

EGZ. NR:

PROJEKT BUDOWLANY

NAZWA INWESTYCJI : **BUDYNEK KONFERENCYJNO-DYDAKTYCZNY
- CZĘŚĆ GASTRONOMICZNA**

ADRES INWESTYCJI : **TOKARNIA, GMINA CHĘCINY**

NR EWID DZIAŁEK : **DZ. NR EWID. 1523/18, 1523/17, 1523/16, 1523/19, 1523/4, 248, 1524,
1523/15, 1523/14, OBR. 16 - TOKARNIA**

INWESTOR : **MUZEUM WSI KIELECKIEJ
25-025 KIELCE
ul. Jana Pawła II 6**

STADIUM: **PROJEKT BUDOWLANY**

BRANŻA: **TECHNOLOGIA**

JEDNOSTKA PROJEKTOWA :

**„Inwest-Projekt” sp. z o.o.
Kraków
Ul. Nowowiejska 1/4**

PROJEKTANCI

nr uprawnień

izba – nr ewid.

podpis

mgr inż. Bogusław Czubała

technologia

SPRAWDZAJĄCY

nr uprawnień

izba – nr ewid.

podpis

DATA :

GRUDZIEŃ 2007

„INWEST – PROJEKT” Sp. z o.o.
30-052 Kraków ul. Nowowiejska 1/4 tel. 638 53 31

INWESTYCJA : BUDYNEK KONFERENCYJNO - DYDAKTYCZNY
CZĘŚĆ GASTRONOMICZNA

LOKALIZACJA : TOKARNIA GM. CHĘCINY

INWESTOR: MUZEUM WSI KIELECKIEJ
20-052 KIELCE
UL. JANA PAWŁA II 6

BRANŻA: TECHNOLOGIA
PROJEKT BUDOWLANY

AUTOR OPRACOWANIA: Bogusław Czubała

Kraków GRUDZIEŃ 2007

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

CZĘŚĆ OPISOWA

- I. DANE OGÓLNE
 - 1. Przedmiot opracowania
 - 2. Zakres opracowania
 - 3. Inwestor
 - 4. Podstawa opracowania
- II. PRZYJĘTA TECHNOLOGIA
 - 1.0 Program i charakterystyka obiektu
 - 1.1 Restauracja
 - 1.2 Kawiarnia
 - 1.3 Pomieszczenia socjalne
 - 2.0 Pomieszczenia
 - 3.0 Czas pracy
 - 4.0 Zatrudnienie
- III. WYTYCZNE DO OPRACOWANIA PROJEKTÓW BRANŻOWYCH
 - 1.0 Projekt architektury
 - 2.0 Projekt wentylacji
 - 3.0 Projekt instalacji wodno-kanalizacyjnej
 - 3.1 Instalacje
 - 3.2 Zapotrzebowanie wody i ilość ścieków
 - 4.0 Projekt ogrzewania
 - 5.0 Projekt instalacji elektrycznych
- IV. ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ
 - 1. Projekt wentylacji
 - 2. Projekt instalacji wodno-kanalizacyjnej
 - 3. Projekt instalacji elektrycznych
 - 4. Projekt instalacji centralnego ogrzewania
- IV. ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA

CZĘŚĆ RYSUNKOWA

rys. nr 0.1 Parter - zagospodarowanie	1:100
rys. nr 0.2 Przyziemie - zagospodarowanie	1:100
rys nr 0.3 I piętro - zagospodarowanie	1:100

I. DANE OGÓLNE

1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii obiektów gastronomicznych zlokalizowanych w projektowanym budynku Konferencyjno - Dydaktycznym na terenie skansenu w Tokarni, gm. Chęciny.

Projekt obejmuje:

- restaurację z zapleczem (zlokalizowaną na parterze i w przyziemiu obiektu)
- bar sali klubowej z zapleczem (zajmujący część I piętra budynku)

Projekt opracowano w fazie projektu budowlanego.

