

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W OSTROWIE WIELKOPOLSKIM

Telefony i adresy:

- informacji o numerach wewnętrznych /062/ 737-89-00
- PPIS w Ostrowie Wielkopolskim /062/ 737-89-03
- fax /062/ 737-89-20
- e-mail sekretariat psse.ostrowwlpk@pis.gov.pl

Plac Rowińskiego 3
63-400 Ostrów Wielkopolski
psse-ostrow.pl

- Oddział Nadzoru - NS /062/ 737-89-18
- e-mail Oddział Nadzoru – NS nadzor.zapobiegawczy@psse-ostrow.pl
- skrzynka ePUAP psse-ostrowwlpk

ON-NS.9011.1.83.2021

Ostrów Wielkopolski, dnia 12. 07. 2021

OPINIA SANITARNA

Na podstawie art. 71 ust. 2 punkt 6 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. – Prawo budowlane (Dz. U. z 2020r. poz. 1333 z późn. zm.) art. 3 punkt 2 lit. a) ustawy z dnia 14 marca 1985r. O Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowie Wielkopolskim uzgadnia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych

projekt technologiczny:

**przebudowy pomieszczeń Środowiskowego Domu Samopomocy
przy Al. Słowackiego 1c w Ostrowie Wielkopolskim,
w celu zachowania bezpieczeństwa p.poż. oraz dostosowania kuchni
do przygotowania gorących posiłków dla uczestników ŚDS**

Inwestor:

**Środowiskowy Dom Samopomocy w Ostrowie Wielkopolskim
Al. Słowackiego 1c, 63-400 Ostrów Wielkopolski**

z zastrzeżeniami:

- 1. wszystkim pomieszczeniom należy zapewnić wentylację zgodną z obowiązującą normą.**

UZASADNIENIE

W dniu 06.07.2021r. wpłynął wniosek wraz z projektem przebudowy pomieszczeń Środowiskowego Domu Samopomocy przy Al. Słowackiego 1c w Ostrowie Wielkopolskim, w celu zachowania bezpieczeństwa p.poż. oraz dostosowania kuchni do przygotowania gorących posiłków dla uczestników ŚDS.

Opracowanie: Zakład Inwestycji Miejskich s.c. P. Orleański, M. Orleańska - Ordyniak z Ostrowa Wielkopolskiego.

Dokumentacja obejmuje przebudowę pomieszczeń Środowiskowego Domu Samopomocy przy Al. Słowackiego 1c w Ostrowie Wielkopolskim w zakresie parteru i I piętra.

Na parterze budynku dostosowano istniejące pomieszczenia do wymogów p.poż. Na I piętrze budynku w ramach przedmiotowej inwestycji przewidziano rozmieszczenie urządzeń i wyposażenie istniejącej pracowni kulinarnej w celu jej dostosowania do przygotowywania gorących posiłków dla 40 uczestników terapii. W ramach pracowni kulinarnej wydzielono: komunikację, kuchnię, zmywalnię naczyń stołowych, pomieszczenie obieralni warzyw oraz dezynfekcji jaj. Posiłki będą przygotowywane przez trzech uczestników ŚDS oraz opiekuna.

Po przeanalizowaniu w/w dokumentacji oraz na podstawie rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019r. poz. 1065 z późn. zm.) oraz rozporządzenia (WE)nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. L 139 z 30.04.2004r. P,0001-0054 z późn. zm.) należało orzec jak w sentencji.

Niniejsza opinia ważna jest pod warunkiem dołączenia do niej projektu budowlanego, na którym znajduje się klauzula stwierdzająca uzgodnienie projektu przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowie Wielkopolskim.

UWAGA:

Obiekt przed oddaniem do użytku należy zgłosić P.P.I.S. w Ostrowie Wielkopolskim celem dokonania odbioru pod względem sanitarnym. Ponadto należy przedstawić aktualny wynik badania wody.

Z up. Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego

Joanna Cieszyńska
mgr Joanna Cieszyńska

Otrzymują:

1. Środowiskowy Dom Samopomocy
W Ostrowie Wielkopolskim
Al. Słowackiego 1c
63-400 Ostrów Wielkopolski
2. A/a

J.Z.

Kierownik Sekcji
Zapobiegawczego Nadzoru
Sanitarnego

Izabela Kłós
inż. Izabela Kłós

Nie podlega opłacie skarbowej
na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 lit. g
ustawy z dnia 16.11.2006r.
o opłacie skarbowej
(Dz.U. z 2020r. poz. 1546 z późn. zm.)

PROJEKT BUDOWLANY

Projekt technologiczny kuchni

SPIS ZAWARTOŚCI OPRACOWANIA

1. Opinia sanitarna ON-NS.9011.1.83.2021 z dnia 12.07.2021 wydana przez Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrowie Wielkopolskim
2. Opis techniczny
3. Część graficzna:

SPIS RYSUNKÓW:

Nr rysunku	Treść rysunku	Skala
T - 1	Rzut piętra – technologia kuchni	1:50
T - 2	Schemat rozbudowy istniejącej rozdzielni elektrycznej RE	--

4. Zestawienie wyposażenia kuchni

I/ OPIS TECHNICZNY

SPIS TREŚCI:

- 1/ Przedmiot, opracowania
- 2/ Materiały wyjściowe
- 3/ Opis ogólny
- 4/ Program użytkowy
- 5/ Technologia
- 6/ Wytyczne techniczne

1/ OPIS TECHNICZNY

Technologia kuchni

1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny funkcjonalnego rozmieszczenia urządzeń i wyposażenia istniejącej pracowni kulinarnej w budynku Środowiskowego Domu Samopomocy w celu jej dostosowania do przygotowywania gorących posiłków dla uczestników ŚDS.

