

**PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI**  
**oraz**  
**UZGODNIENIE W ZAKRESIE HIGIENICZNO-SANITARNYM**

**PROJEKT ROZBUDOWY BUDYNKU MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ**  
**PRZY ULICY NIEPODLEGŁOŚCI 9 W PRUSZCZU GDAŃSKIM.**  
**DZIAŁKA EWIDENCYJNA NUMER 62/4, OBRĘB 13, PRUSZCZ GDAŃSKI**

**LOKALIZACJA INWESTYCJI**

**PRUSZCZ GDAŃSKI**

Działka ewidencyjna nr 62/4, obręb 13.  
Miasto Pruszcz Gdański, Powiat gdański, woj. pomorskie  
IDENTYFIKATOR DZIAŁKI: **220401\_1.0013.AR\_3.62/4**

**INWESTOR**

**GMINA MIEJSKA PRUSZCZ GDAŃSKI**  
ul. GRUNWALDZKA 20  
83-000 PRUSZCZ GDAŃSKI



**BARTOSZ SMUSZ**  
ARCHITEKT  
upr.proj.nr  
WP-01A/OKK/UpB/47/2008

**JEDNOSTKA PROJEKTOWA**

**SM.Architektura**  
mgr inż. arch. **BARTOSZ SMUSZ**  
ul. Olgi Sławskiej-Lipczyńskiej 28  
Tel: (+48) 790 650 847 | 60-461 Poznań



# PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI

PROJEKT ROZBUDOWY BUDYNKU MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ  
PRZY ULICY NIEPODLEGŁOŚCI 9 W PRUSZCZU GDAŃSKIM.  
DZIAŁKA EWIDENCYJNA NUMER 62/4, OBREB 13, PRUSZCZ GDAŃSKI

## LOKALIZACJA INWESTYCJI

### PRUSZCZ GDAŃSKI

Działka ewidencyjna nr 62/4, obręb 13.  
Miasto Pruszcz Gdański, Powiat gdański, woj. pomorskie  
IDENTYFIKATOR DZIAŁKI: **220401\_1.0013.AR\_3.62/4**

## INWESTOR

GMINA MIEJSKA PRUSZCZ GDAŃSKI  
ul. GRUNWALDZKA 20  
83-000 PRUSZCZ GDAŃSKI

## JEDNOSTKA PROJEKTOWA

### SM.Architektura

mgr inż. arch. **BARTOSZ SMUSZ**  
ul. Olgi Sławskiej-Lipczyńskiej 28  
Tel: (+48) 790 650 847 | 60-461 Poznań

## PROJEKTANCI:



mgr inż. arch. **BARTOSZ SMUSZ**  
WP-OIA/OKK/UpB/47/2008

mgr inż. arch. **MARTA SMUSZ**  
WP-OIA/OKK/UpB/56/2009

30 CZERWIEC 2022



**PROJEKT ROZBUDOWY BUDYNKU MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ  
PRZY ULICY NIEPODLEGŁOŚCI 9 W PRUSZCZU GDAŃSKIM.  
DZIAŁKA EWIDENCYJNA NUMER 62/4, OBRĘB 13, PRUSZCZ GDAŃSKI.**

**OPIS TECHNOLOGICZNY KUCHNI**

**STADIUM:   PROJEKT BUDOWLANY**

**1. DANE OGÓLNE.**

**1.1. Przedmiot opracowania.**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny (na etapie projektu budowy ) zaplecza gastronomicznego kuchni w budynku projektowanego przedszkola, na terenie miasta Pruszcz Gdański. Przed przystąpieniem do wyposażania należy opracować projekt technologiczny w oparciu o zamawiane urządzenia.

**1.2. Materiały wyjściowe do opracowania.**

- podkłady architektoniczne w skali 1:100;
- katalogi, prospekty, dokumentacja techniczna urządzeń gastronomicznych;
- przepisy BHP i SANEPID;

**1.3. Program produkcji.**

Program produkcji zaplecza gastronomicznego został opracowany na podstawie planowanej liczby żywionych. Program ten przewiduje wydawanie około 100 posiłków w formie obiadów. Do kuchni doprowadzono prąd, wodę, kanalizację.

**1.4. Miejsce konsumpcji.**

Konsumpcja posiłków odbywać się będzie w sali zlokalizowanej na parterze budynku, w bezpośrednim sąsiedztwie zaplecza kuchennego.

**2. PROGRAM UŻYTKOWY.**

**2.1. Ilość wydawanych posiłków:**

- około 100 - obiady;

**2.2. Zakres działalności.**

Kuchnia będzie prowadzić działalność w oparciu o surowce i półprodukty dostarczane z zewnątrz poprzez osobne wejście usytuowane północnej stronie budynku, a następnie po odbiorze ilościowym surowce będą przekazywane do pomieszczeń magazynowych zlokalizowanych w zapleczu kuchennym lub bezpośrednio do produkcji do pomieszczeń funkcyjnych na parterze.

W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne:

- produkcja potraw odbywać się będzie w oparciu o surowce, takie jak mięso, ryby, warzywa, drób, wędliny, nabiał oraz gotowe wyroby;
- z uwagi na charakter działalności lokalu, nie przewiduje się wykorzystania różnorodnych surowców pochodzenia zwierzęcego w jednym procesie przygotowawczym (jeden typ serwowanego posiłku na dzień);
- dostawę surowców takich jak ryby, drób, mięso, warzywa przewiduje się również w postaci zamrożonej

**3. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH**

Wszystkie pomieszczenia należące do ciągu technologicznego kuchni zostały zlokalizowane na parterze. Produkty dostarczane będą w odpowiednich opakowaniach transportowych z poziomu terenu przez drzwi usytuowane w elewacji północnej budynku. Po przyjęciu towaru zostaną przetransportowane do odpowiednich magazynów (magazyn warzyw, owoców, produktów sypkich) oraz pomieszczenia chłodziarek. Pojemniki zwrotne będą po umieszczeniu produktów w magazynach od razu zwracane dostawcy.

Z pomieszczeń magazynujących towar wydawany będzie bezpośrednio do pomieszczeń funkcyjnych. Zależne od towaru i jego stanu przetworzenia surowce spożywcze trafią do przygotowalni warzyw, jaj lub do strefy przygotowania mięs/ryb w kuchni. Produkty ze stref przygotowania będą transportowane do kuchni – przygotowalni końcowej wewnętrznym ciągiem komunikacyjnym należącym jedynie do strefy kuchennej.

Po końcowej obróbce potraw z kuchni posiłki będą podawane bezpośrednio na salę konsumpcyjną. Transport naczyń czystych będzie poprzedzać transport posiłku. Przewiduje się obsługę konsumentów w trybie ciągłym w czasie około 2 do 3 godzin w ciągu dnia. Zbieranie naczyń brudnych odbywać się będzie w oknie podawczym na brudne naczynia w zmywalni. Naczynia po umyciu w zmywalni trafią będą do zamykanej szafy przelotowej zlokalizowanej na końcu ciągu technologicznego w zmywalni z dostępem od strony pomieszczenia kuchni.

W danym dniu przygotowywany jest jeden zestaw posiłkowy.

### **3.1. W projektowanym obiekcie będą występowały następujące czynności technologiczne:**

- przyjęcie surowców i półproduktów
- magazynowanie surowców i półproduktów
- pobieranie surowców z magazynów i półfabrykatów z przygotowalni do produkcji
- obróbka termiczna półfabrykatów i surowców
- ekspedycja potraw
- zmywanie naczyń i usuwanie odpadków

#### **3.1.1. Przyjęcie i magazynowanie towarów.**

Po odbiorze ilościowym i jakościowym towary kierowane będą do odpowiednich magazynów lub bezpośrednio do produkcji.

Dostawy i ich przechowywanie odbywać się będzie w odstępach czasowych:

- ziemniaki – okresowo, zapas 5 dniowy;
- warzywa – zapas 3 dniowy;
- owoce – po umyciu bezpośrednio do przygotowalni końcowej;
- warzywa okopowe – lato – zapas 3 dniowy, zima zapas 5 dniowy;
- kiszonki i przetwory – zapas 10 dniowy;
- owoce suszone – zapas 10 dniowy;
- warzywa liściaste – lato – zapas 3 dniowy, zima – zapas 10 dniowy;
- owoce i warzywa zamrożone – zima – zapas 10 dniowy;
- mięso – zapas 4 dniowy;
- wędliny i konserwy – zapas 4 dniowy;
- ryby mrożone – zapas 5 dniowy;
- ryby świeże – zapas 1 dniowy;
- pieczywo – zapas 1 dniowy;
- artykuły suche – zapas 20 dniowy;

Zaopatrzenie kuchni w surowce i półprodukty odbywać się będzie transportem wyspecjalizowanych dostawców w opakowaniach fabrycznych. Jarzyny liściaste, niektóre warzywa a także owoce, mięso i ryby dostarczane będą w skrzyniach, kartonach i pojemnikach metalowych. Zaopatrzenie w jaja odbywać się będzie okresowo, dostarczane w opakowaniach dostawcy. Jaja będą przywożone jako produkt umyty i zdezynfekowany.

Surowce po odbiorze ilościowym będą rozprowadzane do odpowiednich magazynów i pomieszczenia chłodziarek. Przewiduje się, że produkty łatwo psujące się przechowywane będą w szafach mroźnych i chłodniczych.

Dobowa porcja produktów żywnościowych wydawana będzie do produkcji bezpośrednio z magazynów i chłodni.

Codzienna porcja pieczywa przekazywana będzie natychmiast po dostarczeniu do magazynu produktów suchych.

