

STRONA TYTUŁOWA		
	Patryk Kosmala Tel. 790 697 484 e-mail patryk.kosmala@3desk.pl NIP 698 170 81 20	<u>BIURO</u> Osiedle Konstytucji 3 Maja 6/1 64-000 Kościan
		<u>SIEDZIBA</u> ul. Boczna 11, 64-000 Stare Oborzyska NIP 698 170 81 20

TYTUŁ ZADANIA	"Przebudowa Szkoły podstawowej nr 4 wraz z otoczeniem w Kościanie".	
INWESTOR	Gmina Miejska Kościan, 64-000 Kościan, Al. Kościuszki 22	
TYTUŁ PROJEKTU	TECHNOLOGIA KUCHNI	
TOM	II	
LOKALIZACJA INWESTYCJI	Kościan ul. Abp. Antoniego Baraniaka 1, dz. nr 2671/6	
STADIUM DOKUMENTACJI	PROJEKT TECHNOLOGICZNY	
BRANŻA	BUDOWLANA	
PROJEKTOWAŁ	mgr inż. Beata Kownacka upr. nr WKP/0212/POOK/04	<u>SPECJALNOŚĆ</u> KONSTRUKCYJNA
	<u>PODPIS</u>	
DATA OPRACOWANIA	MARZEC 2022	

ZAWARTOŚĆ:

1. opis technologii
2. wykaz urządzeń zaplecza kuchennego - tabela nr 1
3. przykładowy opis urządzeń do zamówienia - tabela nr 2
4. rysunek - rzut części piwnic – technologia kuchni

I. Dane ogólne dotyczące budynku szkoły, z którego w części piwnicy przewiduje się przeprowadzenie modernizacji i remontu pomieszczeń i zaplecza kuchennego

1. Przedmiot zamierzenia budowlanego

Przedmiotem inwestycji na terenie działki nr 2671/6 zlokalizowanych w Kościanie, na których zlokalizowane są budynki Szkoły Podstawowej jest projekt technologiczny i budowlany części piwnic objętych opracowaniem. Obecnie budynek jest w trakcie przebudowy i remontu. Przebudowa i remont związana jest w głównej mierze z termomodernizacją budynku

- Budynek trzykondygnacyjny, murowany z podpiwniczeniem wykorzystywanym , jako pomieszczenia szkolne, jednakże z pomieszczeniami nie przeznaczonymi na stały pobyt ludzi. Budynek z dachem płaskim pokrytym papą. Budynek wykonany w technologii tradycyjnej murowanej.
- Budynek usytuowany w odległości ok. 20 m od frontowej granicy działki. Dojazd do budynku jest możliwy bezpośrednio z drogi gminnej.

2. Istniejący stan zagospodarowania działki nr 2671/6

Działka jest terenem zabudowanym budynkiem szkoły, sali gimnastycznej i łącznika. Działka posiada przyłącza wody, prądu, gazu i kanalizacji. Jest zagospodarowana zielenią. W związku z prowadzonymi robotami budowlanymi wokół budynku, utwardzenia terenu i zieleni uległ częściowemu zniszczeniu. W miejscach zniszczonych należy wykonać nowe utwardzenia oraz nasadzenia zielenią niską i średniowysoką.

3. Projektowane zagospodarowanie działki nr 2671/6

Na działkach nie przewiduje się dokonywania zmian w zagospodarowaniu terenu. Niniejszy projekt określa jedynie konieczność wykonania utwardzeń oraz nasadzenia zielenią niską i średniowysoką w miejscach uszkodzonych i zniszczonych.

3.1 Urządzenia budowlane związane z budynkiem

przyłącze wodociągowe
przyłącze kanalizacyjne
przyłącze kanalizacji deszczowej
przyłącze energetyczne
przyłącze gazowe

3.2 Sposób odprowadzania lub oczyszczania ścieków

Ścieki odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej

3.3. Układ komunikacyjny

Dostęp do działki znajduje się, przy drodze gminnej. Nie przewiduje się zmian w układzie komunikacyjnym na terenie szkoły.

3.4 Sposób dostępu do drogi publicznej

Działka posiada bezpośredni dostęp do drogi publicznej.

3.5 Parametry techniczne sieci i urządzeń uzbrojenia terenu

W ulicy Bp Antoniego Baraniaka znajdują się sieci :

- wodociągowa o średnicy 110 mm,
- kanalizacji sanitarnej o średnicy 200 mm
- kanalizacji deszczowej o średnicy 600 mm
- gazowa gm100
- energetyczna eN

4. Zestawienie powierzchni,

Powierzchnia zabudowy :	Nie ulega zmianie m ²
Powierzchnia użytkowa :	Nie ulega zmianie m ²
Powierzchnia utwardzeń:	Nie ulega zmianie m ²
Powierzchnia biologicznie czynna – liczona w 100%:	Nie ulega zmianie m ²
Powierzchnia działki:	14 843 m ²

5. Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektu budowlanego

Niniejsze opracowanie nie wprowadza zmian w stosunku do formy architektonicznej budynku objętego modernizacją

6. Dane wynikające z decyzji o warunkach zabudowy;

Brak jest konieczności analizy, gdyż budynek nie podlega zmianom w sposobie użytkowania terenu oraz nie wprowadza zmian w gabarytach obiektu. Dla przedmiotowego zakresu brak jest konieczności uzyskiwania decyzji o warunkach zabudowy.

7. charakterystyczne parametry części obiektu budowlanego podlegającego modernizacji

7.1. Kubatura obiektu projektowanego

bez zmian m³

7.2. Powierzchnia użytkowa części objętej opracowaniem

Pomieszczenia i zaplecze kuchenne

84,62 m²

7.3. Wysokość pomieszczeń: 2,5 m

7.4. Ilość kondygnacji

3 : piwnica + parter+ I piętro

8. Liczba lokali mieszkalnych i użytkowych

lokale mieszkalne – 0

lokale użytkowe – 0

9. Dostępność dla osób niepełnosprawnych

Budynek w parterze został przystosowany dla osób niepełnosprawnych poprzez zastosowanie podjazdu dla osób niepełnosprawnych.

