajność okapu ok. 3500 m³/h

W sanitariacie przewidzieć wentylację grawitacyjną wspomaganą wentylatorem elektrycznym wyciągowym lub zastosować zbiorczą wentylację mechaniczną wyciągową. W WC zastosować wentylację włączaną razem ze światłem z opóźnionym jej wyłączaniem. Wentylację grawitacyjną rozprowadzić z kanałów wentylacyjnych zachowując rozdzielne podłączenie węzłów sanitarnych od pozostałych pomieszczeń. W pomieszczeniach, gdzie występują znaczne zyski ciepła oraz pary wodnej należy wykonać wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną z sezonową

regulacją temperatury. Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski ciepła i wilgotności od zainstalowanych urządzeń, przebywających ludzi, nasłonecznienie i oświetlenia. Nad urządzeniami grzewczymi przewiduje się okapy wentylacyjne wykonane ze stali nierdzewnej z filtrami, systemami łapaczy tłuszczu i oświetleniem. Wentylacja powinna eliminować zapachy kuchenne. Usytuowanie nawiewu i wywiewu powietrza powinno umożliwić swobodny ruch powietrza w całym pomieszczeniu, bez tworzenia tzw. martwych stref. Kierunek przepływu powietrza powinien odbywać się od strony czystej do strony brudnej. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej. Wentylatory dachowe zabezpieczyć przy montażu przed przenoszeniem hałasu i wibracji na pozostałe kondygnacje. Zapewnić kompensację powietrza we wszystkich pomieszczeniach. Proponowana zmiana układu funkcjonalnego pomieszczeń kuchni wymaga opracowania projektu branży instalacji wentylacji obejmujący przebudowę istniejącego układu, uwzględniając nowy układ pomieszczeń, rozmieszczenie nowych i istniejących urządzeń.

9.3. Szczegółowe wytyczne dla branż

Do wszystkich urządzeń tego wymagających doprowadzić wodę ciepłą i zimną oraz odprowadzić ścieki zgodnie z normami technicznymi oraz DTR dla urządzeń, wpusty podłogowe z zasyfonowaniem i koszem, ściany wyłożyć do pełnej wysokości glazurą ścienną, posadzki wykonać jako gładkie, łatwo zmywalne, antypoślizgowe, wykonać cokoliki przypodłogowe wys. 15 cm.

Oświetlenie zgodnie z obowiązującymi normami. Należy zapewnić gniazda elektryczne hermetyczne zasilanie zastosowanych urządzeń elektrycznych zgodnie z ich DTR.

Stolarka okienna i drzwiowa: gładka, łatwo zmywalna, odporna na środki do dezynfekcji,

10. ZALECENIA I UWAGI

10.1. Zalecenia BHP

Wszystkie roboty budowlane, a także ich odbiory należy wykonać zgodnie z BHP, Polską Normą, przepisami Prawa Budowlanego, Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych warunków bezpieczeństwa i higieny pracy, oraz pod kierownictwem i nadzorem osób uprawnionych. Użyte materiały muszą posiadać odpowiednie aprobaty techniczne i świadectwa dopuszczenia do stosowania w budownictwie na terenie RP. Należy bezwzględnie przestrzegać warunków stosowania i okresów karencji określonych przez producentów zastosowanych materiałów.