2. Zakres opracowania

Projekt obejmuje :

- rysunki zagospodarowania technologicznego pomieszczeń restauracji oraz bufetu z zapleczem, z zaznaczeniem punktów doprowadzenia wody i odprowadzenia ścieków
- opis funkcjonalny
- wytyczne do opracowania projektów branżowych
- zestawienie wyposażenia

3. Inwestor

Inwestorem projektowanego obiektu jest Muzeum Wsi Kieleckiej w Kielcach ul. Jana Pawła II

4. Podstawa opracowania

Podstawą opracowania jest zlecenie Inwestora oraz :

- projekt architektury
- uzgodnienia międzybranżowe
- uzgodnienia z rzeczoznawcami d.s SANEPiD i BHP
- karty katalogowe urządzeń i wyposażenia

Ponadto przy opracowaniu projektu uwzględniono poniższe przepisy i rozporządzenia:

- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. nr 75/2002 poz. 690)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r

w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dziennik Ustaw nr 129/97 poz. 844).

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami (Dz.U. nr 234/2002 poz. 1970).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002r. w sprawie warunków sanitarnych i higienicznych w obrocie artykułami i środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi środkami spożywczymi ... (Dz.U. nr 234/2002 poz. 1976)
- Ustawa z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. nr 63/2001 poz. 634 z późniejszymi zmianami Dz.U. nr 135/2002 poz. 1145)
- Dyrektywa Rady nr 93/43 EEC z dnia 14 czerwca 1993r. w sprawie higieny artykułów żywnościowych.

II. PRZYJĘTA TECHNOLOGIA

1.0. Program i charakterystyka obiektu

1.1 Restauracja

Program

Projektowana restauracja obsługiwać będzie :

- odwiedzających skansen
- przyjęcia i imprezy okolicznościowe
- inne osoby przebywające na terenie obiektu.

Przewidziano , że w projektowana restauracja wydawać będzie w ciągu dnia :

- 300 posiłków obiadowych
- 400 śniadań i kolacji

Charakterystyka obiektu

Podstawowe pomieszczenia restauracji zlokalizowano w parterze budynku.

W przyziemiu zagłębionym ok. 1,5 m poniżej terenu znalazło się pomieszczenie przygotowania warzyw z magazynem, szatnie, sanitariatami , i pom. magazynowe.

Pomieszczenie przygotowania warzyw nie posiada dziennego oświetlenia , nie będąc przewidziane do pracy ciągłej. Czas przebywania w nim pracowników nie przekroczy 2 godzin w czasie jednej zmiany.

Komunikacja pomiędzy parterem i piwnicą odbywać się będzie poprzez:
- klatkę schodową, korytarz – dostawa do magazynów i do kuchni półproduktów i surowców, transport odpadów w szczelnych pojemnikach oraz ruch personelu kuchni.

- dźwig towarowy – „czysty”, wydzielony wyłącznie dla potrzeb kuchni . Dostawa do kuchni obranych warzyw w szczelnych pojemnikach, dostarczanie z kuchni do rozdzielni kelnerskiej I piętro gotowych dań barowych (ewentualnie do podgrzania)

Dostawa surowców poprzez wejście na poziomie parteru.

Usuwanie odpadków z kuchni i zmywalni w szczelnie zamykanych pojemnikach, przez klatkę schodową do pomieszczenia na odpady (wyposażonego w kratkę ściekową i zawór wody do zmywania) na zewnątrz budynku. Zlewozmywak w zmywalni wyposażony w młynek koagulacyjny.

Pomieszczenie kuchni usytuowano centralnie z wydzieleniem aneksu na stanowiska obróbki mięsa i ryb, wyposażone w oddzielne stoły robocze i zlewozmywaki

Dostarczane do kuchni mięso i ryby w postaci półtuszy będą tu porcjowane i przygotowywane do obróbki termicznej, wykańczania i wydawane w postaci gotowych potraw.