Mięso, drób dostarczane będą już wstępnie oczyszczone i podzielone na gatunki konsumenckie. Ryby dostarczane będą w postaci filetowanej i nie wymagające czyszczenia, w postaci świeżej w skrzynkach z lodem lub zamrożone w odpowiednich opakowaniach.

Wędliny dostarczane będą w opakowaniach fabrycznych.

Produkty suche dostarczane będą w opakowaniach fabrycznych do obrotu hurtowego.

Wody mineralne, soki, niektóre potrawy w płynie dostarczane będą w transporterach.

Kiszonki będą przechowywane w chłodziarkach.

Owoce dostarczane będą do przygotowalni warzyw, gdzie zostaną umyte i czyste przekazane do kuchni i dalej do dystrybucji.

### **3.1.2. Obróbka wstępna surowców.**

Obróbce wstępnej podlegać będą takie surowce jak:

- Warzywa liściaste (pomidory, sałata, rzodkiewki itp.), owoce oraz ziemniaki i warzywa korzeniowe;  
Obróbka odbywać się będzie w pomieszczeniu przygotowalni warzyw wyposażonym w ciąg technologiczny, na który składa się z obieraczki do warzyw z separatorem obierzyn, zlewu 2-komorowego oraz stołu do pracy.
- Jaja;  
Dezynfekcja i mycie jaj będzie wykonywana przez dostawcę. Jaja po dostarczeniu będą trafiać do wydzielonego pomieszczenia i przechowywane będą w urządzeniu chłodziarki.
- Ryby;  
Ryby dostarczane będą w postaci filetów. Obróbka odbywać się będzie w strefie przygotowania mięs/ryb i polegać będzie tylko na umyciu gotowych elementów i poddaniu ich obróbce termicznej.
- Mięso;  
Obróbka odbywać się będzie w strefie przygotowalni mięs/ryb wyposażonej w ciąg technologiczny, na który składają stołu 1-komorowego oraz wilka do mięsa.

Obróbka ryb i mięs odbywać się będzie w jednej strefie - przygotowania mięs/ryb, przy założeniu rozdzielenia czasowego dla mięsa białego, czerwonego i ryb (różne dni).

### **3.1.3. Obróbka końcowa.**

Polegać będzie na obróbce termicznej i porcjowaniu.

### **3.1.4. Desery i produkty mączne.**

Nie przewiduje stałej produkcji deserów, obróbka polegać ma jedynie na dekorowaniu gotowych produktów.

Na potrzeby funkcjonowania kuchni wydzielono stanowisko strefy kuchni zimnej/mącznej, wyposażone w robot wielofunkcyjny, stół stalowy ze zlewem jednokomorowym.

### **3.1.5. Obróbka termiczna.**

Odpowiednio przygotowane półfabrykaty będą poddawane w kuchni obróbce termicznej.

Będzie ona polegać na:

- gotowaniu
- smażeniu
- pieczeniu
- duszeniu

W tym celu w pomieszczeniu kuchni przewidziano:

- 5 trzonów 4-palnikowych indukcyjnych;
- 1 patelnię elektryczną;
- 3 taborety indukcyjne;
- Ponadto przewidziano 4 piece wielofunkcyjne;

### **3.1.6. Ekspedycja potraw.**

Posiłki przygotowane w kuchni głównej będą nakładane w strefie wydawczej pomieszczenia kuchennego bezpośrednio na naczynia.

### **3.1.7. Zmywanie naczyń stołowych i przechowywanie.**

Na parterze zaprojektowano zmywalnię naczyń stołowych, w których będą myte naczynia stołowe oraz szkło. Pomieszczenie to zostało wyposażone w 1 maszynę zmywającą – zmywarkę kapturową. Czyste naczynia będą przechowywane w zamkniętych szafach. Ilość zastawy czystej koniecznej do przechowywania:

- 120 talerzy dużych płytkich – wysokość słupka talerzy 50 cm
- 120 talerzy małych płytkich - wysokość słupka talerzy 50 cm

- 120 talerzy głębokich - wysokość słupka talerzy 55 cm
- 120 miseczek deserowych - wysokość słupka miseczek 55 cm
- 120 kubków do napojów
- 120 zestawów sztućców

Całość zastawu ze sztućcami, kubkami oraz ilością zapasową mieści się w przestrzeni 2 szaf 90x70x200 cm z dwoma półkami.

#### **3.1.8. Usuwanie odpadków.**

Odpadki pokonsumpcyjne oraz poprodukcyjne będą transportowane w szczelnie zamkniętych pojemnikach z części produkcyjnej jak i zmywalni naczyń stołowych, do wyznaczonego do tego celu kontenera na odpadki, zlokalizowanego na terenie działki. Transport odpadków będzie odbywać się poza czasem serwowania dań i po zamknięciu kuchni.

### **4. ZATRUDNIENIE**

#### **4.1. Szatnie.**

Na parterze przewidziano szatnię koedukacyjną dla kobiet i mężczyzn.

#### **4.2. Zatrudnienie.**

Przewidywane zatrudnienie personelu w ilości do 8 osób.

#### **4.3. Sanitariaty.**

Węzeł sanitarny dla pracowników został zlokalizowany na parterze w obrębie zaplecza socjalnego, z dostępem z dróg komunikacji ogólnej.

#### **4.4. Jadalnia dla personelu.**

Jadalnię dla personelu przewidziano w pomieszczeniu socjalnym dla personelu.

### **5. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI I HIGIENY W PLACÓWCE.**

Dla zachowania higieny przewiduje się zainstalowanie umywalek.

Przy umywalkach będą zainstalowane dozowniki do mydła, dozowniki środków dezynfekujących, pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku i zamykane pojemniki na zużyte ręczniki.

Kierownik placówki zobowiązany jest do opracowania, wdrożenia i przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) dotyczących:

- higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie artykułami;
- procesów mycia i dezynfekcji;
- zaopatrzenia w wodę (okresowe badania wody);
- usuwania odpadów i ścieków;
- kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami;
- kwalifikacji i szkoleń pracowników;
- konserwacji maszyn i urządzeń.

### **6. ODPADY**

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne z zaplecza kuchennego i zmywalni wnosić należy w zamkniętym worku foliowym lub poj. hermetycznych do wydzielonego miejsca gromadzenia odpadów.

Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu. Muszą być składowane w zamykanych pojemnikach. Taki pojemnik musi być odpowiednio skonstruowany, utrzymany w dobrym stanie i łatwy do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji. Wszystkie odpady muszą być usunięte w sposób higieniczny i obojętny dla środowiska.

Czas wynoszenia odpadków nie może kolidować z czasem dostaw towarów i konsumpcji.

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

Miejsce gromadzenia odpadów musi zostać wykonany i użytkowany w taki sposób, aby można było utrzymać je w czystości oraz, w miarę potrzeby chronić przed dostępem zwierząt i szkodników.



## **7. WYTYPNE BRANŻ PROJEKTOWYCH.**

### **7.1. Wytyczne do projektu wod.-kan.**

Osie symetrii odpływów z basenów i zlewni - na wysokości 300 mm.

Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające.

#### **7.1.1. Wytyczne ogólne do projektu wodno-kanalizacyjnego.**

**Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.**

- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia zgodnie z aktualnym rozporządzeniem.
- W pomieszczeniach produkcyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie.
- Wodę zimną i ciepłą należy doprowadzić do urządzeń technologicznych zgodnie z DTR, oraz do przyborów sanitarnych i zaworów ze złączką do węża.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych "czystych" nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. W razie konieczności przewody kanalizacyjne można prowadzić w brzdach lub obudowie.
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji przez wpusty podłogowe - z zachowaniem przerwy powietrznej.
- Ścieki z kuchni głównej oraz zmywalni naczyń stołowych (przed wprowadzeniem ich do kanalizacji komunalnej) powinny być odprowadzone do instalacji kanalizacji technologicznej - tłuszczowej, wyposażonej w urządzenia do odtłuszczania ścieków. Wszystkie urządzenia do podczyszczania ścieków powinny być usytuowane w odległości minimum 5 m od okien i drzwi lub w oddzielnych pomieszczeniach poza obszarem.
- Ścieki z pomieszczenia obieralni powinny przepływać przez osadnik piasku i krochmalu.
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalniach należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków (koszyki). Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczeń produkcyjnych kuchni i zmywalni powinna wynosić min. 100 mm.
- Urządzenia wymagające wody zmiękczonej będą posiadać własne uzdatniacze wody (piece wielofunkcyjne, maszyny do mycia naczyń stołowych)

### **7.2. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.**

**Instalacje elektryczne zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.**

- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacienienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawę.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.
- Współczynnik wykorzystania urządzeń wynosi 0,7. Wskazane jest zapewnienie 20% rezerwy.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Natężenie oświetlenia - zgodnie z normą PN-EN 12464-1:2004.
- Oświetlenie sztuczne połączonych ze sobą pomieszczeń przeznaczonych na stały pobyt ludzi oraz ruchu ogólnego nie powinno wykazywać różnic natężenia, wywołujących olśnienie przy przejściach między tymi pomieszczeniami.
- Powyższe zestawienie obejmuje zapotrzebowanie na energię elektryczną wyłącznie urządzeń technologicznych.