10.2. Zalecenia p. poż.

Zaleca się wyposażać pomieszczenia w podręczny sprzęt gaśniczy w strefach pożarowych. Ponadto zaleca się umieszczenie właściwych gaśnic w ciągu komunikacyjnym w miejscu łatwo dostępnym. Oznakowanie p.poż. wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami. Budynek w parterze, którego znajdować się będzie kuchnia, zalicza się do zagrożenia ludzi ZL III, ze względu na funkcję, piwnica i parter kwalifikuje się do klasy „C” odporności ogniowej. Wszystkie elementy budowlane muszą być wykonane z materiałów nierozprzestrzeniających ognia. Pomieszczenia stanowić będą wyodrębnioną całość. W widocznym miejscu należy umieścić gaśnice proszkowe o zawartości środka gaśniczego 6 kg oraz koc gaśniczy. Ponadto należy oznakować, zgodnie z wymogami aktualnie obowiązujących przepisów p. poż., miejsca, w których umieszczono sprzęt gaśniczy oraz drogi ewakuacyjne z pomieszczeń. Należy również opracować plan ewakuacji na wypadek pożaru oraz umieścić w widocznym miejscu instrukcje p. poż./ Wszystkie roboty budowlane wykonać zgodnie z projektem budowlanym, warunkami technicznymi oraz zgodnie z przepisami BHP, p. poż. oraz sanitarnymi w sposób nie zagrażający życiu, mieniu i środowisku, pod kierownictwem osoby posiadającej stosowne uprawnienia budowlane. Projekt budowlany należy uzgodnić z rzeczoznawcą p.poż.

11. Uwagi do wyposażenia w sprzęt i urządzenia przedstawione na rysunku

Wszystkie urządzenia tego wymagające instalować i prowadzić rozruch zgodnie z DTR dostarczonymi przez dostawcę urządzeń. Przed złożeniem zamówienia na sprzęt i meble należy dokładnie sprawdzić wymiary, ponieważ sprzęt i meble wymiarowano na inwentaryzacji przedłożonej przez inwestora. Przy zamawianiu należy przedstawić szczegółowe wymagania funkcjonalno-techniczne. Wymiary mebli i urządzeń podano w tabeli wykaz urządzeń i sprzętu- tabela PT2, (możliwe użycie innych mebli i urządzeń o podobnych kształtach i wymiarach). Przy zakupie mebli należy pamiętać o użyciu odpowiednich materiałów - dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Zmiany technologii oraz wyposażenia wymagają uzgodnienia z projektantem.

Tabela: PT.1

LP	NAZWA	WYMIARY	OZN. RYS	SZT.
K:0/2	MAGAZYN			
1	SZAFKA CHŁODNICZA	1640/780/1910	W1	1
2	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA	1060x710x850	W2	1
3	REGAŁ MAGAZYNOWY	1200/800/2010	W3	1
4	SZAFKA MAGAZYNOWA DRZWI PRZESUWNE	1250/500/1790	W4	1
K5:0/4	MAGAZYN DOBOWY			
5	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA	1340/700/870	W5	1
6	REGAŁ MAGAZYNOWY	1000/700/1800	W6	1
7	ŁODÓWKA NA PRÓBK	600/600/1440	W7	
K:0/13	OBIERALNIA			
8	BASEN DWUKOMOROWY	1600/700/650	W8	1
9	REGAŁ MAGAZYNOWY	1200/400/2000	W9	1
10	STÓŁ ROBOCZY	100/600/850	W10	1
11	ZLEW DWUKOMOROWY	800/600	W11	1
12	PODEST	800/600/15	W12	3
13	MASZYNA DO OBIERANIA ZIEMNAKÓW	860x980x925	W13	1
14	UMYWALKA DO RĄK	400/500	W14	1
K:0/3	KUCHNIA ZIMNA			
14	SZAFKA CHŁODNICZA	800/900/1910	W15	2
15	SZAFKA CHŁODNICZA	750/900/2030	W16	1
16	STÓŁ ROBOCZY	1200/600/850	W17	1
17	STÓŁ ROBOCZY	1500/600/850	W18	1
18	ZLEWOMYWAK DWUKOMOROWY STAL	800/600	W19	1
19	UMYWALKA CERAMICZNA NA NODZE	500/400	W20	1
20	WAGA / LIKWIDACJA	400/700/850	W21	1
21	KRAJALNICA DO MIĘSA/SERA	400/700	W22	1
K:0/5				
22	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	1500/600/850	W23	1
23	REGAŁ 3 PÓŁKI	1200/600/2000	W24	1
24	MASZYNA WIELOFUNKCYJNA-LIKWIDACJA		W25	1
STANOWISKO OBRÓBK MIĘSA				
25	STÓŁ ROBOCZY z PÓŁKĄ	1700/600/850	W26	1
26	ZLEWOMYWAK DWUKOMOROWY STAL	808/600	W27	1
27	UMYWALKA CERAMICZNA NA NODZE	500/400	W28	1
28	PIEŃ DO MIĘSA	500/400/830	W29	1
STANOWISKO OBRÓKI JARZYN I ZIEMNAKÓW				
29	STÓŁ ROBOCZY PODÓJNY z PÓŁKĄ	2500/600/850	W30	1
30	ZLEWOMYWAK DWUKOMOROWY STAL	800/600	W31	1
31	UMYWALKA CERAMICZNA NA NODZE	500/400	W32	1
K:0/6	KUCHNIA WŁAŚCIWA			
STANOWISKO OBRÓKI DROBIU I RYB				
32	ZLEWOMYWAK DWUKOMOROWY STAL	800/600	W33	1
33	UMYWALKA CERAMICZNA NA NODZE	500/400	W34	1
34	STÓŁ ROBOCZY z PÓŁKĄ	1450/600/850	W35	1
35	STÓŁ ROBOCZY z PÓŁKĄ	1500/600/850	W36	1
STANOWISKO POTRAW MĄCZNYCH				
36	STÓŁ ROBOCZY z PÓŁKĄ	1450/600/850	W37	1
37	STÓŁ ROBOCZY z PÓŁKĄ	1300/600/850	W38	1
STANOWISKO POTRAW DIETETYCZNYCH				
38	STÓŁ ROBOCZY z PÓŁKĄ	1000/600/850	W39	1
39	STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM	1400/600/850	W40	1

