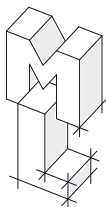




Inwestor: SZPITAL WOJEWÓDZKI w Poznaniu 60-479 POZNAŃ, ul. Juraszów 7-19	Adres Inwestycji: Poznań, Lutycka / Dojazd / Juraszów 7-19	Egz. 1
Jednostka Projektowa: PANTA RHEI PROJEKT SP. Z O.O. 60-867 Poznań, ul. Cypriana Kamila Norwida 13		

Faza opracowania: KONCEPCJA PROJEKTOWA
 KUCHNIA CENTRALNA w Szpitalu Wojewódzkim w Poznaniu



Michał Lewiński
ARCHITEKT

Poznań, PAŹDZIERNIK 2020

SPIS RYSUNKÓW

A - 000	PLAN ZAGOSPODAROWANIA TERENU	Skala 1 :500
A - 001	RZUT PARTERU	Skala 1 :50
A - 002	RZUT PIĘTRA	Skala 1 :50
A - 003	RZUT FUNDAMENTÓW	Skala 1 :50
A - 004	PRZEKROJE, ELEWACJE	Skala 1 :100
A - 005	TECHNOLOGIA - RZUT PARTERU	Skala 1 :50
A - 006	TECHNOLOGIA - RZUT PIĘTRA	Skala 1 :50

1 STRONA TYTUŁOWA

1.1 Nazwa i adres zamówienia

KONCEPCJA KUCHNI CENTRALNEJ
w Szpitalu Wojewódzkim w Poznaniu

1.2 Adres obiektu budowlanego

Zespół Szpitala Wojewódzkiego
60-479 Poznań, ul. Lutycka / ul. Dojazd / ul. Juraszów 7-19
Dz. nr geod. 2/21

1.3 Nazwa Zamawiającego i Adres

SZPITAL WOJEWÓDZKI w POZNANIU
60-479 Poznań, ul. Juraszów 7-19

2 CZĘŚĆ OGÓLNA

2.1 Stan prawny obiektu

Teren, na którym znajduje się nieruchomość jest w dyspozycji Inwestora - Szpitala Wojewódzkiego w Poznaniu.

Inwestor posiada prawo do dysponowania przedmiotową nieruchomością na cele budowlane - nieodpłatne prawo użytkowania.

2.2 Ochrona konserwatorska

Przedmiotowa nieruchomość oraz jej zabudowa nie podlegają ochronie konserwatorskiej ani też innym ograniczeniom wynikającym z lokalnych obostrzeń, przepisów lokalnych, stref zamkniętych itp.

2.3 Jednostka opracowująca Koncepcję Projektową

Panta Rhei Projekt Sp. z o.o.

60-867 Poznań, ul. Cypriana Kamila Norwida 13

2.4 Podstawa prawna opracowania

- 1/. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (DZ.U. Nr 75, poz.690, z 2002r.) z późniejszymi zmianami.
- 2/. Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
- 3/. Aktualne przepisy BHP i SAN-EPID
- 4/. Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy. (DZ.U. Nr 169, poz. 1650, z 2003r.)
- 5/. Katalogi, prospekty, dokumentacja techniczna urządzeń gastronomicznych

2.5 Podstawy merytoryczne do opracowania Programu Funkcjonalno-Użytkowego

- 1/. Mapa nieaktualizowana terenu określająca granice własności oraz istniejącą zabudowę a także infrastrukturę;
- 2/. Program użytkowy i wytyczne Zamawiającego
- 3/. Ustalenia z Zamawiającym i uzgodnienia z bezpośrednim użytkownikiem

2.6 Zakres i cel opracowania

Niniejsze opracowanie obejmuje fazę Koncepcji Projektowej w następujących dziedzinach:

- ≡ zakres architektoniczno - budowlany:
określa lokalizację, skalę obiektu, rodzaj i wielkość pomieszczeń oraz ich wzajemne powiązania, ponadto określa proponowany schemat konstrukcyjny wraz ze schematem fundamentowania;
zawiera również koncepcyjny zarys elewacji nowo projektowanego budynku oraz przekroje w fazie koncepcyjnej
pozostałe rozwiązania z zakresu architektury i konstrukcji znajdują się w dokumentacji projektowej, dla której niniejsza koncepcja stanowi podstawę opracowania,
- ≡ zakres technologiczny:
sposób funkcjonowania obiektu z punktu widzenia działań jakie mają być prowadzone – w związku z produkcją posiłków przeznaczonych do wykorzystania zarówno w miejscowym Szpitalu Wojewódzkim, jak również w innych jednostkach zamiejscowych.
- ≡ zakres instalacyjny:
określa rodzaj zastosowanych instalacji oraz rezerwuje wstępnie przestrzeń techniczną do realizacji tych elementów, dane technologiczne określają też podstawowe zapotrzebowania na media w poszczególnych kategoriach, rozwiązania projektowe i dobór urządzeń będą przedmiotem etapu dokumentacji projektowej
- ≡ zagospodarowanie terenu:
określa lokalizację obiektu i jego wielkość, zakres robót zewnętrznych, w tym wykonania nowej nawierzchni utwardzonej (place manewrowe i drogi dojazdowe) po uprzedniej rozbiórce istniejących nawierzchni na części terenu, ponadto przewidywany zakres i wstępne propozycje tras elementów infrastruktury zewnętrznej;

Celem niniejszego opracowania jest przygotowanie materiałów wyjściowych oraz wytycznych stanowiących podstawę do przeprowadzenia następujących działań, stanowiących odrębne zadania:

- 1/. złożenie stosownych wniosków i uzyskanie: decyzji o lokalizacji celu publicznego (Urząd Miasta Poznania) oraz warunków technicznych przyłączenia (wewnętrzne służby Zamawiającego);
- 2/. opracowanie projektu budowlanego i przygotowanie wniosku o pozwolenie na budowę, a następnie przeprowadzenie procedury i uzyskanie wszystkich niezbędnych uzgodnień i pozwoleń, w tym pozwolenia na budowę,
- 3/. opracowanie projektów wykonawczych, przedmiarów i kosztorysów inwestorskich a także specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót
- 4/. zrealizowanie w oparciu o uprzednio opracowaną i zatwierdzoną dokumentację projektową prac budowlano - montażowych i instalacyjnych,

3 OPIS ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY

3.1 Opis ogólnych uwarunkowań terenu

Teren przeznaczony pod inwestycję znajduje się w obszarze Zespołu Szpitalnego – Szpitala Wojewódzkiego w Poznaniu w rejonie ulic: Lutycka / Dojazd / Juraszów i stanowi fragment działki 2/21.

Działka ma nieregularny kształt, nowy budynek ma powstać w lokalizacji oznaczonej na mapie (rysunek PZT), w miejsce obecnie istniejącego budynku o wymiarach ok. 25,2 m x 15,8 m, który jest przeznaczony do całkowitej rozbiórki.

Lokalizacja od dwiema elewacjami (południowo – wschodnią i południowo – zachodnią) zbliża się do granicy działki i jednocześnie granicy terenu Szpitala Wojewódzkiego (na terenie sąsiednim powstaje nowy szpital dziecięcy);

Od strony północno- zachodniej w bliskim sąsiedztwie znajduje się budynek pralni. Zakłada się, że po zrealizowaniu największe zbliżenie do budynku pralni wynosić będzie ok. 11,60 m.

Teren jest skomunikowany poprzez sieć istniejących dróg wewnętrznych (częściowo, szczególnie w rejonie inwestycji drogi te są w złym stanie technicznym i wymagają naprawy lub budowy nowej nawierzchni)

Bezpośrednio poprzez teren inwestycji nie przebiegają żadne tranzytowe elementy infrastruktury podziemnej. Jedynie występują elementy dawnych przyłączy do istniejącego budynku, które są do usunięcia.

Na przedmiotowym terenie występują pojedyncze sztuki zieleni, które będą kolidować z przyszłym budynkiem oraz z planowanymi drogami lub placami – należy przewidzieć ich usunięcie po uprzednim uzyskaniu odpowiednich zgód.

3.2 Główne założenia architektoniczne

Projektowany budynek całkowicie podlegać będzie zasadom i uwarunkowaniom wynikającym z technologii produkcji.

Elementy te opisane zostały szczegółowo w części technologicznej.

Budynek projektuje się jako dwukondygnacyjny, niepodpiwniczony. Główny plan budynku stanowi prostokąt o wymiarach zewnętrznych 29,80 m x 21,25 m z przybudówką przeznaczoną na klatkę schodową i pomieszczenia techniczne – wymiary przybudówki: 11,50 m x 3,30 m.

W ramach kondygnacji parteru występują następujące strefy funkcjonalne: strefa dostaw i magazynów (wraz ze strefą chłodni i mroźni), strefa przygotowalni, strefa produkcji, strefa przygotowania dań do wydania i ekspedycji, strefa zwrotów i zmywalnia. Technologia określa obieg towarów i produktów, a także gospodarkę odpadami oraz procedurę postępowania ze zwrotami: brudne termosy, naczynia itd.

Obieg personelu pomyślany jest w taki sposób, aby cała strefa produkcyjna była obsługiwana przez osoby, które przeszły przez pomieszczenia socjalno – sanitarne i dokonały tam stosownej procedury przygotowawczej.

Personel wchodzi osobnym wejściem zewnętrznym i udaje się na piętro, po czym po przejściu procedury i przebraniu się w stroje do pracy, schodzi osobnymi schodami wewnętrznymi na parter. Przy wyjściu z pracy procedura się powtarza w odwrotną stronę. Chodzi o zminimalizowanie kontaktu strefy produkcji z otoczeniem.

Strefa produkcji została zaprojektowana jako maksymalnie otwarta i stanowi przestrzeń o powierzchni ok. 115 m². Strefa ta nie przylega bezpośrednio do ścian zewnętrznych, jednakże ze względu na przebywanie w niej osób pracujących w sposób stały, powinna posiadać oświetlenie światłem dziennym.

Dlatego strefa ta została podniesiona na wysokości dwóch kondygnacji i na poziomie piętra zaopatrzona w odpowiednią liczbę okien, które mają zapewnić odpowiednie oświetlenie.

Pozostałe pomieszczenia – takie jak przygotowalnie, magazyny itd. – nie stanowią pomieszczeń stałego przebywania ludzi i nie posiadają światła dziennego.

Z kolei w przypadku pomieszczeń biurowych (kierownik, szef kuchni, biuro dietetyczek) – pomieszczenia te są oświetlone bezpośrednio oknami na poziomie parteru.

Na poziomie parteru za wyjątkiem pomieszczeń przyłączy oraz węzła cieplnego, nie ma innych pomieszczeń technicznych – te funkcje zlokalizowane są na piętrze. Znajdują się tam pomieszczenia przeznaczone na lokalizację wentylatorowni obsługujących strefę kuchni oraz pozostałe strefy – magazynowe, socjalne itd.

Poziom parteru oznaczony jest jako poziom 0,00 – natomiast poziom piętra zaprojektowano na + 3,40.

Wysokość ta pozwala uzyskać pomieszczenia na parterze o wysokości pod stropem 303 cm, natomiast strefa produkcyjna będzie miała znacznie większą wysokość – ok. 5,80 m.

Grubość warstw wykończeniowych na stropie nad parterem – rezerwuje się 15 cm.

3.3 Opis elementów architektonicznych

Wykonanie dachu

Dach budynku projektuje się jako płaski, kryty materiałem bitumicznym, membraną bądź innym materiałem gwarantującym prawidłowe odprowadzenie wody na dachu płaskim.

Spadki projektuje się na zewnątrz do otworów odprowadzających zaprojektowanych w attykach. Odprowadzenie wody rurami spustowymi do kanalizacji deszczowej wokół budynku.

Stropodach musi posiadać odpowiednie ocieplenie wełną mineralną – zapewniające zachowania obowiązujących parametrów.

Należy przewidzieć, że na dachu zaistnieje konieczność montażu dodatkowych urządzeń takich jak np. skraplacze lub stacje chłodu współpracujące z wewnętrznym systemem wentylacyjno – klimatyzacyjnym oraz agregaty chłodnicze do chłodni i mroźni.

Opierzenia, elementy blacharskie, rury spustowe

Opierzenia, elementy blacharskie, rury spustowe wykonać z blachy tytan- cynk w kolorze ciemnografitowym

Elewacja

Projektuje się wykonanie elewacji metodą lekką mokrą na bazie styropianu o odpowiedniej grubości gwarantującej uzyskanie parametrów zgodnych z obowiązującymi przepisami.

W wybranych strefach budynku przewiduje się wykończenie cegłą, płytką elewacyjną lub innymi materiałami szlachetnymi.

Cokół – płytka elewacyjna.

Wejścia do budynku

W strefie wejść do budynku zapewnić utwardzenie powierzchni umożliwiające poruszanie się i rozładunek lub załadunek towarów.

Wejścia wyposażać w zadaszenia – stosownie do potrzebnej wielkości i potrzeb.