2. Materiały wyjściowe

2.1. Inwentaryzacja budowlana pomieszczeń Środowiskowego Domu Samopomocy z października 2020r.

2.2. Uzgodnienia z Inwestorem

3. Opis ogólny

Środowiskowe Domy Samopomocy przeznaczone są dla osób borykających się z zaburzeniami psychicznymi, upośledzeniem umysłowym oraz wykazujących inne przewlekłe zaburzenia czynności psychicznych. Ośrodki prowadzą kompleksową i długofalową terapię, która dotyczy wszystkich płaszczyzn funkcjonowania człowieka: fizycznej, psychicznej, intelektualnej oraz społecznej. Zakres usług obejmuje realizację planów wspierająco - aktywizujących, dostosowanych do potrzeb i możliwości uczestników oddziałując na ich rozwój poznawczy, emocjonalny i społeczny. Zajęcia są prowadzone w formie treningów i zajęć uczących funkcjonowania w codziennym życiu, m. in. trening kulinarny.

Podczas treningu kulinarnego uczestnicy rozwijają umiejętności z zakresu samodzielnego radzenia sobie w gospodarstwie domowym.

Mają na celu wyposażenie uczestnika w sprawności niezbędne do bardziej niezależnego życia.

W pracowni kulinarnej podopieczni uczą się podstawowych czynności przydatnych w życiu codziennym takich jak samodzielnego przygotowywania posiłków oraz:

- utrwalanie nawyku dokładnego mycia rąk przed przystąpieniem do prac w obrębie kuchni;
- przypominanie o bezwzględnej konieczności zachowania czystości na wysokim poziomie podczas przygotowywania posiłków;
- właściwą organizację stanowiska pracy i dobór odpowiednich narzędzi pracy;
- obróbkę wstępną warzyw, owoców;
- obsługę podstawowych urządzeń AGD (obsługa sprzętu domowego), m. in. lodówka, zmywarka, piec elektryczny, kuchenka elektryczna, kuchenka mikrofalowa zgodnie z przepisami bezpieczeństwa;
- udział przy sporządzaniu prostych posiłków;
- przygotowywanie posiłków na imprezy okolicznościowe, odbywające się w placówce;
- utrzymywania porządku w pracowni gospodarstwa domowego;
- naukę zasad prawidłowego przechowywania żywności, zdrowego żywienia oraz kulturalnego zachowania się przy stole;

Trening oparty jest na realizacji zajęć przy stanowisku kuchennym z wykorzystaniem m. in. metod pracy indywidualnej i grupowej.

Środowiskowy Dom Samopomocy przy Al. Słowackiego 1c w Ostrowie Wielkopolskim jest ośrodkiem wsparcia dziennego pobytu, świadczącym usługi od poniedziałku do piątku, w godzinach od 06:45 do 16:00 i jest przeznaczony dla 40 osób niepełnosprawnych.

4. Program użytkowy

Pracownia kulinarna zlokalizowana jest na I piętrze budynku ŚDS z wejściem z korytarza. W kuchni jednocześnie będzie przebywało 3 uczestników oraz opiekun. Przygotowane ciepłe posiłki będą konsumowane przez uczestników ŚDS.

Do pomieszczenia kuchennego doprojektowano pomieszczenie obieralni (obróbka brudna) z wydzielonym stanowiskiem do obierania warzyw i owoców oraz stanowiskiem do sterylizacji jaj. Obieralnia pełni również rolę magazynu w/w produktów.

Dostęp do pomieszczenia obieralni bezpośrednio z klatki schodowej. Oba pomieszczenia połączone oknem podawczym.

Produkty spożywcze składowane będą odpowiednio w lodówko-zamrażalce oraz szafach kuchennych w pomieszczeniu kuchni.

Powierzchnia użytkowa pracowni kulinarnej – 19,30 [m²], w tym powierzchnia kuchni 15,32 [m²], obieralnia 3,98 [m²].

5. Technologia

5.1. Dostawa produktów

Produkty do pracowni kulinarnej kupowane i dostarczane są przez pracowników ŚDS w ilości niezbędnej na potrzeby bieżące (zakupy raz w tygodniu).

Dostawa wejściem głównym z zewnątrz na poziom I piętra:

- Ziemniaki oraz warzywa okopowe – do pomieszczenia obieralni – półka dolna stołu przyściennego,
- Owoce – do pomieszczenia obieralni – półka dolna stołu przyściennego,
- Jaja – do pomieszczenia obieralni - półka dolna stołu przyściennego,
- Półprodukty mrożone (frytki, inne) - do pomieszczenia kuchni – lodówko-zamrażarka
- Mięso, drób i ryby - do pomieszczenia kuchni – lodówko-zamrażarka
- Wędliny – do pomieszczenia kuchni - lodówko-zamrażarka
- Nabiał - do pomieszczenia kuchni - lodówko-zamrażarka
- Produkty suche – do pomieszczenia kuchni – szafy kuchenne
- Napoje - do pomieszczenia kuchni – szafy kuchenne
- Ciasta do pomieszczenia kuchni - lodówko-zamrażarka

Produkty przechowywane w lodówko-zamrażalce nie posiadające opakowań powinny być składowane w pojemnikach specjalnie do tego celu przeznaczonych (np.: plastry wędlin i sera). Zaleca się pojemniki z polipropylenu ze szczelnymi pokrywkami. Pojemniki nie powinny absorbować zapachów i

smaków, oraz powinny być przystosowane do mycia w zmywarce gastronomicznej. Pojemniki powinny spełniać normę HACCP.

5.2. Obieralnia

W pomieszczeniu obieralni obróbce wstępnej będą poddawane warzywa i owoce oraz jajka. Projektuje się stanowiska:

- Stanowisko do przygotowania warzyw i owoców – przechowywanie, obieranie, czyszczenie, sortowanie, wyposażone w stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym z blatem roboczym i półką dolną, stanowiącą powierzchnię magazynową w/w produktów;
- Stanowisko dezynfekcji jaj – przechowywanie, mycie i dezynfekcja, wyposażone w stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym z blatem roboczym i półką dolną (pow. magazynowa). Dezynfekcja następuje w naświetlaczu UV do jaj.