OBRÓBKA TERMICZNA				
40	KOCIOŁ PAROWY 115/115/85	1150/1150/850	W41	5
41	PIEC KONWEKCYJNY	925/735/1190	W42	1
42	PODSTAWA PIECA STÓŁ	1200/700/840	W43	1
43	TRZON KUCHENNY 4 PALNIKI GAZOWY Z PIEKARNIKIEM	850/660/850	W44	1
44	TABORET GAZOWY	600/600/400	W45	1
45	PATELNIĄ GAZOWĄ/LIKWIDACJA	800/700/850	W46	1
46	PATELNIĄ ELEKTRYCZNA /BRYTWANNA	850/720/900	W47	1
47	PIEKARNIK POTRÓJNY	900/870/1600	W48	1
48	STÓŁ ROBOCZY	1000/600/850	W49	1
49	REGAŁ 3 PÓŁKI	1200/550/2010	W50	2
50	SZAFĄ DRZWI PRZESUWANE	1200/600/1870	W51	1
51	ZAWÓR Z WĘŻEM		W52	
52	ZAWÓR ZE ZŁĄCZKĄ		W53	
K:0/8	ZMYWALNIA NACZYŃ KUCHENNYCH			
53	STÓŁ ROBOCZY z PÓŁKĄ	1200/600/850	W54	1
54	STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM	1600/700/850	W55	1
55	REGAŁ 3 PÓŁKI	1000/600/1800	W56	3
56	REGAŁ 3 PÓŁKI	1050/800/1800	W57	3
57	REGAŁ 3 PÓŁKI OCIEKOWY	1510/650/1800	W58	1
58	REGAŁ NA TACE, NA KÓŁKACH	600/400/1800	W59	1
K:0/16	ZMYWALNIA TEMOSÓW			
59	UMYWALKA CERAMICZNA NA NODZE	500/400	W60	1
60	STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM	1600/700/850	W61	1
61	REGAŁ PODWÓJNY 3 PÓŁKI ODKŁADCZY	1910/400/1810	W62	1
K:0/19	ROZDZIELNIA POSIŁKÓW			
62	UMYWALKA CERAMICZNA NA NODZE	500/400	W63	1
63	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	2200/500/850	W64	1
64	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	1450/600/850	W65	1
K:0/20	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH			
65	UMYWALKA CERAMICZNA NA NODZE	500/400	W66	1
66	SZAFĄ PRZELOTOWĄ	1430/600/2000	W67	1
67	STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM I OTWOREM NA ODPADKI	1500/700/850	W68	1
68	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	1500/600/850	W69	2
69	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	1100/700/850	W70	1
70	ZMYWARKA KAPTUROWA POJEDYNCZA	600/700/1500	W71	1
K:0/18	MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH			
71	REGAŁ MAGAZYNOWY	1000/700/1800	W72	5
72	REGAŁ MAGAZYNOWY	800/750/2000	W73	1
73	WAGA /LIKWIDACJA		W74	1
	POMIESZCZENIE NAŚWIETLANIA JAJ			
74	SZAFĄ CHŁODNICZĄ	850X900X1910	W75	1
75	STÓŁ ROBOCZY	1200x600x850	W76	1
76	STERYLIZATOR NAŚWIETLACZ DO JAJ	450 x 400 x 290	W77	1