Ślusarka zewnętrzna

Ślusarka zewnętrzna – okna i drzwi – aluminiowe.

Do pomieszczeń technicznych – drzwi pełne stalowe.

Zapewnić montaż ślusarki o odpowiednich parametrach izolacyjnych – zgodnych z obowiązującymi przepisami, bez mostków termicznych, z zastosowaniem fartuchów przeciwwiatrowych.

Wszystkie okna wyposażać w siatki przeciw owadom.

3.4 Układ Konstrukcyjny

Zakłada się, że budynek powstanie w technologii tradycyjnej murowanej z elementami układu słupowo-ryglowego w strefach, w których potrzebna będzie otwarta przestrzeń.

Posadowienie budynku i ławy fundamentowe:

Budynek posadowiony poniżej głębokości przemarzania.

Ławy i stopy fundamentowe projektowane jako żelbetowe.

Dokładna głębokość oraz sposób fundamentowania budynku należy zaprojektować w oparciu o wyniki badań gruntowo – wodnych.

Ściany i wieńce:

Ściany murowane z bloczków silikatowych lub innych elementów drobnowymiarowych.

Wieńce żelbetowe na ścianach w poziomie stropu nad parterem oraz stropu nad piętrem.

Słupy i podciąg:

Słupy żelbetowe 25 x 25 cm, posadowione na stopach fundamentowych,

Podciąg żelbetowy z poziomu stropu nad parterem oraz stropu nad piętrem – oparte na ścianach i słupach. W miejscach oparcia podciągów przewidzieć trzpienie żelbetowe wpięte zbrojeniem w ławy fundamentowe.

Rozpiętość podciągów – od 6,00 m do 7,20 m.

Podciąg zamykający wyniesienie przestrzeni produkcyjnej w kształcie półkola – dwuprzęsłowy, oparty w trzech punktach na słupach i ścianach oraz połączony monolitycznie z dozbrojoną strefą fragmentów stropu nad parterem.

Stropy

Stropy żelbetowe, monolityczne – np. stropy typu filigran, vector lub podobne.

Grubość płyty stropowej – wstępnie przewiduje się – 22 cm.

Attyki

Projektuje się attyki zapewniające ujednolicenie wysokości elewacji i zasłonięcie dachu oraz urządzeń znajdujących się na nim.

Attyki w konstrukcji żelbetowej, połączonej monolitycznie z wieńcami oraz stropem dachu.

Wysokość attyki – 80 cm.

W attykach przewiduje się wykonanie otworów służących do odprowadzenia wód deszczowych z dachu oraz otworów przelewowych.

3.5 Opis wykończenia obiektu

Posadzki

Podłogi i posadzki powinny być wykonane z materiałów umożliwiającymi ich mycie i dezynfekcję. Połączenie ścian z podłogami powinno zostać wykonane w sposób bezszczerlinowy lub inny, umożliwiając jego mycie i dezynfekcję.

Dla uzyskania jednolitych poziomów wykończenia posadzek, grubość wylewek winna być dostosowana do grubości materiałów wykończeniowych posadzek. Należy kierować się zasadą jednakowego poziomu wykończenia posadzek. Po wykonaniu warstw podłóg i podkładu wykonać należy szczeliny dylatacyjne – izolacyjne i przeciwskurczowe.

W pomieszczeniach mokrych /toalety, natryski, pomieszczenia technologiczne/ na podłogach i ścianach pod płytkami ceramicznymi i typu gres należy wykonać powłokę izolacyjną przeciwwodną /np. tzw. folię w płynie/.

Przy wykonaniu posadzek uwzględnić całość instalacji posadzkowych zgodnie z wytycznymi projektów branżowych.

Wszystkie posadzki wykonać jako antypoślizgowe.

Wszystkie posadzki powinny zapewniać odporność na ścieranie jak dla obiektów użyteczności publicznej o intensywnej eksploatacji.

Koncepcja przewiduje następujące typy posadzek:

Oznaczenie posadzki	Rodzaj posadzki Zastosowanie
F-01	<u>Opis posadzki:</u> posadzka betonowa żywiczna gładka, zapewniająca maksymalną zmywalność i zachowanie czystości, odporna na uderzenia oraz poruszanie się wózkami transportowymi
	<u>Zastosowanie:</u> posadzka zastosowana w pomieszczeniach produkcyjnych, przyjęcia towaru, ekspedycji, pomieszczeniach przygotowawczych, magazynowych a także – dla ujednolicenia – w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych oraz w komunikacji – w pomieszczeniach, w których przewiduje się częste mycie i dezynfekcję

F-02	<p><u>Opis posadzki:</u></p> <p>wykładzina pcv o odpowiednio dobranych parametrach wytrzymałości, pozwalająca na bieżące utrzymanie czystości zgodnie z wymaganiami dla pomieszczeń związanych z przygotowaniem posiłków dla warunków szpitalnych;</p>
	<p><u>Zastosowanie:</u></p> <p>pomieszczenia biurowe: kierownik, szef kuchni itd.</p> <p>pomieszczenie socjalne / szkoleniowe</p> <p>pomieszczenia socjalne – szatnie dla pracowników</p>
F-03	<p><u>Opis posadzki:</u></p> <p>płytki ceramiczne o dużej wytrzymałości lub płytki gresowe – przeznaczone do pomieszczeń mokrych;</p> <p>wymagana antypoślizgowość i łatwość w utrzymaniu czystości;</p>
	<p><u>Zastosowanie:</u></p> <p>pomieszczenia higieniczno – sanitarne w bloku pomieszczeń socjalnych pracowników – toalety, natryski itp.</p>
F-04	<p><u>Opis posadzki:</u></p> <p>posadzka betonowa zatarta na gładko dodatkowo utwardzona powierzchniowo;</p>
	<p><u>Zastosowanie:</u></p> <p>pomieszczenia techniczne, wentylatorownie itd.</p>

Ściany

Ścianki działowe wykonać jako murowane lub w systemie suchej zabudowy /płyty g-k na konstrukcji systemowej/. Konieczne uzupełnienia i przemurowania wykonać łącząc na strzępia z zachowaniem jednorodności materiału.

Na ścianach murowanych wykonać tynki kat. III z gładzią gipsową lub tynki gipsowe kładzione agregatem.

W przypadku ścian w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i przygotowawczych oraz pozostałych związanych z produkcją – obowiązuje wykończenie ścian płytkami ściennymi na pełną wysokość, z materiału zapewniającego pełną zmywalność oraz możliwość dezynfekcji.

Powyższa uwaga nie dotyczy głównego pomieszczenia produkcyjnego o wysokości 5,80m, w którym powierzchnia ścian na wysokości powyżej 3,0 m może być wykończona farbą silikonową gwarantującą pełną zmywalność.

Stolarka i ślusarka drzwiowa wewnętrzna

pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, przygotowawcze, główne ciągi komunikacyjne:

- drzwi aluminiowe, szklone szkłem bezpiecznym wzmocnionym – np. typ P2,

pomieszczenia personelu, toalety, pom. gospodarcze:

- drzwi drewniane płycinowe wodoodporne, w ościeżnicach regulowanych.

Przy drzwiach należy zastosować odbojniki ochronne. Odporność ogniowa drzwi w ścianach oddzieleni pożarowych – zgodnie z obowiązującymi przepisami i opracowaną przez Wykonawcę ekspertyzą techniczno - pożarową.

Sufity

Należy zaprojektować i wykonać sufit podwieszany z płyt g-k lub kasetonowy mineralny dla ukrycia możliwości do rozprowadzenia instalacji.

W pomieszczeniach mokrych stosować sufity wodoodporne.

Izolacje

Posadzki w łazienkach oraz innych pomieszczeniach mokrych należy zaizolować powłoką izolacyjną z wywinięciem na ściany co najmniej 30 cm, przy czym w natryskach oraz w obszarach bezpośrednio z nimi sąsiadujących - ściany izolować na min. 2,0 m,

Elementy ochronne

Na ścianach należy zamontować odbojnice ściennie i elementy narożne.

Roboty murarskie i tynkarskie

Ściany murowane – otynkowane tynkiem wapienno-cementowym kl. III z wykończeniem gładzią tynkarską lub cienko warstwową wyprawą tynkarską lub tynki gipsowe kładzione agregatem. Na części ścian przeznaczonych pod okładziny ceramiczne należy wykonać wyprawę tynkarską cementową (chropowata) o nośności umożliwiającej wykonanie okładziny z płytek ceramicznych.

Ściany gipsowo – kartonowe – powierzchnie szpachlowane.

Tynk i gładź powinny odpowiadać wymaganiom aktualnej normy. Grupa zawilgocenia zgodna z przeznaczeniem pomieszczenia. Przed rozpoczęciem wykonywania tynków należy przeprowadzić kontrolę przygotowania podłoża, zakończenia robót instalacyjnych podtynkowych, osadzenia ościeżnic drzwiowych, okiennych.

Podłoże musi być mocne, czyste równe i suche. Nierówności powinny być wyrównane tynkiem podkładowym lub naprawiane zaprawą.

Przy wykonywaniu tynków z suchych mieszanek należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji producenta w zakresie przygotowania mieszanek, przygotowania podłoża oraz sposobu i warunków zakładania. W trakcie wysychania materiału zaleca się lekkie wietrzenie pomieszczeń.

3.6 Zagospodarowanie terenu i prace zewnętrzne

W ramach prac wchodzących w zakres zagospodarowania terenu przewiduje się:

- Rozbiórka istniejącego budynku ceglanego znajdującego się w planowanej lokalizacji nowego budynku kuchni centralnej (na etapie wykonania dokumentacji projektowej – opracować projekt rozbiórki obiektu),
- Budowa nowego budynku kuchni centralnej,
- Wykonanie placów manewrowo – rozładunkowych w nawierzchni asfaltowej - w otoczeniu budynku jak również w przestrzeni pomiędzy istniejącym budynkiem pralni a budynkiem nowoprojektowanym,

- Wykonanie drogi dojazdowej w nawierzchni asfaltowej - łączącej obecne skomunikowanie do wjazdu z ul. Dojazd do połączenia z drogą obsługującą nowobudowany szpital dziecięcy – zakres wykonania nowej nawierzchni drogowej wraz z poszerzeniem w niektórych fragmentach – według rysunku zagospodarowania terenu.
- Z uwagi na fakt, że szpital dziecięcy stanowi odrębną jednostkę projektuje się wykonanie szlabanu oraz ogrodzenia na granicy jednostek – w zakresie zaznaczonym na rysunku zagospodarowania terenu
- Budowa obiektu stacji transformatorowej,
- Budowa niezbędnych elementów oświetlenia zewnętrznego, odwodnienia dróg oraz innych elementów infrastruktury.

3.7 Zestawienie pomieszczeń

Numer	Kategoria	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia [m2]
-------	-----------	---------------------	-------------------

PARTER

1	KOM	PRZYJ. DOSTAW	21,3
2	BIURO	BIURO MAG.	4,3
3	MAGAZYN	ŚRODKI CZYSTOŚCI	4,5
4	MAGAZYN	PIECZYWO	9,1
5	MAGAZYN	JAJA BRUDNE	4,1
6	PRZYGOT	DEZYNF. JAJ	4,7
7	MAGAZYN	WARZYWA OKOP.	8,6
8	MAGAZYN	STREFA CHŁODNI	42,1
9	KOM		26,7
10	KOM	KORYT.	6,3
11	PRZYGOT	B/WARZYW	14,0
12	PRZYGOT	CZ/WARZYW	13,1
13	PRZYGOT	B/DROBIU	6,9
14	PRZYGOT	CZ/DROBIU	6,9
15	PRZYGOT	BRUDNA MIĘSA	7,5
16	PRZYGOT	CZYSTA MIĘSA	7,5
17	KOM		16,4

18	MAGAZYN	KONSERW	7,6
19	MAGAZYN	ART. SYPKICH	9,0
20	PRZYGOT	PRODUKTY MĄCZNE	7,1
21	KUCHNIA	DIETETYCZNA	6,6
22	BIURO	DIETETYCZEK	4,8
23	BIURO	SZEF KUCHNI	5,1
24	BIURO	KIEROWNIK	4,9
25	KOM		19,4
26	KUCHNIA	PRODUKCJA	115,0
27	MAGAZYN	NACZYŃ KUCHENNYCH	9,7
28	PRZYGOT	ZMYWALNIA NACZYŃ KUCH.	9,4
29	KOM	KL/SCH [2]	3,5
30	KOM		31,8
31	SOC	WC [W]	3,2
32	SOC	WC [M]	3,2
33	PRZYGOT	B/RYP	6,1
34	PRZYGOT	CZ/RYP	6,1
35	MAGAZYN	DOBOWY	8,5
36	MAGAZYN	SPRZĘTU	7,2
37	MAGAZYN	OPAKOWAŃ	7,1
38	MAGAZYN	WÓZKI I TERMOSY CZYSTTE	14,2
39	MAGAZYN	ODPADY	5,8
40	KUCHNIA	ZMYW/CENTR.	21,8
41	MAGAZYN	WÓZKI I TERMOSY BRUDNE	10,1
42	KOM	EKSPED.	15,3
43	KOM	WEJ/PERS.	4,8
44	TECHN	LICZNIK ELEKTR.	2,2
45	KOM	KL/SCH [1]	6,7
46	TECHN	W/CIEPLN.	14,3

RAZEM PARTER

574,5

PIĘTRO

1	KOM		35,3
2	KOM	KLATKA SCHODOWA	17,6
3	SOC	SZAT [W]	19,9
4	SOC	UMYW [W]	4,1
5	SOC	WC [W]	6,8
6	SOC	NATRYSK [W]	6,9
7	SOC	SZAT [M]	16,8
8	SOC	UMYW [M]	4,1
9	SOC	WC [M]	8,7
10	SOC	NATRYSK [M]	6,9
11	TECHN	R /ELEKTR	5,5
12	TECHN	INNE	16,3
13	MAGAZYN	PORZĄDKOWE	2,1
14	KOM	KLATKA SCHODOWA	7,9
15	SOC	JADALNIA	30,3
16	TECHN	WENTYLATOROWNIA	84,2
17	TECHN	POM.	20,8
18	TECHN	KOMORA KURZOWA	11,0

RAZEM PIĘTRO **305,2**

RAZEM PARTER I PIĘTRO **879,7**

4 OPIS TECHNOLOGICZNY

4.1 Podstawa opracowania

Materiałami wyjściowymi do opracowania są:

- Podkład architektoniczny
- Wytyczne otrzymane od Inwestora.
- Katalogi, prospekty, dokumentacja techniczna urządzeń gastronomicznych.
- Aktualne przepisy BHP i SAN-EPID
(zgodnie z wykazem we wstępnej części opisu)

4.2 Zatrudnienie i czas pracy

Zakładana ilość pracowników podczas zmiany to 18 osób.