Ponadto:

drzwi wejściowe do budynku o szerokości umożliwiającej przejazd wózkiem dla osób niepełnosprawnych – szerokość w świetle przejścia min 90 cm

sanitariaty dostosowano do potrzeb osób niepełnosprawnych

drzwi do gabinetów zlokalizowane na parterze o szerokości umożliwiającej przejazd wózkiem dla osób niepełnosprawnych – szerokość w świetle przejścia 90 cm

II. Technologia

Niniejsze opracowania obejmuje część opisową projektu technologii dla części piwnicy- pomieszczeń i zaplecza kuchennego. Opis zawiera ustalenia dotyczące wyposażenia obiektu w urządzenia, sprzęt oraz wytyczne budowlane i instalacyjne.

1. Opis ogólny

Stołówka i kuchnia mieszczą się pomiędzy dwoma klatkami schodowymi znajdującymi się w budynku szkoły. Obok pomieszczeń kuchni i stołówki w piwnicy znajdują się takie pomieszczenia jak biblioteka i czytelnia. Jedna z klatek schodowych prowadzi do łącznika, którym można przejść na salę gimnastyczną ale też na zewnątrz budynku szkoły od jego tylnej strony.

Dokumentacja powstała na okoliczność przeprowadzanego remontu generalnego kuchni, podczas którego warto usprawnić funkcjonowanie kuchni i lepiej wykorzystać przestrzeń. W związku z powyższym przewiduje się zmianę układu pomieszczeń pomocniczych kuchni.

Obok głównych pomieszczeń tzn. kuchni, w której przygotowywane będą dania oraz zmywalni i wydawania posiłków powstanie pomieszczenie przygotowywania brudnych warzyw oraz wyparzania jaj, pomieszczenie socjalne z toaletą dla pracowników kuchni, schowek porządkowy dla kuchni. Ponadto pomieszczenie magazynowe warzyw zostanie przeniesione z pomieszczenia pod schodami przy stołówce do pomieszczenia pod schodami przy kuchni. Pomieszczenia magazynowe z lodówkami i regałami uzyskają bezpośrednią komunikację z korytarzem kuchni.

2. Opis rozwiązań funkcjonalnych:

Kuchnia wraz ze zmywalnią naczyń została wyodrębniona funkcjonalnie z części budynku. Dostępna jest dla personelu poprzez niezależne wejście z komunikacji ogólnej.

Technologia kuchni umożliwia i dopuszcza przygotowywanie śniadań, obiadów, podwieczorków oraz napojów ciepłych (mleko, kakao, herbata, kawa) oraz zimnych (różnego rodzaju soków).

Technologia kuchni zakłada przygotowywanie posiłków, stąd przewidziano wprost z korytarza części kuchennej dostęp do pomieszczenia, w którym przewiduje się obróbkę żywności brudnej, tj: warzywa, owoce, jaja. Skąd poprzez okno podawcze gotowe warzywa i jaja będą trafiały do obróbki dalszej w kuchni.

Zwraca się uwagę, że obróbka jaj w pomieszczeniu musi odbywać się poza obróbką warzyw.

W części kuchni - przygotowalni posiłków przewiduje się stanowiska przygotowywania posiłków i stanowisko podgrzewania. Wstępne przygotowanie produktów (porcjowanie) odbywa się w pomieszczeniu kuchni na stole zaopatrzonym w blat roboczy. Stanowiska przygotowywania posiłków należy zaopatrzyć w gniazda elektryczne do podłączenia drobnego sprzętu kuchennego, np. blendery, krawalnice, roboty kuchenne.

Część przygotowywania posiłków jest powiązana ze zmywalnią poprzez pomieszczenie wydawania posiłków z szafą przelotową. Gotowe posiłki trafiać będą do uczniów przez pomieszczenie rozdzielające pomiędzy zmywalnią a kuchnię. W zmywalni musi znajdować się zmywarka z funkcją wyparzania. Zwrot brudnych naczyń odbywać się będzie poprzez okno bezpośrednio do zmywalni na stół odkładczy brudnych naczyń w celu przygotowania ich do umieszczenia w zmywarkach.

Czyste naczynia umieszczane będą w szafach przygotowanych w pomieszczeniu kuchni i pomieszczeniu rozdziału posiłków.

Do kuchni należą również dwa pomieszczenia magazynowe z dostępem z korytarza kuchni, w których przechowywane będą produkty. W jednym z pomieszczeń zaplanowano lodówki i regał na produkty w słoikach a w drugim szafy do przechowywania owoców, soków, produktów sypkich.

Wynoszenie odpadów z pomieszczenia przygotowalni, kuchni oraz zmywalni odbywać się będzie poza godzinami dostaw towarów w szczelnie zamkniętych pojemnikach.

Z korytarza kuchni przewidziano dostęp do pomieszczenia ze sprzętem i środkami do sprzątania pomieszczeń kuchennych oraz do pomieszczenia socjalnego pracowników kuchni. Z pomieszczenia socjalnego możliwe jest skorzystanie z toalety pracowników kuchni.

3. Program użytkowy części objętej opracowaniem:

Program użytkowy zaplecza kuchennego został opracowany na podstawie informacji uzyskanej od użytkownika.

Istnieje możliwość przygotowania posiłków:

- śniadanie
- obiad dla 230 osób;
- podwieczorek

W szkole istnieje system wydawania posiłków na 2 tury w trakcie 20 minutowych przerw lekcyjnych.

Praktykowane są dwa sposoby podawania posiłków do stolików: przez personel lub pobieranie z miejsca wydawania przez dzieci (samoobsługa).