Tabela: PT.2

L.P.	Poz. na rys.	Nazwa sprzętu lub urządzenia	Model	Wymiary (s x g x w)	Zapotrzebowanie mocy (kW)			Ilość (szt.)	Woda i ścieki	uwagi Cena BRUTTO
					400 V	230 V	gaz			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
K:0/PT/1		KOMUNIKACJA								
1	1	WINDA TOWAROWA	ISTNIEJĄCA	1100x1100	-	-	-	1		
2	P1	WAGA	WAGI TARCZYNY WTS - 124 150KG	PLATFORMA 500x400				1		300,00
K:0/PT/3		ZMYWALNIA TERMOSÓW/GN-ów/CATERING								
3	P2	STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM	LO231	16000x700x850				1	Z+C K	2 264,00
4	W6	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJĄCY	1200x800x2010	-	-	-	1	-	
5	P3	STÓŁ ROBOCZY	LO 101	400x700x850				2		910,00
6	P4	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500X400X250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
7	P5	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	SEMI-PROF KP200-DN75-H1-K	200X200	-	-	-	1	K	450,00
8	P6	ZAWÓR ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA I MIESZACZEM WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM OD POSADZKI	STANDARD		-	-	-	-		35,00
K:0/PT/4		MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH/SYPKICH								
9	W72	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJĄCY	1000x700x1800	-	-	-	5	-	
10	W73	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJĄCY	800x750x2000	-	-	-	1	-	
11	P7	PODEST/PALETA	STANDARD	800/600/150	-	-	-	1	-	200,00
K:0/PT/5		MAGAZYN DOBOWY								
11	W3	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJĄCY	1000X700X1800	-	-	-	1	-	
12	W4	SZAFKA DRZWI PRZESUWNE	ISTNIEJĄCA	1250x500x1790	-	-	-	1	-	
13	W7	CHŁODZIARKO-ZAMRAŻARKA	ISTNIEJĄCA	600x600x1800				1		
K:0/PT/6		MAGAZYN URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH								
14	W1	SZAFKA CHŁODNICZA (mleko)	ISTNIEJĄCA	1640X780X1910	-	0,45	-	1	-	