Przy czym jest to 4 pracowników kadry zarządzającej i 14 pracowników produkcyjnych.

Pracownicy przychodzą do pracy wydzielonym wejściem, szatnie i zaplecze socjalne znajdują się na poziomie +1. Pracownicy mają wydzieloną skrytkę na czystą odzież roboczą i dwudzielną szafkę pracowniczą. W ubraniach roboczych pracownicy schodzą osobną klatką schodową na zaplecze produkcyjne.

4.3 Asortyment produkcji

Program produkcyjny kuchni centralnej zakłada pełną obróbkę technologiczną surowców i produkcję dań do realizacji zamówień dla 20 oddziałów Szpitala Wojewódzkiego w Poznaniu oraz na potrzeby bufetu zewnętrznego zależnego. Technologia zakłada ekspedycję dań zbiorczo na każdy oddział w postaci nie wymagającej obróbki termicznej w miejscu docelowym.

Wielkość produkcji to 1000 osób, trzy dania (śniadanie, obiad, kolacja), w szczególnych sytuacjach część osób będzie otrzymywała pięć dań (uzupełnieni o II śniadanie i podwieczorek).

4.4 Organizacja produkcji

Przyjęcie towaru

Zatowarowanie kuchni odbywa się poprzez strefę przyjęcia towaru.

Artykuły dostarczane są przez zakontraktowanych dostawców zewnętrznych.

Bezpośrednio przy strefie przyjęcia towarów znajduje się biuro magazyniera. W strefie dostaw następuje weryfikacja ilościowa i jakościowa dostarczanych artykułów oraz sprawdzane są parametry kluczowe dla bezpieczeństwa żywności. Po pozytywnej weryfikacji, opakowania przekładane są wewnętrzne środki transportu i są przewożone do dedykowanych magazynów.

Pieczyno jest dostarczane przed godzinami pracy kuchni, w związku z tym dostawca posiada możliwość wejścia do strefy przyjęcia dostaw oraz do magazynu pieczywa. Pozostała część zaplecza jest niedostępna dla dostawcy. Weryfikacja ilościowa, jakościowa oraz sprawdzanie bezpieczeństwa żywności jest wykonywane wyznaczonego pracownika po rozpoczęciu pracy kuchni.

Mleko jest dostarczane przed godzinami pracy kuchni, w związku z tym dostawca posiada możliwość wejścia do strefy przyjęcia dostaw gdzie znajdują się urządzenia chłodnicze przeznaczone do wstępnego magazynowania mleka. Pozostała część zaplecza jest niedostępna dla dostawcy. Weryfikacja ilościowa, jakościowa oraz sprawdzanie bezpieczeństwa żywności jest wykonywane wyznaczonego pracownika po rozpoczęciu pracy kuchni.

- magazynowanie produktów

W skład zaplecza kuchennego wchodzi następujące pomieszczenia magazynowe:

- magazyn artykułów sypkich,
- magazyn konserw,
- magazyn pieczywa,
- magazyn jaj brudnych,
- magazyn warzyw okopowych,
- komora chłodnicza warzyw,
- komora mroźnicza warzyw,
- komora chłodnicza wędlin,
- komora chłodnicza nabiału,
- komora chłodnicza mięsa,
- komora mroźnicza mięsa,
- pomieszczenie urządzeń chłodniczych – ryby,
- komora chłodnicza – magazyn dobowy,
- magazyn środków czystości,
- magazyn sprzętu,
- magazyn artykułów niespożywczych,
- pomieszczenie na wózki i termosy brudne,
- pomieszczenie na wózki i termosy czyste,
- magazyn naczyń kuchennych,
- magazyn odpadów.

W każdym pomieszczeniu zostały dobrane warunki klimatyczne dedykowane dla każdej grupy surowcowej. Surowce i produkty we wszystkich magazynach są składowane na regałach lub paletach magazynowych.

Ryby dostarczane w formie zamrożonej dzień przed włączeniem ich do produkcji, od razu kierowane są do urządzeń chłodniczych w celu ich rozmrożenia.

- przygotowalnie wstępne

Przygotowalnie artykułów wymagających obróbki wstępnej znajdują się bezpośrednio przy magazynach tych towarów. W kuchni używane są następujące artykuły wymagające obróbki wstępnej:

- jaja – zatowarowanie magazynu jaj brudnych następuje przed rozpoczęciem procesu przygotowania i obróbki jaj
- warzywa,
- mięso – drób i inne mięsa są rozdzielone na etapie magazynowania (wydzielone strefy magazynowe) oraz na etapie obróbki podstawowej poprzez wyznaczenie osobnych przygotowalni dla tych grup surowcowych
- ryby.

Wstępnie przygotowane półprodukty kierowane są do przygotowania czystych.

- przygotowalnie czyste

W ramach zaplecza wyznaczono trzy przygotowalnie w formie wydzielonych stref otwartych na kuchnię główną: mięsa, drobiu oraz warzyw. Ma to na celu poprawienie przepływów półproduktów oraz lepszą przejrzystość procesu technologicznego.

Przygotowalnia czysta ryb ze względu na niską częstotliwość użytkowania została zaprojektowana jako w pełni wydzielone pomieszczenie.

- przygotowalnia produktów mącznych

Produkty mączne przygotowywane są wydzielonej strefie znajdującej się bezpośrednio przy kuchni głównej. Produkty mączne po uformowaniu są poddawane obróbce termicznej w kuchni głównej w kotłach warzelnych znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie przygotowalni.

- kuchnia zimna

Kuchnia zimna ma formę wydzielonego pomieszczenia z jedną ścianą przezierną w kierunku kuchni głównej. Proces technologiczny w kuchni zimnej przebiega równolegle do procesów w kuchni gorącej. W kuchni zimnej przygotowywane są dania nie wymagające obróbki termicznej, w głównej mierze dodatki do dań głównych, śniadania, kolacje. Dania tuż po zakończeniu produkcji wkładane są do pojemników GN w ilości zgodnej z zamówieniem z poszczególnych oddziałów szpitalnych. Następnie opisane pojemniki są kierowane do magazynu dobowego, podręcznych powierzchni chłodniczych lub bezpośrednio do termosów znajdujących się w strefie ekspedycji.

- kuchnia gorąca

Kuchnia gorąca posiada ciąg stanowisk roboczych oraz wyspy do obróbki termicznej. Technologia zakłada następujące wykorzystanie urządzeń do poszczególnych grup produktowych:

- Zupy – gotowanie w kotłach warzelnych lub garach.
- Dania pieczone – pieczenie w piecach konwekcyjno parowych.
- Dania smażone – krótkie smażenie w patelni wychylnej, następnie dopiekanie w piecu konwekcyjno parowym.
- Dania gotowane – gotowanie w piecach konwekcyjno parowych.
- Dania duszone - krótkie smażenie w patelni wychylnej, następnie duszenie w piecu konwekcyjno parowym.
- Dodatki skrobiowe – gotowane w piecach konwekcyjno parowych.

- Inne dodatki do dań np. sosy – przygotowywane w garnkach lub z wykorzystaniem patelni wychylnych.
- Kompoty – gotowane w kotłach warzelnych.
- Zupy mleczne – gotowane w kotłach warzelnych.

Produkty poddawane obróbce termicznej w piecu konwekcyjno parowym są odmierzane w ilości zgodnej z zamówieniami w poszczególnych oddziałach, jeszcze przed poddaniem ich obróbce termicznej. Dotyczy to zarówno dań głównych jak i dodatków warzywnych i skrobiowych wymagających gotowania (ryż, kasze, warzywa). Po zakończeniu procesu gotowania, piec przechodzi w tryb utrzymania temperatury i gotowe dania oczekują na przełożenie do pojemników transportowych. Dzięki zastosowaniu podziału na zamówienia przed obróbką termiczną, proces pakowania jest możliwie najszybszy, co gwarantuje utrzymanie bezpiecznej temperatury przez czas transportu.

Kuchnia gorąca znajduje się centralnie między przygotowalniami czystymi, pomieszczeniami biurowymi, kuchnią zimną i strefą ekspedycji. Wnętrze zostało zaprojektowane w taki sposób, aby zapewnić maksymalną widoczność pomiędzy wszystkimi tymi pomieszczeniami.

- kuchnia dietetyczna

W kuchni dietetycznej przygotowywane są dania diet specjalnych. Kuchnia dietetyczna znajduje się bezpośrednio przy kuchni głównej jednak jest od niej oddzielona pełną, przezierną ścianą. Bezpośrednio przy kuchni dietetycznej znajduje się biuro dietetyczek.

- ekspedycja dań gotowych

Dania są wysyłane na oddziały w pojemnikach zbiorczych – GN, zapakowanych w pojemniki termoizolacyjne. Przed rozpoczęciem pakowania dań, pojemniki są rozkładane na dwupoziomowych stołach ekspedycyjnych. Ciągi stołów są podzielone na strefy odpowiadające oddziałom składającym zamówienia. Pracownicy rozkładają dania w pojemnikach GN z wózków prosto do termosów. Gotowe termosy kierowane są na wózkach do strefy ekspedycji termosów. Termosy są przewożone za pomocą przystosowanych do tego samochodów. Zapewnienie odpowiedniego transportu leży po stronie inwestora.

- zmywanie naczyń kuchennych i pojemników transportowych

Wewnętrzne naczynia kuchenne są zmywane w zmywalni naczyń kuchennych, a następnie kierowane są magazynów naczyń kuchennych lub bezpośrednio na stanowiska pracy. Pojemniki termoizolacyjne i zewnętrzne naczynia kuchenne są rozładowywane do strefy brudnych pojemników transportowych, skąd trafiają bezpośrednio do zmywalni. Czyste pojemniki trafiają do odpowiednich magazynów wewnątrz zaplecza kuchni.

- gospodarka odpadami

Odpady technologiczne są transportowane w zamkniętych pojemnikach do zewnętrznego magazynu odpadów przez wyjście znajdujące się przy strefie przygotowalni. Odpady, które trafiają do zmywalni termosów, transportowane są w zamkniętych pojemnikach do zewnętrznego magazynu odpadów przez wyjście znajdujące się przy zmywalni.

Wytyczne branżowe

Ściany i sufity

- Sufit na zapleczu gastronomicznym znajduje się na poziomie 3,3m. W przypadku mniejszej wysokości należy wystąpić o odstępstwo od wysokości.
- Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepyłącego, niepalnego, nienasiąkliwego, łatwo-zmywalnego, odpornego na uszkodzenia mechaniczne.
- Elementy podwieszane muszą być wykonane z takiego materiału, aby zapobiegał gromadzeniu się zanieczyszczeń.
- Zabezpieczyć wypukłe naroża ścian przed uszkodzeniem.
- Korytarze powinny być pokryte powierzchnią łatwo zmywalną do wysokości minimum 2 m.
- Piony kanalizacyjne w pomieszczeniach gastronomii należy obudować.
- Wszystkie instalacje powinny być zabudowane.