Ponieważ przyjęto używanie do produkcji jaj surowych zaprojektowano obok innych wymaganych pomieszczeń pomocniczych pomieszczenia wybijania i odkażania jaj.

1.2. Bar sali klubowej z rozdzielnią kelnerską l.p

Sala klubowa z barem, mieszcząca ok. 70 miejsc dla konsumentów zlokalizowana została na piętrze obiektu, wraz z pomieszczeniami pomocniczymi - zmywalnią naczyń, rozdzielnią kelnerską oraz pomieszczeniem socjalnym pracowników.

W sali klubowej organizowane będą imprezy zamknięte i okolicznościowe. Podawane będą dania barowe i potrawy garmażeryjne przygotowane w kuchni i dostarczone windą kuchenną. Ponadto bar serwował będzie napoje zimne, gorące oraz alkoholowe.

Zmywanie naczyń w zmywalni. Zlewozmywak wyposażony w młynek koagulacyjny. Usuwanie innych odpadków z zmywalni w szczelnie zamykanych pojemnikach, przez klatkę schodową do pomieszczenia na odpady.

1.3 Pomieszczenia socjalne

Dla personelu restauracji przewidziano pomieszczenie socjalne (I piętro budynku) i szatnie z sanitariatami, wyposażone w natryski i szafki ubraniowe podwójne (przyziemie).

2.0 Pomieszczenia

W skład zespołu pomieszczeń gastronomicznych projektowanego obiektu wchodzi pomieszczenia :

PARTER

- kuchnia z przygotowalnią pom. nr 1	pow. ok.56,9 m ²
- rozdzielnia kelnerska pom. nr 2	10,7
- zmywalnia naczyń pom. nr 3	11,5
- pom. dezynfekcji i wybijania jaj pom. nr 4	11,6
- bar pom. nr 5	21,2

- sala konsumentów	466,0
- pom. na odpadki pom. nr. 7	3,5
PRZYZIEMIE	
- mag. napojów pom. nr. 8	16,1
- mag. zasobów pom. nr. 9	10,8
- mag. produktów suchych pom. nr. 10	16,2
- mag. szaf chłodniczych pom. nr. 11.	9,14
- obieralnia warzyw z magazynem pom. nr. 12	22,4
- szatnia mężczyzn pom. nr. 13	11,2
- szatnia kobiet pom. nr. 14	15,2
- pom. porządkowe nr. 15	4,7
I PIĘTRO	
- rozdzielnia kelnerska l.p pom. nr 16	21,0
- zmywalnia naczyń l.p pom. nr 17	10,1
- bar pom. nr 18	7,6
- pom. socjalne pom. nr 19	15,8
- pom. biurowe pom. nr 20	16,8

3.0 Czas pracy

Restauracja oraz sala klubowa funkcjonować będzie przez 12 godzin w ciągu doby.

4.0 Zatrudnienie

Przewiduje się zatrudnienie następujących pracowników w systemie 1,5 zmiany :

- szef kuchni	1 osoba
- kucharze	1 osoby
- pomoce kuchenne	3 osoby
- kelnerzy	2 osoby
- obsługa sali klubowej	2 osoby

Pięć osób z w/w zatrudnionych - kobiety

Dla zatrudnionych przewidziano dwie szatnie z podwójnymi szafkami ubraniowymi w podpiwniczonej części budynku.

III. WYTYCZNE DO OPRACOWANIA PROJEKTÓW BRANŻOWYCH

1.0 Projekt architektury.

Pomieszczenia technologiczne projektowanego obiektu muszą spełniać m. in. wymogi stawiane zakładom produkującym żywność.

Wysokość pomieszczeń min. 3,0 m. a pomieszczeń, w których występują czynniki uciążliwe: (obróbka cieplna) – min. 3,30 m w świetle. W szatniach, pokoju socjalnym, magazynach i sanitariatach min. wysokość 2,5 m.