### 7.3. Wytyczne do projektu wentylacji.

- Wentylację pomieszczeń należy projektować zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnych przepisach budowlanych i normach.
- Wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną należy zaprojektować w następujących pomieszczeniach:
- KUCHNIA:

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Orientacyjna ilość wymian/h
1	KUCHNIA GŁÓWNA	20-30
2	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH	8
3	PRZYGOTOWALNIA WARZYW I JAJ	4-5
4	POMIESZCZENIE SOCJALNE	2
5	MAGAZYN ART. SUCHYCH	3
6	MAGAZYN CHŁODNICZY	5
7	WC	50m <sup>3</sup> /h/miskę ust., 25m <sup>3</sup> /h/pisuar
8	POM. PORZĄDKOWE	2

- Wentylacja pozostałych pomieszczeń - według obowiązujących norm.
- Ostateczną ilość wymian powietrza w pomieszczeniach należy obliczyć na podstawie zysków ciepła i wilgoci od urządzeń oraz ludzi.
- Przewidywane temperatury w pomieszczeniach wg obowiązujących norm, przy czym temperatura nawiewu zimą w kuchni, przygotowalniach, zmywalniach powinna wynosić + 16 oC.
- W obiekcie należy przewidzieć schładzanie powietrza latem.
- Oprócz wentylacji ogólnej należy uwzględnić okapy zaprojektowane nad większymi źródłami ciepła.
- Okapy powinny być wykonane z materiału niepalnego, odpornego na działanie tłuszczu i wilgoci. Dolna krawędź okapu powinna znajdować się na wysokości 2,0 m nad podłogą. Okap powinien być wyposażony w łatwe do wyjęcia i umycia łapacze tłuszczu (filtry).
- Oprócz okapów należy przewidzieć wywiew ogólny w celu usunięcia zanieczyszczeń wydostających się spod okapów. W przypadku pracujących wyciągów konieczne jest doprowadzenie odpowiedniej ilości powietrza, rekompensującej ilość powietrza wyciąganego.
- W strefie przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie powinna być większa niż 0,3 m/s.
- Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień tak, aby powietrze nie przenikało z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych do pomieszczeń o wyższych wymaganiach.
- Przewody wentylacyjne należy wykonać z materiałów posiadających atesty i aprobaty. Instalacje izolować i tłumić tak, by nie został przekroczony poziom hałasu dopuszczony Polską Normą.

### 7.4. Wytyczne do projektu ogrzewania.

- Stosować grzejniki gładkie i łatwe do utrzymania w czystości.
- Temperatura obliczeniowa w pomieszczeniach magazynowych powinna zapewniać właściwe warunki do przechowywania produktów. W związku z powyższym pomieszczenia te należy wyposażyć w higrometry i termometry.
- Przez pomieszczenia magazynowe nie powinny być prowadzone przewody centralnego ogrzewania, powodujące niezorganizowane zyski ciepła.

Zgodnie z przepisami zaprojektowano niezależną centralę nawiewno-wywiewną. Odciąg poprzez okap wyciągowy. Zaplecze kuchenne zasilane jest z centrali podwieszanej zintegrowanej z osobnymi wyciągami dla zmywalni. Rozprowadzenie powietrza kanałami prowadzonymi pod stropami. Zasilanie nagrzewnicy elektryczne.

### 7.5. Wytyczne architektoniczno-budowlane.

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla działów: ekspedycyjnego i produkcyjnego - 3,0m, pomieszczeń magazynowych, sanitarnych i gospodarczych - min. 2,5m (według aktualnych

przepisów, warunków technicznych i BHP). Wszystkie pomieszczenia związane ze strefą kuchenną posiadają wysokość większą niż 300 cm.

- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego.
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych, produkcyjnych i zmywalni ściany należy wyłożyć do wysokości min. 2,00m okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących.
- Korytarze do wysokości 1,6m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- W pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalni naczyni, styki ścian i podłóg wykonać jako zaokrąglone, łatwe do utrzymania w czystości. Należy też przewidzieć cokółki o wysokości 100 mm wykonane z tego samego materiału co posadzka.
- Na traktach komunikacyjnych należy zastosować listwy odbojowe.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości, zaś w pomieszczeniach socjalnych również ocieplona.
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych, na korytarzach i w przejściach do urządzeń technicznych powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków (np. wiaderka).
- Drzwi do zaplecza produkcyjnego i magazynów, powinny być niepalne, stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, osadzone w niepalnej futrynie.
- W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje, przewody wod.-kan. powinny być szczelnie obudowane.
- Wszystkie pomieszczenia przeznaczone na stały pobyt ludzi powinny posiadać oświetlenie naturalne,

#### **7.6. Wytyczne przeciwpożarowe.**

- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość dwukierunkowego wyjścia z sali restauracyjnej oraz ewakuacji z zaplecza gastronomicznego.
- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.

#### **7.7. Wymagania BHP.**

W ramach procedur BHP należy:

- przeszkolić pracowników w zakresie BHP i wyposażyć w odzież ochronną
- wszystkie urządzenia muszą mieć instrukcję obsługi
- lokal powinien być wyposażony w apteczkę pierwszej pomocy
- wszystkie urządzenia należy montować i obsługiwać zgodnie z instrukcją użytkownika.

## 8. ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA

P0.10		Szatnia		
	WYSOKOŚĆ		340	Pobyt poniżej 2h
	POWIERZCHNIA		6,28	
	KUBATURA		17,95	
	OBWÓD		995	
	PODŁOGA		Wyk. Winiylowa – jasny dąb.	
	ŚCIANY		Malowanie – farba lateksowa – kolor.	
	SUFIT		Sufit GK – TYP 1	
	COKÓŁ		Listwy prostokątne – Polistyren wysokiej gęstości – malowane	
	WENTYLACJA		Mechaniczna	
1.	SzG1	2 szt. ✓	SZAFKA Z WIESZAKAMI NA UBRANIA WYSOKA (DRAŻEK, 1 PÓŁKA DÓŁ, 1 PÓŁKA GÓRA) – 220x60x100	2
2.	SzG2	2 szt. ✓	SZAFKA Z WIESZAKAMI NA UBRANIA WYSOKA (DRAŻEK, 1 PÓŁKA DÓŁ, 1 PÓŁKA GÓRA) – 220x60x125	2
3.	Wo1	1 szt. ✓	WIESZAK NA ODZIEŻ (4X)	1

P0.11		Stołówka		
	WYSOKOŚĆ		340	Pobyt stały (pow. 4h)
	POWIERZCHNIA		83,65	
	KUBATURA		284,41	
	OBWÓD		3781	
	PODŁOGA		Wyk. Winiylowa – jasny dąb.	
	ŚCIANY		Malowanie – farba lateksowa – kolor.	
	SUFIT		Sufit GK – TYP 1	
	COKÓŁ		Listwy prostokątne – Polistyren wysokiej gęstości – malowane	
	WENTYLACJA		Mechaniczna	
1.	11.01	2 szt. ✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY NA KÓŁKACH Z SORTERAMI SZTUČCÓW – STAL NIERDZEWNA – 85x65x115	2
2.	11.02	1 szt. ✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY Z 3 PÓLKAMI – STAL NIERDZEWNA – 85x60x85	1
3.	Ks.S	54 szt. ✓	KRZESŁO STOŁÓWKOWE LEKKIE Z OPARCIEM. SIEDZISKO Z TWORZYWA SZTUCZNEGO, NOGI STAL / ALU.	54
4.	RamO	4 szt. ✓	RAMA DO OBRAZU/GRAFIKI – WYMIAR MIN. 100x140 – WYKOŃCZENIE – JASNY DĄB	4
5.	St.s	9 szt. ✓	STOLIK STOŁÓWKOWY 80x120 – SZEŚCIOSOBOWY. BLAT LAMINOWANY, NOGI ALUMINIOWE / STALOWE.	9
6.	SzG	1 szt. ✓	SZAFKA Z WIESZAKAMI NA UBRANIA WYSOKA (DRAŻEK, 1 PÓŁKA DÓŁ, 1 PÓŁKA GÓRA) – 220x60x190, 285	1

P0.12		Łazienka - personel		
	WYSOKOŚĆ		280	Pobyt poniżej 2h
	POWIERZCHNIA		5,65	
	KUBATURA		15,82	
	OBWÓD		923	
	PODŁOGA		Gres – jasnoszary – R10	
	ŚCIANY		Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.	
	SUFIT		Sufit GK – TYP 2	
	COKÓŁ		Pokrycie ściany.	
	WENTYLACJA		Mechaniczna	
1.	L	1 szt. ✓	LUSTRO W RAMCE BEZPIECZNEJ 50x70cm	1
2.	Dm	1 szt. ✓	DOZOWNIK Z DETERGENTEM	1
3.	Us	1 szt. ✓	UMYWALKA 38x48cm Z BATERIĄ I SYFONEM CHROMOWANYM	1
4.	Dr	1 szt. ✓	DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH – STAL NIERDZEWNA / ALUMINIUM / TW.SZTUCZNE	1
5.	Ko	1 szt. ✓	KOSZ NA ODPADKI - STAL NIERDZEWNA / ALUMINIUM / TW.SZTUCZNE	1
6.	Pt	1 szt. ✓	UCHWYT NA PAPIER TOALETOWY NAŚCIENNY, STALOWY	1
7.	SU	1 szt. ✓	SZCZOTKA TOALETOWA DO MISKI USTĘPOWEJ NAŚCIENNA	1
8.	Muk	1 szt. ✓	KOMPLETNA MISKA USTĘPOWA KOMPAKTOWA ZE SPŁUCZKĄ	1
9.	Bw3	1 szt. ✓	BRODZIK PRYSZNICOWY "WPUSZCZONY" W WARSTWY PODŁOGOWE.	1
10.	Bp	1 szt. ✓	BATERIA PRYSZNICOWA ŚCIENNA.	1
11.	Wo1	1 szt. ✓	WIESZAK NA ODZIEŻ (4X)	1