Podłogi

- Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów nieśliskich i nienasiąkliwych wg. oddzielnego opracowania i zaleceń sieci.
- Należy przewidzieć cokoliki o wys. h= 5-10 cm wykonane z tego samego materiału co posadzki.
- Spoiny w pomieszczeniach technicznych, powinny być chemoodporne, nienasiąkliwe, odporne na czyszczenie ciśnieniowe i mechaniczne.
- W pomieszczeniach, w których znajdują się kratki ściekowe posadzkę należy wykonać ze spadkiem min 1,5% w kierunku kratek.
- Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.) w ciągach komunikacyjnych oraz między pomieszczeniami.

Drzwi

- Minimalna szerokość drzwi do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych powinna wynosić minimum 90 cm.
- Drzwi osadzić w niepalnych futrynach. Winny być one gładkie, dostosowane do zmywania wodą i ewentualnie dezynfekcji.

Okna

- Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć.
- Okna w części produkcyjnej, powinny być dostosowane do zakładania ram z siatkami przeciw owadom.

Oświetlenie

- Oświetlenie naturalne należy zapewnić w pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca przebiega przez całą zmianę. W przypadku, gdy brakuje naturalnego doświetlenia należy wystąpić o odpowiednie odstępstwo zgodne z obowiązującymi przepisami do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w danym regionie.
- Oświetlenie naturalne pośrednie lub sztuczne dopuszcza się w takich pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca jest krótkotrwała lub okresowa (nie przekraczająca czterech godzin).
- W pomieszczeniach produkcyjnych oprócz oświetlenia ogólnego należy instalować nad stanowiskami pracy oświetlenie miejscowe.
- Natężenie światła sztucznego zgodne z PN-EN12464-1 „Światło i oświetlenie. Oświetlenie miejsc pracy cz.1: miejsca pracy we wnętrzach”.
- Doświetlenie sztuczne stanowisk pracy w pomieszczeniach kuchennych winno posiadać odpowiednie natężenie zgodne z PN.

Instalacja elektryczna

- Należy doprowadzić instalację elektryczną do urządzeń uwidoczniionych na rysunku zagospodarowania pomieszczeń i wytycznych elektrycznych,

- Wszystkie urządzenia zasilane energią elektryczną powinny być wyposażone w instalację ochronną od porażień,
- Zainstalować gniazda odpowiednio jedno- i trójfazowe przy urządzeniach zasilanych energią elektryczną,
- Przewidzieć instalację Internetową, alarmową, komunikacyjną oraz monitoring zgodnie z wytycznymi operatora
- Zaprojektować główny wyłącznik prądu.

Wytyczne wentylacyjne

- Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski ciepła od zainstalowanych urządzeń, przebywających ludzi, nasłonecznienia i oświetlenia.
- Oprócz wentylacji ogólnej należy zaprojektować wentylację mechaniczną od okapu,
- Nad trzonem grzewczym przewiduje się okap wentylacyjny wyciągowy z filtrami i oświetleniem, wykonany ze stali nierdzewnej,
- W tabeli „Wymogi dla pomieszczeń zaplecza kuchennego w aspekcie technologicznym” podano orientacyjne ilości wymian powietrza na godzinę,
- Prędkość przepływu powietrza w strefie przebywania ludzi nie powinna przekraczać 0,3 m/s wg PN.

Nazwa pomieszczenia	Wytyczne dla wentylacji	Temperatura pomieszczenia
Komunikacja	1-4 wym./h	18-20°C
Szatnie	1-4 wym./h	18-22°C
Pomieszczenie socjalne	1-4 wym./h	18-22°C
Pomieszczenie środków czystości	1-4 wym./h	18-20°C
Magazyn suchy	1-4 wym./h	10-15°C
Magazyny inne	1-4 wym./h	18-20°C
Magazyny odpadów	1-4 wym./h	4-8°C
Magazyny warzyw okopowych	1-4 wym./h	6-8°C
Komory chłodnicze wyrobów gotowych	-	0-4°C
Komory chłodnicze	-	0-4°C
Komory mroźnicze	-	-22 - -18°C
Kuchnie gorące	min. 15-30 wym./h wg obliczeń	18-20°C
Kuchnie zimne	5-10 wym./h	14-18°C
Biura	1-4 wym./h	18-22°C
Rozdzielnie kelnerskie	10-12 wym./h	16-20°C
Zmywalnie naczyń stołowych	min. 5-10 wym./h wg obliczeń	18-20°C

Wytyczne P-POŻ

- Obiekt należy wyposażać w podręczny sprzęt gaśniczy (gaśnice, koce) zgodnie z obowiązującymi przepisami, a miejsca ich umieszczenia oznaczyć piktogramami,
- Wyznaczyć i oznakować zgodnie z przepisami drogi ewakuacyjne,
- Opracować instrukcję bezpieczeństwa p/pożarowego oraz umieścić ją w miejscach widocznych,
- Opracować instrukcję postępowania na wypadek pożaru lub alarmu.

Zestawienie urządzeń

1 A1 Przyjęcie dostaw							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
A11	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
A12	732351	Waga magazynowa, legalizowana, platforma 650x500 mm ze stali nierdzewnej, zakres do 300 kg, dokładność 100 g, ruchomy wyświetlacz, konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia, ważenie kontrolne, sumowanie sztuk, sumowanie	650x675x920	230	0,1		1
A13	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
A14	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odptyw	1
A15	GCPZ -701L-PEDAL	Szafa chłodnicza, pojemność 700l, drzwi skrzydłowe lewe, wymuszony system chłodzenia, zakres temp. 0°C / 8°C, wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, nogi z regulowaną wysokością, drzwi samoczynnie zamykające się, w wyposażeniu 3 półki rusztowe GN 2/1, ze stali nierdzewnej, nożny system otwierania drzwi	693x826x2030	230	0,49		1

A16	GCPZ -701L-PEDAL	Szafa chłodnicza, pojemność 700l, drzwi skrzydłowe lewe, wymuszony system chłodzenia, zakres temp. 0°C / 8°C, wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, nogi z regulowaną wysokością, drzwi samoczynnie zamykające się, w wyposażeniu 3 półki rusztowe GN 2/1, ze stali nierdzewnej, nożny system otwierania drzwi	693x826x2030	230	0,49		1
A17	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		5
2 A2 Biuro magazyniera							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
A21		Wyposażenie meblowe biura					
A22		Wyposażenie informatyczne biura					
3 B1 Magazyn artykułów sypkich							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
B11	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
B12	P61x183	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1830x610x1820				1
B13	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1220x610x1820				1
B14	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
B15	P61x183	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1830x610x1820				1
4 B2 Magazyn konserw							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

B21	P61x183	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1830x610x1820				1
B22	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1220x610x1820				1
B23	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
B24	P61x183	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1830x610x1820				1
5 B3 Magazyn środków czystości							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
B31	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
B32	DM-3233	Zlew porządkowy ze zintegrowaną umywalką, stal nierdzewna	500x700x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
B33	651113	Bateria umywalkowa, jednootworowa, łokciowa, z wyciąganą wylewką z prysznicem, dł. wylewki 215 mm, wys. wylewki 130 mm	h=250				1
B34	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
B35	DM-3303-080060200	Szafa magazynowa, stal nierdzewna	800x600x2000				1
B36		Urządzenie do mycia podłóg		230			1
		Zawory czerpalne				Woda Z+C	
6 B4 Magazyn pieczywa							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

		Paleta plastikowa przeznaczona do przemysłu spożywczego, pełna, antypoślizgowa, 3 płoży, stabilna i wytrzymała konstrukcja, atest dopuszczający do kontaktu z opakowaniami z żywnością zgodnie z dyrektywami UE, duża odporność na uszkodzenia, działanie temperatury i chemikaliów. Przystosowana do obsługi wózkiem widłowym.					
B41	09-181PCZ		800x600x150				2
B42	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1220x610x1820				1
B43	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
B44	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1220x610x1820				1
B45	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1220x610x1820				1
7	B5 Magazyn jaj brudnych						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
B51	P61x183	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1830x610x1820				1
B52	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1520x610x1820				1
8	B6 Magazyn warzyw okopowych						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

B61	09-181PCZ	Paleta plastikowa przeznaczona do przemysłu spożywczego, pełna, antypoślizgowa, 3 płoży, stabilna i wytrzymała konstrukcja, atest dopuszczający do kontaktu z opakowaniami z żywnością zgodnie z dyrektywami UE, duża odporność na uszkodzenia, działanie temperatury i chemikaliów. Przystosowana do obsługi wózkiem widłowym, kolor czarny	600x800x150				6
B62	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
B63	DM-3401-083054087	Wózek platformowy, transportowy, stal nierdzewna, stal nierdzewna	830x540x870				1
9 C Przygotownia wstępna jaj							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
C1	DM-3103-040060085	Stół z półką, stal nierdzewna	400x600x850				1
C2	DM-3201-060060085	Stół ze zlewem, półka, stal nierdzewna	600x600x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
C3	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
C4	DM-3103-PLUSPOLKA-100060085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1000x600x850				1
C5	690552	Naświetlacz uniwersalny szufladowy, obudowa ze stali nierdzewnej, czas naświetlania 150 sekund, można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj	360x530x245	230	0,1		2

C6	DM-3503-100040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1000x400x700				1
C7	RegaJezd21xGN1-1	Regał jezdny z prowadnicami na pojemniki lub tace GN, poj. 21 x GN1/1 h=65 mm, ze stali nierdzewnej	400x550x1800				1
C8	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odptyw	1
C9	982334040	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x295x240			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
C10	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
10	D1 Chłodnia warzyw						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
D11	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odptyw	1
D12	KomPlus	Komora chłodnicza, wspólna ściana z chłodnią i mroźnią, panele łączone bezszamkowo, komora bez własnych paneli podłogowych, stawiana na gotowej posadzce, drzwi skrzydłowe 900mm, bezpieczny zamek, kurtyna paskowa w drzwiach, oświetlenie LED z czujką, automatyka chłodnicza Danfoss	1680x4975x2500	230	0,1	Odptyw	1
D13	Chlodnica	Chłodnica do komory chłodniczej RCS 2250606ED		230	0,5		1

D14	Agregat_Chlodn	Agregat chłodniczy typu split, montowany na dachu, długość instalacji do 30m, CAJN 4518 ZHR		230	2		1
D15	50178	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, wolnostojący, konstrukcja aluminiowa	3000x500x1750				1
D16	40165	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, wolnostojący, konstrukcja aluminiowa	1700x400x1750				1
D17	40320	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, narożny, konstrukcja aluminiowa	1040x400x1750				1
11 D2 Mroźnia warzyw							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
D21	KomMinus	Komora mroźnicza, wspólna ściana z chłodnią i mroźnią, panele łączone bezzamkowo, komora z własnymi panelami podłogowymi, drzwi skrzydłowe 800mm, bezpieczny zamek, kurtyna paskowa w drzwiach, oświetlenie LED z czujką, automatyka chłodnicza Danfoss, alarm człowiek w komorze	1800x2740x2500	230	0,1	Odpyływ	1
D22	Chlodnica	Chłodnica do komory mroźniczej RCS 2250608ED		230	0,5		1
D23	Agregat_Chlodn	Agregat chłodniczy typu split, montowany na dachu, długość instalacji do 30m, FHT2480ZBR XG		230	2		1
D24	50173	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, wolnostojący, konstrukcja aluminiowa	2500x500x1750				1
D25	50319	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, narożny, konstrukcja aluminiowa	940x500x1750				1

12	D3 Chłodnia wędlin						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
D31	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
D32	KomPlus	Komora chłodnicza, wspólna ściana z chłodniami i mroźnią, panele łączone bezzamkowo, komora bez własnych paneli podłogowych, stawiana na gotowej posadzce, drzwi skrzydłowe 800mm, bezpieczny zamek, kurtyna paskowa w drzwiach, oświetlenie LED z czujką, automatyka chłodnicza Danfoss	1510x3275x2500	230	1	Odpływ	1
D33	Chłodnica	Chłodnica do komory chłodniczej, RSI 2250ED		230	0,5		1
D34	Agregat_Chłodn	Agregat chłodniczy typu split, montowany na dachy, długość instalacji do 30m, CAJN9510 ZMHR		230	2		1
D35	40177	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, wolnostojący, konstrukcja aluminiowa	2900x400x1750				1
D36	40318	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, narożny, konstrukcja aluminiowa	840x400x1750				1
13	D4 Chłodnia nabiału						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
D41	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1

D42	KomPlus	Komora chłodnicza, wspólna ściana z chłodniami i mroźnią, panele łączone bezzamkowo, komora bez własnych paneli podłogowych, stawiana na gotowej posadzce, drzwi skrzydłowe 800mm, bezpieczny zamek, kurtyna paskowa w drzwiach, oświetlenie LED z czujką, automatyka chłodnicza Danfoss	1610x3275x2500	230	0,1	Odpływ	1
D43	Chłodnica	Chłodnica do komory chłodniczej, RSI 2250ED		230	0,5		1
D44	Agregat_Chłodn	Agregat chłodniczy typu split, montowany na dachu, długość instalacji do 30m, CAJN9510 ZMHR		230	2		1
D45	50177	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, wolnostojący, konstrukcja aluminiowa	2900x500x1750				1
D46	50318	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, narożny, konstrukcja aluminiowa	840x500x1750				1
14	D5 Chłodnia mięsa						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
D51	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
D52	KomPlus	Komora chłodnicza, wspólna ściana z chłodnią i mroźnią, panele łączone bezzamkowo, komora bez własnych paneli podłogowych, stawiana na gotowej posadzce, drzwi skrzydłowe 900mm, bezpieczny zamek, kurtyna paskowa w drzwiach, oświetlenie LED z czujką, automatyka chłodnicza Danfoss	2260x3275x2500	230	0,1	Odpływ	1

