**CUW-SAZ.4441.9.2021**

1. Przeprowadzenie wizji lokalnej oraz ocena potencjału kuchni pod kątem przydatności
	1. Przeprowadzenie wizji lokalnej wraz z ekspertyzą techniczną przydatności kuchni, w tym:

- instalacji wodno-kanalizacyjna

- instalacji elektryczna

- instalacji oświetleniowa

- instalacji centralnego ogrzewania

- instalacji teletechniczna/teleinformatyczna

- instalacji zabezpieczeń ppoż.

- instalacji wentylacyjna

- warunków bhp

- warunków architektoniczno-budowlanych (ściany, drzwi , okna, otwory, sufity),

2) Ocena potencjału kuchni pod kątem przydatności, w tym:

- ocena i weryfikacja zainstalowanego sprzętu gastronomicznego w kuchniach wskazanych lokalizacji

- spis oraz opis stanu faktycznego zainstalowanego sprzętu gastronomicznego z uwzględnieniem ekspertyzy technicznej sprzętu znajdującego się w poszczególnych kuchniach

- inwentaryzacja istniejących sieci (w zakresie opracowania/ przebudowy istniejących instalacji wewnętrznych) oraz dokładny opis ich stanu technicznego i możliwości ich wykorzystania,

**2.** Przygotowanie dokumentacji z ekspertyzy technicznej oraz kosztorysowej wskazanych pomieszczeń zdolnych do wykorzystania

1. Ustalenie, zidentyfikowanie i ocena zagrożeń jakości czynników (biologicznych, chemicznych i fizycznych) mogących wystąpić na wszystkich etapach procesu produkcyjnego, począwszy od przyjęcia surowców na dystrybucji kończąc,

2) Uwzględnienie w dokumentacji urządzeń i sprzętu potrzebnego do przyjęcia środków spożywczych, ich transportu wewnętrznego, przechowywania, ważenia i pakowania, z uwzględnieniem temperatury dla danego towaru spożywczego uniemożliwiającego ich zepsucie czy zanieczyszczenie,

3) Opracowanie projektu instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (HACCP i GHP),

4) Zaprojektowanie układu organizacyjnego wybranej/wybranych kuchni, magazynu chłodniczego, szafy mroźnej i magazynu produktów suchych zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego,

5) Dokumentacja o pomieszczeniach dodatkowych takich jak : chłodnia- magazyn chłodniczy, pomieszczenie do przechowywania suchych artykułów spożywczych, pomieszczenie socjalne – przebieralnia dla osób z kuchni, pomieszczenie biurowe dla osoby kierującej kuchnią, łazienka dla pracowników kuchni, zmywak, miejsca do obróbki artykułów spożywczych, stanowisko do wydawania posiłków, stanowisko do pakowania posiłków dla innych miejsc zewnętrznych obsługiwanych przez kuchnię,

6) Spis zapotrzebowania na wyposażenie technologiczne wraz z jego szacunkową wartością, w tym m.in.:

- meble i urządzenia – ogólnie

- stoły robocze oraz stoły ze zlewem

- regały ze stali nierdzewnej

- okapy wyciągowo-nawiewne ( ze stali nierdzewnej)

- okap wywiewny typu kondensacyjnego z nawiewem

- kuchnie elektryczne na podstawie, kotły

- szafy chłodnicze i mroźnicze

- piec konwekcyjno – parowy

- zmywarki do naczyń stołowych

- komory chłodnicze,

7) Określenie liczby osób potrzebnych do zatrudnienia, opis poszczególnych stanowisk.