P0.13		Śluza – pom.socjalne		
	WYSOKOŚĆ		280	Pobyt poniżej 2h
	POWIERZCHNIA		2,55	
	KUBATURA		7,14	
	OBWÓD		698	
	PODŁOGA		Gres – jasnoszary – R10	
	ŚCIANY		Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.	
	SUFIT		Sufit GK – TYP 2	
	COKÓŁ		Pokrycie ściany.	
	WENTYLACJA		Mechaniczna	
1.	Ł.Sz.1	1 szt. ✓	ŁAWKA SZATNIOWA KRÓTKA – SZER. 60cm	1
2.	Wo1	1 szt. ✓	WIESZAK NA ODZIEŻ (4X)	1

P0.14		Pom. socjalne		
WYSOKOŚĆ	300			Pobyt: poniżej 2h
POWIERZCHNIA	12,13			
KUBATURA	36,39			
OBWÓD	1636			
PODŁOGA	Gres – jasnoszary – R9			
ŚCIANY	Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.			
SUFIT	Sufit GK – TYP 2			
COKÓŁ	Pokrycie ściany.			
WENTYLACJA	Mechaniczna			
				ilość
1.	L.ni.	1 szt.	ŁODÓWKA NA ŻYWNOŚĆ - NISKA	1
2.	Zm	1 szt.	ZLEWOZMYWAK WBUDOWANY STALOWY Z OCIEKACZEM	1
3.	KS	2 szt.	KRZESŁO STOŁÓWKOWE LEKKIE Z OPARCIEM	2
4.	St.s.	1 szt.	STOLIK STOŁÓWKOWY 70x100	1
5.	Zb.w.N	1 szt.	ZABUDOWA NA WYMIAR KUCHENNA NISKA ZE ZMYWARKĄ SZER. 45 cm (MIN. 1 SEGMENT Z SZUFLADAMI)	1
6.	Zb.w.W.	1 szt.	ZABUDOWA NA WYMIAR KUCHENNA - SZAFKI WISZĄCE	1
7.	L	1 szt.	LUSTRO W RAMCE BEZPIECZNEJ 50x70cm	1
8.	Dm	1 szt.	DOZOWNIK Z DETERGENTEM	1
9.	Us	1 szt.	UMYWALKA 35x40cm Z BATERIĄ	1
10.	Dr	1 szt.	DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH	1
11.	Mik	1 szt.	KUCHENKA MIKROFALOWA	1
12.	Sz.Ka.	8 szt.	SZAFKA SZATNIOWA DWUDZIELNA - 40x49x190 cm	8
13.	Sz.Cz.	2 szt.	SZAFKA SZATNIOWA DWUDZIELNA NA ODZIERZ WIERZCHNIĄ - 40x49x190 cm	2
14.	Ł.Sz.1	1 szt.	ŁAWKA SZATNIOWA DŁUGA – SZER. 120cm	1

P0.15		Biuro intendenta		
WYSOKOŚĆ	340			Pobyt: stały (pow. 4h)
POWIERZCHNIA	6,54			
KUBATURA	22,236			
OBWÓD	1069			
PODŁOGA	Gres – jasnoszary – R9			
ŚCIANY	Malowanie – farba lateksowa biała			
SUFIT	Sufit GK – TYP 2			
COKÓŁ	Cokół gresowy – materiał systemu podłogi.			
WENTYLACJA	Mechaniczna			
				ilość
1.	SZ.CH	1 szt.	SZAFKA CHŁODNICZA NA PRÓBKĘ - NISKA	1
5.	Te	1 szt.	TELEFON CYFROWY	1
7.	KrO	1 szt.	KRZESŁO OBROTOWE NA KÓŁKACH - TYP REHABILITACYJNY	1
8.	Bi	1 szt.	BIURKO SYSTEMOWE Z PŁYT LAMINOWANYCH Z SZAFKĄ PODBLATOWĄ (4xSZ.) - 140x70x85 – JASNY DĄB	1
9.	SzbN	1 szt.	SZAFKA BIUROWA NISKA NA DRUKARKĘ (3xSZ.) - 40x60x60 – JASNY DĄB	1
10.	SzbW	2 szt.	REGAŁ BIUROWY NA SEGREGATORY Z PŁYT LAMINOWANYCH - 200x35x80 – JASNY DĄB	2
11.	L	1 szt.	LUSTRO W RAMCE BEZPIECZNEJ 50x70cm	1
12.	Dm	1 szt.	DOZOWNIK Z DETERGENTEM	1
13.	Us	1 szt.	UMYWALKA 38x48cm Z BATERIĄ	1
14.	Dr	1 szt.	DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH	1
15.	Ko	1 szt.	KOSZ NA ODPADKI	1
16.	Wo1	1 szt.	WIESZAK NA ODZIEŻ (4X)	1

P0.16		Magazyn naczyń		
WYSOKOŚĆ	340			Pobyt: poniżej 2h
POWIERZCHNIA	6,4			
KUBATURA	21,76			
OBWÓD	1091			
PODŁOGA	Gres – jasnoszary – R10			
ŚCIANY	Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.			
SUFIT	Sufit GK – TYP 2			
COKÓŁ	Pokrycie ściany oraz listwa cokolowa ze stali nierdzewnej.			
WENTYLACJA	Mechaniczna			
				ilość
1.	16.01	3 szt.	REGAŁ OCIEKOWY NA NACZYNIA – STAL NIERDZEWNA – KOTWIENIE DO ŚCIANY – 90x50x200	3
2.	16.02	2 szt.	REGAŁ OCIEKOWY NA NACZYNIA – STAL NIERDZEWNA – KOTWIENIE DO ŚCIANY – 80x60x200	2
3.	16.03	2 szt.	REGAŁ OCIEKOWY NA NACZYNIA – STAL NIERDZEWNA – KOTWIENIE DO ŚCIANY – 70x60x200	2

<b>P0.17</b>		<b>Magazyn produktów</b>		
	WYSOKOŚĆ		340	Pobyt: poniżej 2h
	POWIERZCHNIA		7,01	
	KUBATURA		23,834	
	OBWÓD		1096	
	PODŁOGA		Gres – jasnoszary – R10	
	ŚCIANY		Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.	
	SUFIT		Sufit GK – TYP 2	
	COKÓŁ		Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.	
	WENTYLACJA		Mechaniczna	
				ilość
1.	17.01	2 szt.	REGAŁ MAGAZYNOWY NA PRODUKTY SPOŻ. – STAL NIERDZEWNA – KOTWIENIE DO ŚCIANY – 90x50x200	2
2.	17.02	3 szt.	REGAŁ MAGAZYNOWY NA PRODUKTY SPOŻ. – STAL NIERDZEWNA – KOTWIENIE DO ŚCIANY – 80x60x200	3
3.	17.03	1 szt.	SZAFKA CHŁODNICZA	1

<b>P0.18</b>		<b>Korytarz</b>		
	WYSOKOŚĆ		300	Pobyt: poniżej 2h
	POWIERZCHNIA		17,92	
	KUBATURA		53,76	
	OBWÓD		2788	
	PODŁOGA		Gres – jasnoszary – R9	
	ŚCIANY		Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.	
	SUFIT		Sufit GK – TYP 2	
	COKÓŁ		Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.	
	WENTYLACJA		Mechaniczna	
				ilość
1.		1 szt.	SZAFKA HYDRANTOWA HP25 – WYPOSAŻONA.	1

<b>P0.19</b>		<b>Przedślonek - kuchnia</b>		
	WYSOKOŚĆ		300	Pobyt: poniżej 2h
	POWIERZCHNIA		2,35	
	KUBATURA		7,05	
	OBWÓD		610	
	PODŁOGA		Gres – jasnoszary – R11	
	ŚCIANY		Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.	
	SUFIT		Sufit GK – TYP 2	
	COKÓŁ		Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.	
	WENTYLACJA		Mechaniczna	
				ilość

<b>P0.20</b>		<b>Kuchnia</b>		
	WYSOKOŚĆ		340	Pobyt: stały (pow. 4h)
	POWIERZCHNIA		42,24	
	KUBATURA		143,616	
	OBWÓD		2637	
	PODŁOGA		Gres – jasnoszary – R11	
	ŚCIANY		Płytki cer. pełna wys. – białe – układ poziomy.	
	SUFIT		Sufit GK – TYP 2	
	COKÓŁ		Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.	
	WENTYLACJA		Mechaniczna	
				ilość
1.	20.01	4 szt.	TRZON KUCHENNY INDUKCYJNY – 4 PALNIKOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM	4
2.	20.02	5 szt.	MODUL KUCHENNY – STÓŁ Z PÓLKAMI POŚREDNIMI – STAL NIERDZEWNA – SZEROKOŚĆ 40cm	5
3.	20.03	1 szt.	TRZON KUCHENNY INDUKCYJNY – 4 PALNIKOWY NA STOLE AZUROWYM	1
4.	20.04	1 szt.	PATELNA ELEKTRYCZNA UCHYLANA Z POKRYWĄ NA STOLE – STAL NIERDZEWNA	1
5.	20.05	3 szt.	TABORET INDUKCYJNY POJEDYŃCZY – STAL NIERDZEWNA	3
6.	20.06	1 szt.	MODUL KUCHENNY WYPEŁNIAJĄCY – ZABUDOWA NA WYMIAR WOKÓŁ SŁUPA – STAL NIERDZEWNA	1
7.	20.07	1 szt.	OBUDOWA SŁUPA I PRZEWODÓW INSTALACYJNYCH – STAL NIERDZEWNA	1
8.	20.08	1 szt.	OKAP KUCHENNY WYSPOWY Z OŚWIETLENIEM – STAL NIERDZEWNA – MIN.WYM. 420X150.	1
9.	20.09	1 szt.	STÓŁ GASTRONOMICZNY WYDAWCZY – STAL NIERDZEWNA – 160x70x85	1
10.	20.10	1 szt.	STÓŁ GASTRONOMICZNY WYDAWCZY – STAL NIERDZEWNA – 180x70x85	1