4. Wyliczenie średniego dziennego zużycia surowców dla niezbędnych zasobów magazynowych przy wydawaniu 230 posiłków przedstawia zamieszczona tabela:

Lp	Nazwa surowca	Średnie zużycie surowca w kg na	
		10 posiłków	230 posiłków
1	Mięso	1,2	27,6
2	Tłuszcze zwierzęca	0,1	2,3
3	Ryby	0,1	2,3
4	Artykuły nabiałowe	0,1	2,3
5	Drób	0,1	2,3
6	Tłuszcze roślinne	0,1	2,3
7	Produkty suche	0,8	18,4
8	Przetwory, koncentraty, susze	0,2	4,6
9	Przyprawy	0,1	2,3
10	Groch, fasola	0,1	2,3
11	Pieczywo	0,7	16,1
12	Owoce	0,4	9,2
13	Warzywa liściaste	0,7	16,1
14	Warzywa korzeniowe	1,4	32,2
15	Ziemniaki	3,5	80,5
16	Kiszonki	0,2	4,6
17	Mrożonki owocowe i warzywa	0,6	13,8

5. W projektowanym zapleczu żywieniowym występują n/w etapy procesu technologicznego:

- przyjęcie surowców, towarów, półproduktów.
- magazynowanie surowców, towarów i półproduktów,
- wydawanie surowców i półproduktów do produkcji,
- obróbka wstępna surowców „brudnych” ziemniaków i warzyw okopowych,
- odkażanie lub naświetlanie świeżych jaj,
- czysta obróbka ręczna i mechaniczna surowców i półproduktów,
- obróbka termiczna,
- przygotowanie potraw do ekspedycji – nakładanie na talerze lub półmiski,
- wydawanie potraw opiekunom, dzieciom,
- zmywanie naczyń kuchennych w kuchni,
- zmywanie naczyń stołowych w zmywalni,
- czynności transportowe i porządkowe.

Część kuchenna znajduje się w poziomie piwnic. W sąsiedztwie kuchni znajduje się stołówka, do której dzieci szkolne mogą dotrzeć poprzez klatkę schodową

6. Opis zasadniczych pomieszczeń

6.1 Zmywalnia naczyń stołowych.

Brudne naczynia obsługa zbiera z sal wózkami lub dzieci przekazują przez okno podawcze w drzwiach do zmywalni naczyń stołowych. Naczynia są opróżniane do zamykanych pojemników na odpady konsumpcyjne i myte wstępnie w zlewozmywaku, a następnie umieszczane w maszynie do mycia i wyparzania naczyń stołowych. Po umyciu umieszczane są w szafie przelotowej i dalej przekazywane są do szaf przeznaczonych na przechowywanie naczyń. Pomieszczenie wyposażono w stół roboczy, zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem i umywalkę oraz zmywarki do naczyń.

Ewakuacja odpadów pokonsumpcyjnych odbywa się w zamykanych pojemnikach korytarzem na zewnątrz do pojemników na odpady komunalne po zakończeniu pracy kuchni w trakcie godzin lekcyjnych lub po godzinach pracy szkoły.

6.2 Obieralnia warzyw z odkażalnią jaj.

W obieralni warzyw usytuowano urządzenie do odkażania jaj oraz urządzenie do obierania warzyw, ponadto blat roboczy i zlewozmywak do oczyszczania warzyw, w tym oczekowania ziemniaków. Zlewozmywak posiada jedną komorę do mycia rąk. Pomieszczenie posiada okno podawcze, przez które oczyszczone warzywa i odkażone jaja trafiają do kuchni.

6.3 Kuchnia z przygotowalnią wstępną potraw.

Dostarczone z magazynów i z obieralni półprodukty wprowadza się do przygotowalni, gdzie dokonuje się czysta obróbka wstępna surowców i półproduktów (mięso, warzywa) na wydzielonych stanowiskach roboczych. Pomieszczenie wyposażono w stoły, zlewozmywak oraz maszyny specjalistyczne do rozdrabniania .

Kuchnia służy również do obróbki produktów mącznych oraz obróbki termicznej potraw jak:

- gotowanie, smażenie, duszenie lub pieczenie.

Dla zrealizowania w/w. programu kuchnię wyposażono w:

- dwie kuchenki gazowe
- trzy patelnie elektryczne
- jeden taboret grzewczy
- drobne urządzenia, takie jak roboty kuchenne, blendery, czajniki
- stoły robocze
- zlewozmywak i umywalkę.

Kuchnia posiada brodzik do mycia sprzętu kuchennego i garnków.

6.4. Zaplecze magazynowe

Pomieszczenia magazynowe to:

- magazyn produktów suchych,
- magazyn podręczny warzyw ,
- magazyn chłodniczy surowców i wyrobów z urządzeniami chłodniczo – mroźniczymi,

Nie przewiduje się magazynowania kiszonek.

7. Wytyczne dla pomieszczeń

- 7.1. Wejście do kuchni powinno być poprowadzone przez pomieszczenia związane z zapleczem kuchennym.
- 7.2. Oświetlenie w pomieszczeniach powinno odpowiadać potrzebom użytkowym oraz warunkom określonym przez prawo.
- 7.3. Podłoga oraz jej połączenie ze ścianami powinny umożliwiać mycie i dezynfekcję.
- 7.4. W pomieszczeniu kuchni, zmywalni, przygotowalni brudnych warzyw i jaj powinny znajdować się: umywalka z ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użytku oraz pojemnik na zużyte ręczniki
- 7.5. Do zmywarki powinna być dostarczona zmiękczona woda
- 7.6. W przypadku zastosowania w pomieszczeniach wentylacji mechanicznej lub klimatyzacji, niezbędne jest ich udokumentowanie, przegląd, czyszczenie lub dezynfekcja, zgodnie z zaleceniami producenta, nie rzadziej niż raz w roku.

8. Ilość zatrudnionych osób

Przewidywana ilość osób na pobyt stały dotyczy ilości osób pracujących w kuchni, a więc pomieszczenie przygotowania posiłków przez nich użytkowane jest pomieszczeniem stałej pracy.

