

GAMA-GASTRO s.c.

ul. Kasprzaka 6
91-083 Łódź
tel/faks (0-42) 632-82-29
e-mail: gamagastro@onet.pl

**PRZEDSIĘBIORSTWO
REALIZACJI INWESTYCJI
OBIEKTÓW
GASTRONOMICZNYCH I
PRALNICZYCH**

ZLECENIE: UMOWA 4/11/P

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

TEMAT: *Projekt Technologiczny Kuchni szpitalnej*

ADRES: 09-100 Płońsk
ul. Sienkiewicza 7

INWESTOR: Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów
Opieki Zdrowotnej w Płońsku

ZAMAWIAJĄCY: Janusz Wyżnikiewicz
Pracownia Architektoniczna
ul. Łąkowa 11 , 90-562 Łódź

Projektant: Ryszard Śleziak
Asystent: Michał Bilicki

Łódź , sierpień 2011

SPIS TREŚCI

- 1.0. Dane ogólne**
- 2.0. Program produkcji**
- 3.0. Pomieszczenia magazynowe**
- 4.0. Pomieszczenia produkcyjne**
- 5.0. Pomieszczenia socjalne i biurowe**
- 6.0. Wyposażenie technologiczne**
- 7.0. Układ funkcjonalny**
- 8.0. Wytyczne technologiczne**
- 9.0. Zalecenia ogólne**
- 10.0. Wykaz wyposażenia**
- 11.0. Rysunki**

1.0. DANE OGÓLNE

1.1. *Przedmiot opracowania*

Przedmiotem opracowania jest Projekt Technologiczny kuchni szpitalnej dla Szpitala w Płońsku ul. Sienkiewicza 7.

1.2. *Materiały do opracowania*

- Podkład architektoniczny obiektu
- Wytyczne użytkowe , uzgodnienia robocze z Inwestorem
- Koncepcja technologiczna przyjęta przez Inwestora
- Obowiązujące przepisy

2.0. PROGRAM PRODUKCJI

Projektowana kuchnia ma zastąpić istniejącą , dlatego program produkcji obsługi całego zespołu szpitalnego pozostaje bez zmian tj:

2.1. Ma obsłużyć 12 oddziałów położonych w kilku pawilonach o wielkości od kilku do 60 łóżek.

2.2. Kuchnia ma przygotowywać:

- a) do 250 posiłków w 10 dietach
- b) do 50 posiłków dla pracowników
- c) do 60 posiłków wywożonych do zewnętrznego Zakładu leczniczego

2.3. Obowiązywać mają stosowane normy żywnościowe oraz system serwowania na naczyniach jednorazowych.

Zaprojektowana kuchnia przy zachowaniu w/w założeń ma zapewnić:

- a) zmniejszenie kosztów mediów
 - Urządzenia energooszczędne
 - Maszyny wysokowydajne
- b) Zmniejszenie kosztów osobowych
 - Nowoczesna organizacja procesów technologicznych
 - Nowoczesna , w pełni higieniczna logistyka przy dystrybucji posiłków

- 2.4. Ilość żywionych i masa posiłków powodują , iż potrzebna powierzchnia magazynowa może pozostać na zbliżonym poziomie.

3.0. POMIESZCZENIA MAGAZYNOWE

Dla zmagazynowania przewidzianej masy towarowej w założonej częstotliwości dostaw przewidziano:

- 3.1. Dla zmagazynowania warzyw i owoców przewidziano komorę chłodniczą o objętości 10m³ z temperaturą pracy 8-10 stC wyposażoną w 2 palety z tworzywa i 4 półkowy regał.
- 3.2. Komora chłodnicza o objętości 14m³ i temperaturze pracy 0-4 stC na przyjęcie produktów chłodzonych z regałami perforowanymi. Przechowywanie w pojemnikach z pokrywą na regałach 4 półkowych.
- 3.3. Do przyjęcia produktów suchych , przypraw i mrożonych przewidziano magazyn o powierzchni 30m² wyposażony w 4 regały 4 półkowe o obciążeniu min 80kg dla każdej półki. 2 szafy mroźnicze 700l oraz 5 palet.
- 3.4. Pozostałe magazyny to:
- Magazyn brudnych ubrań
 - Magazyn jaj ze stanowiskiem do odkażania
 - Magazyn środków czystości i higieny
 - Magazyn opakowań jednorazowych i czystych ubrań

4.0. POMIESZCZENIA PRODUKCYJNE

4.1. Przygotownia

a) Obieralnia warzyw:

Wyposażona w obieraczkę do warzyw korzennych z łapaczem miazgi oraz maszyną do mycia i płukania warzyw liściastych , stół ze zlewem 2 komorowym do oczkowania i domywania warzyw i owoców.