D53	Chlodnica	Chłodnica do komory chłodniczej RCS 2250606ED		230	0,5		1
D54	Agregat_Chlodn	Agregat chłodniczy typu split, montowany na dachu, długość instalacji do 30m, CAJN 4518 ZHR		230	2		1
D55	40177	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, wolnostojący, konstrukcja aluminiowa	2900x400x1750				1
D56	50177	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, wolnostojący, konstrukcja aluminiowa	2900x500x1750				1
15 D6 Mroźnia mięsa							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
D61	KomMinus	Komora mroźnicza, wspólna ściana z chłodnią i mroźnią, panele łączone bezzamkowo, komora z własnymi panelami podłogowymi, drzwi skrzydłowe 800mm, bezpieczny zamek, kurtyna paskowa w drzwiach, oświetlenie LED z czujką, automatyka chłodnicza Danfoss, alarm człowiek w komorze	2485x1800x2500	230	0,1	Odpyw	1
D62	Chlodnica	Chłodnica do komory mroźniczej RCS 2250608ED		230	0,5		1
D63	Agregat_Chlodn	Agregat chłodniczy typu split, montowany na dachu, długość instalacji do 30m, FHT2480ZBR XG		230	2		1
D64	50319	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, narożny, konstrukcja aluminiowa	940x500x1750				1
D65	50170	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, wolnostojący, konstrukcja aluminiowa	2200x500x1750				1

D66	50319	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa, narożny, konstrukcja aluminiowa	940x500x1750				1
16 D7 Pomieszczenie urządzeń chłodniczych - ryby							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
D71	GCPZ-701L-PEDAL	Szafa chłodnicza, pojemność 700l, drzwi skrzydłowe - prawe, wymuszony system chłodzenia, zakres temp. 0°C / 8°C, wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, nogi z regulowaną wysokością, drzwi samoczynnie zamykające się, w wyposażeniu 3 półki rusztowe GN 2/1, ze stali nierdzewnej, nożny system otwierania drzwi	693x826x2030	230	0,49		6
D72	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odptyw	1
17 E Przygotownia brudna warzyw							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
E01	DM-3401-083054087	Wózek platformowy, transportowy, stal nierdzewna, stal nierdzewna	830x540x870				1
E02	OZO-3.1S	Obieraczka do ziemniaków z osadnikiem obierzyn, wsad 13-18 kg, wydajność 430 - 670 kg/h, z bocznymi okładzinami ściernymi, minutnik: 0 - 15 min i stałe włączenie, przyłącze wody z zaworem elektromagnetycznym, odprowadzenie do kanalizacji	470x680x1220	400	1	Woda Z	1

E03	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
E04	DM-3251-220080085	Stół do oczkowania, półka zsykowa, stal nierdzewna	2200x800x850			Odpływ	1
E05	DM-3200-WYCENA-IND	Stół z basenem jednokomorowym, komora przystosowana pod osadzenie pojemników GN 1/1 na krawędzi, stal nierdzewna	1200x800x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
E06	ED-2C	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, regulacja wody pokrętkami	h=1070				1
E07	DM-3101-035080085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	350x800x850				1
E08	Regalezd21xGN1-1	Regał jezdny z prowadnicami na pojemniki lub tace GN, poj. 21 x GN1/1 h=65 mm, ze stali nierdzewnej	400x550x1800				1
E09	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
E10	DM-3101-080070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	800x700x850				1
E11	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
E12	DM-3249-140070085- WZM	Stół z basenem dwukomorowym, głębokość komory 300mm, wzmocnienia nóg, stal nierdzewna	1400x700x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
E13	ED-2C	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, regulacja wody pokrętkami	h=1070				1

E14	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x700x850				1
E15	DM-3503-110040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1100x400x700				1
E16	DM-3103-PLUSPOLKA-160070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1600x700x850				1
E17	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
E18	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
18 F Przygotownia czysta warzyw							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
F1	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
F2	DM-3103-PLUSPOLKA-160070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1600x600x850				1
F3	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x600x850				1
F4	713553-714201-714198	Szatkwonica do warzyw CL55, 2 prędkości: 375 / 750 obr/min, wydajność do 1200kg/h, w komplecie 2 podajniki o większej wydajności oraz ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej, zestaw do zmieniańców i puree, zestaw 6 tarcz (polski)	865x396x1272	400	1,1		1
F5	DM-3103-PLUSPOLKA-130060085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1300x600x850				1
F6	DM-3503-130030070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1300x300x700				1

F7	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odływ	2
F8	DM-3103-PLUSPOLKA- 130070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1300x700x850				1
F9	DM-3503-130040070	Półka podwójna przystawna, stal nierdzewna	1300x400x700				1
F10	DM-3101-095070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	950x700x850				1
F11	DM-3503-095040070	Półka podwójna przystawna, stal nierdzewna	950x400x700				1
F12	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
F13	DM-3103-130070085	Stół z półką, stal nierdzewna	1300x700x850				1
F14	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odływ fi=50mm	1
F15	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
F16	DM-3401-083054087	Wózek platformowy, transportowy, stal nierdzewna, stal nierdzewna	830x540x870				1
F17	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
19	G Przygotownia brudna drobiu						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

G1	DM-3401-083054087	Wózek platformowy, transportowy, stal nierdzewna, stal nierdzewna	830x540x870					1
G2	DM-3235-100070085-300	Stół z basenem jednokomorowym, komora 300mm, stal nierdzewna	1000x700x850				Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
G3	ED-2C	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, regulacja wody pokrętkami	h=1070					1
G4	DM-3103-090070085	Stół z półką, stal nierdzewna	900x700x850					1
G5	DM-3503-090040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	900x400x700					1
G6	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200				Odptyw	1
G7	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300		230	0,03		1
G8	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235				Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
G9	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x700x850					1
G10	DM-3101-130070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	1300x700x850					1
G11	DM-3503-130040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1300x400x700					1
G12	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718					1
20	H Przygotownia czysta drobiu							

Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
H1	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x700x850				1
H2	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
H3	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
H4	DM-3103-PLUSPOLKA-120070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1200x700x850				1
H5	DM-3503-120040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1200x400x700				1
H6	RegaJezd21xGN1-1	Regał jezdny z prowadnicami na pojemniki lub tace GN, poj. 21 x GN1/1 h=65 mm, ze stali nierdzewnej	400x550x1800				1
H7	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odptyw	1
H8	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
H9	DM-3103-100070085	Stół z półką, stal nierdzewna	1000x700x850				1
H10	DM-3503-100040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1000x400x700				1
H11	DM-3101-100070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	1000x700x850				1
H12	DM-3503-100040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1000x400x700				1

H13	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
H14	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235				1
H15	721 580 721 581	Kotłociarka przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki, wydajność do 120 kg/h, do 600 kotletów/h, wielkość otworu wsadowego 164x20 mm, przystawka nacinająca (2 wałki z 840 ostrzami), przystawka zgniatająca z regulacją grubości zgniatania	790x260x575	230	0,35		1
21 I Przygotownia brudna mięsa							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
I1	DM-3401-083054087	Wózek platformowy, transportowy, stal nierdzewna, stal nierdzewna	830x540x870				1
I2	DM-3235-100070085-300	Stół z basenem jednokomorowym, komora 300mm, stal nierdzewna	1000x700x850			Woda Z+C Odpyw fi=50mm	1
I3	ED-2C	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, regulacja wody pokrętkami	h=1070				1
I4	DM-3103-090070085	Stół z półką, stal nierdzewna	900x700x850				1
I5	DM-3503-090040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	900x400x700				1
I6	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpyw	1

I7	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
I8	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odływ fi=50mm	1
I9	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x700x850				1
I10	DM-3101-130070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	1300x700x850				1
I11	DM-3503-130040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1300x400x700				1
I12	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
22 J przygotownia czysta mięsa							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
J1	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x700x850				1
J2	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odływ fi=50mm	1
J3	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
J4	DM-3103-PLUSPOLKA-120070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1200x700x850				1
J5	DM-3503-120040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1200x400x700				1
J6	RegaJezd21xGN1-1	Regał jezdny z prowadnicami na pojemniki lub tace GN, poj. 21 x GN1/1 h=65 mm, ze stali nierdzewnej	400x550x1800				1

J7	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
J8	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
J9	DM-3103-100070085	Stół z półką, stal nierdzewna	1000x700x850				1
J10	DM-3503-100040070	Półka podwójna przystawna, stal nierdzewna	1000x400x700				1
J11	721124	Maszynka do mielenia mięsa, wydajność do 220 kg/h, praca ciągła do 8 godz., średnica sitka - 68 mm, podstawa anodowane aluminium i stal nierdzewna, lej załadowniczy i ślimak ze stopu aluminium, gardziel z odlewu żeliwa, tacka stal nierdzewna, w komplecie sitka 5 i 8 mm (śr. oczek)	517x328x410	230	0,8		1
J12	DM-3101-100070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	1000x700x850				1
J13	DM-3503-100040070	Półka podwójna przystawna, stal nierdzewna	1000x400x700				1
J14	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
J15	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
23	K Przygotownia brudna ryb						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

K1	982334040	Umywalka do rąk, ścienna, z włącznikiem kolanowym, z wylewką, ze stali nierdzewnej	400x295x240			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
K2	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odptyw	1
K3	DM-3401-083054087	Wózek platformowy, transportowy, stal nierdzewna, stal nierdzewna	830x540x870				1
K4	DM-3235-100070085-300	Stół z basenem jednokomorowym, głębokość komory 300mm, stal nierdzewna	1000x700x850			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
K5	ED-2C	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, regulacja wody pokrętkami	h=1070				1
K6	DM-3101-135070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	1350x700x850				1
K7	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
K8	DM-3103-PLUSPOLKA-090070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	900x700x850				1
K9	DM-3503-140040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1400x400x700				1
K10	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x700x850				1
K11	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
24	L Przygotownia czysta ryb						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

L1	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
L2	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
L3	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
L4	DORDM-3101-070070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	700x700x850				1
L5	DM-3103-PLUSPOLKA-100070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1000x700x850				1
L6	DM-3503-100040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1000x400x700				1
L7	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x700x850				1
L8	DM-3503-100040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1000x400x700				1
L9	DM-3103-080070085	Stół z półką, stal nierdzewna	800x700x850				1
L10	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
L11	982334040	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x295x240			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
L12	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
25	M Przygotowalnia produktów mącznych						

Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
M1	786502	Mikser spiralny do ciast ciężkich, podnoszona głowica, demontowalna dzieża, pojemność dzieży do 25kg ciasta	460x840x730	400	1,1		1
M2	DM-3101-120080085-GRANIT	Stół z blatem granitowym, wzmocnienia nóg, stal nierdzewna	1800x900x850				1
M3	877920	Wózek na artykuły sypkie	394x749x711				3
M4	DM-3503-180040085	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1800x400x850				1
M5	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpuw	1
M6	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
M7	DM-3101-070070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	700x700x850				1
M8	DM-3503-180040085	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1800x400x700				1
M9	DM-3103-PLUSPOLKA-110070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1100x700x850				1
M10	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odpuw fi=50mm	1
M11	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
26	N Kuchnia dietetyczna						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
N1	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odpuw fi=50mm	1

N2	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
N3	GTP-7-180-06 D	Stół chłodniczy 3 moduły 2 szuflad, chłodzenie wymuszone, agregat po prawej stronie, temp. 0-8 st. C, poj. 452 l, ze stali nierdzewnej	1792x700x850	230	0,4		1
N4	DM-3503-180040085	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1800x400x700				1
N5	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
N6	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
N7	DM-3115-055070085	Stół z szafką otwartą, podwójna półka, stal nierdzewna	550x700x870				1
N8	NI78TE-NBV78I	Trzon indukcyjny na podstawie szafkowej otwartej, 4 pola grzewcze o średnicy 220mm, stal nierdzewna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 2mm, klasa szczelności IPX5, zaokrąglone fronty	800x730x870	400	14		1
N9	DM-3115-040070085	Stół z szafką otwartą, stal nierdzewna	400x700x870				1
N10	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1