Przewiduje się pracę :

czas stały (powyżej 4 godzin), kucharka i dwie pomoce.

czas doraźny, intendentka, która posiada swoje miejsce pracy w pokojach administracyjnych szkoły.

9. Wytyczne budowlano – instalacyjne

9.1. Branża ogólnobudowlana

9.1.1 podłogi – wykonać z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, nietoksycznych, zmywalnych i nieśliskich, ze spadkami do wpustów podłogowych ze spadkiem 1,5% do wpustów podłogowych wskazanych na rysunkach technologicznych

9.1.2 ściany – wykończyć materiałami zmywalnymi, nietoksycznymi, gładkimi do wys. 2,0m w obrębie całego zaplecza wraz z ekspedycją. Narożniki ścian zabezpieczyć przed uszkodzeniami;

9.1.3 sufity i zamocowane w górze elementy – wykonać w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu i ograniczający kondensację pary;

9.1.4 okna – winny być łatwe do czyszczenia, o konstrukcji zapobiegającej gromadzeniu się brudu oraz umożliwiające zamontowaniu łatwo dających się zdjąć do czyszczenia siatek ochronnych przeciw insektom;

6.1.5 drzwi – winny być łatwe do czyszczenia, o powierzchniach gładkich, zmywalnych.

9.2 Branża instalacyjna

- wszystkie instalacje powinny być prowadzone w bruzdach podtynkowych lub obudowane;
- w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynach żywności i ekspedycji nie należy przewidywać otworów rewizyjnych.

9.2.1 instalacje wodne i kanalizacyjne:

9.2.1.1 wodę zimną i ciepłą doprowadzić do wszystkich urządzeń i przyborów, zgodnie z rysunkami technologicznymi i tabelarycznym zestawieniem wyposażenia technologicznego. Woda zimna i ciepła winna być również doprowadzona do zaworów czerpalnych ze złączką do węża w pomieszczeniach:

- przygotowalni brudnej warzyw i owoców, mycia i dezynfekcji jaj
- zmywalni naczyń stołowych
- kuchni

Woda zimna powinna spełniać wymagania jak dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, określone w odrębnych przepisach.

Na instalacji doprowadzającej wodę zimną i ciepłą do urządzeń technologicznych zamontować zawory antyskażeniowe.

9.2.1.2 Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele technologiczne przyjmuje się 15000l=15m³/d

9.2.1.3 Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele porządkowe, przy założeniu 2 zmywań/dobę wyniesie 8,06m³/d

9.2.1.4 Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele higieniczno – sanitarne personelu zaplecza kuchennego wyniesie 4,50m³/d

9.2.1.5 Udział ciepłej wody o temp. ok. +55°C w ogólnym zapotrzebowaniu określa się na ok. 60%

9.2.2 ścieki technologiczne:

Ilość ścieków technologicznych przyjmuje się na poziomie ok. 95% zużywanej wody technologicznej i 100% zużycia wody dla celów porządkowych

Ścieki technologiczne z pomieszczeń produkcyjnych i zmywalni naczyń stołowych należy oczyścić z tłuszczu przed wprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej, w łapaczu usytuowanym zgodnie z wymaganiami §36 w/w warunków technicznych.

Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalni naczyń należy wyposażyć w kosze zatrzymujące odpadki.

9.2.3 Instalacje elektryczne:

9.2.3.1 Oświetlenie światłem elektrycznym – zgodnie z obowiązującymi normami. Stanowiska pracy winny być oświetlone równomiernie, nie powodując zacinienia. Oświetlenie powinno zapewniać właściwe oddawanie barw.

Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą. Punkty świetlne w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynach żywności, zmywalni naczyń stołowych i ekspedycji potraw należy zabezpieczyć przed rozpryskiwaniem szkła.

9.2.3.2 Energię elektryczną należy doprowadzić do wszystkich urządzeń zgodnie z DTR.

Współczynnik wykorzystania urządzeń wynosi ok. 0,8. Wskazane jest zapewnienie ok. 15-20% rezerwy.

9.2.3.3. Przewidzieć gniazda elektryczne w celu podłączenia drobnych urządzeń, takich jak roboty kuchenne, czajniki, blendery przy blatach roboczych, kuchniach gazowych w pomieszczeniu kuchni oraz do czajnika w pomieszczeniu socjalnym, przy lustrze w toalecie personelu.

9.2.4 Instalacje gazowe:

Instalacje gazowe prowadzić zgodnie z obowiązującymi normami

Zakłada się sprawność urządzeń na ok. 0,8.

9.2.5 Instalacja wentylacji mechanicznej:

Wentylację mechaniczną nawiewno – wywiewną należy zapewnić w pomieszczeniach z krotnością wymiany powietrza:

- przygotowalnia brudna owoców i warzyw

nawiew ok. 5 wymian/godz.

wywiew ok. 7 wymian/godz.

- mag. spożywczy z urządzeniami chłodniczymi

z bilansu cieplnego od urządzeń

- zmywalnia naczyń stołowych

nawiew ok. 7 wymian/godz.

wywiew ok. 10 wymian/godz.

- kuchnia

nawiew ok. 5 wymian/godz.

wywiew ok. 7 wymian/godz.

- kuchnia ciepła

krotność wymian przyjąć z bilansu cieplnego od urządzeń, lecz nie mniej niż 15 wymian/godz.

- pomieszczenie socjalne z toaletą

ok. 6 wymian/godz.

Wentylację pozostałych pomieszczeń należy rozwiązać zgodnie z warunkami technicznymi oraz przepisami ogólnymi bhp.

Przyjęty system wentylacyjny powinien wykluczać możliwość przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego, przedostawania się zapachów z zaplecza do sali konsumpcyjnej oraz umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczeń lub wymiany.

9.2.6 Instalacja ogrzewania:

We wszystkich pomieszczeniach należy stosować grzejniki gładkie, łatwe do czyszczenia.