Posadzki pomieszczeń produkcyjnych wykonane z materiałów, gładkich, łatwo zmywalnych, łatwych do odkażania, odpornych na uderzenia i nienasiąkliwych. Posadzki dodatkowo muszą być twarde, nieścieralne i antypoślizgowe. Posadzki powinny mieć spadek w kierunku krutek ściekowych – w pomieszczeniach produkcyjnych 2%, w pozostałych i w magazynach 1,5%. Podłogi wykonane z tworzywa sztucznego powinny posiadać atest PZH zezwalający na kontakt z żywnością. Dopuszcza się podłogi z żywic epoksydowych. Wykonawca powinien przedstawić deklarację zgodności z aprobatą techniczną lub Polską Normą, ew. Certyfikat na znak bezpieczeństwa. Podłogi mogą być wykonane z terakoty (płytek) lub gresu, ale spoiny muszą być bardzo dobrze wypełnione twardym spoiwem, odpornym na działanie kwasów tłuszczowych i innych czynnych środków spożywczych.

Nie wolno prowadzić w posadzce w pom. produkcyjnych żadnych kanałów otwartych lub zakrytych.

Ściany w wszystkich pomieszczeniach gładkie, łatwe do zmywania. W pomieszczeniach produkcyjnych i sanitariatach ściany pokryte płytkami ceramicznymi do wysokości 2,0 m. Połączenia między płytkami muszą być szczelne. Całość powinna być gładka i nadająca się do zmywania wodą i środkami czyszczącymi pod ciśnieniem. Na połączeniu ścian ze sobą i z posadzką, a także słupów nośnych z posadzką należy wykonać promień krzywizny ułatwiający utrzymanie właściwego stanu sanitarnego (promień krzywizny nie mniejszy niż 6 cm).

W celu zabezpieczenia ścian i drzwi przed uszkodzeniem należy wykonać odbojnice. Do malowania ścian, przewodów i innych elementów metalowych należy używać farb, które się nie łuszczą, oraz posiadających atest do kontaktu z żywnością.

Drzwi prowadzące do pomieszczeń produkcyjnych oraz magazynów powinny być osadzone bezszczelinowo i do wysokości 0,40 m od posadzki zabezpieczone przed przedostawaniem się gryzoni.

Drzwi pomiędzy salą konsumpcyjną a rozdzielnią kelnerską wahadłowe z przeszkleniem w górnej części (tzw „kelnerskie”).

Sufity powinny być proste, gładkie i jasne, możliwe do zmywania i odkażania, utrudniające gromadzenie się brudu i pleśni.

2.0. Projekt wentylacji

We wszystkich pomieszczeniach powinna być zaprojektowana wentylacja, zapewniająca wymaganą krotność wymiany powietrza.

Wentylacja mechaniczna kuchni powinna być oddzielona od wentylacji innych pomieszczeń.

W pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych od mechanicznej wentylacji wymagane jest zapewnienie niżej podanych krotności wymian powietrza w ciągu godziny :

- kuchnia	15
- zmywalnie naczyń	6 – 8
- pom. odkażania jaj	5
- pom. przygotowania warzyw	6 - 8
- magazyny	went. graw.
oraz szatnie , sanitariaty	4 – 6

Należy zaprojektować wentylację mechaniczną (wyciągową) z WC, sprzężoną z oświetleniem.

Ilość powietrza nawiewanego do kuchni powinna być o 10 –15% mniejsza od ilości powietrza wywiewanego co zapewni uzyskanie podciśnienia w pomieszczeniu.

Natężenie hałasu wytwarzanego przez instalację wentylacyjną nie może przekraczać 50 dB.