- b) Pomieszczenie przechowywania i odkażania jaj:
Wypozażone w paletę , stół ze zlewem do mycia jaj oraz odkażarkę UV.

4.2. Kuchnia

Rodzaje i wielkość stanowisk , dobór urządzeń oraz ich wydajność wynika z "Programu Produkcji" ujętego w par. 2.0.
Przebieg procesów produkcyjnych opisany został w par. 7.0. Układ funkcjonalny.

5.0. POMIESZCZENIA SOCJALNE I BIUROWE

Dla personelu przewidziano szatnię wyposażoną w szafki odzieżowe dwudzielne z umywalkami i natryskiem.

Spożywanie posiłków przez obsługę przewidziano w jadalni zlokalizowanej obok szatni.

Dla obsługi administracyjnej gastronomii przewidziano:

- Pokój kierownika oraz inspektora d/s żywienia i rozliczeń przewidziano na piętrze obok kuchni
- Pokój magazyniera zlokalizowano obok magazynów i miejsca przyjęcia dostaw
- Pokój dietetyka i specjaliści d/s żywienia zlokalizowano na parterze

Pracownicy administracyjni rozbierają się i ubrania zewnętrzne przechowują w swoich pokojach.

6.0. WYPOSAŻENIE TECHNOLOGICZNE

Specyfikacje wyposażenia przedstawiono w dalszej części opracowania.

Urządzenia zasilane energią elektryczną i gazem.

Wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych wykonane ze stali kwasoodpornej z dopuszczeniem PHZ.

Urządzenia muszą posiadać właściwe certyfikaty i znaki CE.

7.0. UKŁAD FUNKCJONALNY

7.1. Magazynowania i przygotowywanie wstępne surowców

Bezpośrednio w miejscu przyjęcia dostaw zlokalizowano pomieszczenia magazynowe i komory chłodnicze.

Surowce do kuchni dostarczane są specjalnie w tym celu przewidziana windą w postaci czystej.

- Jaja umyte i odkażone
- Warzywa korzenne obrane w obieraczce i wyoczkowane a liściaste umyte w specjalnej myjce z funkcją odwirowania. Wszystkie odpady organiczne z przygotowalni warzyw mielone są specjalnym młynem do pracy ciągłej i spuszczone do osadnika skrobi i piasku.

Do transportu czystych warzyw do kuchni przewidziano 30L nierdzewne pojemniki na kołach z pokrywą.

7.2. Dystrybucja posiłków

Do wyeksponowania posiłków na oddziały w specjalnie zaprojektowanych wózkach oraz ich powrót przewidziano tunel transportowy i windę.

Napełnione w kuchni potrawami termosy i termoporty przekazywane są salowym na parking wózków.

Organizacja obsługi zdecyduje czy rozliczenie z personelem przejmującym posiłki odbywać się będzie na piętrze czy parterze przy windzie. Przewidziano dwa takie miejsca , gdyż zakłada się , iż nikt z poza personelu kuchni nie będzie miał tam dostępu a w drzwiach całego zaplecza kuchni należy zastosować "czytniki kontroli dostępu" Bezpośrednio po posiłku , wózki z termosami poprzez specjalny boks do mycia i sterylizacji windą wracają na parking wózków przy kuchni.

W boksie mycia termosów przewidziano basen wyposażony w młyn do pracy ciągłej gdzie pozostałości potraw z termosów są mielone i spuszczone do osadnika tłuszczów , skrobi i piasku.

Opisany system pozwala zarówno pracownikom kuchni jak i personelu odbierającemu sprawnie zorganizować czasowy harmonogram dystrybucji.

7.3. Kuchnia

Kuchnia podzielona została na strefy w zależności od etapu przygotowania produktów:

a) Przygotownia

Obejmuje przygotowalnię mięsa , przygotowalnię warzyw ,

przygotowalnię wyrobów mącznych oraz strefę tzw "kuchni zimnej".