Zalecane temperatury wewnątrz niektórych pomieszczeń (w °C):

- przygotowalnia brudna warzyw i owoców +18/+20
- magazyn napojów +10/+12
- magazyn warzyw i owoców +4/+10
- magazyn produktów suchych +15/+18
- mycie i dezynfekcja jaj +18/+20
- kuchnia zimna +18/+20
- kuchnia gorąca +20/+24

W pozostałych pomieszczeniach należy utrzymywać temperaturę zgodnie z PN.

10. Odpady

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne z zaplecza kuchennego i zmywalni należy wносить w zamkniętych pojemnikach do wydzielonego miejsca gromadzenia odpadów stałych.

Czas wynoszenia odpadków nie może kolidować z czasem dostaw towarów.

Gospodarka odpadami winna być podporządkowana wymaganiom obowiązującej ustawy o odpadach i rozporządzeń wykonawczych.

III. Zestawienie pomieszczeń i wyposażenia – wg załączonego rysunku

IV. Zestawienie urządzeń zaplecza kuchennego – tabela nr 1

V. Przykładowy opis urządzeń do zamówienia – tabela nr 2

Opracowanie

ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ ZAPLECZA KUCHENNEGO

lp	nazwa urządzenia		Wymiary (HxDxS)	parametry	ilość	pomieszczenie
1	kuchnia gazowa	istn.	85 x 90 x 90	24,5 kW, G30	1	kuchnia
2	kuchnia gazowa	istn.	85 x 75 x 85		1	kuchnia
3	taboret elektryczny	istn.	70 x 70 x 38	5,0 kW, 400V	2	kuchnia
4	patelnia elektryczna	istn.	92 x 70 x 70	6,3 kW, 400V, 50 Hz	1	kuchnia
5	patelnia elektryczna	istn.	80 x 90 x 118		1	kuchnia
6	patelnia elektryczna	wymiana	80 x 85 x 60		1	kuchnia
7	brodzik do mycia naczyń	wymiana	85 x 70 x 80		1	kuchnia
8	lodówka	istn.	86 x 60 x 57		1	magazyn
9	lodówka POLAR	istn.	167 x 60 x 60		1	magazyn
10	lodówka	istn.	201 x 80 x 132		1	magazyn
11	lodówka AEG	istn.	84 x 58 x 55		1	kuchnia
12	zamrażarka ARDO	istn.	85 x 62 x 101		1	magazyn
13	zamrażarka ARKTIC	istn.	83 x 64 x 112		1	magazyn
14	obieraczka do ziemniaków	istn.	93 x 83 x 45		1	pom. obr. budnej
15	stół roboczy	istn.	86 x 70 x 145		2	kuchnia
16	naświetlacz do jaj		18,5 x 46 x 38		1	pom. obr. budnej
17	zmywarka	istn.	150 x 60 x 65		2	zmywalnia
18	szafa przelotowa	projekt.	180 x 60 x 60		1	zmywalnia
19	regał z półkami gretingowymi	projekt.	dobór własny		1	kuchnia
20	szafy na naczynia	projekt.	dobór własny		1	kuchnia
21	umywalka	projekt.	50		3	toaleta personelu, kuchnia, zmywalnia
22	zlewozmywak dwukomorowy, jedna komora do mycia rąk, na szafce	projekt.	80 x 85 x 60		2	pom. socjalne, pom. obróbki brudnej
23	zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem	projekt.	120		1	zmywalnia
24	zlewozmywak jednokomorowy	projekt.	60		1	kuchnia
25	zlew na wys. 40 cm	projekt.	45 x 45		1	schowek porządkowy
26	bateria umywalkowa	projekt.	dobór własny		3	toaleta personelu, kuchnia, zmywalnia
27	bateria zlewozmywakowa	projekt.	dobór własny		5	pom. socjalne, pom. obróbki brudnej, zmywalnia, kuchnia
28	zawory czepalne	projekt.	dobór własny		2	schowek porządkowy, kuchnia
29	miska ustępowa	projekt.	dobór własny		1	toaleta personelu
30	podajnik ręczników papierowych	projekt.	dobór własny		3	toaleta personelu, kuchnia, zmywalnia
31	podajnik papieru toaletowego	projekt.	dobór własny		1	toaleta personelu
32	dozownik mydła	projekt.	dobór własny		3	toaleta personelu, kuchnia, zmywalnia
33	dozownik środka dezynfekcyjnego	projekt.	dobór własny		3	toaleta personelu, kuchnia, zmywalnia
34	kosz na odpady ogólne	projekt.	dobór własny		2	toaleta personelu, pom. socjalne
35	kosz na zużyte ręczniki papierowe	projekt.	dobór własny		3	toaleta personelu, kuchnia, zmywalnia
36	szczotka do wc	projekt.	dobór własny		1	toaleta personelu

37	wieszak na odzież zewnętrzną	projekt.	dobór własny		1	pom. socjalne
38	lustro	projekt.	dobór własny		2	pom. socjalne, toaleta personelu
39	szafka dwudzielna	projekt.	dobór własny		3	pom. socjalne
40	szafka śniadaniowa	projekt.	dobór własny		1	pom. socjalne
41	szafka na środki czystości	projekt.	dobór własny		1	schowek porządkowy
42	kratka ściekowa	projekt.			3	kuchnia, schowek porządkowy, zmywalnia