15	W14	SZAFA CHŁODNICZA	ISTNIEJĄCA	850X900X1910		0,3		2		
16	W15	SZAFA CHŁODNICZA	ISTNIEJĄCA	750x900x2030		0,23		1		
17	W2	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA	ISTNIEJĄCA	1060x710x850	-	0,09	-	1	-	
18	W5	ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA	ISTNIEJĄCA	1340x710x870	-	0,09	-	1	-	
19	P9	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500X400X250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
20	OP	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	ISTNIEJACE	190X190	-	-	-	1	K	
K:0/PT/7		POMIESZCZENIE MYCIA I NAŚWIETLANIA JAJ								
21	W75	SZAFA CHŁODNICZA	ISTNIEJĄCA	850X900X1910		0,3		1		
22	W77	STERYLIZATOR NAŚWIETLACZ DO JAJ	ISTNIEJĄCY	450 x 400 x 290		0,04		1		
23	P10	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	SEMI-PROF KP200-DN75-H1-K	200X200	-	-	-	1	K	450,00
24	P11	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY, WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500X400X250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
25	P12	STÓŁ ROBOCZY Z JEDNOKOMOROWYM ZLEWEM, Z PÓŁKĄ	LO203/L	1200x600x850				1	Z+C K	1 860,00
K:0/PT/8		WYDAWALNIA POŚLĄKÓW /CATERING								
27	W26	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCA	170X600X850				1		
K:0/PT/9		KUCHNIA WŁAŚCIWA								
ANEKS		OBRÓBKİ SERA I WĘDLIN								
28	P13	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500X400X250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
29	W31	ZLEW DWUKOMOROWY	ISTNIEJĄCY	800x600				1	Z+C K	
30	W23	STÓŁ ROBOCZY PODÓJNY z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	1500/600/850				1		
31	W30	STÓŁ ROBOCZY PODÓJNY z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	2500/600/850				1		
32	W22	KRAJALNICA DO SERA I WĘDLIN	ISTNIEJĄCA	400/700		0,25		1		
33	OP	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	ISTNIEJACE	190X190	-	-	-	1	K	
ANEKS		OBRÓBKİ JARZYN I ZIEMNIAKÓW								

34	W36	STÓŁ ROBOCZY	ISTNIEJĄCY	1450x600x850	-	-	-	1		
35	W70	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	1100x600x850	-	-	-	1		
36	W33	ZLEW DWUKOMOROWY	ISTNIEJĄCY	800x6000	-	-	-	1	Z+C K	
37	P14	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500X400X250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
38	P15	MASZYNA WIELOCZYNNOŚCIOWA NA PODSTAWIE	Spomasz NAKŁO NMK-110	470x260x400 730x720x900	1,1	-	-	1	-	4 100,00
ANEKS		OBRÓBK MIĘSA/DROBIU/RYP								
39	P16	BASEN NISKI NA NÓŻKACH, MIESZACZ WODY BATERIA ŚCIENNA ZLEWOZMYWAKOWA Z WYLEWKĄ I SPRYSKIWACZEM	LO404	800x700x470	-	-	-	11	Z+C K	1 950,00
40	P17	STÓŁ ZLEWOZMYWAKOWY 1-ZBIORNIKOWY	LO 201/L	1500x600x850	-	-	-	1	Z+C K	1 860,00
41	P18	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	LO 102	900x600x850	-	-	-	1	-	1 900,00
42	W29	PIEŃ DO MIĘSA	ISTNIEJĄCY	400x300x850	-	-	-	1	-	
ANEKS		PRZYGOTOWYWANIA POTRAW MĄCZNYCH								
43	W17	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	1200x600x850	-	-	-	1	-	-
44	W38	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	1300x600x850	-	-	-	1	-	-
45	W37	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	1450x600x850	-	-	-	1	-	-
ANEKS		PRZYGOTOWANIA POTRAW DIETETYCZNYCH								
46	W40	STÓŁ ZLEWOZMYWAKOWY 2-ZBIORNIKOWY	ISTNIEJĄCY	1400x600x850	-	-	-	1	Z+C K	
47	W69	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	1500x600x850	-	-	-	1		
48	W50	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJĄCY	1200x600x2010	-	-	-			
49	W24	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJĄCY	1200x600x2010	-	-	-	1		
50	W18	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	1500x600x850	-	-	-	1		
51	P19	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500X400X250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
ANEKS		OBRÓBKA TERMICZNA								
51	W45	TABORET GAZOWY	ISTNIEJĄCY	600x600x400	-	-	9	1	-	-
52	W44	TRZON CZTEROPALNIKOWY GAZOWY Z PIEKARNIKIEM	ISTNIEJACY	850x660x850	-	0,08	5,5	1	-	-
53	P20	TABORET GAZOWY	GLTA.58.0/9	580x580x500	-		9	1		1 800,00