11.	20.11	2 szt.	✓	SZAFKA TRANSFEROWA NA UMYTE NACZYNNIA – KÓŁKA Z BLOKADĄ – STAL NIERDZEWNA – 90x70x200	2
12.	20.12	1 szt.	✓	SZAFKA / WITRYNA CHŁODNICZA WYSOKA – 350L – DRZWI PRZESZKLONE	1
13.	20.13	1 szt.	✓	STÓŁ GASTRON. ZE ZLEWEM 2-KOM. WPUSZCZONYM I BATERIĄ WYCIĄGANĄ – STAL NIERDZ., 460x70x85	1
14.	20.14	2 szt.	✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM 1-KOM. WPUSZCZONYM I BATERIĄ – STAL NIERDZ., 180x60x85	2
15.	20.15	1 szt.	✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM 1-KOM. WPUSZCZONYM I BATERIĄ – STAL NIERDZ., 180x70x85	1
16.	20.16	1 szt.	✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZSYPEM NA ODPADKI – STAL NIERDZEWNA – 80x70x85	1
17.	20.17	1 szt.	✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZSYPEM NA ODPADKI – STAL NIERDZEWNA – 60x60x85	1
18.	20.18	2 szt.	✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY MAŁY – STAL NIERDZEWNA – 85x60x85	2
19.	20.19	2 szt.	✓	KOSZ NA ODPADY – STAL NIERDZEWNA – 50L - UCHWYTY	2
20.	20.20	1 szt.	✓	GASTRONOMICZNA MASZYNA DO MIĘSA (WŁK)	1
21.	20.21	1 szt.	✓	ROBOT MELOFUNKCYJNY	1
22.	20.22	3 szt.	✓	REGAŁ GASTRON. NA NACZYNNIA – PÓŁKI AŻUROWE – STAL NIERDZEWNA – KOTWIENIE - 100x45x200	3
23.	20.23	3 szt.	✓	ODPŁYW LINIOWY KUCHENNY – WYMIAR DOSTOSOWANY DO SZEROKOŚCI STANOWSKA – STAL NIERDZ.	3
24.	20.24	1 szt.	✓	ODPŁYW PUNKTOWY PRZY PATELNI ELEKTRYCZNEJ – STAL NIERDZEWNA – 60x30	1
25.	20.25	1 szt.	✓	ZESTAW NACZYŃ STALOWYCH – DO USTALENIA Z ZAMAWIAJĄCYM	1
26.	Dm	1 szt.	✓	DOZOWNIK Z DETERGENTEM	1
27.	Us	1 szt.	✓	UMYWALKA 35x40cm Z BATERIĄ „BIODROWA”	1

<b>P0.21</b>		<b>Zmywalnia</b>			
<b>WYSOKOŚĆ</b>	<b>340</b>			Pobyt poniżej 2h	
<b>POWIERZCHNIA</b>	<b>7,49</b>				
<b>KUBATURA</b>	<b>25,47</b>				
<b>OBWÓD</b>	<b>1130</b>				
<b>PODŁOGA</b>	<b>Gres – jasnoszary – R11</b>				
<b>ŚCIANY</b>	<b>Płytki cer. pełna wys. – białe – układ poziomy.</b>				
<b>SUFIT</b>	<b>Sufit GK – TYP 2</b>				
<b>COKÓŁ</b>	<b>Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.</b>				
<b>WENTYLACJA</b>	<b>Mechaniczna</b>				
				<b>Ilość</b>	
1.	21.01	1 szt.	✓	MODUŁ ZMYW.KAPTUROWEJ – STÓŁ ZE ZLEW.-ZMYW. WPUSZCZONYM I BATERIĄ WYCIĄGANĄ (120x70)	1
2.	21.02	1 szt.	✓	KOSZ NA ODPADY – ZSYPEM ZE STOŁU ZMYWAJĄCEGO	1
3.	21.03	1 szt.	✓	ZMYWARKO-WYPARZARKA KAPTUROWA MODUŁOWA Z DOZOWNIKIEM DETERG. – 3F – 50x50 (Z MYCIEM TAC)	1
4.	21.04	1 szt.	✓	MODUŁ ZMYW.KAPTUROWEJ – STÓŁ WYKŁADCZY Z PÓLKĄ POŚREDNIA (100x70)	1
5.	21.05	1 szt.	✓	OKAP WYCIĄGOWY PODSUFITOWY – STAL NIERDZEWNA (100x100)	1
6.	21.06	1 szt.	✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY Z PÓLKĄ POŚREDNIA – STAL NIERDZEWNA – 160x60x160	1
7.	Dm	1 szt.	✓	DOZOWNIK Z DETERGENTEM	1
8.	Dr	1 szt.	✓	DOZOWNIK REZNIKÓW PAPIEROWYCH	1
9.	KS	1 szt.	✓	WPUST PODŁOGOWY Z SYFONEM – KRATKA ZE STALI NIERDZEWNEJ	1
10.	Us	1 szt.	✓	UMYWALKA 35x40cm Z BATERIĄ „BIODROWA”	1
11.	Wtc	1 szt.	✓	WÓZEK NA TACE 40x60x175cm	1

<b>P0.22</b>		<b>Pom. lodówek</b>			
<b>WYSOKOŚĆ</b>	<b>340</b>			Pobyt poniżej 2h	
<b>POWIERZCHNIA</b>	<b>9,4</b>				
<b>KUBATURA</b>	<b>31,96</b>				
<b>OBWÓD</b>	<b>1633</b>				
<b>PODŁOGA</b>	<b>Gres – jasnoszary – R11</b>				
<b>ŚCIANY</b>	<b>Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.</b>				
<b>SUFIT</b>	<b>Sufit GK – TYP 2</b>				
<b>COKÓŁ</b>	<b>Pokrycie ściany.</b>				
<b>WENTYLACJA</b>	<b>Mechaniczna</b>				
				<b>Ilość</b>	
1.	22.01	3 szt.	✓	SZAFKA CHŁODNICZA WYSOKA – 700L	3
2.	22.02	1 szt.	✓	SZAFKA CHŁODNICZO-MROZNICZA WYSOKA	1
3.	22.03	1 szt.	✓	WÓZEK GASTRONOMICZNY NA KÓŁKACH Z BLATEM I KOSZEM – STAL NIERDZEWNA (90x50x90)	1
4.	Dm	1 szt.	✓	DOZOWNIK Z DETERGENTEM	1
5.	Us	1 szt.	✓	UMYWALKA 38x48cm Z BATERIĄ	1
6.	Dr	1 szt.	✓	DOZOWNIK REZNIKÓW PAPIEROWYCH	1
7.	Ko	1 szt.	✓	KOSZ NA ODPADKI	1

P0.23		Pom.porządkowe		
	<b>WYSOKOŚĆ</b>		<b>340</b>	Pobył poniżej 2h
	<b>POWIERZCHNIA</b>		<b>1,17</b>	
	<b>KUBATURA</b>		<b>3,98</b>	
	<b>OBWÓD</b>		<b>1632</b>	
	<b>PODŁOGA</b>		<b>Gres – jasnoszary – R11</b>	
	<b>ŚCIANY</b>		<b>Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.</b>	
	<b>SUFIT</b>		<b>Sufit GK – TYP 2</b>	
	<b>COKÓŁ</b>		<b>Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.</b>	
	<b>WENTYLACJA</b>		<b>Mechaniczna</b>	
				<b>ilość</b>
1.	23.01	1 szt. ✓	REGAŁ MAGAZYNOWY – STAL NIERDZEWNA – KOTWIENIE DO ŚCIANY – 80x35x200	1
2.	23.02	1 szt. ✓	WESZAK NA SZCZOTKI / MOPY – MONTAŻ DO ŚCIANY	1
3.	23.03	1 szt. ✓	ZLEW GOSPODARCZY Z BATERIA I SYFONEM – STAL NIERDZEWNA – MONTAŻ NISKI – MIN.SZER. 50cm	1
4.	KS	1 szt. ✓	WPUST PODŁOGOWY Z SYFONEM – KRATKA ZE STALI NIERDZEWNEJ	1
5.	Zc	1 szt.	ZŁĄCZKA CZERPALNA WODOCIĄGOWA	1

P0.24		Mycie i dezynf.jaj		
	<b>WYSOKOŚĆ</b>		<b>340</b>	Pobył poniżej 2h
	<b>POWIERZCHNIA</b>		<b>6,03</b>	
	<b>KUBATURA</b>		<b>20,5</b>	
	<b>OBWÓD</b>		<b>1632</b>	
	<b>PODŁOGA</b>		<b>Gres – jasnoszary – R11</b>	
	<b>ŚCIANY</b>		<b>Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.</b>	
	<b>SUFIT</b>		<b>Sufit GK – TYP 2</b>	
	<b>COKÓŁ</b>		<b>Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.</b>	
	<b>WENTYLACJA</b>		<b>Mechaniczna</b>	
				<b>ilość</b>
1.	24.01	1 szt. ✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM WPUSZCZONYM I BATERIA – STAL NIERDZEWNA , 200x60x85	1
2.	24.02	1 szt. ✓	NAŚWIETLACZ UV DO JAJ	1
3.	24.03	1 szt. ✓	CHŁODZIARKA DO JAJ – NISKA	1
4.	Dm	1 szt.	DOZOWNIK Z DETERGENTEM	1
5.	Dr	1 szt.	DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH	1
6.	Ko	1 szt.	KOSZ NA ODPADKI	1
7.	KS	1 szt.	WPUST PODŁOGOWY Z SYFONEM – KRATKA ZE STALI NIERDZEWNEJ	1
8.	Us	1 szt.	UMYWALKA 38x48cm Z BATERIA	1