PRZYKŁADOWY OPIS WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO KONIECZNEGO DO ZAMÓWIENIA

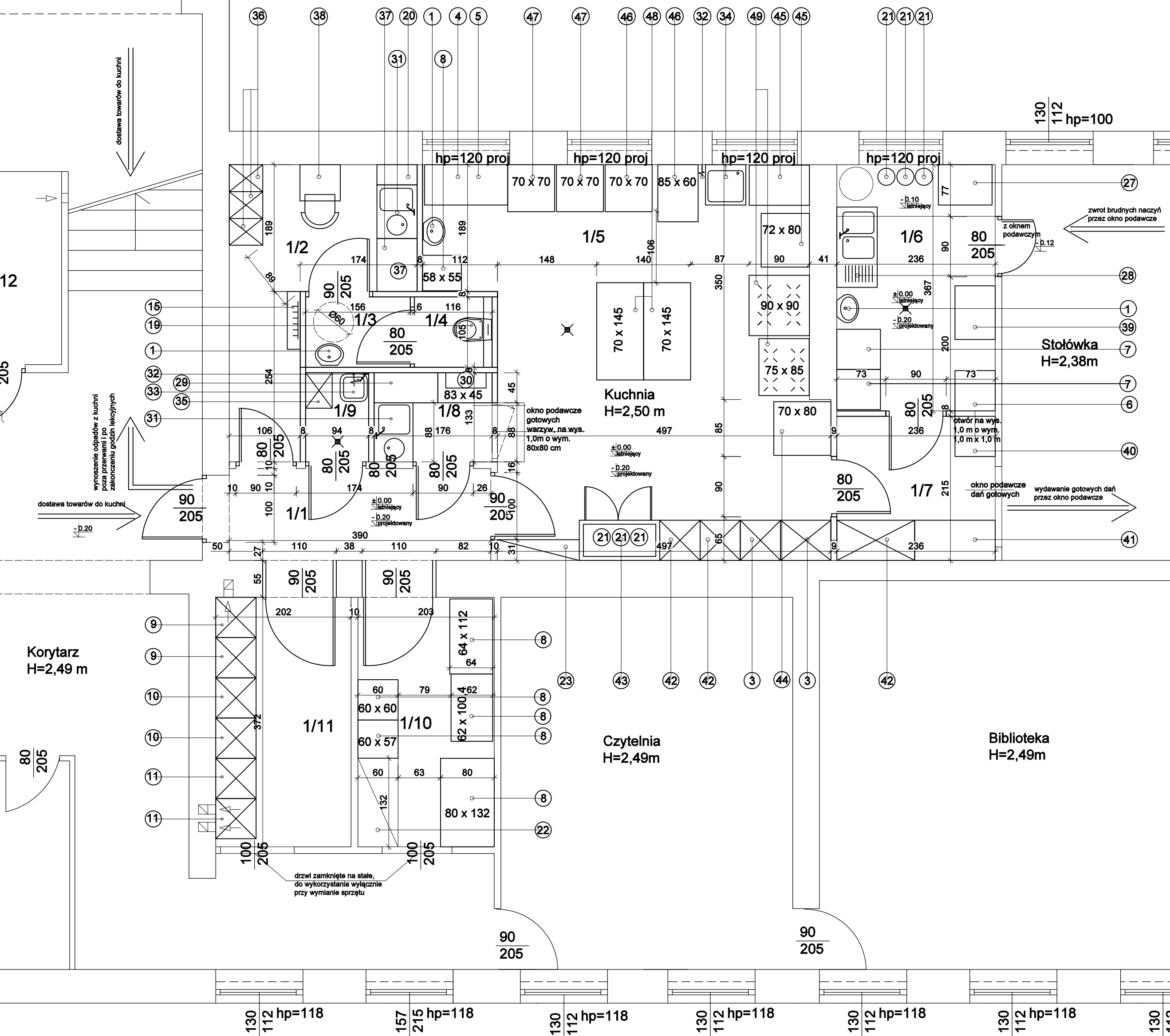
L.p.	Ilość	Nazwa wyposażenia	Opis wyposażenia	Wymiary (Szer. x Głęb. x Wys. mm)			Zasilanie elektryczne			Zasilanie gazowe			Woda z,c,z-uzd	Odpływ mm
							[kW]	Razem [kW]	[V]	[kW]	Razem [kW]			
1	1	Patelnia elektryczna	Patelnia elektryczna, materiał dna misy Duplex - Wymiary misy [mm]: 705 x 463 x 195 - Objętość misy [L]: 60 - Zakres regulacji temperatury [°C]: 120-280 - budowa wykonana ze stali nierdzewnej - dno misy wykonane ze stali DUPLEX - bardzo dobre przewodnictwo cieplne oraz rozkład temperatury na całej powierzchni misy - podwyższona odporność na korozję - uniwersalne rozwiązanie dla potraw wymagających smażenia, jak i duszenia - płynna regulacja temperatury - zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem - konstrukcja zapewniająca łatwe utrzymanie w czystości - ręczny mechanizm unoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie - unoszona pokrywa z ergonomicznym uchwytem - napełnianie misy wodą z panelu sterowania poprzez zintegrowaną wylewkę - system łączenia „na włos” – idealnie płynne połączenie sąsiadujących ze sobą elementów.	800	730	850	9,60	9,60	400	9,60	9,6		z	kratka
2	1	Stół z basenem 1-komorowym (h=400)	Stół z basenem h=400, wykonany z blachy i profili nierdzewnych AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawana. Płyta i komora wykonana z jednego poszycia blachy o grubości min. 1,5mm. Otwór spustowy komory wykonany jest na środku dna komory, Z WYJMIOWANYM KOSZYKIEM OSADNICZYM z rączką na resztki. Szkielet – nośniki wykonane z profili kwadratowych (40x40x1,2) spawane do płyty i komory. Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15 mm od wymiaru bazowego. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. Rant 10cm wzdłuż ścian. Manualny zawór spustowy z rączką na maskownicy frontowej.	800	700	850	0,00	0,00	0	0,00	0		z,c	DN50
3	1	Bateria prysznicowa	Bateria prysznicowa stojąca (2-otw.), z wylewką	0	0	0	0,00	0,00	0	0,00	0		0	0
4	1	Szafa przelotowa z drzwiami skrzydłowymi	Szafa magazynowa przelotowa z 2 drzwiami skrzydłowymi. Korpus szafy wykonany z blachy nierdzewnej gatunku AISI 304 i AISI 430 o grubości 0,8mm, wykonywany technologią spawania, zgrzewania i nitowania. Korpus szafy wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego. Przestrzeń pomiędzy posadzką, a korpusem szafy wynosi 150 mm. Półki przestawne wykonane z blachy nierdzewnej (AISI 430) o grubości 0,6mm. Półki wykonane technologią zgrzewania. Grubość półek 30mm, półki są wyjmowane. Drzwi zawiasowe nakładane na korpus. Otwarcie drzwi zawiasowych na kąt 90° umożliwia korzystanie z całego światła technologicznego szafy. Możliwość otwierania drzwi zawiasowych na kąt 190°. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.	600	600	1800	0,00	0,00	0	0,00	0		0	0
5	3	Umywalka z przyciskiem kolanowym	Umywalka wysoka, ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 350x250x110 mm. Płyta umywalki o wymiarach 400x385mm, maskownica o wysokości min. 400mm. Umywalka wyposażona w przycisk kolanowy.	400	385	400	0,00	0,00	0	0,00	0		z,c	DN50
6	3	Bateria	Bateria zlewozmywakowa (1-otw.) - Długość wylewki 180mm	0	0	0	0,00	0,00	0	0,00	0		0	0
7	2	Szafka ze zlewem 2-komorowym i drzwiami suwanymi	Stół ze zlewem 2-komorowym Materiał użyty do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane z blachy nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja wyrobu wykonywana technologią gięcia, spawania, zgrzewania. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Stosowane komory są wykonane technologią tłoczenia o wymiarach: 500x500x250, 500x400x250, 400x400x250 340x400x250 w zależności od wymiarów stołu. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R=14mm. Korpus posiada nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm (w zależności od standardu wykonania). Drzwi suwane wykonane z blachy nierdzewnej o grubości 0,8mm gatunku AISI 304. Drzwi posiadają ergonomiczny uchwyt drzwiowy – profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 25mm. Drzwi suwane wyposażone w elastyczny odbojnik – amortyzator zabezpieczający przed zasuwaniem się drzwi za siebie. Drzwi suwane zawieszane na łożyskowanej rolce w prowadnicy nierdzewnej. Przestrzeń pomiędzy posadzką a korpusem wynosi 150 (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm). Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.	800	600	850	0,00	0,00	0	0,00	0		z,c	DN50
8	4	Bateria	Bateria zlewozmywakowa (1-otw.) - Długość wylewki 230mm	0	0	0	0,00	0,00	0	0,00	0		0	0