Ta część poza typowymi ciągami stołów , zlewów itp jest wyposażona w urządzenia technologiczne do przygotowywania półproduktów i gotowych wyrobów takich jak:

- Maszyna do urabiania ciasta z dzieżą o pojemności 30l na wózku wyposażona w 3 "rózgi" oraz przystawkę do mielenia mięsa
- Maszyna do rozdrabniania warzyw surowych i gotowanych
- Maszyna do krojenia wędlin i sera
- Stoły chłodnicze na surowce dostarczane do kuchni
- Wagi oraz stanowisko do pakowania folią stretch

b) Obróbka termiczna

Cieplą część kuchni przewidziano na:

- Blok 3 kotłów gazowych 150l ogrzewanych pośrednio (mleko , zupa , napój)
- Piec konwekcyjno - parowy gazowy sterowany elektronicznie o wielkości 20 GN 1/1 z wjazdem wózka i powierzchnią odstawczą do wychładzania
- Zestaw urządzeń grzewczych z powierzchniami odkładczymi:
 - * 2 kuchnie gazowe z 8 palnikami o 6 rodzajach mocy
 - * patelnia gazowa z nierdzewną misą 80l i mechanicznym przechyłem
 - * taboret gazowy 9kW

c) Strefa pomocnicza

Pomiędzy "kuchnią zimną" a "cieplą" umiejscowiono część pomocniczą taką jak:

- Stanowisko do mycia i przechowywania sprzętu kuchennego:
 - * basen z młynem i półką ociekową na łyżki
 - * zmywarka do mycia garnków i sprzętu kuchennego
 - * regały perforowane do przechowywania sprzętu
- Technologiczna komora chłodnicza o temp. pracy 0-4 stC
- Basen na kołach z zaworem do "hartowania" potraw
- Stanowisko dystrybucji i pakowania produktów składających się ze:
 - * stołu z drzwiami suwanymi na naczynia jednorazowe
 - * stołu z półką perforowaną na garnki
 - * stanowisko do pakowania folią stretch

7.4. Organizacja produkcji

Podstawą nowoczesnego procesu technologicznego kuchni jest technologia w oparciu o **piec konwekcyjno - parowy ,
szybkoszladzarka , komora chłodnicza.**

Ponieważ w kuchni szpitalnej posiłki przygotowuje się na określoną porę w procesie pominięto szybkoszladzarkę.

Dobre wyposażenie pozwala na rytmiczny przebieg procesów technologicznych bez przestojów lub przesadnego skumulowania pracy oraz zapewnienie najwyższych wymagań higieniczno - jakościowych przygotowywanych posiłków.

Urządzenia spełniają wszelkie wymagania HACCP , a możliwość podłączenia pieca jak i komory do zewnętrznych urządzeń elektronicznych pozwalają na monitorowanie parametrów pracy i procesów produkcji wymaganych w systemie HACCP.

Przygotowując posiłki należy maksymalnie zmniejszyć ryzyko zanieczyszczenia oraz skażenia jej przez rozmnażające się drobnoustroje chorobotwórcze , przede wszystkim poprzez ograniczenie przechowywania żywności z zakresu temperatur sprzyjających aktywności i rozwoju mikroorganizmu (5st - 65 st).

Warto podkreślić , iż w ten sposób przygotowywane produkty oprócz ich gwarancji i czystości bakteriologicznej nie tracą smaku i barwy a gotowane warzywa zachowują wszelkie posiadane wartości odżywcze (minerały).

Przewidziana na terenie kuchni technologiczna komora chłodnicza o temperaturze pracy 0-4 st C umożliwia stosowanie dowolnej organizacji produkcji.

Przygotowywać surowce można o każdej porze dnia.

Te , które mają być poddane obróbce termicznej należy układać na pojemnikach GN w wózkach piecowych.

Wyjazd z komory do pieca będzie o porze uwzględniającej czas obróbki w piecu i godzinę posiłku.

Kolację można przygotowywać zaraz po obiedzie.

Zapakowane posiłki ułożone na wielopoziomowych wózkach technologicznych w komorze mogą czekać na właściwą porę wydawania.