54	W47	PATEL尼亚 ELEKTRYCZNA 000.PE-040x	ISTNIEJĄCY	720/800/850	9,0	-	-	1		
55	P21	PATEL尼亚 ELEKTRYCZNA	KROMET 000.PE-040x	720/800/850	9,0	-	-	1		8 500,00
56	W48	PIEKARNIK POTRÓJNY KROMET TYP PS-3	ISTNIEJACY	900/870/1600	21,6	-	-	1		14 000,00
57	P22	PIEKARNIK POTRÓJNY	KROMET TYP S-3	900/870/1600	21,6	-	-	1		
58	W42	PIEC KONWEKCYJNY	ISTNIEJACY	925/735/1190	17,3	-	-	1		
59	P23	KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY KROMET	900.BEK-200AN	900x900x900	24,5	-	-	2	z	48 400,00
60	P24	KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY KROMET	900.BEK-150AN	900x900x900	18,5	-	-	4	z	22100,00
61	P25	ELEMENT NEUTRALNY(ODKŁADCZY BLAT)	900.SR-450	450x700x280	-	-	-	8	-	13 600,00
62	P26	PODSTAWA OTWARTA	900.T-450	450x772x620	-	-	-	8	-	12 000,00
63	W49	STÓŁ ROBOCZY		1000x600x850	-	-	-	1	-	-
64	W50	REGAŁ Z DRZWIAMI SUWANymi	ISTNIEJĄCY	1200x600x1870	-	-	-	1	-	-
65	W51	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJACY	1200x550x2010	-	-	-	1	-	-
66	W39	STÓŁ ROBOCZY	ISTNIEJACY	1400x600x850	-	-	-	1	-	-
67	W43	PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNY	ISTNIEJĄCA	1200/700/840	-	-	-	1	-	-
68	P27	OKAP NAD TRZONAMI O PATELNIAMI -DOBÓR WG OBLICZEŃ I WYMAGANYCH ILOŚCI NAWIEWANEGO I WYCIĄGANEGO POWIETRZA Z PŁYTAMI MASKUJĄCYMI PRZEZNACZONYMI DO ZABUDOWANIA PRZESTRZENI POMIĘDZY GÓRNĄ KRAWĘDZIĄ OKAPU A SUFITEM.	JEVEN JSI WYCIĄGOWO NAWIEWNY	3600x2500	-	-	-	1	-	15 000,00*
69	P28	OKAP NAD KOTŁAMI WARZELNYMI -DOBÓR WG OBLICZEŃ I WYMAGANYCH ILOŚCI NAWIEWANEGO I WYCIĄGANEGO POWIETRZA Z PŁYTAMI MASKUJĄCYMI PRZEZNACZONYMI DO ZABUDOWANIA PRZESTRZENI POMIĘDZY GÓRNĄ KRAWĘDZIĄ OKAPU A SUFITEM.	JEVEN JSI WYCIĄGOWO NAWIEWNY	3600x2500	-	-	-	1	-	15 000,00*
70	P29	OKAP NAD PIEKARNIKAMI -DOBÓR WG OBLICZEŃ I WYMAGANYCH ILOŚCI NAWIEWANEGO I WYCIĄGANEGO POWIETRZA Z PŁYTAMI MASKUJĄCYMI PRZEZNACZONYMI DO ZABUDOWANIA PRZESTRZENI POMIĘDZY GÓRNĄ KRAWĘDZIĄ OKAPU A SUFITEM.	JEVEN JSI WYCIĄGOWY	2500x1200	-	-	-	1	-	8 000,00*
71	P30	OKAP NAD PIECEM KONWEKCYJNYCM -DOBÓR WG OBLICZEŃ I WYMAGANYCH ILOŚCI	JEVEN JSI WYCIĄGOWY	1800X1200	-	-	-	1	-	5 000,00*