9	1	Szafka ze zlewem 2-komorowym i drzwiami suwanymi	Stół ze zlewem 2-komorowym Materiał użyty do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane z blachy nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja wyrobu wykonywana technologią gięcia, spawania, zgrzewania. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Stosowane komory są wykonane technologią tłoczenia o wymiarach: 500x500x250, 500x400x250, 400x400x250 w zależności od wymiarów stołu. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R=14mm. Korpus posiada nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm (w zależności od standardu wykonania). Drzwi suwane wykonane z blachy nierdzewnej o grubości 0,8mm gatunku AISI 304. Drzwi posiadają ergonomiczny uchwyt drzwiowy – profil chwytywy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 25mm. Drzwi suwane wyposażone w elastyczny odbojnik – amortyzator zabezpieczający przed zasuwaniem się drzwi za siebie. Drzwi suwane zawieszone na łożyskowej rolce w prowadnicy nierdzewnej. Przestrzeń pomiędzy posadzką a korpusem wynosi 150 (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm). Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.	1200	600	850	0,00	0,00	0	0,00	0	z,c	DN50
10	2	Bateria	Bateria zlewozmywakowa (1-otw.) - Długość wylewki 230mm	0	0	0	0,00	0,00	0	0,00	0	0	0
11	1	Szafka z drzwiami i umywalką	Stół ze zlewem 1-komorowym Materiał użyty do konstrukcji to blacha i profile nierdzewne szlifowane z blachy nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja wyrobu wykonywana technologią gięcia, spawania, zgrzewania. Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. Kształt usztywnień uniemożliwia zaleganie zanieczyszczeń, a ich umiejscowienie zapewnia dostęp do czyszczenia. Stosowane komory są wykonane technologią tłoczenia o wymiarach: 500x500x250, 500x400x250, 400x400x250 w zależności od wymiarów stołu. Wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R=14mm. Korpus posiada nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±15mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm (w zależności od standardu wykonania). Drzwi skrzydłowe wykonane z blachy nierdzewnej o grubości 0,8mm gatunku AISI 304. Drzwi posiadają ergonomiczny uchwyt drzwiowy – profil chwytywy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 25mm. Przestrzeń pomiędzy posadzką a korpusem wynosi 150 (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm). Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150kg/m. Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.	600	600	850	0,00	0,00	0	0,00	0	z,c	DN50
12	1	Bateria	Bateria zlewozmywakowa (1-otw.) - Długość wylewki 230mm	0	0	0	0,00	0,00	0	0,00	0	0	0
13	1	Umywalka z przyciskiem kolanowym	Umywalka wysoka, ze stali nierdzewnej AISI 304. Konstrukcja wyrobu spawano - zgrzewana. Komora wykonana technologią tłoczenia o wym.: 350x250x110 mm. Płyta umywalki o wymiarach 400x385mm, maskownica o wysokości min. 400mm. Umywalka wyposażona w przycisk kolanowy.	400	385	400	0,00	0,00	0	0,00	0	z,c	DN50
14	1	Bateria	Bateria zlewozmywakowa (1-otw.) - Długość wylewki 180mm	0	0	0	0,00	0,00	0	0,00	0	0	0
15	1	Okap wyciągowy przyścienny	Okap wyciągowy przyścienny - do niskich pomieszczeń, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, króćce do pomiaru ciśnienia, przepustnice regulacyjne, filtry wielostopniowe (powietrze wywiewane kierowane na odzysk ciepła) ustawione pod kątem co eliminuje zjawisko kapania tłuszczu, który nie jest gromadzony w filtrze – zwiększone bezpieczeństwo ppoż. oraz higiena, filtry przeznaczone do mycia w zmywarkach, skuteczność filtracji 99% przy cząsteczce tłuszczu o wielkości 8µm, opory przepływu powietrza 80-85Pa, oświetlenie LED. Włącznik GoOn Ilość powietrza wywiewanego – 1400m3/h	3499	1200	400	0,00	0,00	0	0,00	0	0	0
16	1	Okap wyciągowy przyścienny	Okap wyciągowy przyścienny - do niskich pomieszczeń, system rynienek ociekowych oraz króciec spustowy zaopatrzony w zawór kulowy ½" do odprowadzenia tłuszczu, króćce do pomiaru ciśnienia, przepustnice regulacyjne, filtry wielostopniowe (powietrze wywiewane kierowane na odzysk ciepła) ustawione pod kątem co eliminuje zjawisko kapania tłuszczu, który nie jest gromadzony w filtrze – zwiększone bezpieczeństwo ppoż. oraz higiena, filtry przeznaczone do mycia w zmywarkach, skuteczność filtracji 99% przy cząsteczce tłuszczu o wielkości 8µm, opory przepływu powietrza 80-85Pa, oświetlenie LED. Włącznik GoOn. Ilość powietrza wywiewanego – 1400m3/h	3400	1200	400	0,00	0,00	0	0,00	0	0	0