P0.25		Przygotowanie warzyw		
	<b>WYSOKOŚĆ</b>		<b>340</b>	Pobył czasowy (2-4h)
	<b>POWIERZCHNIA</b>		<b>7,14</b>	
	<b>KUBATURA</b>		<b>24,28</b>	
	<b>OBWÓD</b>		<b>1632</b>	
	<b>PODŁOGA</b>		<b>Gres – jasnoszary – R11</b>	
	<b>ŚCIANY</b>		<b>Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.</b>	
	<b>SUFIT</b>		<b>Sufit GK – TYP 2</b>	
	<b>COKÓŁ</b>		<b>Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.</b>	
	<b>WENTYLACJA</b>		<b>Mechaniczna</b>	
				<b>ilość</b>
1.	25.01	1 szt. ✓	SZAFKA CHŁODNICZA WYSOKA	1
2.	25.02	1 szt. ✓	STÓŁ GASTRONOMICZNY ZE ZLEWEM DWUKOM. WPUSZCZONYM I BATERIA – STAL NIERDZ., 150x60x85	1
3.	25.03	1 szt. ✓	OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW / WARZYW (3F)	1
4.	25.04	1 szt. ✓	POJEMNIK NA ODPADY WARZYWNE	1
5.	25.05	1 szt. ✓	WÓZEK GASTRONOMICZNY NA KÓLKACH Z BLATEM I KOSZEM – STAL NIERDZEWNA	1
6.	Dm	1 szt.	DOZOWNIK Z DETERGENTEM	1
7.	Dr	1 szt.	DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH	1
8.	Ko	1 szt.	KOSZ NA ODPADKI	1
9.	KS	1 szt.	WPUST PODŁOGOWY Z SYFONEM – KRATKA ZE STALI NIERDZEWNEJ	1
10.	Us	1 szt.	UMYWALKA 38x48cm Z BATERIA	1



P0.26		Magazyn warzyw		
	WYSOKOŚĆ	340		Pobyt poniżej 2h
	POWIERZCHNIA	2,41		
	KUBATURA	8,19		
	OBWÓD	1632		
	PODŁOGA	Gres – jasnoszary – R11		
	ŚCIANY	Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.		
	SUFIT	Sufit GK – TYP 2		
	COKÓŁ	Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.		
	WENTYLACJA	Mechaniczna		
				Ilość
1.	26.01	1 szt. ✓	KOSZ NA ZIEMNIANKI NISKI – 90x50x200	1
2.	26.02	1 szt. ✓	REGAŁ MAGAZYNOWY – STAL NIERDZEWNA – PÓLKI AŻUROWE – KOTWIENIE DO ŚCIANY – 100x50x200	1
3.	26.03	1 szt. ✓	REGAŁ MAGAZYNOWY – STAL NIERDZEWNA – PÓLKI AŻUROWE – KOTWIENIE DO ŚCIANY – 100x40x200	1

P0.27		Przeds.przygotowalni		
	WYSOKOŚĆ	300		Pobyt poniżej 2h
	POWIERZCHNIA	3,78		
	KUBATURA	11,34		
	OBWÓD	1632		
	PODŁOGA	Gres – jasnoszary – R11		
	ŚCIANY	Płytki cer. do wys.2,2m – białe – układ poziomy.		
	SUFIT	Sufit GK – TYP 2		
	COKÓŁ	Pokrycie ściany oraz listwa cokołowa ze stali nierdzewnej.		
	WENTYLACJA	Mechaniczna		
				Ilość

**UWAGA:**

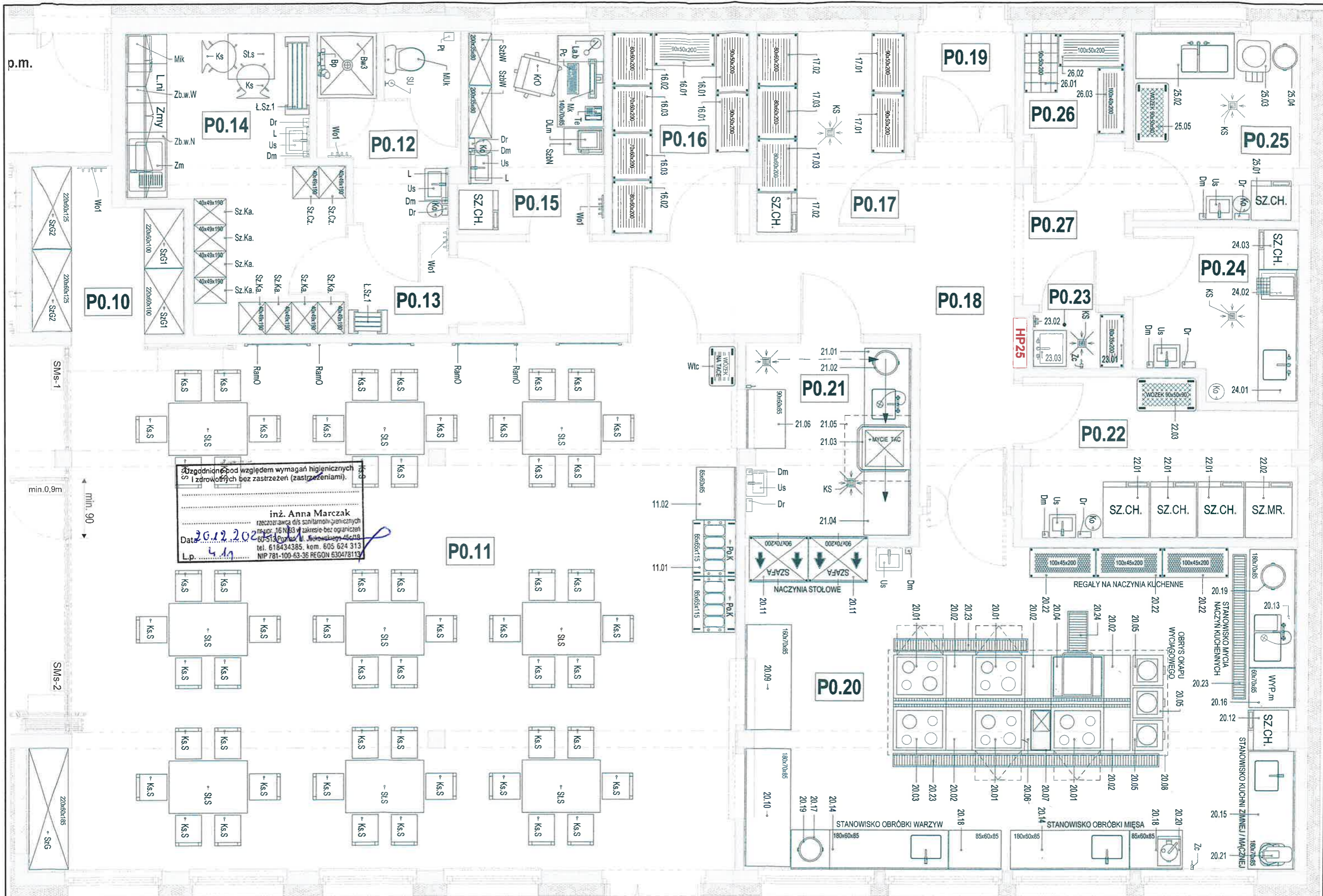
1. Przed ostatecznym doбором urządzeń kuchennych i przystąpieniem do użytkowania konieczne jest wykonanie ostatecznej technologii kuchni.
2. Ostateczny dobór urządzeń wymaga odrębnego opracowania.
3. Wszystkie elementy wyposażenia powinny posiadać niezbędne atesty zdrowotne, certyfikaty oraz deklaracje zgodności.

OPRACOWAŁ

*Smusz*

mgr inż. arch. Bartosz Smusz





INWESTOR:	GMINA MIEJSKA PRUSZCZ GDAŃSKI ul. Grunwaldzka 20, 83-000 Pruszcz Gdański	LOKALIZACJA:	IDENTYFIKATOR DZIAŁKI: 220401.1.0013.AR.3.62/4 DZ. EWID. NR 62/4, OBRĘB 13, MIASTO PRUSZCZ GDAŃSKI	 <small>BIURO ARCHITECTURALNE BARTOSZ SMUSZ ul. Ogińskiego 10, 83-000 Pruszcz Gdański, tel. 66 779 889 847, email: office@smazp.pl</small>	PROJEKTANT:	mgr inż. arch. BARTOSZ SMUSZ WP-OIA/OKK/UpB/47/2008	PROJEKTANT:	mgr inż. arch. MARTA SMUSZ WP-OIA/OKK/UpB/56/2009	PROJEKT ROZBUDOWY BUDYNKU MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ PRZY ULICY NIEPODLEGŁOŚCI 9 W PRUSZCZU GDAŃSKIM. DZIAŁKA EWIDENCYJNA NUMER 62/4, OBRĘB 13, PRUSZCZ GDAŃSKI	RYS.NR.:	TK-01	SKALA:	1:50	DATA:	04.06.2022
									Tytuł:	PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI - RZUT PARTERU					





# UZGODNIENIE W ZAKRESIE HIGIENICZNO-SANITARNYM

PROJEKT ROZBUDOWY BUDYNKU MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ  
PRZY ULICY NIEPODLEGŁOŚCI 9 W PRUSZCZU GDAŃSKIM.  
DZIAŁKA EWIDENCYJNA NUMER 62/4, OBREB 13, PRUSZCZ GDAŃSKI