N11	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03	1
N12	JSI-R-JFF5-1400x1200x540-1x250-1x315	Okap JSI-R-FF wyciągowo-nawiewny, wyposażony w filtry cyklonowo-cylindryczne typu JCE oraz progresywny filtr siatkowy FF. Sprawność ekstrakcji tłuszczu dwustopniowego filtra wynosi 95% dla cząsteczek o wielkości 8 µm oraz 80% dla cząsteczek o wielkości 5 µm, przy stałych oporach przepływu powietrza na poziomie 80-85 Pa. Cyklony filtra okapu posiadają zintegrowane z nimi zbiorniki do których spływa odseparowywany tłuszcz. Okap wyposażony w nawiewniki wyporowe świeżego powietrza, posiadające przepustnice oraz obrotowe dysze umożliwiające zmianę kierunku wypływu powietrza w dwóch płaszczyznach. Wbudowane przepustnice po stronie nawiewnej, pozwalające na wyregulowanie ilości przepływu powietrza wywiewanego, spełniające równocześnie funkcję tłumików akustycznych. Okap wyposażony w komory ciśnieniowe z dyszami formującymi wiązki powietrza, wspomagające kierowanie oparów do jego wnętrza. Okap wyposażony w zintegrowane oświetlenie	1400x1200x540	230	0,03	1

		LED, króćce ciśnieniowe do pomiaru ilości powietrza na każdym nawiewniku i kasecie filtracyjnej oraz deflektory na króćcach wyciągowych do regulacji strumienia wyciągowego. Okap wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja okapu bez ścianek działowych wewnątrz i bez rynienek ściekowych. Filtry tłuszczowe JCE, progresywny filtr siatkowy oraz nawiewniki przystosowane do mycia w zmywarkach.					
27 O Kuchnia gorąca							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
O1	982334040	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x295x240			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1

		<p>Okap JSI-R-FF wyciągowo-nawiewny, wyposażony w filtry cyklonowo-cylindryczne typu JCE oraz progresywny filtr siatkowy FF. Sprawność ekstrakcji tłuszczu dwustopniowego filtra wynosi 95% dla cząsteczek o wielkości 8 03BCm oraz 80% dla cząsteczek o wielkości 5 03BCm, przy stałych oporach przepływu powietrza na poziomie 80-85 Pa. Cyklony filtra okapu posiadają zintegrowane z nimi zbiorniki do których spływa odseparowywany tłuszcz. Okap wyposażony w nawiewniki wyporowe świeżego powietrza, posiadające przepustnice oraz obrotowe dysze umożliwiające zmianę kierunku wypływu powietrza w dwóch płaszczyznach. Wbudowane przepustnice po stronie nawiewnej, pozwalające na wyregulowanie ilości przepływu powietrza wywiewanego, spełniające równocześnie funkcję tłumików akustycznych. Okap wyposażony w komory ciśnieniowe z dyszami formującymi wiązki powietrza, wspomagające kierowanie oparów do jego wnętrza. Okap wyposażony w zintegrowane oświetlenie LED, króćce ciśnieniowe do pomiaru ilości powietrza na każdym nawiewniku i kasecie filtracyjnej oraz deflektory na króćcach wyciągowych do regulacji strumienia wyciągowego.</p>					
O2.3	JSI-R-JFF8-4500x 2800x 540- 12x 250-3x 400		4500x2800x540	230	0,36		1

		<p>Okap wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja okapu bez ścianek działowych wewnątrz i bez rynienek ściekowych. Filtry tłuszczowe JCE, progresywny filtr siatkowy oraz nawiewniki przystosowane do mycia w zmywarkach.</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

O2.1	JSI-R-JFF5-4500x1500x540-6x250-2x315	<p>Okap JSI-R-FF wyciągowo-nawiewny, wyposażony w filtry cyklonowo-cylindryczne typu JCE oraz progresywny filtr siatkowy FF. Sprawność ekstrakcji tłuszczu dwustopniowego filtra wynosi 95% dla cząsteczek o wielkości 8 03BCm oraz 80% dla cząsteczek o wielkości 5 03BCm, przy stałych oporach przepływu powietrza na poziomie 80-85 Pa. Cyklony filtra okapu posiadają zintegrowane z nimi zbiorniki do których spływa odseparowywany tłuszcz. Okap wyposażony w nawiewniki wyporowe świeżego powietrza, posiadające przepustnice oraz obrotowe dysze umożliwiające zmianę kierunku wypływu powietrza w dwóch płaszczyznach. Wbudowane przepustnice po stronie nawiewnej, pozwalające na wyregulowanie ilości przepływu powietrza wywiewanego, spełniające równocześnie funkcję tłumików akustycznych. Okap wyposażony w komory ciśnieniowe z dyszami formującymi wiązki powietrza, wspomagające kierowanie oparów do jego wnętrza. Okap wyposażony w zintegrowane oświetlenie LED, króćce ciśnieniowe do pomiaru ilości powietrza na każdym nawiewniku i kasce filtracyjnej oraz deflektory na króćcach wyciągowych do regulacji strumienia wyciągowego.</p>	4500x1500x540	230	0,15	1
------	--------------------------------------	--	---------------	-----	------	---

		Okap wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja okapu bez ścianek działowych wewnątrz i bez rynienek ściekowych. Filtry tłuszczowe JCE, progresywny filtr siatkowy oraz nawiewniki przystosowane do mycia w zmywarkach.					
--	--	--	--	--	--	--	--

O2.2	JSI-R-JFF8-4500x2550x540-12x250-3x400	<p>Okap JSI-R-FF wyciągowo-nawiewny, wyposażony w filtry cyklonowo-cylindryczne typu JCE oraz progresywny filtr siatkowy FF. Sprawność ekstrakcji tłuszczu dwustopniowego filtra wynosi 95% dla cząsteczek o wielkości 8 03BCm oraz 80% dla cząsteczek o wielkości 5 03BCm, przy stałych oporach przepływu powietrza na poziomie 80-85 Pa. Cyklony filtra okapu posiadają zintegrowane z nimi zbiorniki do których spływa odseparowywany tłuszcz. Okap wyposażony w nawiewniki wyporowe świeżego powietrza, posiadające przepustnice oraz obrotowe dysze umożliwiające zmianę kierunku wypływu powietrza w dwóch płaszczyznach. Wbudowane przepustnice po stronie nawiewnej, pozwalające na wyregulowanie ilości przepływu powietrza wywiewanego, spełniające równocześnie funkcję tłumików akustycznych. Okap wyposażony w komory ciśnieniowe z dyszami formującymi wiązki powietrza, wspomagające kierowanie oparów do jego wnętrza. Okap wyposażony w zintegrowane oświetlenie LED, króćce ciśnieniowe do pomiaru ilości powietrza na każdym nawiewniku i kasce filtracyjnej oraz deflektory na króćcach wyciągowych do regulacji strumienia wyciągowego.</p>	4500x2550x540	230	0,36	1
------	---------------------------------------	--	---------------	-----	------	---

		Okap wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja okapu bez ścianek działowych wewnątrz i bez rynienek ściekowych. Filtry tłuszczowe JCE, progresywny filtr siatkowy oraz nawiewniki przystosowane do mycia w zmywarkach.					
O3	900.BEK-200AN	Kocioł warzelny, elektryczny, grzanie pośrednie, pojemność 200l, automatyczne napełnianie	900x900x870	400	24,5	Woda Z uzdatniona Odpyw fi=50mm	5
O4	Odwodnienie_600x400	Odwodnienie liniowe o szerokości S600 o długości całkowitej L400, z jednym odpływem pionowym DN110, na bazie jednoczęściowego, profesjonalnego wpustu W200/110V1(w zestawie syfon, kosz osadczy) Głębokość początkowa kanału hp=60mm, Spadek dna kanału 1%, Brzegi kanału wypełnione żywicą Ruszt kratowy antypoślizgowy 30x2 Całość wykonana ze stali	600x400			Odpyw	5

		AISI304 Klasa obciążenia A15					
O5	900.SR-200-900.S-200	Stanowisko neutralne na podstawie szafkowej otwartej	200x900x870				2
O6	900.PE-05Ex	Patelnia uchylna, elektryczna, pojemność 80l, elektryczny przechyl misy	900x900x870	400	12	Woda Z	2
O7	Odwodnienie_600x400	Odwodnienie liniowe o szerokości S600 o długości całkowitej L400, z jednym odpływem pionowym DN110, na bazie jednoczęściowego, profesjonalnego wpustu W200/110V1(w zestawie syfon, kosz osadczy) Głębokość początkowa kanału hp=60mm, Spadek dna kanału 1%, Brzegi kanału wypełnione żywicą Ruszt kratowy antypoślizgowy 30x2 Całość wykonana ze stali AISI304 Klasa obciążenia A15	600x400			Odpływ	2
O8	900.SR-450-900.S-450	Stanowisko neutralne na podstawie szafkowej otwartej	450x900x870				2
O9	NEN94-NBV94	Stanowisko neutralne na podstawie szafkowej otwartej, szczelna konstrukcja	400x900x870				1

O10	NI98TE-NI94TE-NBV912P-NXBVAE	Trzon indukcyjny na podstawie szafkowej otwartej, 6 pól grzewczych o średnicy pola 280mm, moc każdego pola 5kW, konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 1,5mm, klasa szczelności IPX4, zaokrąglone fronty	1200x900x870	400	30		1
O11	NX9CAM	Kolumna wodna chromowana				Woda Z	1
O12	NEN92-NBV92	Stanowisko neutralne na podstawie szafkowej otwartej, szczelna konstrukcja	200x900x870				1
O13	773028	Taboret indukcyjny, śr. płyty grzewczej 400 mm, 9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem, system wykrywania garnków, wytrzymała płyta ceramiczna, wyświetlacz parametrów pracy	600x600x380	400	8		1
O14	773028	Taboret indukcyjny, śr. płyty grzewczej 400 mm, 9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem, system wykrywania garnków, wytrzymała płyta ceramiczna, wyświetlacz parametrów pracy	600x600x380	400	8		1
O15	773028	Taboret indukcyjny, śr. płyty grzewczej 400 mm, 9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem, system wykrywania garnków, wytrzymała płyta ceramiczna, wyświetlacz parametrów pracy	600x600x380	400	8		1

		Odwodnienie liniowe o szerokości S200 o długości całkowitej L3800, z jednym odpływem pionowym DN110, na bazie jednoczęściowego, profesjonalnego wpustu W200/110V1(w zestawie syfon, kosz osadczy) Głębokość początkowa kanału hp=60mm, Spadek dna kanału 1%, Brzegi kanału wypełnione żywicą Ruszt kratowy antypoślizgowy 30x2 Całość wykonana ze stali AISI304 Klasa obciążenia A15					
O16	Odwodnienie_200x3800		3800x200			Odpływ	1
O17	SEHE201W	Piec konwekcyjno-parowy STEAMBOX elektryczny, pojemność 20xGN1/1, wytwarzanie pary za pomocą kombinacji natrysku i bojlera, Symbiotic System, system Steam Tuner do regulowania parametrów pary - para mokra, para sucha, dotykowy panel sterowania, programowalny, gotowe receptury, sonda, spryskiwacz ręczny, automatyczne mycie, 1 wózek załadunkowy na wyposażeniu	995x835x1850	400	33,3	Woda Z uzdatniona Woda Z Odpływ fi=50mm	6
O18	2025106	Wózek do pieca konwekcyjno-parowego GIORIK 20xGN 1/1	572x751x1742				6
O19	Professional44	Płyn do mycia komory pieca, poj. 10 l					6
O20	Professional46	Płyn do płukania komory pieca 5l - do pieców Steambox					6
O21	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	2
O22	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1

O23	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370					1
O24	DM-3103-PLUSPOLKA-100070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1000x700x850					1
O25	GTP-7-180-30 D	Stół chłodniczy 3-drzwiowy, chłodzenie wymuszone, agregat po prawej stronie, zakres temp. 0°C / 8°C, poj. 452 l, ze stali nierdzewnej	1792x700x850	230	0,4			1
O26	DM-3103-PLUSPOLKA-100070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1000x700x850					1
O27	DM-3103-080070085	Stół z półką, stal nierdzewna	800x700x850					1
O28	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850				Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
O29	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370					1
O30	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235				Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
O31	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718					1
O32	AHKMNE7101	Szafa chłodnicza wjazdowa na wózek na GN, wymuszony obieg powietrza, własny agregat, oświetlenie LED, wymiar wewnętrzny komory 610x680x1715	770x800x2100	230	0,3			2
O33	DM-3303-100050200	Szafa porządkowa z wbudowanym zlewem, stal nierdzewna	1000x500x2000				Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1

O34	651113	Bateria umywalkowa, jednootworowa, łokciowa, z wyciąganą wylewką z prysznicem, dł. wylewki 215 mm, wys. wylewki 130 mm	h=250				1
O35	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	3
O36	DM-3104-200070085-CENTRALNY	Stół centralny z półką, stal nierdzewna	2000x700x850				10
O37	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
O38	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		3
O39	711550	Mikser ręczny ze stałą prędkością obrotową MP 550 Ultra, długość ramienia 550 mm, średnica 125mm, do pojemności 200l		230	0,85		1
28 P Kuchnia zimna							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
P1	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
P2	RegaJezd21xGN1-1	Regał jezdny z prowadnicami na pojemniki lub tace GN, poj. 21 x GN1/1 h=65 mm, ze stali nierdzewnej	400x550x1800				1
P3	GTP-7-180-30 D	Stół chłodniczy 3-drzwiowy, chłodzenie wymuszone, agregat po prawej stronie, zakres temp. 0°C / 8°C, poj. 452 l, ze stali nierdzewnej	1792x700x850	230	0,4		1

