

## ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

I.STRONA TYTUŁOWA.....str.1  
II.ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA .....str.2  
III.OPIS TECHNICZNY ..... str.3-15  
IV.RYSUNKI .....str.16

Lp	Tytuł rysunku	skala	Nr rys.
1.	Rzut parteru - technologia	1 : 50	T1

**OPIS TECHNICZNY**  
**DO PROJEKTU REMONTU POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH I ZAPLECZA SOCJALNEGO**  
**w Szkole Podstawowej nr 3**  
**Szczecin, ul. Reymonta 23, działka o nr ewid.166 z obrębu geodezyjnego 2069 Pogodno.**

**TECHNOLOGIA**

**I. PODSTAWA OPRACOWANIA:**

- 1.1. Zlecenie Inwestora : Gmina Miasto Szczecin – Szkoła Podstawowa nr 3 w Szczecinie.
- 1.2. Projekt budowlany remontu pomieszczeń kuchennych i zaplecza socjalnego w budynku Szkoły Podstawowej nr 3 w Szczecinie.

**II. PRZEDMIOT I CEL OPRACOWANIA:**

**2.1. Przedmiot opracowania:**

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny dla pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego po przebudowie mającej na celu usprawnienie funkcjonowania pionu żywieniowego.

**III. PROJEKT TECHNOLOGICZNY :**

**3.1. Dane ogólne:**

- kuchnia przygotowywać będzie posiłki dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 oraz Gimnazjum nr 1 ,
- w projektowanej kuchni przygotowywane będzie 200 - 220 obiadów dziennie.
- kuchnia i wszystkie pomieszczenia zaplecza zlokalizowane są na parterze ,
- ilość osób zatrudnionych max.3 osoby ,w systemie jednozmianowym,

**3.2. Założenia projektowe :**

Do zadań projektowych przyjęto następujące założenia:

1. zaplecze kuchenne produkujące i wydające max. 200 - 220 obiadów,
  - posiłki spożywane na miejscu – jadalnia szkolna – max. ilość osób jednorazowo 50,
  - posiłki wydawane w godz. 12 00. -14.00,
  - maksymalny czas od przygotowania do wydania posiłków do spożycia nie może przekraczać 2 godzin,
2. każdy posiłek produkowany jest w jednym zestawie ( zupa, drugie danie, deser – kompot + owoce),
3. produkcja opiera się na gotowych półproduktach, np. ryby w postaci filetów mrożonych, mięso i drób w postaci dużych elementów kulinarnych, półprodukty dostarczane będą w szczelnie zamkniętych opakowaniach jednostkowych i przechowywane w warunkach chłodniczych,
4. warzywa i jajka dostarczane będą jako surowiec,
5. do obliczeń liczby niezbędnego sprzętu przyjęto następujące wielkości:
  - porcja mięsa lub ryby – 150 g,
  - objętość jednej porcji zupy – 0,3 l,
  - objętość porcji ziemniaków lub kaszy itp. – 0,3 l,
  - objętość napojów – 0,25 l,
  - objętość mleka na zupy mleczne – 0,3 l,

6. powierzchnię pomieszczeń magazynowych przyjęto na podstawie dobowego zużycia surowców przy założeniu optymalnego czasu ich składowania,  
- założono, że czas przechowywania surowców będzie się wahał w granicach 1-5 dni ,w zależności od grupy surowców,

**Przechowywanie surowców i produktów z bezwzględnym zachowaniem rozdzielności asortymentowej.**

7. dostawa towaru odbywać się będzie na, poziomie parteru – od strony zaplecza gospodarczego ,  
- dostawy odbywać się będą w godzinach porannych – od godz. 7 do godz..8,  
- zagwarantowany jest dogodny dojazd dla samochodów dostawczych,

8. ilość osób zatrudnionych - 3 osoby ,w systemie jednozmianowym,

9. Odpady bytowe :

Odpady ze zmywalni naczyń stołowych oraz powstające w czasie obierania , czyszczenia warzyw i owoców będą gromadzone w specjalistycznych pojemnikach wyposażonych w pokrywy ,a następnie wynoszone do pomieszczenia na odpadki do hermetycznie zamykanych pojemników .

W zmywalnia naczyń stołowych i miejscu mycia naczyń kuchennych w kuchni zastosowano podzlewowe mini separatory tłuszczu ,z których zawartość odbierana będzie przez wyspecjalizowane służby.

Tłuszcz z urządzeń (patelnia, piec konwekcyjno -parowy ,kocioł, okap ) zlewany będzie do pojemników i przechowywany w pomieszczeniu na odpadki a następnie odbierany przez wyspecjalizowane służby.

Pozostałe odpady - segregowane ( papier, szkło, plastik ) – przechowywane będą w pojemnikach na terenie posesji, a następnie wywożone przez wyspecjalizowane służby.

10. Przewiduje się wymianę sprzętu , urządzeń i mebli.

### **3.3. Zestawienie wyposażenia dla poszczególnych pomieszczeń:**

#### **0.1. Przedsionek**

#### **0.2. Korytarz:**

- Waga platformowa - 1 szt.,
- Szafa na sprzęt porządkowy 100 x 50 x 200 cm – z wbudowaną umywalką 32x30x15 cm – 1 szt.,

#### **0.3. Jadalnia:**

- stół 120x 80 cm -- 10 szt.