## LOKALIZACJA INWESTYCJI

### PRUSZCZ GDAŃSKI

Działka ewidencyjna nr 62/4, obręb 13.  
Miasto Pruszcz Gdański, Powiat gdański, woj. pomorskie  
IDENTYFIKATOR DZIAŁKI: 220401\_1.0013.AR\_3.62/4

## INWESTOR

GMINA MIEJSKA PRUSZCZ GDAŃSKI  
ul. GRUNWALDZKA 20  
83-000 PRUSZCZ GDAŃSKI

## JEDNOSTKA PROJEKTOWA

### SM.Architektura

mgr inż. arch. BARTOSZ SMUSZ  
ul. Olgi Sławskiej-Lipczyńskiej 28  
Tel: (+48) 790 650 847 | 60-461 Poznań

## PROJEKTANCI:



mgr inż. arch. BARTOSZ SMUSZ  
WP-OIA/OKK/UpB/47/2008

mgr inż. arch. MARTA SMUSZ  
WP-OIA/OKK/UpB/56/2009

30 CZERWIEC 2022



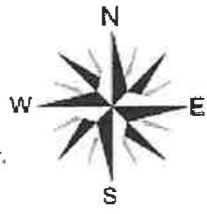


**GEO**  
**Biuro Geodezyjno-Projektowe**  
 Pruszcz Gdański 83-000  
 ul. Niepodległości 10A  
 tel./fax: 58 682-37-61, kom: 501-264-594  
 e.mail: geo2004@interia.pl  
 www.geobiuro.eu

**MAPA DO CELÓW PROJEKTOWYCH**  
 Skala 1:500

Województwo: pomorskie [22]  
 Powiat: gdański [2204]  
 Gmina: Miasto Pruszcz Gdański [220401\_1]  
 Obręb: Obręb 13 [0013]  
 dz: 62/4  
 ID: 6640.1.4253.2021  
 sekcja mapy zasadniczej: 6.218.26.01.4.1, 6.218.26.01.4.3  
 Układ wsp. płaskich: PL-2000 strefa 6 (18°)  
 Układ wys.: PL-EVRF2007-NH

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i sanitarnych bez zastrzeżeń (zastrzeżeniami).  
 inż. Anna Marczak  
 rzeczoznawca d/s sanitarnohigienicznych  
 upr. 16 N/99 w zakresie bez ograniczeń  
 60-513 Północna Dąbrowskiego 45c/18  
 tel. 618434385, kom. 605 624 313  
 NIP 781-100-63-36 REGON 530478113  
 Data: 30.12.2021  
 Lp.: 4.1.1



Pomierzył: Bartosz Jung, Krzysztof Zalewski  
 Opracował: Krzysztof Zalewski

W zakresie opracowania mapa aktualna na dzień: 27.07.2021 r.  
 Data sporządzenia: 30.07.2021 r.

Nie wyklucza się w terenie innych nie wykazanych na mapie urządzeń podziemnych, które nie były zgłoszone do inwentaryzacji.

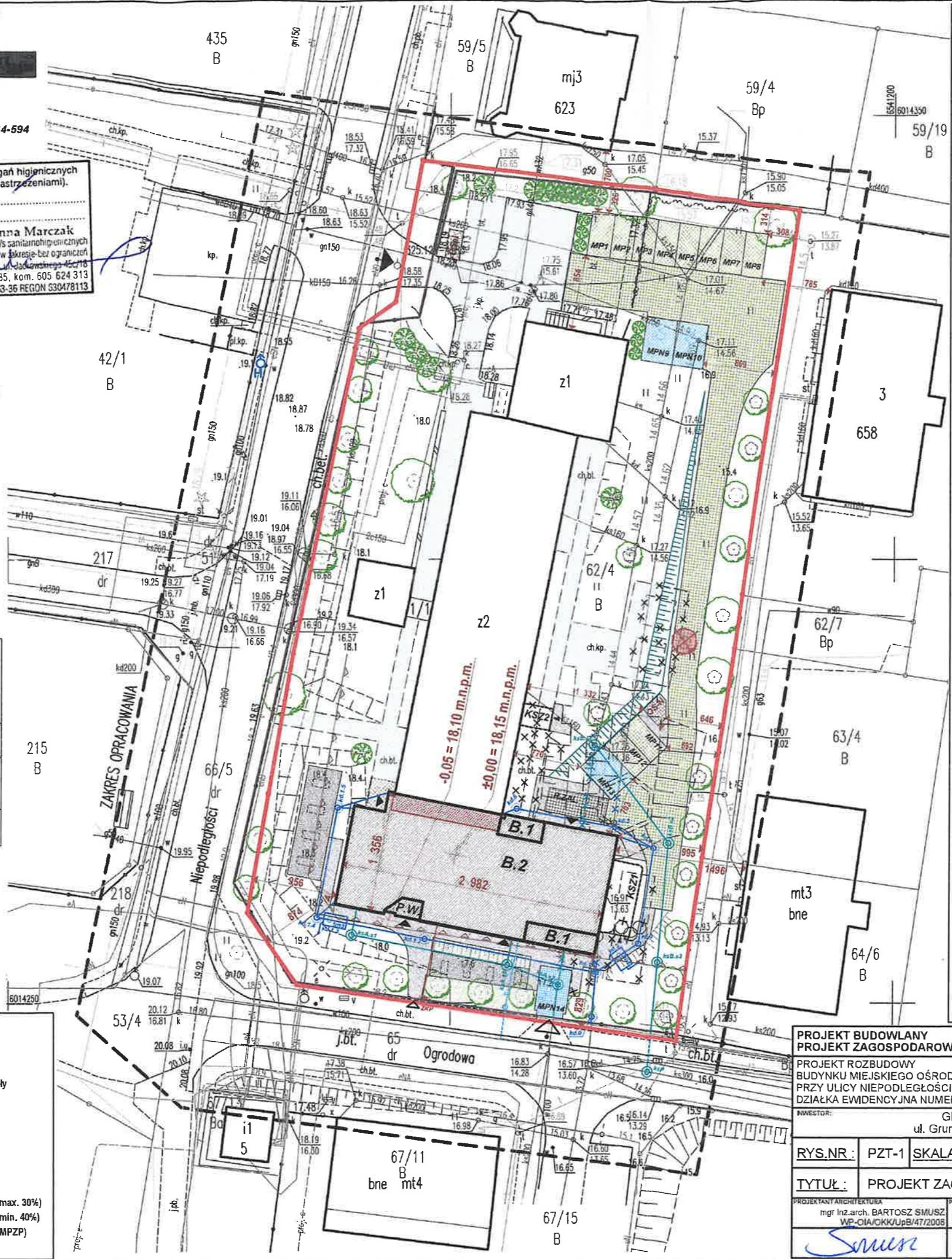
Właściciel, władający, inwestor są zobowiązani do ochrony znaków geodezyjnych na terenie inwestycji budowlanej (nieruchomości) (art.15, 48 pkt.3 Ustawy z dnia 17.09.1989 r. Dz.U.Nr 30, poz. 163- Prawo Geod. i Kart.)  
 Mapę sporządzono w technice numerycznej na podstawie danych pozyskanych z Ośrodka Dokumentacji Geodezyjnej i Kartograficznej, pomiaru bezpośredniego oraz danych źródłowych.  
 W zakresie opracowania mapy nie badano obciążeni służebności.  
 Granice wykazane na mapie - pozyskano z mapy numerycznej - bez ustalenia błędów położenia punktów.  
 Treść mapy poza zakresem opracowania służy tylko do celów informacyjnych.

Wykonawca gmina: Pruszcz Gdański, niniejszy dokument został opracowany w wyniku prac geodezyjnych i kartograficznych, których rezultaty zawiera operat techniczny opisany do ewidencji materiałów państwowego zasobu geodezyjnego i kartograficznego - Organ prowadzący państwowy zasób geodezyjny i kartograficzny - Starosta Gdański - wykonawca: Biuro Geodezyjno-Projektowe „GEO” Bartosz Jung „Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia” - kierownik robót upr. 6163	
Id operatu	P.2204.2021.4078
Data wystawienia protokołu	05.08.2021r.
Numer protokołu	6640.1.4253.2021.31411
Id pracy geodezyjnej	6640.1.4253.2021

**BIURO**  
**GEODETA UPRAWNIONY DO PRAC PROJEKTOWYCH**  
 inż. Regina Wnuk-Kipińska "GEO" Bartosz Jung  
 Nr upr. 6163 83-000 Pruszcz Gd., ul. Niepodległości 10 A  
 tel. (58) 682-37-61, NIP 5040003580

**KOPIA**  
**MAPY DO CELÓW PROJEKTOWYCH**  
**ZGODNA Z ORYGINAŁEM**

DANE LICZBOWE	
Szerokość elewacji frontowej (PD) :	29,82 m
Rzędne terenu przy wejściu do budynku :	18,10 m n.p.m.
Wysokość budynku :	9,95 m ponad teren przyległy
Teren inwestycji o pow.:	0,4476 ha
Określony obszar oddziaływania o pow.:	0,4476 ha
Pow. zabudowy nowej części :	394,6 m <sup>2</sup> = 8,82%
Pow. użytkowa budynku (wg PN-ISO 9836:2015) :	534,7 m <sup>2</sup>
Pow. ruchu (wg PN-ISO 9836:2015) :	110,4 m <sup>2</sup>
Kubatura budynku :	3487 m <sup>3</sup>
Wymagana liczba miejsc postojowych :	14
Pow. zabudowy całości :	1139,69 m <sup>2</sup> = 25,46% (max. 30%)
Powierzchnia biologicznie czynna :	1967,45 m <sup>2</sup> = 43,95% (min. 40%)
Intensywność zabudowy (MPZP)	0,46 < 0,6 max. (zgodne z MPZP)
Nachylenie połaci dachowych:	dachy dwuspadowe - kąt 40°