Nad urządzeniami, na których odbywa się proces obróbki cieplnej - kuchnia, należy wykonać miejscowe odprowadzenie oparów – okap z instalacją wentylacji wyciągowej. Urządzenia wyciągowe (okapy) zaznaczono na załączonych rysunkach i wyszczególniono w tabelach zestawień wyposażenia. Szczegółowe rozwiązanie wg. projektu wentylacji.

Kanały wentylacyjne muszą być ukryte pod stropami podwieszonymi lub prowadzone w odpowiedniej odległości od sufitu lub ściany w celu utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego.

3. Projekt instalacji wodno-kanalizacyjnej

3.1. Instalacje

Do pomieszczeń, urządzeń oraz punktów poboru zaznaczonych na rysunkach należy doprowadzić instalacje:

- kanalizacja sanitarna
- instalacja wody zimnej i ciepłej +55°C
- kanalizacji technologicznej z łapaczem tłuszczów (pom. 1. kuchnia z zmywalnią naczyń - pom. 3)
Powyższe instalacje należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami. Woda musi odpowiadać cechom wody pitnej. Punkty czerpalne wody zdatnej do picia powinny być zaopatrzone w zawory przeciwdziałające możliwości wstecznego zassania.
- kanalizacja technologiczna musi być oddzielona od kanalizacji sanitarnej i wyposażona w łapacz tłuszczów. Przewody z wodą do celów technicznych powinny być wyraźnie oznaczone
- kratki ściekowe zasyfonowane, a piony odpowietrzone.

Rozmieszczenie kraterk ściekowych zaznaczono na rysunkach.

Wszystkie instalacje powinny być zakryte. W przypadku braku takiej możliwości należy je prowadzić min. 3 cm od ściany lub sufitu w celu utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego.

3.2. Zapotrzebowanie wody i ilość ścieków

Woda do celów technologicznych

Przewiduje się wydawanie w projektowanej restauracji ciągu dnia maksymalnie :

- 300 posiłków obiadowych
- 400 śniadań i kolacji

Zużycie wody średnio na jeden posiłek obiadowy 30 l. Na jeden posiłek śniadaniowy lub kolacje, średnio 20 l.

Stąd maksymalne zapotrzebowanie wody technologicznej w ciągu doby:

$$300 \times 30 + 400 \times 20 = 17\,000 \text{ l/dobę}$$

maksymalne godzinowe zapotrzebowanie wody :

$$150 \times 30 = 4\,500 \text{ l/godz.}$$

W projektowanej Sali klubowej z barem przewiduje się ok. 140 miejsc konsumpcyjnych. Przy założeniu 2-krotnej rotacji w ciągu doby i zużyciu wody w ilości 10 l / osobę zużycie dobowe wody wyniesie:

$$140 \times 10 \times 2 = 2\,800 \text{ l/dobę}$$

Ogółem dobowe zapotrzebowanie wody do celów technologicznych wyniesie 19 800 l/dobę . W tej ilości należy przyjąć 50 % wody ciepłej o temp. +55°C

Woda do celów porządkowych

Należy przewidzieć konieczność 2-krotnego zmywania w ciągu doby posadzek w pomieszczeniach produkcyjnych.. Zużycie wody 2 l / m² pow. zmywanej. Wielkość zmywanej powierzchni ok. 110,0 m². Stąd zapotrzebowanie wody:

$$110,0 \times 2 \times 2 = \text{ok. } 440 \text{ l/dobę}$$

W tej ilości należy przyjąć 50 % wody ciepłej o temp. +55°C

Ścieki technologiczne

Jako ścieki technologiczne odprowadzić należy 50% wody technologicznej oraz 100% wody użytej do celów porządkowych , t.j:

$$0,5 \times 19\,800 + 440 = \text{ok. } 10\,340 \text{ l/dobę}$$

4.0. Projekt ogrzewania

Pomieszczenia projektowanego obiektu powinny być ogrzewane w celu zapewnienia temperatur zgodnie z normą

Poniżej podano temperatury obliczeniowe dla poszczególnych pomieszczeń .