P4	DM-3103-PLUSPOLKA-100070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1000x700x850				1
P5	DM-3103-PLUSPOLKA-100070085	Stół z półką podwójną, stal nierdzewna	1000x700x850				1
P6	DM-3103-080070085	Stół z półką, stal nierdzewna	800x700x850				1
P7	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
P8	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
P9	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
P10	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odptyw	1
P11	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
P12	DM-3109-S3-045070085	Stół z blokiem trzech szuflad, stal nierdzewna	450x700x850				1
P13	DM-3503-150040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1500x400x700				1
P14	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
P15	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1

P16	GTP-7-180-06 D	Stół chłodniczy 3 moduły 2 szuflad, chłodzenie wymuszone, agregat po prawej stronie, temp. 0-8 st. C, poj. 452 l, ze stali nierdzewnej	1792x700x850	230	0,4		1
P17	DM-3503-150040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1500x400x700				1
P18	GTP-7-180-06 D	Stół chłodniczy 3 moduły 2 szuflad, chłodzenie wymuszone, agregat po prawej stronie, temp. 0-8 st. C, poj. 452 l, ze stali nierdzewnej	1792x700x850	230	0,4		1
P19	DM-3503-150040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1500x400x700				1
P20	DM-3503-150040070	Półka podwójna przestawna, stal nierdzewna	1500x400x700				1
P21	DM-3211-075070085	Stół ze zlewem i szafką z drzwiami skrzydłowymi, stal nierdzewna	750x700x850			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1
P22	862/2/L	Bateria zlewozmywakowa stojąca, jednootworowa, z obrotową wylewką, z mieszaczem ceramicznym, b=250 mm, wylewka na wys. 370 mm	h=370				1
P23	DM-3103-060070085	Stół z półką, stal nierdzewna	600x700x850				1
P24	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
P25	722141	Krajalnica do wędlin i serów, obudowa z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą, nóż fi=300 mm, silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem	560x680x520	230	0,18		2
P26	711300	Mikser ręczny CMP 300 V.V. do obróbki średnich ilości w naczyniach o poj. do 30l., dł ramienia 300 mm, 2300-9600 obr/min		230	0,35		2

29 Q Zmywalnia naczyń kuchennych							
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
Q1	DM-3200-WYCENA-IND	Stół z basenem jednokomorowym, głębokość komory 400mm, po bokach przestawianie blat na 400mm, wzmocnienie pod przestawianiem, stal nierdzewna	1800x700x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
Q2	ED-2C	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, regulacja wody pokrętkami	h=1070				1
Q3	UF-XL Energy 30 000 027	Zmywarka do przyrządów kuchennych, garnków, tac, z załadunkiem frontowym, z systemem Energy, kosz 1305x672x134 mm, wys. załadunku 800mm, wydajność do 40 koszy/h, wbudowany dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego, program samoczyszczenia, indywidualna wersja oprogramowania, program namaczania naczyń, wysoko wydajny system mycia VarioPower, inteligentny system filtracji wody, program wymiany wody w zbiorniku	1468x870x2070/2240	400	17,4	Woda Z uzdatniona Odpływ fi=50mm	1
Q4	F8400	Płyn uniwersalny, silnie alkaliczny z aktywnym chlorem, do mycia wszystkich rodzajów naczyń z porcelany, tworzyw sztucznych, stali szlachetnej, poj. 25 kg					1
Q5	B2S	Nabłyszczacz uniwersalny do szkła, porcelany, sztućców, naczyń kuchennych, poj. 10l					1
Q6		Okap kondensacyjny					1

		Odwodnienie liniowe o szerokości S200 o długości całkowitej L1200, z jednym odpływem pionowym DN110, na bazie jednoczęściowego, profesjonalnego wpustu W200/110V1(w zestawie syfon, kosz osadczy) Głębokość początkowa kanału hp=60mm, Spadek dna kanału 1%, Brzegi kanału wypełnione żywicą Ruszt kratowy antypoślizgowy 30x2 Całość wykonana ze stali AISI304 Klasa obciążenia A15					
Q7	Odwodnienie_200x1200		1200x200			Odpływ	1
Q8	P61x92	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	920x610x1820				1
Q9	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
Q10	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
Q11	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
		Zawory czerpalne				Woda Z+C	
Q12	P61x61	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	610x610x1820				1
Q13	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
30	R Magazyn naczyń kuchennych						

Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
R1	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
R2	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
R3	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
R4	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
R5	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
31	S1 Magazyn dobowy - chłodnia						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
S11	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
S12	KomPlus	Komora chłodnicza, panele łączone bezzamkowo, komora bez własnych paneli podłogowych, stawiana na gotowej posadzce, drzwi skrzydłowe 900mm, bezpieczny zamek, kurtyna paskowa w drzwiach, oświetlenie LED z czujką, automatyka chłodnicza Danfoss	2875x2950x2500	230	0,1	Odpływ	1
S13	Chłodnica	Chłodnica do komory chłodniczej RCS 3250408ED		230	0,5		1
S14	Agregat_Chłodn	Agregat chłodniczy typu split, montowany na dachu, długość instalacji do 30m, CAJN 4519 ZHR		230	2		1
S15	50175	Regał magazynowy 4 półkowy, półki przestawne z tworzywa,	2700x500x1750				1

		wolnostojący, konstrukcja aluminiowa					
S16	RegaJezd21xGN1-1	Regał jezdny z prowadnicami na pojemniki lub tace GN, poj. 21 x GN1/1 h=65 mm, ze stali nierdzewnej	400x550x1800				10
32	S2 Magazyn sprzętu						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
S21	RegaJezd21xGN1-1	Regał jezdny z prowadnicami na pojemniki lub tace GN, poj. 21 x GN1/1 h=65 mm, ze stali nierdzewnej	400x550x1800				4
S22	P61x107	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1070x610x1820				1
S23	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1220x610x1820				1
S24	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1520x610x1820				1
S25	P61X61	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	610x610x1820				1
33	S3 Magazyn artykułów niespożywczych						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
S31	P61X61	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	610x610x1820				1
S32	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1520x610x1820				1
S33	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1220x610x1820				1
S34	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1220x610x1820				1
S35	P46x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, narożny	1520x460x1820				1
S36	P46x61	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	610x460x1820				1

34	S4 Pomieszczenie na wózki i termosy czyste						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
S41	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
S42	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1220x610x1820				1
S43	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
S44	09-181PCZ	Paleta plastikowa przeznaczona do przemysłu spożywczego, pełna, antypoślizgowa, 3 płoży, stabilna i wytrzymała konstrukcja, atest dopuszczający do kontaktu z opakowaniami z żywnością zgodnie z dyrektywami UE, duża odporność na uszkodzenia, działanie temperatury i chemikaliów. Przystosowana do obsługi wózkiem widłowym, kolor czarny	600x800x150				4
S45	UPC180/192	Termos na pojemniki GN 1/1. ładowany od góry, wykonany z polietyleny, szczelna pokrywa zamykana na klamry, odporność na wchłanianie zapachu	630x440x305				100
S46	CD160/401	Wózek pod termoboxy					25
35	S5 Magazyn odpadów						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
S51	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
		Kontenery na odpady					

S52		Zawory czerpalne				Woda Z+C	
36	T Zmywalnia pojemników transportowych						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
T1	MTF3-3300MLM M-ENERGY	Zmywarka tunelowa, taśma z rozstawem bolców 90mm, boczne ramiona myjące, wyłącznik bezpieczeństwa, stół podawczy 1500mm, stół odbiorczy 1800mm, system odzysku ciepła Energy		400	72,8	Woda Z uzdatniona Woda Z Odpływ	1
T2	JSKI-5100x 1200x 540-6x 250- 3x 315	Okap JSKI wyciągowo-nawiewny typu kondensacyjnego, z systemem ukośnych przegród filtrujących z zazębieniami. Stałe opory przepływu powietrza na poziomie 50 Pa. Okap wyposażony w nawiewniki wyporowe świeżego powietrza, posiadające przepustnice oraz obrotowe dysze umożliwiające zmianę kierunku wypływu powietrza w dwóch płaszczyznach. Wbudowane przepustnice po stronie nawiewnej, pozwalające na wyregulowanie ilości przepływu powietrza wywiewanego, spełniające równocześnie funkcję tłumików akustycznych. Okap wyposażony w zintegrowane oświetlenie, króćce ciśnieniowe do pomiaru ilości powietrza oraz deflektory na króćcach wyciągowych do regulacji strumienia wyciągowego. Okap wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja okapu bez ścianek działowych	5100x1200x540	230	0,1		1

		wewnątrz. Przegrody filtrujące oraz nawiewniki przystosowane do mycia w zmywarkach.					
T4	Odwodnienie_200x1000	<p>A15</p> <p>Odwodnienie liniowe o szerokości S200 o długości całkowitej L1000, z jednym odpływem pionowym DN110, na bazie jednoczęściowego, profesjonalnego wpustu W200/110V1(w zestawie syfon, kosz osadczy) Głębokość początkowa kanału hp=60mm, Spadek dna kanału 1%, Brzegi kanału wypełnione żywicą Ruszt kratowy antypoślizgowy 30x2 Całość wykonana ze stali AISI304 Klasa obciążenia</p>	1000x200			Odływ	1

T5	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
T6	068080 068081 068084	Pojemnik na odpadki z pokrywą pełną, na kółkach, okrągły, wykonany z szarego polietylenu, pojemność 80l	śr. 512, h=718				1
T7	DM-3235-120070085- 400	Stół z basenem jednokomorowym, głębokość komory 400mm, stal nierdzewna	1200x700x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
T8	ED-2C	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, regulacja wody pokrętkami	h=1070				2
T9	DM-3101-040070085	Stół z wzmocnieniami nóg, stal nierdzewna	400x700x850				1
T10	DM-3235-120070085- 400	Stół z basenem jednokomorowym, głębokość komory 400mm, stal nierdzewna	1200x700x850			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
T11	DM-S-3281	Umywalka z włącznikiem kolanowym, zintegrowana bateria, stal nierdzewna	400x400x235			Woda Z+C Odpływ fi=50mm	1
T12	P61x152	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1520x610x1820				1
T13	P61x122	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej, wolnostojący	1220x610x1820				1
T14	692115	Lampa owadobójcza UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia, zasięg działania 30m	475x65x300	230	0,03		1
37	U Pomieszczenie na wózki i termosy brudne						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

U1	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
U2	UPC180/192	Termobox					
U3	CD160/401	Wózek pod termobox					
38	V Ekspedycja						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
V1	Wpust_200x200	Wpust profesjonalny jednoczęściowy, pionowy DN110, w zestawie kosz osadczy, syfon, ruszt. Całość wykonana ze stali AISI304.	200x200			Odpływ	1
V2	UPC180/192	Termobox					
V3	CD160/401	Wózek pod termobox					
39	W1 Biuro kierownika działu						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
W11		Wyposażenie meblowe biura					
W12		Wyposażenie informatyczne biura					
40	W2 Biuro szefa kuchni						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
W21		Wyposażenie meblowe biura					
W22		Wyposażenie informatyczne biura					
41	W3 Biuro dietetyczek						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
W31		Wyposażenie meblowe biura					
W32		Wyposażenie informatyczne biura					
42	X1 Szatnia damska						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

X11	SUM420W st 1pkt	Szafka ubraniowa, dwudrzwiowa, każda komora podzielona przegrodą służącą do dzielenia odzieży roboczej od osobistej, drzwi perforowane, zamykana na zamek cylindryczny ryglowany w jednym punkcie	800x500x1800				8
X12	PW421W	Podstawa wysuwana, do szaf ubraniowych. Nogi wykonane z profili zamkniętych. Podstawa podwyższa szafę o 390 mm. Siedzisko wyposażone w trzy listwy drewniane. Skręcane z szafą za pomocą śrub.	800x500/745x390				8
X13	SUM430W st 1pkt	Szafka ubraniowa, trzydrzwiowa, każda komora podzielona asymetryczną przegrodą służącą do dzielenia odzieży roboczej od osobistej, drzwi perforowane, zamykana na zamek cylindryczny ryglowany w jednym punkcie	1200x500x1800				3
X14	PW431W	Podstawa wysuwana, do szaf ubraniowych. Nogi wykonane z profili zamkniętych. Podstawa podwyższa szafę o 390 mm. Siedzisko wyposażone w trzy listwy drewniane. Skręcane z szafą za pomocą śrub.	1200x500/745x390				3
X15	SUS345WST	Szafka skrytkowa na czyste ubrania, 20 skrytek, szafka na nóżkach					1
43	X2 Szatnia męska						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość

X21	SUM420W st 1pkt	Szafka ubraniowa, dwudrzwiowa, każda komora podzielona przegrodą służącą do dzielenia odzieży roboczej od osobistej, drzwi perforowane, zamykana na zamek cylindryczny ryglowany w jednym punkcie	800x500x1800				8
X22	PW421W	Podstawa wysuwana, do szaf ubraniowych. Nogi wykonane z profili zamkniętych. Podstawa podwyższa szafę o 390 mm. Siedzisko wyposażone w trzy listwy drewniane. Skręcane z szafą za pomocą śrub.	800x500/745x390				8
X23	SUM430W st 1pkt	Szafka ubraniowa, trzydrzwiowa, każda komora podzielona asymetryczną przegrodą służącą do dzielenia odzieży roboczej od osobistej, drzwi perforowane, zamykana na zamek cylindryczny ryglowany w jednym punkcie	1200x500x1800				2
X24	PW431W	Podstawa wysuwana, do szaf ubraniowych. Nogi wykonane z profili zamkniętych. Podstawa podwyższa szafę o 390 mm. Siedzisko wyposażone w trzy listwy drewniane. Skręcane z szafą za pomocą śrub.	1200x500/745x390				2
X25	SUS345WST	Szafka skrytkowa na czyste ubrania, 20 skrytek, szafka na nóżkach					1
44	Y Magazyn porządkowy						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
Y1	DM-3303-100050200	Szafka porządkowa z wbudowanym zlewem, stal nierdzewna	1000x500x2000			Woda Z+C Odptyw fi=50mm	1

Y2	651113	Bateria umywalkowa, jednootworowa, łokciowa, z wyciąganą wylewką z prysznicem, dł. wylewki 215 mm, wys. wylewki 130 mm	h=250				1
Y3	P61X61	Regał 4 półkowy ze stali chromowanej	610x610x1820				1
45	Z Pomieszczenie socjalne						
Ozn	Kod	Nazwa	Wymiary [mm] szer x głęb x wys	Napięcie	Moc [kW]	Przyłącze wodne	Ilość
Z1		Wyposażenie meblowe pokoju socjalnego z wbudowanym zlewem					
Z2	775313	Kuchenka mikrofalowa 1050 W, sterowanie manualne, 5 poziomów mocy, wykonana ze stali nierdzewnej, poj. 26l., wym. wewn. komory 336x349x225mm	517x412x297	230	1,05		2
Z3		Umywalka ceramiczna				Woda Z+C Odptyw fi=50mm	
Z4		Krzeseła, stoły					

5 OPIS INSTALACYJNY

Wszystkie prace instalacyjne winny być zaprojektowane i wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami dla obiektów gastronomicznych służby zdrowia, uwzględniać układ funkcjonalny pomieszczeń i ich wyposażenia a także przewidywać wszelkie inne przesłanki, z których mogłaby wynikać konieczność podłączenia określonych urządzeń albo elementów wyposażenia

Budynek musi być wyposażony w niezbędne instalacje elektryczne i sanitarne – zgodnie z przepisami oraz przeznaczeniem obiektu.

Wszystkie instalacje grzewcze, wentylacyjne oraz pozostałe przy włączonych wszystkich urządzeniach nie mogą wytwarzać ponadnormatywnego hałasu.

INSTALACJE WEWNĘTRZNE SANITARNE

5.1 Instalacje wodno – kanalizacyjne

Rozprowadzenie instalacji zimnej wody: instalacje wody zimnej zasilającej przybory sanitarne wykonać z rur miedzianych lub z tworzyw sztucznych stabilizowanych, natomiast podejścia do poszczególnych przyborów sanitarnych wykonać sposobem krytym w bruzdach ściennych rurami z tworzyw sztucznych giętych; podejścia pod piony oraz grupy przyborów sanitarnych wyposażać w zawory odcinające; podejścia przewodami wodociągowymi przez przegrody budowlane zabezpieczyć rurami ochronnymi. Wyposażenie w przybory sanitarne: wc i łazienki wyposażone w umywalki ceramiczne z baterią umywalkową stojącą, miski ustępowe wiszące ceramiczne.

Rozprowadzenie kanalizacji sanitarnej odprowadzającej ścieki z przyborów sanitarnych składająca się z podejść spod przyborów sanitarnych, pionów i poziomów kanalizacyjnych – niskoszumowa.

Wymagania:

- należy zaprojektować i wykonać kompleksowo instalację wod. – kan.
- rurociągi wody rozprowadzające i w węzłach sanitarnych wykonać z rur wielowarstwowych PE
- rurociągi wody ciepłej winny być odporne na temp. 80 C i na całej długości zaizolowane termicznie,
- poszczególne węzły sanitarne, urządzenia szpitalne lub grupy urządzeń winny być wyposażone w armaturę odcinającą,

- rurociągi kanalizacyjne w obrębie piętra wykonać z rur niskosumowych,
- wszystkie rurociągi należy prowadzić w brzdach lub je obudować,
- urządzenia sanitarne montować na stelażach, miski ustępowe wiszące, umywalki z półpostumentem,

5.2 Wewnętrzna instalacja centralnego ogrzewania wraz z węzłem cieplnym

Węzeł cieplny

Czynnik grzewczy jest dostarczany do budynku poprzez istniejącą sieć grzewczą funkcjonującą na terenie szpitala.

Sieć ta będzie rozbudowana o przyłącze wprowadzające czynnik do pomieszczenia węzła cieplnego, którego lokalizację przewidziano w dobudówce, zawierającej również klatkę schodową prowadzącą na piętro.

Węzeł cieplny przygotowuje ciepłą wodę na potrzeby:

- centralnego ogrzewania – grzejnikowego lub podłogowego,
- ciepłej wody użytkowej – dla potrzeb socjalno-bytowych (nie przewiduje się ciepłej wody użytkowej dla potrzeb technologicznych)
- czynnika grzewczego central wentylacyjnych z funkcją grzania

Instalacja centralnego ogrzewania

Przewiduje się trzy rodzaje ogrzewania, w oparciu o czynnik grzewczy wodny, pochodzący z węzła cieplnego.

- ogrzewanie ciepłym powietrzem (wentylacja mechaniczna)
ciepłe powietrze wytwarzane w nagrzewnicach, w które wyposażone będą centralne wentylacyjne (zasilanie z węzła cieplnego);
system ogrzewania ciepłym powietrzem będzie realizował większość potrzeb wynikających z ustalenia właściwej temperatury i będzie dotyczył przestrzeni produkcji i przygotowania oraz pozostałych przestrzeni otwartych z nimi związanych, w tym komunikacji;
- ogrzewanie grzejnikowe
ogrzewanie grzejnikowe będzie zastosowane w pomieszczeniach stałego lub czasowego przebywania takich jak pomieszczenia biurowe i obsługi, pomieszczenia socjalne typu szatnie, jadalnia itd.

jako elementy grzejne do pomieszczeń proponuje się grzejniki stalowe płytowe, kompaktowe w wers higienicznej; każdy grzejnik należy wyposażyć w głowicę termostatyczną; w przypadku podłączeń bocznych należy zastosować na zasilaniu zawór grzejnikowy termostatyczny z nastawą wstępną, a na powrocie zawór odcinający powrotny.

Wymagania:

- w poszczególnych pomieszczeniach wielkość grzejników dostosować do obliczonych rzeczywistych obciążeń cieplnych
 - w pomieszczeniach należy stosować grzejniki stalowe, płytowe, kompaktowe, posiadające atest dopuszczający do stosowania ich w zakładach opieki zdrowotnej, grzejniki mocować do ściany w taki sposób, aby czyszczenie i mycie ściany za grzejnikiem oraz podłogi pod grzejnikiem, z podejściem ze ściany wyposażonej w kurki odcinające, na wieszakach zapewniających ich stabilność
 - wszystkie rurociągi rozprowadzające i podejścia pod grzejniki należy prowadzić w brzdach lub obudować
 - obliczeniowo określić wstępne nastawy na zaworach termostatycznych i przeprowadzić regulację instalacji w całym skrzydle wschodnim
 - przewidzieć należy doprowadzenie niezależnego rurociągu zasilającego do centrali wentylacyjnej i wykonanie węzła pompowo – mieszającego przed nagrzewnicą wentylacyjną
- ogrzewanie podłogowe:
- może być zastosowane w pomieszczeniach wc i natrysków oraz w innych pomieszczeniach, w których stanowić będzie uzupełnienie w stosunku do ogrzewania powietrznego – jeżeli taka potrzeba wynikłaby z obliczeń;

5.3 Wentylacja mechaniczna i klimatyzacja.

Ogólne wymagania dotyczące instalacji wentylacyjnych

Należy zaprojektować instalację wentylacji mechanicznej dla wszystkich pomieszczeń będących przedmiotem niniejszego opracowania, w ilości wymian powietrza zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonanie systemu wentylacji mechanicznej: poprzez sieć kanałów nawiewnych i wywiewnych zasilających nawiewniki i wywiewniki, jak również okapy: ciągi nawiewne i wywiewne wentylacji mechanicznej współpracować będą z centralami wentylacyjnymi nawiewno – wywiewnymi.

Praca wentylacji całkowicie zautomatyzowana, sterowana elektronicznie.
Indywidualny wywiew powietrza przewidzieć z sanitariatów.

Wentylatory i silniki napędu elektrycznego należy przewidzieć w wykonaniu cichobieżnym. Zalecane parametry powietrza w pomieszczeniach oraz wymagana minimalna ilość świeżego powietrza dostarczonego do pomieszczenia dostosować do obowiązujących norm i przepisów.

Doboru urządzeń wentylacyjnych należy dokonać z uwzględnieniem komfortu akustycznego i stosownych norm.

W węzłach higieniczno – sanitarnych załączenie wentylatora sprzężone z wyłącznikiem światła i opóźnionym wyłączeniem.

Wymagania:

- zaprojektować niezależną instalację wentylacyjną dla wszystkich pomieszczeń,
- strumień powietrza przyjąć zgodnie z obowiązującymi przepisami
- w sanitariatach przyjąć indywidualną wentylację wyciągową, w sanitariatach bez okien sterowana oświetleniem
- wentylację ogólną przewidzieć jako mechaniczną, nawiewno – wywiewną z odzyskaniem ciepła,
- instalacja wentylacyjna winna zapewniać pełen komfort akustyczny
- układ kanałów i lokalizacja wyczystek winna umożliwiać łatwy dostęp w trakcie czyszczenia i konserwacji oraz spełniać przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy w tym zakresie.

Wymagania dotyczące klimatyzacji

W strefie produkcji i ekspedycji posiłków a także w wybranych pomieszczeniach takich jak np. część magazynów istnieje konieczność regulacji temperatury również w okresie letnim z uwzględnieniem funkcji chłodzenia.

W pomieszczeniach tych należy przewidzieć chłodzenie – zgodnie z parametrami i wymaganiami określonymi w technologii.

Wstępna koncepcja układów wentylacyjnych:

- Główny układ wentylacji strefy produkcji:
zadaniem tego układu jest utrzymywanie właściwych parametrów powietrza w strefie produkcji oraz usuwanie wszelkich niekorzystnych składników lotnych na zewnątrz;

nawiew świeżego powietrza realizowany poprzez nawiewniki rozmieszczone na obszarze strefy produkcji, wywiew realizowany poprzez okap (lub okapy) zlokalizowane w rejonie bloku grzewczego a także w rejonie zmywarek;

na etapie dalszego projektowania należy zdecydować czy wszystkie okapy powinny być objęte jednym układem czy też lepszym rozwiązaniem jest zastosowanie głównego układu dla głównego okapu bloku grzewczego

- Układy wentylacyjne pomieszczeń magazynowych
- Układy wentylacyjne pomieszczeń socjalnych i sanitarnych
- Układy wentylacyjne innych pomieszczeń (biurowe, korytarze itd.)

5.4 Instalacje elektryczne i niskoprądowe

Instalacje elektryczne

Wytyczne ogólne

W obiekcie zostaną zaprojektowane i wykonane następujące instalacje i urządzenia:

- rozdzielnica elektryczna,
- podrozdzielnice piętrowe,
- wewnętrzne linie zasilające,
- oświetlenia podstawowego,
- oświetlenia awaryjnego /bezpieczeństwa i awaryjnego/,
- oświetlenie dyżurne nocne,
- gniazd wtyczkowych ogólnego przeznaczenia,
- gniazd wtyczkowych technologicznych,
- instalacje siłową,
- instalacje sterowniczą i sygnalizacyjną,
- instalacje ochrony od porażeń prądem elektrycznym,
- instalacje połączeń wyrównawczych,

Instalacje niskoprężowe

- instalacja komputerowo - telefoniczna,
- instalacja domofonowo - dzwonekowa
- instalacja SAP,
- instalacja kontroli dostępu - autoryzowana kartami zbliżeniowymi,
- instalacja monitoringu wizyjnego CCTV,
- inne instalacje których zastosowanie wynikać będzie z obowiązujących przepisów,