		NAWIEWANEGO I WYCIĄGANEGO POWIETRZA Z PŁYTAMI MASKUJĄCYMI PRZEZNACZONYMI DO ZABUDOWANIA PRZESTRZENI POMIĘDZY GÓRNĄ KRAWĘDZIĄ OKAPU A SUFITEM.								
72	P31	ODWODNIENIE LINIOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM Z ZASYFONOWANIEM W POSADZCE	KMB STEEL	S200-2500-D110H1-K30	-	-	-	4	K	600,00
73	P32	TRZON CZTEROPALNIKOWY GAZOWY	GLW.47.1	800x700x8500	-	0,08	5,5	1		5500,00
74	W52	ZAWÓR ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA, WĘŻEM I MIESZACZEM WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM OD POSADZKI	ISTNIEJĄCY	STANDARD	-	-	-	1	K	
75	W53	ZAWÓR ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA I MIESZACZEM WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM OD POSADZKI	ISTNIEJĄCY	STANDARD	-	-	-	1	K	
K:0/PT/10		ZMYWALNIA NACZYŃ KUCHENNYCH								
76	W54	STÓŁ ROBOCZY	ISTNIEJĄCY	1200x600x850	-	-	-	1		-
77	W55	STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM	ISTNIEJĄCY	16000x700x850	-	-	-	1	Z+C K	-
78	W56	REGAŁ	ISTNIEJĄCY	1000x600x1800	-	-	-	3	-	-
79	W57	REGAŁ	ISTNIEJĄCY	1200x800x1800	-	-	-	3	-	-
80	W58	REGAŁ 3 PÓŁKI OCIEKOWY	ISTNIEJĄCY	1050x650x1800	-	-	-	1	-	-
81	W59	REGAŁ NA TACE, NA KÓŁKACH	ISTNIEJĄCY	600x400x1800	-	-	-	1	-	-
82	OP	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	ISTNIEJACE	190X190	-	-	-	1	K	-
K:0/PT/11		WYDAWALNIA POŚLĄKÓW								
83	P33	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500X400X250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
84	W67	SZAFKA PRZELOTOWA	ISTNIEJĄCA	1430x600x200	-	-	-	1	-	
85	W64	STÓŁ ROBOCZY Z PÓŁKĄ	ISTNIEJĄCY	2200x600x850	-	-	-	1	-	
K:0/PT/13		ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH								
86	P34	STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM HOBART, Z BATERIĄ STOJĄCA KOLUMNOWĄ - SPRYSKIWACZEM		1700x700x850	-	-	-	1		1 700,00
87	P35	STÓŁ ROBOCZY ODKŁADCZY HOBART Z PÓŁKĄ		1700x700x850	-	-	-	1		1 400,00
88	P36	ZMYWARKA KAPTUROWA PODWÓJNA HOBART	PREMAX AUPT-10A	1447x936x1984	21,6			1	Z+K	104 000,00
89	P48	OKAP NAD PIECEM KONWEKCYJNYCM -DOBÓR WG OBLICZEŃ I WYMAGANYCH ILOŚCI	JEVEN JSI WYCIĄGOWY	1800X1200				1		5 000,00*