	STREFA WYBURZENIA ISTNIEJĄCEGO BALKONU ZADASZONEGO
	OBRYSY ZABUDOWY PROJEKTOWANEJ. LICZBA KONDYGNACJI.
	PODCIEŃ WEJŚCIOWY
	NAWIERZCHNIA PRZEPUSZCZALNA Z OTOCZAKÓW. NOWA LOKALIZACJA POSIADANYCH ELEMENTÓW MAŁEJ ARCHITEKTURY.
	OBSZAR URZĄDZONEJ ZIELENI DEKORACYJNEJ
	UTWARDZENIA - ODTWORZENIE NAWIERZCHNI W STREFIE ZABUDOWY
	PROJEKTOWANE UTWARDZENIA - CIĄGI JEZDNE.
	PROJEKTOWANE - CIĄGI JEZDNE - GEOKRATA - WSP. PRZEŚWITU MIN. 75% KOLOR ZIELONY.
	MIJSCA POSTOJOWE PRZEZNACZONE DLA POJAZDÓW UPRIWILEJOWANYCH. MINIMALNE WYMIARY 3,6 x 5 m. KOSTKA BETONOWA MAŁOWANA NA KOLOR NIEBIESKI.
	MIJSCA POSTOJOWE TYPOWE. MINIMALNE WYMIARY 2,5 x 5 m. GEOKRATA - WSP. PRZEŚWITU MIN. 75%. KOLOR ZIELONY.
	RAMPA PODJAZDOWA - WYLADUNEK. KOSTKA BETONOWA.
	KŁATKA SCHODOWA ZEWNĘTRZNA
	ISTNIEJĄCE MIJSCA GROMADZENIA ODPADKÓW
	PROJEKTOWANA WIATA ŚMIETNIKOWA - MIJSCA GROMADZENIA ODPADKÓW
	DRZEWO PRZEZWIĄZANE DO WYCINKI
	ISTNIEJĄCE DRZEWA (LIŚCIASTE / IGLASTE)
	PROJEKTOWANE UTWARDZENIA - CIĄGI PIESZE
	ISTNIEJĄCY ZJAZD Z UL. NIEPODLEGŁOŚCI / ISTNIEJĄCY ZJAZD Z UL. OGRODOWEJ
	LOKALIZACJA WEJŚCIA NA TEREN NIERUCHOMOŚCI - FURTA
	LOKALIZACJA WEJŚĆ DO BUDYNKU
	ELEMENTY PROJEKTOWANEJ INSTALACJI KANALIZACJI SANITARNEJ ZEWNĘTRZNEJ.
	ELEMENTY PROJEKTOWANEJ INSTALACJI WODOCIĄGOWEJ ZEWNĘTRZNEJ.
	ELEMENTY PROJEKTOWANEJ INSTALACJI KANALIZACJI DESZCZOWEJ ZEWNĘTRZNEJ. ZBIORNIK BUFOROWY Z PRZELEWEM ORAZ ZAWOREM CZERPALNYM TERENOWYM.
	ELEMENTY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ ZEWNĘTRZNEJ SZAFKA ZKP POZA OPRACOWANIEM - ZAKRES ENERGIA OPERATOR S.A.
	LOKALIZACJA HYDRANTU ZEWNĘTRZNEGO
	NIEPRZEKRACZALNA LINIA ZABUDOWY (WG MPZP)
	GRANICA DZIAŁKI / OBSZAR ODDZIAŁYWANIA
	LINIA ISTNIEJĄCEGO OGRODZENIA
	ELEMENTY PRZEZWIĄZANE DO LIKWIDACJI / DEMONTAŻU
	UKSZTAŁTOWANIE TERENU

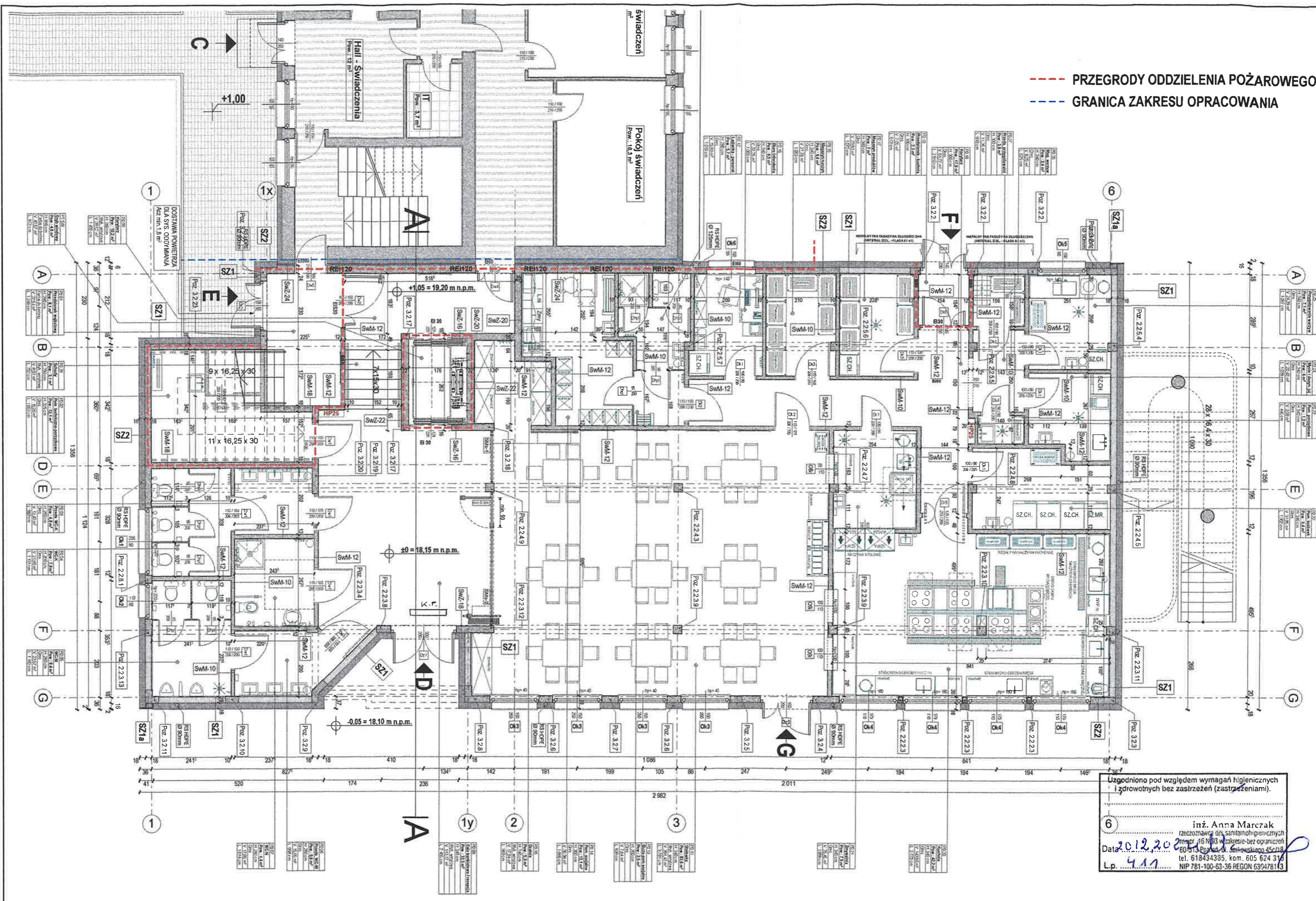
<b>PROJEKT BUDOWLANY</b>		<b>PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU</b>		<b>SMA</b> ARCHITEKTURA S.M. Architektura BARTOSZ SMUSZ os. Wł. Łokietka 7/83, 61-616 POZNAŃ tel.: +48 790 650 847 email: office@smarch.pl			
PROJEKT ROZBUDOWY BUDYNKU MIEJSKIEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ PRZY ULICY NIEPODLEGŁOŚCI 9 W PRUSZCZU GDAŃSKIM. DZIAŁKA EWIDENCYJNA NUMER 62/4, OBRĘB 13, PRUSZCZ GDAŃSKI							
INWESTOR: GMINA MIEJSKA PRUSZCZ GDAŃSKI ul. Grunwaldzka 20, 83-000 Pruszcz Gdański				LOKALIZACJA: 220401_1, 0013.AR_3.52/4 DZ. EWID. NR 62/4, OBRĘB 13, MIASTO PRUSZCZ GDAŃSKI			
RYS.NR :	PZT-1	SKALA :	1:500	DATA :	20.03.2022	BRANŻA :	ARCHITEKTURA I INSTAL.
TYTUŁ :		PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU					
PROJEKTANT ARCHITEKTURA mgr inż. arch. BARTOSZ SMUSZ WP-OIA/OKK/UpB/47/2008		PROJEKTANT INSTALACJE SANITARNE mgr inż. Marcin Płoszaj WKP/IS/0319/14		PROJEKTANT INSTALACJE ELEKTRYCZNE mgr inż. ADAM RAJKOWSKI WKP/D188/PW/EO9			







--- PRZEGRODY ODDZIELENIA POŻAROWEGO  
 --- GRANICA ZAKRESU OPRACOWANIA



Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (zastrzeżeniami).

6 inż. Anna Marczak  
 rzeźbiarzka dla sanitarnohigienicznych  
 przy ulicy Niepodległości 9 w Pruszczu Gdańskim  
 tel. 618434385, kom. 605 624 316  
 NIP 781-100-63-36 REGON 630478143

Data: 20.02.2020  
 Lp. 4.17