Organizacja pracy pozostaje wewnętrzną sprawą zarządzającego personelu ale wyposażenie technologiczne dobrano tak , aby umożliwić poprzez właściwe procesy technologiczne zmniejszyć:
- uciążliwość pracy (system transportu)

- pracochłonność (wysokowydajne urządzenia technologiczne)
oraz możliwość stosowania właściwej organizacji pracy
- oszczędność energii (energooszczędne urządzenia)

8.0. WYTYCZNE TECHNOLOGICZNE

8.1. Wymagania budowlane dotyczące wykończenia wewnątrz

a) Ściany i sufity:

- wysokość pomieszczeń produkcyjnych 3,0m
- ściany w pomieszczeniach komór chłodniczych w stanie surowym bez sufitów
- ściany murowane nie kryte glazurą , gładkie (np. gładź gipsowa)
- ściany na stelażach pod glazurą kryte podwójnie płytą
- materiały na sufity z materiału nie wchłaniającego wilgoci

b) Glazury:

- do pełnej wysokości w kuchni
- do wysokości min 2,0 m w pomieszczeniach : przygotowalnia warzyw , pomieszczenie mycia wózków , pomieszczenie odkażania jaj oraz wszystkie węzły sanitarne
- glazura w postaci tzw fartuchów w miejscu zainstalowania umywalk , zlewów uniemożliwiających ich zachlapywanie
- do wysokości 1,2m w magazynie brudnych ubrań
- "zejście" z okien w kuchni wykonać pod kątem 45% bez parapetu
- wszystkie narożniki zabezpieczyć przed uszkodzeniem
- pozostałe pomieszczenia malować farbą zmywalną np. lateksową
- glazura i farba w kolorze pastelowym (wskazany biały)

c) Podłogi:

Płytki podłogowe - gres nieszkliwiony , klasa ścieralności R9 grubość 0,8 cm lub więcej. Rozmieszczenie wpustów podłogowych pokazano na rysunku wod - kan , spadki 1-1,5% w kierunku wpustów.
W pomieszczeniach malowanych wykonać cokół do wysokości 10-15 cm.

d) Drzwi zmywalne np. PCV w wymiarze podanym na rysunku.

e) Okna:

Jeżeli występują otwierane to powinny otwierać się z poziomu podłogi i posiadać siatki przeciwko owadom (moskitiera)

8.2. Instalacja wodno - kanalizacyjna

a) Instalacje prowadzić wewnątrz ścian lub należy je obudować a rewizje wykonać na zewnątrz pomieszczeń produkcyjnych.

b) Umywalki ceramiczne z baterią stojącą z mieszaczem a podłączenie (syfony , zaworki) osłonięte półnogą ceramiczną.

c) Ścieki bytowe prowadzić osobną instalacją niż poprodukcyjne.

d) Ścieki poprodukcyjne prowadzić poprzez zewnętrzny osadnik piasku , tłuszczu i skrobi.

e) Szacunkowe zapotrzebowanie wody:

- na cele technologiczne : $350 \text{ żywionych} \times 25 \text{ l/d/osobę} \sim \text{około } 9 \text{ m}^3$ w tym 50% wody ciepłej

- na cele porządkowe powierzchnia zaplecza produkcyjnego wynosi: 74 m^2 i podlega zmywaniu $3 \times \text{dziennie} \times 2 \text{ l/m}^2 = 450 \text{ l}$

- powierzchnia pozostała:

$260 \text{ m}^2 \times 2 \text{ zmywania/dziennie} = 520 \times 2 \text{ l/m}^2 = 1040 \text{ l/dziennie}$

- na cele socjalne:

$17 \text{ osób} \times 120 \text{ l/dobę} = \sim 0,2 \text{ m}^3$

Łącznie szacunkowe zapotrzebowanie dzienne wody wyniesie około 11 m^3 z tego połowa to woda ciepła o temp 50 st C

f) Ścieki stanowią 95 % ścieków technologicznych i 100% pozostałej w tym:

- skrobia $120 \times 0,2 \times 0,15 = 3,6 \text{ kg / dobę}$

- tłuszcz $7 \times 0,1 = 0,7 \text{ kg / dobę}$

8.3 Wytyczne do projektowania instalacji wentylacyjnej

I. Wentylacja nawiewno - wyciągowa wg następujących parametrów dla poszczególnych pomieszczeń:

a) Kuchnia , przygotowalnia warzyw
(temperatura 18 st C)

- stan nieczynny 0,5 wym/h
- stan pracy 6-8 wym/h

b) Pomieszczenie biurowe , szatnia z węzłem sanitarnym ,
pomieszczenie socjalne (temperatura 24 st C)

- stan nieczynny 0,5 wym/h
- stan pracy 4,0 wym/h

c) Magazyny oraz pomieszczenia porządkowe 16 st C bez
ogrzewania - tylko wywiew z uwzględnieniem ciepła
z urządzeń chłodniczych (ciepło oddawane z 1 szafy to około
200 kcal/h , a temperatura w pomieszczeniu przy agregacie nie
może przekroczyć 28 st C)

- około 4 wym/h

II. Wentylacja miejscowa

W kuchni występuje blok grzewczy , który wymaga
zainstalowania okapów wyciągowych.