PARTER

PRZYZIEMIE

I PIĘTRO

- Kuchnia	temp. +18°C
- Obieralnia warzyw	+18°C
- Magazyn warzyw	+12°C
- Pom. szaf chłodniczych	+5°C (uwaga poniżej)
- Zmywalnia naczyń stołowych	+20°C
- Pom. wybijania i odkażania jaj	+20°C
- Magazyny	+10°C
- Rozdzielnia kelnerska	+20°C
- Bufet i sala restauracji	+22°C
- Szatnie i sanitariaty	+22°C
- Pom. na sprzęt porządkowy	+ 10°C
- Komunikacja	+18°C
- Magazyn odpadów	+5°C

Uwaga: W przypadku pom. szaf chłodniczych należy uwzględnić zyski ciepła z agregatów chłodniczych, odpowiadającej czterokrotnej mocy zainstalowanej agregatów chłodniczych, t.j.: 2,7 KW

Zastosowane grzejniki powinny być gładkie i łatwe do zmywania i dezynfekcji.

5. Projekt instalacji elektrycznych.

Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, wykonać należy ze szczelnych nierozpryskujących opraw oświetleniowych (jarzeniowych).

W pomieszczeniach zmywalni – instalacje zaprojektowane i wykonane jak dla pomieszczeń wilgotnych.

Natężenie oświetlenia – zgodnie z normą .

W pomieszczeniach produkcyjnych należy zapewnić następujące natężenia oświetlenia:

- kuchnia	540 lx
- przygotowalnie mięsa, ryb i warzyw	500 lx
- magazyny	200 lx
- pozostałe pomieszczenia	120 lx

Pobór mocy urządzeń technologicznych z podziałem na poszczególne pomieszczenia podano w załączonej tabeli I - zestawienie wyposażenia – część III opracowania.

IV. ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ

W tabeli I zestawiono urządzenia stanowiące wyposażenie projektowanych obiektów, mających wpływ na ich zagospodarowanie technologiczne obiektu.