W pomieszczeniu umieszczona jest także umywalka do mycia rąk wraz z niezbędnym wyposażeniem (dozownik do mydła oraz podajnik ręczników jednorazowych).

5.3. Kuchnia

Pomieszczenie kuchenne składa się z:

- Strefy zapasów (magazynowej): chłodziarko-zamrażarka, wysokie cargo – szafa do przechowywania żywności nie wymagających warunków chłodniczych;
- Strefy przechowywania: szafki kuchenne dolne i górne do przechowywania naczyń, sztućców, wszelkiego rodzaju narzędzi i urządzeń kuchennych;
- Stanowisk roboczych – stół i blaty robocze do obróbki mięsa i drobiu (wyposażone w drewniany kłoc masarski o wym. 40x40x10 [cm]), obróbki warzyw i owoców, obróbki wyrobów mącznych;
- Stanowisko obróbki termicznej:
 - płyty indukcyjne szer. 80 i 40 [cm], nad którymi umieszczony jest okap
 - piekarnik elektryczny x 2 [szt.]
 - kuchenka mikrofalowa
- Stanowisko mycia używanych produktów spożywczych oraz naczyń i sprzętu kuchennego wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem z baterią kuchenną z wyciąganą wylewką. Naczynia stołowe będą najpierw myte wstępnie (ręcznie) w zlewozmywaku, a następnie w zmywarce poddawane procesowi mycia właściwego i wyparzania w temperaturze 85-90°C.

5.4. Odpady

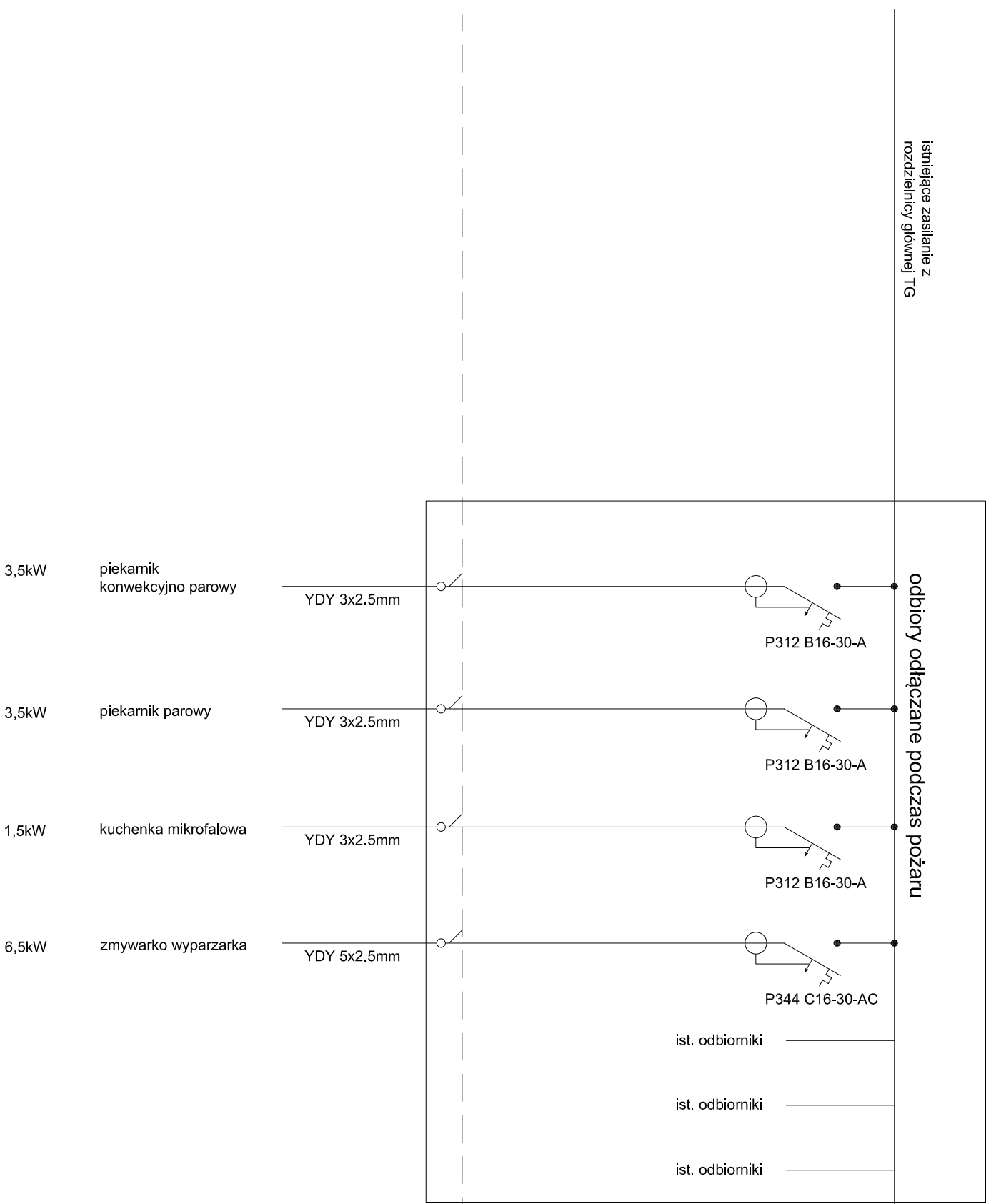
W trakcie funkcjonowania pracowni kulinarnej będą wytwarzane odpadki takie jak opakowania papierowe, foliowe, szklane po produktach spożywczych oraz resztki pokarmów. Odpady będą segregowane i wrzucane do odpowiednich pojemników na śmieci, zlokalizowanych w dolnej szufladzie szafy zlewozmywakowej z elektrycznym wspomaganym otwieraniem.