Zalecane jest stosowanie okapów wyciągowych
uruchamiających indywidualnie z płynną regulacją wydajności
uwzględniające bilans cieplny.

III. Wymagania ogólne:

a) Podczas projektowania należy zachować odpowiedni układ
ciśnień tzn aby powietrze z pomieszczeń o niższych
wymaganiach sanitarnych nie przenikało do pomieszczeń o
wyższych wymaganiach.

b) Jeżeli kanały przechodzą przez pomieszczenia kuchni należy je obudować a kratki wykonać nierdzewne , zdejmowane celem łatwego umycia.

c) Okapy należy wyposażyć w nierdzewne łapacze tłuszczu.

d) Kanały wyciągowe z okapów wykonać ze stali nierdzewnej.

8.4 Wytyczne do projektowania instalacji elektrycznej określone zostaną na podstawie technologii.

Położenie przyłączy i sposoby zasilania przewidziano na rysunku wytycznych branżowych.

Zapotrzebowanie energii obejmuje wykaz urządzeń.

Na tablicy opisać każdy obwód zasilania urządzenia.

Natężenie oświetlenia projektować zgodnie z PN.

Oświetlenie każdego stanowiska nie może być mniejsze niż 300 luksów a światło powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia pozornej zmiany barw przez potrawy.

Na rysunku zaznaczono przyłącza technologiczne.

W każdym pomieszczeniu przewidzieć dodatkowe gniazda do celów porządkowych a przy umywalkach do podłączenia suszarek. Przed przekazaniem do montażu dokonać pomiaru skuteczności zerwania.

Na tablicy zainstalować wspólny wyłącznik wszystkich gniazd siłowych do wyłączenia dla celów konserwacyjnych i czas przerw w pracy przy kuchni.

Współczynnik jednoczesności - 0,6

8.5. Wytyczne do projektowania instalacji gazowej

Instalację wykonać z rur przewodowych bez szwu a połączenia spawać aż do zaworów głównych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Prowadzić zgodnie z rysunkiem wytycznych branżowych celem uniknięcia kolizji w szczególności z instalacją wentylacyjną i elektryczną.

9.0. ZALECENIA OGÓLNE

- a) Wszystkie instalacje prowadzić pod tynkiem a rewizje na zewnątrz pomieszczeń produkcyjnych.
- b) Przy wszystkich umywalkach zainstalowano pojemniki na mydło , suszarki do rąk lub pojemniki na ręczniki.
- c) Wszystkie użyte materiały powinny posiadać atesty i dopuszczenia zakładu higieny.
- d) Grzejniki ogrzewania powinny być gładkie i łatwe do utrzymania w czystości.
- e) Wszystkich zatrudnionych obowiązuje znajomość podstawowych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwpożarowe.
- f) Wszystkie urządzenia chłodnicze powinny posiadać czytnik temperatury.
- g) Wszystkie urządzenia powinny posiadać właściwe dopuszczenia , certyfikaty i znaki bezpieczeństwa
- h) Obsługujących urządzenia obowiązuje znajomość ich obsługi i zaleceń producenta.
- i) Przewidzieć apteczkę pierwszej pomocy
- j) Odpady organiczne z kuchni są mielone i poprzez osadniki usuwane do instalacji kanalizacyjnej. Przewidzieć miejsce dla potrzeb odpadków stałych (butelki , słoiki , tworzywa , opakowania tekturowe) oraz pomieszczenie do eliminowania odpadków pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych z oddziałów zgodnie z przepisami (Rozp. Nr. 852/04 z 29.04.04r.)
- k) Wdrożyć system HACCP zgodnie z Dyrektywą UE 93/43 EEC z 14.06.1993r