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO

TAB I

l.p	poz. na rys	urządzenie	typ	ilość szt.	wymiar [mm]	moc zinstal. KW		napięcie zasilania [V]	uwagi
						jedn.	razem		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		PARTER 1. KUCHNIA Z PRZYGOTOWALNIĄ							
1	1	Trzon kuchenny 4-płytkowy elektryczny z piekarnikiem	900.KE-4PE/T	1	900x900x900	16,0	16,0	400	podł. stałe
2	2	Taboret grzewczy elektr.	TE-3	2	600x650x400	4,8	9,6	400	podł. stałe
3	3	Frytownica elektr.	700.FE-12	1	400x700x280	11,0	11,0	400	podł. stałe
4	4	Piec kowekcyjno-parowy elektr. na podstawie		1	920x791x787	10,2	10,2	400	podł. stałe wz, odpływ
5	5	Chłodziarka		1	600x620x1700	0,3	0,3	230	gniazdo
6	6	Patelnia elektr.	PE-03	1	1000x900x900	9,0	9,0	400	j.w.
7	7	Zlewozmywak 1- komorowy		1	1200x600x850				dopr. wz, wc.
8	8	Zlewozmywak 2-komorowy		2	1000x600x850				dopr. wz, wc.
9	9	Basen do mycia garów		1	1200x600x850				dopr.wz. wc.
10	10	Regał na sprzęt kuchenny		1	1200x500x1800				
11	11	Stół roboczy z półkami		1	1600x600x850				
12	12	Stół roboczy z półkami		3	1200x600x850				
13	13	Stół odstawczy		1	1000x600x850				
14	14	Stół odstawczy		2	600x700x850				
15	15	Stół roboczy z drzwiami		2	1400x600x850				
16	16	Okap wentylacyjny		1	1200x1100				wg.proj. wentylac.
17	17	Okap wentylacyjny		1	3000x2000				j.w.
18		Kuchenka mikrofalowa		1	450x320x290	0,3	0,3	230	gniazdo
19	19	Maszyna do krojenia chleba		1		0,2	0,2	230	j.w.
20	20	Krajalnica wędlin i sera		1		0,2	0,2	230	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21	21	Umywalka	Koło	2	500x450				dopr. wz. wc.
22	22	Wilk stołowy		1	350x500x500	1,5	1,5	230	gniazdo
23	23	Sterylizator noży UV wiszący		1	500x150x600	0,5	0,5	230	gniazdo
24	24	Szafa przelotowa		1	1200x600x1800				
		RAZEM KUCHNIA Z PRZYGOT.		1			58,5		
	2.	ROZDZIELNIA KELNERSKA							
25	21	Umywalka	Koło	2	500x450				dopr. wz. wc.
26	12	Stół roboczy z półkami		2	1200x600x850				
27	25	Stół roboczy z półkami , drzwiami		2	1200x600x850				
28	28	Nadstawka grzewcza 2- poziomow.	GNP2030	1	1000x350x700	0,7	0,7	230	gniazdo
29	27	Stół		1	600x600x850				
30	27	Kasa rejestrująca		1		0,2	0,2	230	j.w.
		RAZEM ROZDZIELNIA KELNERSKA					0,9		
	3.	ZMYWALNIA NACZYŃ							
31	28	Zlewozmywak 2-komorowy		1	1200x600x850				dopr. wz. wc.
32	30	Stół roboczy z półkami		2	600x600x850				
33	21	Umywalka	Koło	2	500x450				dopr. wz. wc.
34	11	Stół z otworem na odpady		1	1600x600x850				
35	29	Maszyna do mycia naczyń		1	650x460x1420	8,9	8,9	400	gniazdo,wz3/4"odp.
		RAZEM ZMYWALNIA NACZYŃ					8,9		
	4.	DEZYNFEKCJA I WYBIJANIE JAJ							
36	5	Chłodziarka		2	600x620x1700	0,3	0,6	230	gniazdo
37	12	Stół roboczy		3	1200x600x850				
38	21	Umywalka	Koło	2	500x450				dopr. wz. wc.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
39	28	Zlewozmywak 2-komorowy		1	1200x400x1800				dopr. wz. wc.
40	29	Urządzenie do dezynfekcji jaj		1	415x425x240	0,4	0,4	230	gniazdo
		RAZEM DEZYNFEKCJA JAJ					1,0		
	5.	BAR							
41	21	Umywalka	Koło	2	500x450				dopr. wz. wc.
42	30	Witryna chłodnicza	COLDSW-500	2	655x735x2000	0,3	0,6	230	gniazdo
43	31	Kostkarka do lodu wyd. 20 kg/h	AGB 022	1	550x530x590	0,3	0,3	230	j.w.
44	32	Ekspres do kawy		1	460x360x390	1,4	1,4	230	gniazdo, odpyw