Po zakończeniu prac kuchennych śmieci zostaną wyniesione do śmietnika na zewnątrz budynku.

6. Wytyczne techniczne

- Wszystkie wyroby i materiały budowlane winny posiadać atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania w budownictwie na rynku krajowym z uwzględnieniem wymogów sanitarnych dla projektowanych pomieszczeń zaplecza gastronomicznego.
- Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni.
Ściany muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym i nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci – do wysokości, co najmniej 2,0 m.
Połączenia ścian i posadzek w miarę możliwości wykonać z elementów wyoblonych (szczelnych i łatwych do zmywania).
Wszystkie drzwi w zakładzie winny być gładkie, łatwo zmywalne.
Podłogi w pomieszczeniach powinny być gładkie, nie nasiąkliwe, łatwo zmywalne, niepyłące, nieśliskie oraz odporne na ścieranie i łatwe do czyszczenia. Cokoliki przypodłogowe, o wysokości 5-10cm, winny być wykonane z tego samego materiału, co posadzki.
- Do umywalk i zlewozmywaków należy doprowadzić ciepłą i zimną wodę z miejskiej sieci wodnokanalizacyjnej.
- Przy umywalkach należy przewidzieć pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku.
- Wentylację pomieszczeń istniejąca grawitacyjna.
- Instalacja elektryczna – zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi do urządzeń.
- Gniazda wtykowe jednofazowe hermetyczne.
- Zapewnić prawidłowe oświetlenie stanowisk pracy. Pod szafkami wiszącymi zamontować oświetlenie led

Rozbudowa istniejącej rozdzielni RE o projektowane dodatkowe wyposażenie kuchni



SCHEMAT ROZBUDOWY ISTNIEJĄCEJ ROZDZIELNI ELEKTRYCZNEJ RE

OBIEKT:	PRZEBUDOWA POMIESZCZENI ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSILKÓW DLA UCZESTNIKÓW SDS			Zakład Inwestycji Miejscich sp. z o.o. P. Orleański, M. Orleańska-Ordyniak Al. Powstańców Wielkopolskich 20 63-400 Ostrow Wielkopolski tel. (62) 735-02-34 e-mail: zfininvestycja@gmail.com NIP: 622-10-90-267
LOKALIZACJA:	Aleja Słowackiego 1C 63 - 400 Ostrow Wielkopolski			
INWESTOR:	ŚRODOWISKOWY DOM SAMOPOMOCY Aleja Słowackiego 1C; 63 - 400 Ostrow Wielkopolski			
STADIUM:	PROJEKT BUDOWLANY			GRUDZIEŃ 2020
PROJEKTANT:	branża budowlana	mgr inż. Paweł Orleański	UAN.7342.26/91	podpis
ASYSTENT PROJEKTANTA:	branża budowlana	mgr inż. Magdalena Orleańska-Ordyniak	UAN.7342.26/91	podpis
KIEROWNIK ZESPÓŁU PROJEKTOWEGO		mgr inż. Paweł Orleański	UAN.7342.26/91	podpis
				T-2

Nazwa zadania:	PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS
----------------	--

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI

Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
1	2	3	4	5

POMIESZCZENIE KUCHNI



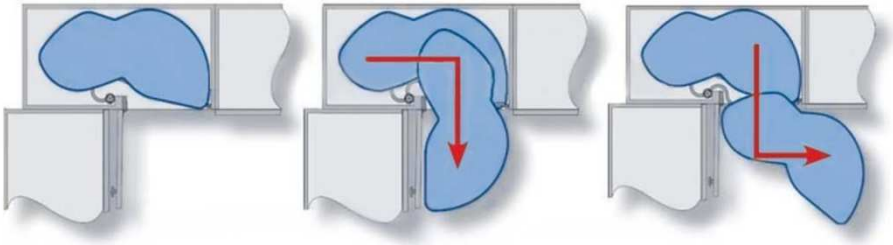
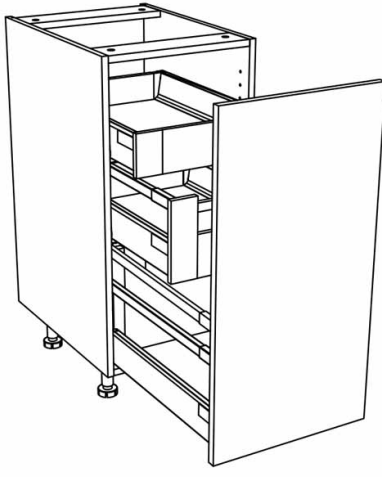
Zabudowa kuchenna – styl nowoczesny, prosty, gładki. **Kolorystykę uzgodnić z Inwestorem.**

Front z płyty MDF lakierowanej półmatowej gr. 18-19 [mm], korpus z płyty laminowanej z obrzeżem PCV gr. 16 [mm]; wys. 82-86 [cm] (wysokość blatu 90[cm]), nóżki 10 [cm] regulowane, uchwyt wyfrezowany we froncie szafki; cokół podszafrkowy PCV z uszczelką w kolorze mebli; delikatne meblowe aluminiowe uchwyty krawędziowe frezowane o gładkich i zaokrąglonych krawędziach np. Picado firmy GTV