10.0 WYKAZ WYPOSAŻENIA

Poz rys.	Nazwa maszyny lub urządzenia	Ilość	Wymiary	Napięcie	Moc elektr.	Moc ga- zowa
		szt.	dł.x szer.x wys.	V	kW	kW
1	Przyjęcie dostaw					
1	Półka wisząca	2				
2	Waga elektroniczna do 150kg (szalka nierdzewna)	1	400x400	230	0,1	
2	Magazyn artykułów suchych					
3	Paleta z tworzywa	5	800x600xx150			

4	Regał 5 półkowy malowany proszkowo, obciążenie półki ~100kg	4	1000x500x2000			
5	Wózek transportowy	1	1030x640x970			
6	Szafa chłodnicza nierdzewna 700L	1	700x860x2000	230	0,37	
7	Szafa mroźnicza 700L	1	700x860x2000	230	0,57	
3	Komora chłodnicza warzyw, zakres temp. 8 do +10 C ; wnętrze komory stal lakierowana, izolacja poliuretanowa lub styropianowa, narożniki wyokrągłone, sterowanie elektroniczne, oświetlenie, drzwi z zamkiem, kurtyna		2600x1650x2300	230	2	
8	Regał 4 półkowy aluminiowo-polietylenowy	1	1390x500x1750			
9	Paleta z tworzywa	2	800x600x150			
4	Komora chłodnicza, zakres temp. 0 do +4 C ; wnętrze komory stal lakierowana, izolacja poliuretanowa lub styropianowa, narożniki wyokrągłone, sterowanie elektroniczne, oświetlenie, drzwi z zamkiem, kurtyna	1	3450x2200x2300	230	2,5	
10	Regał 4 półkowy nierdzewny perforowany na stopach regulowanych	6	1000x600x1800			
5	Przygotownia brudna	1			12	
11	Obieraczka do warzyw z płuczką wsad ok. 15kg	1	470x460x1220	400	0,75	
12	Pojemnik na kołach o poj 35L	2	fi480x600			
13	Stół ze zlewem 2 komorowym + bateria	1	1900x700x850			
14	Młyn do rozdrabniania odpadów	1		230	0,75	
15	Stół z półką	1	800x700x850			
16	Myjka do warzyw z koszami do mycia o śr. oczek 10mm i 6mm, sterowanie elektroniczne, z wsadem od góry, z funkcją suszenia	1	635x700x890	230	1,2	
6	Brudne ubrania					
17	Paleta z tworzywa	1	800x600x150			
7	Magazyn i odkażanie jaj					
18	Stół ze zlewem 1 komorowym + bateria	1	1200x600x850			
19	Odkazarka do jaj	1	2100x700x850	230	0,1	
20	Paleta z tworzywa	1	800x600x150			
8	Mycie wózków i termosów					
21	Basen z instalacją natryskową	1	800x700x850			
22	Młyn do rozdrabniania odpadów	1		230	0,75	
23	Regał 4 półkowy nierdzewny perforowany na stopach regulowanych	1	1200x700x1800			
24	Zestaw do dezynfekcji pojemników	1				

9	Magazyn środków czystości i chemii					
25	Wózek transportowy	1	830x540x870			
26	Paleta z tworzywa	2	1200x800x150			
27	Regał 5 półkowy malowany proszkowo	2	1000x600x2000			
10	Magazyn czystych ubrań i opakowań					
28	Regał 5 półkowy malowany proszkowo	6	1000x600x2000			
11	Pokój dietytyka					
29	Biurko komputerowe z szafką zamykaną na klucz	2	1400x600x750			
30	Krzesło na kołach	2				
31	Regał na dokumenty z szafkami zamykanymi	2	800x600x1800			
32	Stojak na ubrania	1				
33	Krzesło	2				
12	Pokój magazyniera					
34	Biurko komputerowe z szafką zamykaną na klucz	1	1400x600x750			
35	Krzesło na kołach	1				
36	Regał na dokumenty	2	800x400x1800			
37	Stojak na ubrania	1				
38	Krzesło	1				
	Parter					
1	Pomieszczenie porządkowe					
1	Zlew porządkowy zawieszany na h-400	1	450x390x290			
2	Regał 4 półkowy nierdzewny	1	1000x600x1800			
2	Szatnia					
3	Szafka pracownicza dwudzielna z ławką	7	400x490x1800			
4	Szafka pracownicza dwudzielna	6	400x490x1800			
3	Pomieszczenie socjalne					
5	Szafka ze zlewem i ociekaczem + bateria	1	1200x600x850			
6	Czajnik elektryczny	1		230	2,1	
7	Stolik z blatem zmywalnym	2	1200x800x750			
8	Krzesło	8				
4	Pokój kierownika i z-cy kierownika					
9	Biurko komputerowe z szafką zamykaną na klucz	2	1200x600x750			
10	Krzesło na kołach	2				
11	Regał na dokumenty	3	600x400x1800			
12	Stojak na ubrania	1				
13	Krzesło	1				
5	Parking wózków					
14	Wózek z miejscem na termosy do napojów oraz na pojemniki do potraw	6				