		NAWIEWANEGO I WYCIĄGANEGO POWIETRZA Z PŁYTAMI MASKUJĄCYMI PRZEZNACZONYMI DO ZABUDOWANIA PRZESTRZENI POMIĘDZY GÓRNĄ KRAWĘDZIĄ OKAPU A SUFITEM.								
90	P37	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	SEMI-PROF KP200-DN75-H1-K	200X200	-	-	-	1	K	450,00
91	P38	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500x400x250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
92	P39	STÓŁ ROBOCZY Z OTWOREM NA ODPADKI		1600x700x850				1		1500,00
K:0/PT/14		ZMYWALNIA TERMOSÓW/GN-ów/WÓZKÓW								
93	OP	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	ISTNIEJACE	190X190	-	-	-	1	K	
94	W76	STÓŁ ROBOCZY Z PÓLKĄ	ISTNIEJĄCY	1200x600x850	-	-	-	1		
95	W61	STÓŁ ZE BASENEM DWUKOMOROWYM	ISTNIEJĄCY	1200x700x850	-	-	-	1	Z+C K	
96	P40	REGAŁ OCIEKOWY	L603	800x600x1800	-	-	-	1		1 700,00
97	W62	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJĄCY	1910x400x1800	-	-	-	1		
98	P41	ZAWÓR ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA I MIESZACZEM WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM OD POSADZKI	STANDARD		-	-	-		Z K	35,00
99	P42	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500x400x250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
K:0/PT/15		POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE								
100	P43	BASEN JEDNOKOROWY ZAWÓR ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA I MIESZACZEM	LO44	600x600x470	-	-	-	1	Z+C K	1 500,00
101	P44	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	SEMI-PROF KP200-DN75-H1-K	200X200	-	-	-	1	K	450,00
102	P45	SZAFA NA SPRZĘT PORZĄDKOWY	LO 503	900x700x20000	-	-	-	1		3 400,00
K:0/PT/19		OBIERALNIA WARZYW I ZIEMNIAKÓW								
103	W8	BASEN DWUKOMOROWY	ISTNIEJĄCY	1600/700/650	-	-	-	1		
104	W9	REGAŁ MAGAZYNOWY	ISTNIEJĄCY	1200/400/2000	-	-	-	1		
105	W10	STÓŁ ROBOCZY	ISTNIEJĄCY	100/600/850	-	-	-	1		

106	W11	ZLEW DWUKOMOROWY	ISTNIEJĄCY	800/600	-	-	-	1	Z+C K	
107	P46	UMYWALKA DO RĄK KOLANOWA / ALBO Z FOTOKOMÓRKĄ Z MIESZACZEM WODY WYSOKOŚĆ MONTAŻU 80 CM PODŁĄCZENIE WODY POD UMYWALKĄ	SLM1AK2	500x400x250	-	-	-	1	Z+C K	580,00
108	W12	PODEST	ISTNIEJĄCY	800x600x150				3		
109	W13	MASZYNA DO OBIERANIA ZIEMNIAKÓW I WARZYW	ISTNIEJĄCA	6	0,55			1	Z K	
110	OP	ODWODNIENIE PUNKTOWE NIERDZEWNE Z KOSZEM I Z SYFONEM W POSADZCE	ISTNIEJACE	190X190	-	-	-	1	K	
K:0/PT/17		POMIESZCZENIE DIETETYKA - BIURO								
111	P47	ŁODÓWKA MAŁA NA PRÓBKİ	SATANDARD	500x600x850	0,18			1		1 000,00
112	P48	REGAŁ OCIEKOWY	L603	600x600x1800	-	-	-	1		
					144,2	1,91	29			227 114,00

KOLOREM szarym i LIT. **W** oznaczono urządzenia i wyposażenie istniejące.

KOLOREM CZARNYM i LIT. **P** oznaczono nowoprojektowane elementy wyposażenia.

(*) podane kwoty szacunkowe, wymagana indywidualna wycena wg obliczonych parametrów urządzeń;

Podane kwoty brutto są kwotami orientacyjnymi. Ceny wg cenników wybranych producentów.