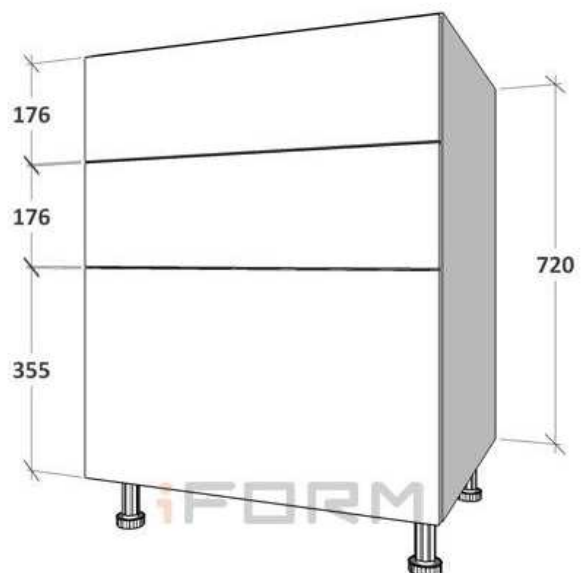
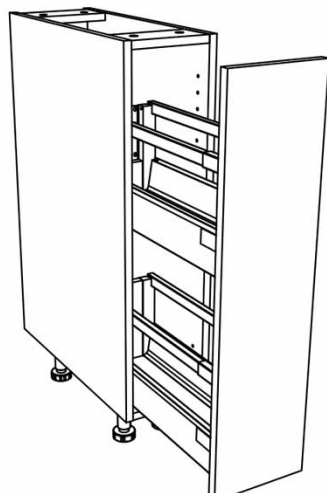
Od spodu, na całej długości szafek kuchennych wiszących zamontować listwę LED o natężeniu światła min. 1800 lm na 1m.

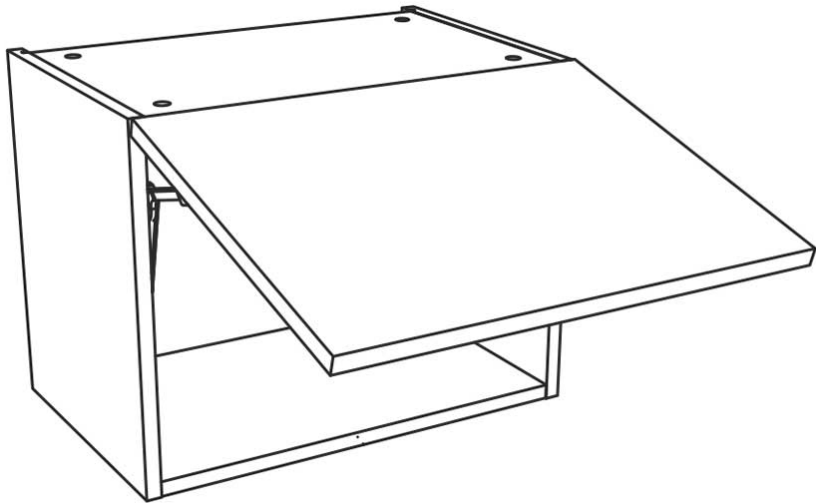
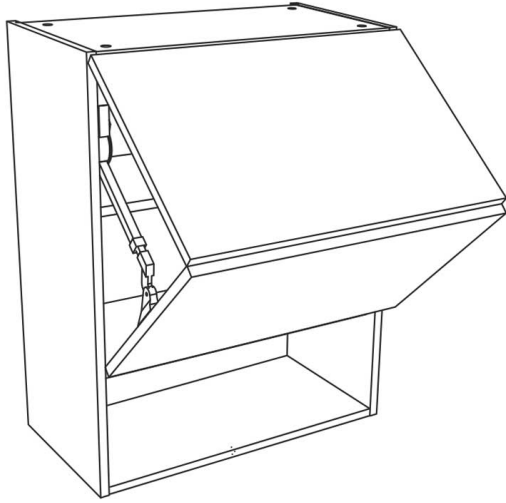

1.	1	<p>Szafa cargo otwierana jak lodówka, szafka wyposażona w zawiasy z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie). Zabudowa kuchenna – styl nowoczesny, prosty, gładki</p> <p>Wys. 181 [cm] , głębokość: 50 [cm], szerokość: 60 [cm]; Wyposażenie: - system Tandem; ilość koszy: 6 + 6</p>	[kpl.]	1
2.	2	<p>Słupek pod zabudowę - 2 piekarniki i kuchenka mikrofalowa oraz doln szufladka Wys. 181 [cm] , głębokość: 60 [cm], szerokość: 60 [cm]</p>	[szt.]	1
3.	3	<p>Szafka zlewozmywakowa szer. 90[cm], głębokość 56 [cm]; drzwi wyposażone w system cichego domykania Wyposażenie: - kosz na śmieci o poj. 30 l do szafki z frontem na zawiasach. W momencie otwierania szafki pokrywa lekko się unosi, a pojemnik wyjeżdża razem z frontem.</p>	[kpl.]	1
4.	4	<p>Szafka dolna z jednym frontem i dwoma szufladami wewnętrznymi. głębokość: 56 [cm], szerokość: 60 [cm];</p>	[szt.]	2