45	33	Regał bufetowy		3					proj. Indywidual.
46	34	Lada bufetowa		1					proj. Indywidual.
		RAZEM BAR					2,3		
	8.	PRZYZIEMIE MAGAZYN NAPOJÓW							
47	35	Regał magazynowy		5	1200x400x1800				
48	36	Paleta magazynowa		5	1200x600x30				
		RAZEM MAG. NAPOJÓW					-		
	9.	MAG. ZASOBÓW							
49	34	Regał magazynowy		4	1600x400x1800				
	10.	MAG. PRODUKTÓW SUCHYCH							
51	34	Regał magazynowy		3	1600x400x1800				
52	35	Regał magazynowy		4	1200x400x1800				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	11.	POM. SZAF CHŁODNICZYCH							
52	5	Szafa chłodnicz poj. 1200 l		2	1530x800x2000	0,7	1,4	230	gniazdo
53	36	Chłodziarka		1	600x620x170	0,3	0,3	230	gniazdo
		RAZEM POM. SZAF CHŁODN.					1,7		
	15.	OBIERALNIA WARZYW Z MAG.							
54	12	Stół roboczy z półkami		1	1200x600x850				
55	21	Umywalka	Koło	1	500x450				dopr. wz. wc.
56	8	Zlewozmywak 2-komorowy		1	1200x600x850				dopr. wz, wc.
57	36	Paleta magazynowa		8	1200x600x30				
58	37	Obieraczka warzyw z łapaczem Miazgi ziemniaczanej	M15	1	450x620x1209	0,4	0,4	230	gniazdo wz. ¾"
59	39	Wózek transportowy		1	620x480x220				
65	52	Waga dziesiętna		1	415x625x740				
		RAZEM OBIERALNIA WARZYW					0,4		
	13.	SZATNIA MEŹCZYŹN							
66	43	Szafka ubraniowa podwójna		6	350x500x2000				
	14.	SZATNIA KOBIET							
67	43	Szafka ubraniowa podwójna		8	350x500x2000				
	19.	POM. NA SPRZĘT PORZĄDKOWY							
69	44	Zlew		1	100x600x400				Dopr. wz, wc
70	45	Regał magazynowy		1	1400x450x1800				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	16.	I PIĘTRO ROZDZIELNIA KELNERSKA I p							
71	2	Taboret grzewczy elektr.	TE3	2	600x650x400	4,8	9,6	400	podł. stałe
72	11	Stół roboczy		2	1600x600x850				
73	15	Stół roboczy		2	1400x600x850				
74	28	Zlewozmywak 2-komorowy		1	1200x600x850				dopr. wz, wc
75	21	Umywalka	Koło	1	500x450				dopr. wz. wc.
76	47	Bemar wolnostojący elektr.	3xGN1/1Be	1	1100x600x850	2,4	2,4	230	gniazdo
77	49	Okap wentylacyjny		1	1500x800x450				wg. proj. wentylac.
		RAZEM ROZDZIELNIA KELNER.					12,0		
	17	ZMYWALNIA NACZYŃ							
78	12	Stół roboczy z półkami		2	1200x600x850				
79	21	Umywalka	Koło	2	500x450				dopr. wz. wc.
80	24	Szafa przelotowa		1	1200x600x1800				
81	28	Zlewozmywak 2-komorowy		1	1200x600x850				dopr. wz, wc.
82	29	Maszyna do mycia naczyń		1	650x460x1420	8,9	8,9	400	gniazdo, wz3/4" odp.
		RAZEM ZMYWALNIA NACZYŃ					8.9		
	18.	BAR							
83	21	Umywalka	Koło	2	500x450				dopr. wz. wc.
82	30	Witryna chłodnicza	COLDSW-500	2	655x735x2000	0,3	0,6	230	gniazdo
85	31	Kostkarka do lodu wyd. 20 kg/h	AGB 022	1	550x530x590	0,3	0,3	230	j.w.
86	32	Ekspres do kawy		1	460x360x390	1,4	1,4	230	gniazdo, odpyw
87	50	Regał bufetowy		1					proj. Indywidual.
88	51	Lada bufetowa		1					proj. Indywidual.
		RAZEM BAR					2,3		
	19.	POM. SOCJALNE							
89	7	Zlewozmywak 1- komorowy		1	1200x600x850				dopr. wz, wc.
90	21	Umywalka	Koło	1	500x450				dopr. wz. wc.
91	41	Szafka kuchenna „120”	Typowa	1	1200X600X800				
92	40	Stolik	4- osobowy	1	1200x650x800				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
93	42	Kuchenka elektr.		1	350x230x15	1,0	1,0	230	gniazdo
		RAZEM POM. SOCJALNE					1,0		

opracował:

Bogusław Czubała