RZUT POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH - TECHNOLOGIA

ŁĄCZNIK BUDYNKU
SZKOŁY Z SALĄ
GIMNASTYCZNĄ

TEREN
KOMUNIKACJI
ZEWNĘTRZNEJ



Wypożażenie pomieszczeń objętych opracowaniem

- 1 umywalka wyposażona w dozownik mydła i suszarkę do rąk
- 2 zlewozmywak dwukomorowy
- 3 regał odkładczy na czyste naczynia z półkami gretingowymi
- 4 miejsce na czajniki elektryczne i możliwość podłączenia innych drobnych urządzeń, np. blender, mikser
- 5 blat roboczy
- 6 szafa przelotowa na czyste naczynia
- 7 zmywarka
- 8 lodówka
- 9 szafa na owoce
- 10 szafa na wodę, soki, mleko
- 11 szafa na mat. sypkie
- 12 szafa 60 x 60
- 13 stół 60 x 60
- 14 krzesło
- 15 wieszak na ubrania
- 16 szafa na środki czystości
- 17 regał
- 18 biurko
- 19 miska ustępowa
- 20 szafka na naczynia
- 21 podręczne kosze na segreg. odpady
- 22 regał na produkty w słoikach
- 23 regał na naczynia
- 27 stół odkładczy brudnych naczyń
- 28 zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem
- 29 blat do przygotowywania warzyw
- 30 półka z naświetlaczem do jaj
- 31 zlewozmywak dwukomorowy jedna komora do mycia rąk, na szafce
- 32 zawory z ciepłą i zimną wodą
- 33 zlew na wys. 40 cm
- 34 zlewozmywak jednokomorowy
- 35 szafa na środki czystości i sprzęt myjący
- 36 szafa dwudzielna na odzież
- 37 szafa śniadaniowa
- 38 zestaw : stół + krzesło
- 39 szafka na środki myjące do naczyń z blatem roboczym
- 40 stół odkładczy czystych naczyń
- 41 stół pomocniczy do wydawania dań
- 42 szafa na czyste naczynia
- 43 wyizolowana szafa na odpady segregowane z kuchni wynoszone poza przerwy lekcyjnymi lub po zakończeniu pracy szkoły
- 44 brodzik do mycia garnków
- 45 stół odkładczy
- 46 patelnia elektryczna
- 47 taboret elektryczny
- 48 stół roboczy

Zestawienie pomieszczeń objętych opracowaniem			
Numer	Nazwa pomieszczenia	Rodzaj posadzki	Pow. użytkowa
1 /1	Korytarz	płytki podłogowe	5,34m²
1 /2	Pom. socjalne	płytki podłogowe	8,09 m²
1 /3	przedsionek wc	płytki podłogowe	1,64 m²
1 /4	kabina wc	płytki podłogowe	1,24 m²
1 /5	Kuchnia	płytki podłogowe	29,96 m²
1 /6	Zmywalnia	płytki podłogowe	8,75m²
1 /7	Pom. wyd. posiłków	płytki podłogowe	5,07 m²
1 /8	Pom. obróbki warzyw i jaj	płytki podłogowe	2,43 m²
1 /9	Schówek porządkowy kuchni	płytki podłogowe	1,27m²
1 /10	Magazyn i lodówki	płytki podłogowe	7,56 m²
1 /11	Magazyn i lodówki	płytki podłogowe	7,51 m²
1 /12	Magazyn warzyw	płytki podłogowe	5,76 m²
Suma:			84,62 m²

W POMIESZCZENIACH OBJĘTYCH OPRACOWANIEM PRZEWIDUJE SIĘ WENTYLACJĘ MECHANICZNĄ NAWIEWNO WYWIEWNĄ - odrębne opracowanie

NAZWA INWESTYCJI "Przebudowa Szkoły podstawowej nr 4 wraz z otoczeniem".			
LOKALIZACJA Kościan ul. Abp. Antoniego Baraniaka 1, dz. nr 2671/6			
INWESTOR Gmina Miejska Kościan, 64-000 Kościan, Al. Kościuszki 22			
JEDNOSTKA PROJEKTOWA		Patryk Kosmala ul. Boczna 11 64-000 Stare Oborzyska e-mail: biuro@3desk.pl www.3desk.pl	
			
STADIUM PROJEKTU PROJEKT WYKONAWCZY		BRANŻA TECHNOLOGIA	
TYTUŁ RYSUNKU TECHNOLOGIA KUCHNI RZUT: CZĘŚCI PIWNICY			
PROJEKTOWAŁ mgr inż. Beata Kownacka	UPRAWNIENIA WKP/0212/POOK/04	SPECJALIZACJA konstrukcyjna	PODPIS
		SPECJALIZACJA	PODPIS
DATA 2022-03	SKALA 1:50	NR RYSUNKU 03	NR REWIZJI 00