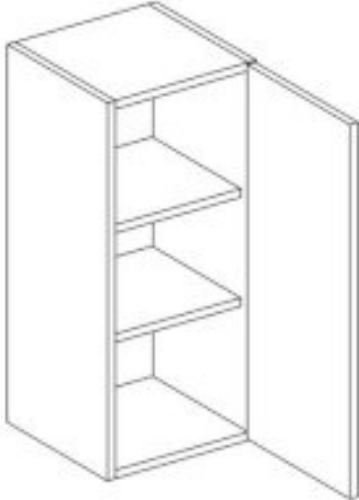


Nazwa zadania:		PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS		
ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI				
Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
		<p>szuflady wyposażone w prowadnice z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie), szuflada z pełnym wysuwem o udźwigu do 30kg; drzwi wyposażone w system cichego domykania, kąt otwarcia 110°.</p> 		
5.	5	<p>Szafka dolna narożna wsuwana</p> <p>Wyposażenie: 2 niezależne półki narożne nerka front 500 [mm] do szafki szerokości 1000 [mm], prawe; cichy domyk do każdej półki, dna pokryte matą antypoślizgową; udźwig każdej półki: 25 [kg]</p>  <p>Otwieranie nerki prawej</p> 	[kpl.]	1
6.	6	<p>Szafka kuchenna dolna z trzema szufladami (w tym dwie szuflady wewnętrzne) głębokość: 56 [cm], szerokość: 40 [cm];</p> <p>szuflady wyposażone w prowadnice z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie), szuflada z pełnym wysuwem o udźwigu do 30kg; drzwi wyposażone w system cichego domykania, kąt otwarcia 110°.</p> 	[szt.]	2
7.	7	<p>Szafka zlewozmywakowa szer. 80[cm], głębokość 56 [cm]; szuflady wyposażone w prowadnice z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie),</p> <p>Wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 szuflada zlewozmywakowa wysoka w kształcie litery U (dno szuflady wycięte w obszarze samego zlewu), np. na gąbki, tabletki do zmywania, płyn do mycia naczyń - 1 szuflada na pojemniki na segregację śmieci o wys. 30 [cm] z systemem elektrycznego otwierania – naciśnięcie frontu ręką lub kolaniem, np. system Servo-Drive firmy Blum - kosz na śmieci do szuflady – pojemniki o wysokości 30 [cm]: pojemnik 15 [l] – 3 [szt.]; pojemnik 7 [l] – 3 szt. + wkładka – tacka stabilizująca 	[kpl.]	1

Nazwa zadania: PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI


Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
				
8.	8	<p>szafka z 3 szufladami, szuflady wyposażone w prowadnice z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie), szuflada z pełnym wysuwem o udźwigu do 40kg głębokość: 56 [cm], szerokość: 90 [cm];</p> 	[szt.]	2
9.	9	<p>Szafka dolna do zabudowy cargo wyposażona w prowadnice z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie) głębokość: 56 [cm], szerokość: 30 [cm];</p> 	[szt.]	1
10.	10.	<p>Górna szafka kuchenna z jedną klapą uchylną, front otwierane do góry za pomocą podnośnika gazowego, szafka wyposażona w zawiasy z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie) Wysokości 36 [cm], głębokość: 33 [cm], szerokość: 80 [cm];</p>	[szt.]	1

Nazwa zadania:		PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS		
ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI				
Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
				
11	11.	Górna szafka kuchenna z 2 półkami, front szafki składa się z części jedno drzwiowej łamanej otwieranej do góry za pomocą podnośnika gazowego, szafka wyposażona w zawiasy z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie) Wysokości 72 [cm], głębokość: 33 [cm], szerokość: 90 i 80 [cm]; 	[szt.]	2 1
12.	12	szafka górna otwarta z 2-półkami wysokość: 72 [cm] głębokość: 33 [cm], szerokość: 40 [cm]; 	[szt.]	1
13.	13	Blaty kuchenne gr. 4 [cm] Płyta MDF pokryta warstwą laminatu HPL Cechy blatu: wytrzymałość mechaniczna, odporność na zabrudzenia oraz działanie promieni UV, odporność na ścieranie, odporność na podwyższoną temperaturę; klasa higieny E-1. Wszystkie krawędzie i łączenia płyt zwłaszcza w miejscach narażonych na permanentny kontakt z wodą (nacięcia, otwory pod zlew) zabezpieczyć za pomocą specjalnych listew i obrzeży oraz silikonu sanitarnego.	[m ²]	5,10
14.	14	Stół kuchenny Wymiary: długość: 180 [cm], szerokość: 60 [cm], wysokość: 75 [cm], blat gr. min 2,5 [cm] np. konstrukcja stalowa malowana proszkowo, blat gr. 25 [mm], obustronnie pokryty melaminą, wzmocniony dodatkowo warstwą, krawędzie blatu pokryte obrzeżem ABS	[szt.]	1



Nazwa zadania:		PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS		
ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI				
Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
				
15.	15	Krzesła kuchenne Krzesło z wysokim oparciem, tapicerowane (ekoskóra), nogi metalowe 	[szt.]	4
16.	16	Górna szafka kuchenna z jednymi drzwiami, wyposażona w zawiasy z zintegrowanym hamulcem (ciche domykanie) oraz 2 półki. Wysokości 92 [cm], głębokość: 42 [cm], szerokość: 60 [cm]; 	[szt.]	1
WYPOSAŻENIE:				
1.	A	Lodówka dwudrzwiowa side by side, bezszronowa (no Frost) Wymiary: (wys./szer./gł.): ca. 182,5/90,8/73,3 [cm] Pojemność chłodziarki / zamrażarki: 361 [l] / 203 [l] Sterowanie: elektroniczne Bezszronowa – pełny NoFrost Kolor: stal nierdzewna Wyświetlacz i sterowanie (chłodziarka i zamrażarka) LED Alarm otwartych drzwi np. Lodówka Samsung Chef Collection RF56J9041SR  	[szt.]	1

Nazwa zadania:	PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS
----------------	--