6	<i>Komora chłodnicza, zakres temp. 0 do +4 C ; wnętrze komory stal lakierowana, izolacja poliuretanowa lub styropianowa, narożniki wyokrąglone, sterowanie elektroniczne, oświetlenie, drzwi z zamkiem</i>	1	1700x1700x2300	400	2	
15	Wózek do pojemników GN1/1	4	400x550x1600			
7	<i>Kuchnia</i>					
16	Stół ze zlewem 1 komorowym + bateria	1	800x600x850			
17	Jarzyniarka na podstawie z 6 tarczami tnącymi	1		400	1,1	
18	Pojemnik na kołach o poj 35L	2	fi480x600			
19	Stół z drzwiami suwanymi oraz miejscem na pojemnik	1	1400x700x850			
20	Półka wisząca	3	1200x300x250			
21	Stół chłodniczy 2 drzwiowy	2	1325x700x850			
22	Waga do 5kg akumulatorowa – wodoodporna szalka nierdzewna	2	250x250x100			
23	Krajalnica do wędlin i sera nóż z powłoką teflonu, średnica noża 250	1		230	0,4	
24	Nadstawka podwójna	1	1930x400x600			
25	Stół drzwiami i szufladami	1	1600x700x850			
26	Nóż z wałkiem do cięcia foli stretch	2				
27	Stół szufladami i półką	1	1000x700x850			
28	Maszyna do urabiania ciasta z przystawką do mielenia mięsa, pojemność dzieży 30 litrów	1	670x630x1160	400	0,75	
29	Stół z półką	1	600x600x850			
30	Stół z półką narożny	1	867x867x850			
31	Stół z drzwiami suwanymi	1	1900x600x350			
32	Pień do mięsa	1	450x450x750			
33	Stół ze zlewem 1 komorowym + bateria	1	600x600x850			
34	Basen na kołach	1	800x600x850			
35	Taboret gazowy	1	600x650x400			9
36	Patelnia gazowa o pojemności misy nierdzewnej 80L z przechyłem sterowanym automatycznie	1	900x900x900	230	0,4	18
37	Stanowisko neutralne	1	450x900x900			
38	Kuchnia gazowa 4 palnikowa na szafce z drzwiami	1	900x900x900			28,5
39	Stanowisko neutralne	1	400x700x850			
40	Kuchnia gazowa 4 palnikowa na szafce z drzwiami	1	800x700x850			

41	Piec konwekcyjno parowy - 20 poziomowy, na podstawie, sterowanie elektroniczne, Overbooking Control - z 9 trybami pracy, Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy CareControl – automatyczny system czyszcząco-pielęgnujący Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem, wbudowany automatyczny zwijany spryskiwacz ręczny	1	879x791x1782	230	1	43
42	Wózek wjazdowy 20 poziomowy do pieca	1				
43	Okap z filtrami i oświetleniem	1	6000x1100x400	230	0,4	
44	Stół do pracy z półką perforowaną	1	1900x700x850			
45	Stół z drzwiami suwanymi	1	1900x700x850			
46	Nadstawka podwójna	1	1830x400x600			
47	Wózek transportowy	1	1030x640x970			
48	Kocioł warzelny gazowy o pojemności 150 L	3	900x900x900	230	0,1	20
49	Okap z filtrami i oświetleniem	1	2700x1100x400	230	0,2	
50	Basen z instalacją natryskową	1	800x600x850			
51	Półka wisząca perforowana z wieszakiem	1	800x300x250			
52	Zmywarka do mycia sprzętu i pojemników wymiar kosza 650x790+ dozownik środków myjących i płuczących	1	840x975x1930	400	11,3	
53	Regał 4 półkowy nierdzewny perforowany na stopach regulowanych	2	1200x700x1800			
54	Mikser ręczny z uchwytem do montażu na ścianie	1		230	0,55	
					46,59	158,5