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI


Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
2.	B	<p>Piekarnik do zabudowy wielofunkcyjny z termosondą Wymiary: 59,5 x 56,7x 59,4[cm] Moc: 3,5 [kW], napięcie: 230 [V]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem • Sterowanie dotykowe • Wielojęzyczny wyświetlacz LCD • Funkcje: suszenie, zamrożone potrawy, grill, utrzymywanie ciepła, nawilżanie, pizza, ogrzewanie talerzy, utrzymywanie temperatury, powolnegotowanie, termoobieg, grillowanie turbo, konwencjonalne/tradycyjnepieczenie, rozmrażanie, wyrastanie ciasta, grzanie dolne, pieczeniechleba • Automatyczne programy wagowe • Funkcja pamięci, możliwość zapisania często używanych ustawień • Termosonda • Elektroniczna regulacja temperatury • Automatyczne propozycje temperatury • Typ drzwi/maks. temp. drzwi [K]: 4 szyby/20 • Funkcja szybkiego nagrzewania • Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie • Funkcja automatycznego wyłączenia piekarnika • Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana, głęboka brytfanna • Łatwe do czyszczenia drzwi • Wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi piekarnika • Halogenowe oświetlenie piekarnika • Oświetlenie przy otwartych drzwiach • Wentylator chłodzący • Zakres temperatur: 30°C – 300°C <p>np. piekarnik SenseCook BPK842320M firmy AEG</p> 	[szt.]	1
3.	C	<p>Piekarnik konwekcyjno – parowy z termosondą Wymiary: 59,5 x 56,7x 59,4[cm] Moc: 3,5 [kW], napięcie: 230 [V]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piekarnik do zabudowy • Piekarnik wielofunkcyjny z funkcją piekarnika parowego • Sterowanie dotykowe • Wielojęzyczny wyświetlacz LCD • Funkcje: grzanie dolne, pieczenie chleba, konwencjonalne/tradycyjnepieczenie, rozmrażanie, wyrastanie ciasta, suszenie, zamrożone potrawy, para 100%, grill, duża wilgotność, mała wilgotność, średnia wilgotność, utrzymywanie ciepła, nawilżanie, pizza, ogrzewanie talerzy, utrzymywanietemperatury, powolne gotowanie, Sous Vide, regeneracja parowa ,termoobieg, grillowanie turbo, funkcja Yoghurt • Automatyczne programy wagowe • Funkcja pamięci, możliwość zapisania często używanych ustawień • Termosonda • Elektroniczna regulacja temperatury • Automatyczne propozycje temperatury • Typ drzwi/maks. temp. drzwi [K]: 4 szyby/30 • Funkcja szybkiego nagrzewania • Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie • Funkcja podgrzewania i utrzymywania ciepła • Funkcja przedłużania czasu • Wskaźnik ciepła pozostałego • Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana, głęboka brytfanna • Łatwe do czyszczenia drzwi • Wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi piekarnika • Zabezpieczenie przed dziećmi • Halogenowe oświetlenie piekarnika • Oświetlenie przy otwartych drzwiach • Wentylator chłodzący • Zakres temperatur: 30°C – 230°C <p>np. piekarnik parowy SteamPro BSK792320M firmy AEG</p>	[szt.]	1

Nazwa zadania:		PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS		
ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI				
Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
				
4.	D	<p>Kuchenka mikrofalowa Wymiary: 59,5 x 40x 38,8[cm] Moc: 1,5 [kW], napięcie: 230 [V]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Możliwość zabudowy z innymi urządzeniami: nadpiekarnikiem • Mechanizm otwierania drzwi: przycisk • Tryby gotowania: grill, mikrofałe, mikrofałe i grill • Moc mikrofał: 900 W, liczba poziomów: 8 • Moc grilla: 1000 W • Automatyczne programy rozmrażania • Sygnalizacja końca cyklu gotowania • Wyświetlacz LED • Wybór mocy za pomocą przycisków dotykowych • Zegar elektroniczny z timerem • Oświetlenie wewnętrzne • Średnica i rodzaj talerza obrotowego: 315 mm, szkło • Dołączone akcesoria: stojak <p>np. kuchenka mikrofalowa MSB2547D-M firmy AEG</p>	[szt.]	1
				
5.	E	<p>Płyta indukcyjna ceramiczna Wym.: 80 x 52 x 5,1 [cm] Moc: 11 [kW], napięcie 230 [V] Bezramkowa płyta grzejna z 6 strefami grzejnymi ϕ150 – 230 [mm] (3 strefy grzejne 230x390 [mm]). Funkcje: - rozpoznawanie wielkości garnków; - funkcja booster – szybkie podgrzewanie; - wyłączenie przy braku naczynia do gotowania; - wskaźnik zalegania ciepła (wskazanie ciepła resztkowego – wskazanie gorących stref); - możliwość komunikacji pomiędzy wyciągiem i płytą grzejną (okap reaguje automatycznie na ustawienia płyty grzejnej); - timer.</p> <p>np. płyta indukcyjna ceramiczna KM 7575FL (możliwość łączenia ze SmartLine) firmy Miele</p>	[szt.]	1
				

Nazwa zadania:		PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS		
ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI				
Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
6.	F	<p>Płyta indukcyjna ceramiczna Wym.: 38 x 52 x 5,1 [cm] Moc: 3,6 [kW], napięcie 230 [V] Bezramkowa płyta grzejna z 2 strefami grzejnymi ϕ150 – 230 [mm] (1 strefa grzejna 230x390 [mm]). Funkcje: - rozpoznawanie wielkości garnków; - funkcja booster – szybkie podgrzewanie - wyłączenie przy braku naczynia do gotowania; - wskaźnik zalegania ciepła (wskazanie ciepła resztkowego – wskazanie gorących stref) np. płyta indukcyjna ceramiczna CS 7612 FL element SmartLine firmy Miele</p> 	[szt.]	1
7.	G	<p>Okap kuchenny przyścienny ze stali szlachetnej z możliwością komunikacji pomiędzy wyciągiem i płytą grzejną (okap reaguje automatycznie na ustawienia płyty grzejnej) np. wyciąg kuchenny DA 4228 W Puristic Plus firmy Miele</p> <p>Wymiary: 119,8 x 50 x 62 [cm] Wydajność - 630 (m³/h) Poziom mocy akustycznej przy najwyższym biegu do 64 [dB] Oświetlenie led</p> 	[szt.]	1
8.	H	<p>Gastronomiczna zmywarko-wyparzarka z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie + uzdatniacz wody</p> <p>Urządzenie przystosowane do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1; max wysokość mytego naczynia 320 [mm] Materiał: stal nierdzewna Wymiary (szer./gł./wys.): 65,5/68/83,5 [cm] Moc elektryczna: 6,5 [kW] Napięcie: 400 [V]</p>	[szt.]	1


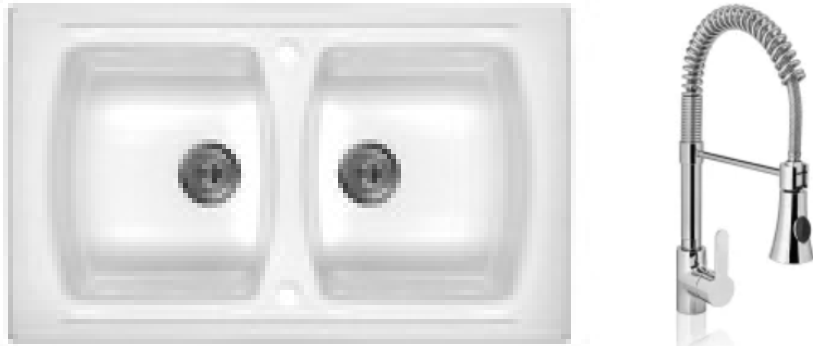
Nazwa zadania:	PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS
----------------	--

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI

Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
				
9.	I	<p>Zlewozmywak ceramiczny wpuszczany o wym. ca.116 x 50 [cm], 2- komorowy, z ociekaczem, w zestawie z syfonem; głębokość komory min 18,5 [cm]; otwór przelewowy, otwór na kran; odpływ z automatycznym otwieraniem; wykończenie gładkie + bateria kuchenna z wyciąganą wylewką z polerowanej stali nierdzewnej</p> 	[kpl.]	1
10.	J	<p>Umywalka ceramiczna wisząca (mała) o wym. ca. 36 x 26 [cm] z powłoką Reflex, z systemem przelewowym i otworem na baterię + bateria umywalkowa + syfon umywalkowy rurowy</p> 	[kpl.]	1
11.	K	<p>Dozownik mydła w płynie Materiał: stal nierdzewna szorstkowana, wykończenie matowe; pojemność: 1 [l]; kontrola: okienko do kontroli poziomu mydła w dozowniku; zamykanie: zamek i kluczyk metalowy; system: zawór niekapek; sposób dozowania: automatyczny (sensor ruchu); napełnianie: z kanistra; zasilanie: adapter (DC)</p> 	[szt.]	1
12.	L	<p>Podajnik ręczników papierowych Materiał: stal nierdzewna szorstkowana, wykończenie matowe; pojemność: 600-800 listków mocowanych na specjalnym uchwycie; zamykanie: na kluczyk</p> 	[szt.]	3

Nazwa zadania:	PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS
----------------	--

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI





Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
13.	Ł	Kloc masarski bez podstawy 40x40x10 [cm] z wysokiej jakości drewna bukowego, pozbawiony skaz, pęknięć 	[szt.]	1
14.	P	Zlewozmywak ceramiczny wpuszczany w blat o wym. ca.86 x 50 [cm], 2- komorowy, w zestawie z syfonem; głębokość komory 22 [cm]; otwór na kran; wykończenie gładkie + bateria kuchenna z wyciąganą wylewką z polerowanej stali nierdzewnej 	[kpl.]	1
15.	R	Roleta aluminiowa o wym . 40 x 60 [cm] z kasetą schowana w ścianie		

OBIERALNIA

1.	M	Stół przyścienny ze zlewem jedнокomorowym z blatem roboczym i z półką dolną; rant tylny o wysokości 40 [mm]; nogi o regulowanej wysokości; otwór pod baterię + bateria zlewozmywakowa z wyciąganym prysznicem z polerowanej stali nierdzewnej Materiał: stal nierdzewna Wymiary (wys./szer./gł.): 85/100/60 [cm] 	[kpl.]	2
2.	N	Naświetlacz sterylizator do jaj: Urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj (jednorazowo 30 szt.) i noży (17 szt. o dł. 32 [cm]) Materiał: stal nierdzewna Wymiary (szer./gł./wys.): 36/53/24,5 [cm] Moc elektryczna: 0,077 [kW] Napięcie: 230 [V] 	[szt.]	1

Nazwa zadania:	PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY, 63-400 OSTRÓW WIELKOPOLSKI, AL. SŁOWACKIEGO 1C, W CELU ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ. ORAZ DOSTOSOWANIE KUCHNI DO PRZYGOTOWANIA GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA UCZESTNIKÓW ŚDS
----------------	--

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA KUCHNI

Lp.	Ozn.	Rodzaj wyposażenia	Jednostka	Ilość
3.	J	<p>Umywalka ceramiczna wisząca (mała) o wym. ca. 36 x 26 [cm] z powłoką Reflex, z systemem przelewowym i otworem na baterię + bateria umywalkowa + syfon umywalkowy rurowy</p> 	[kpl.]	1
4.	K	<p>Podajnik ręczników papierowych Materiał: stal nierdzewna szczotkowana, wykończenie matowe; pojemność: 600-800 listków mocowanych na specjalnym uchwycie; zamykanie: na kluczyk</p> 	[szt.]	2
5.	L	<p>Dozownik mydła w płynie Materiał: stal nierdzewna szczotkowana, wykończenie matowe; pojemność: 1 [l]; kontrola: okienko do kontroli poziomu mydła w dozowniku; zamykanie: zamek i kluczyk metalowy; system: zawór niekapek; sposób dozowania: automatyczny (sensor ruchu); napełnianie: z kanistra; zasilanie: adapter (DC)</p> 	[szt.]	2
6.	O	<p>Hoker kuchenny Wysokość 60 [cm], szerokość 30 [cm]</p> 	[szt.]	1

POMIESZCZENIE KUCHNI I OBIERALNI

1.		<p>Płytki podłogowe Minimalne właściwości techniczne płytek podłogowych: - łatwozmywalność: klasa odporności na plamienie 4 - 5, - antypoślizgowość: klasa min R9, - ścieralność: klasa ścieralności PEI 5 lub ścieralność wgłębna max 175 mm³ (płytki barwione w masie), - wymiary: min 60 x 60 [cm].</p>	[m ²]	19,14
2.		<p>Płytki ściennie Minimalne właściwości techniczne płytek ściennych: - łatwozmywalność: klasa odporności na plamienie 4 - 5, - wymiary: min 30 x 60 [cm],</p>	[m ²]	39,82