W tym :

Stoły rozmiar 4 – przeznaczone dla dzieci o wzroście 133- 159 cm – wys.64 cm – 5 szt.,

Stoły rozmiar 5 – przeznaczone dla dzieci o wzroście 146-176 cm – wys.71 cm – 5 szt.

- stół 80 x 80x71cm – 1 szt.

- krzesła drewniane o konstrukcji metalowej – 50 szt.

W tym :

Krzesła rozmiar 4 - przeznaczone dla dzieci o wzroście 133- 159 cm – wys. siedziska 38 cm – 25 szt.,

Krzesła rozmiar 5 - przeznaczone dla dzieci o wzroście 146- 176 cm – wys. siedziska 43 cm – 25 szt.,

#### **04. Magazyn produktów :**

- regały magazynowe ze stali nierdzewnej - 120 x 40 x 180 cm – 2 szt.,
- podest drewniany przeznaczona do składowania produktów w zgrzewkach – 80x120x24 cm – 2 szt.
- szafa chłodnicza poj.600l –przechowywanie mięsa z rozdziałem na różne gatunki – 1 szt.,
- szafa chłodnicza poj.600l –przechowywanie nabiału – 1 szt.,
- mroźnia skrzyniowa poj.250 l - przechowywanie mięsa mrożonego,
- mroźnia skrzyniowa poj.250 l – przechowywanie warzyw i owoców,

**0.5. łazienka personelu :**

- muszla z deską sedesową , uchwyt do papieru toaletowego, kosz na śmieci,
- natrysk, bateria natryskowa podtynkowa, wieszak na ręczniki,
- umywalka do mycia rąk wraz z dozownikiem mydła ,podajnikiem ręczników papierowych i pojemnikiem na zużyte ręczniki,
- lustro 50x60 cm, mocowane do ściany na klej, zlicowane z powierzchnią płytek,

**0.6.Pokój personelu :**

- przewidywana ilość pracowników –3 osób,
- pomieszczenie personelu pełni funkcję szatni oraz pomieszczenia spożywania posiłków przez pracowników,
- szafki na odzież wierzchnią – 40 x 49 x 180 cm - 3 szt.,
- szafa na czystą odzież ochronną – fartuchy czyste - 60 x 49 x 180 cm– 1 szt.,
- stolik ok.80 x 80 x 75 cm – 1 szt.,
- krzesło –2 szt,
- szafka kuchenna stojąca ze zlewozmywakiem nablutowym – 60 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- szafka kuchenna stojąca – 60 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- szafka kuchenna wisząca - 60x 35 x 70 cm – 2 szt,
- blat kuchenny laminowany gr.min.28 mm – dł.122 cm,

**0.7. Pomieszczenie na odpadki :**

- pojemnik na odpadki hermetycznie zamykany o poj. 240 l – 2 szt.,

**0.8.magazyn warzyw i ziemniaków :**

- regały magazynowe ze stali nierdzewnej - 120 x 40 x 180 cm – 2 szt.,
- regał magazynowy ze stali nierdzewnej - 120 x 60 x 180 cm –1 szt.,
- podest drewniany przeznaczona do składowania ziemniaków i warzyw w workach – 80 x 120x24 cm - 2 szt.

**0.9.przygotownia****a) Przygotownia wstępna warzyw ( czyszczenie i obieranie warzyw i owoców ),**

- podest drewniany 60 x 60 x 24 cm ,
- obieraczka do warzyw i ziemniaków,
- stół roboczy przyścienny ze zlewem dwukomorowym 100 x 60 x 85 cm - przeznaczony do płukania warzyw i oczyszczania ziemniaków – 1 szt.
- stół roboczy przyścienny - 120 x 60 x 85 cm - 1szt

**b) aneks do dezynfekcji i magazynowania jaj:**

- stół roboczy przyścienny ze zlewem jednokomorowym z miejscem na lodówkę podblatową - 120 x 60 x 90 cm – 1 szt.,
- naświetlacz UV do dezynfekcji jaj - jednorazowy wsad 30 szt. jaj – 1 szt.,
- lodówka podblatowa do przechowywania jaj – 1 szt.,
- umywalka szer.40 cm do mycia rąk dla pracowników wraz z dozownikiem mydła ,podajnikiem ręczników papierowych i pojemnikiem na zużyte ręczniki,

**0.10.Kuchnia :****a) aneks do mycia naczyń kuchennych:**

- stół roboczy przyścienny z basenem jednokomorowym gł.40 cm, 100 x 60 x 85 cm, wyposażony w mini separator tłuszczu - 1 szt.,
- bateria zlewozmywakowa jednootworowa ze spryskiwaczem i wylewką, mocowana do stołu i z uchwytem ściennym,
- otwór w zlewie Ø35 mm, -1 szt,
- stół roboczy przyścienny z półką dolną – 60 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- regał ociekowy ze stali nierdzewnej– 80 x 40 x 180 cm – 2 szt.,

**b) aneks przygotowania ziemniaków, warzyw i owoców – obróbka czysta:**

- stół roboczy – podstawa pod garnki – 60 x 60 x 45 cm – 1 szt.
- stół roboczy przyścienny z półką dolną 180 x 60 x 85 cm – 1 szt.,

- szatkownica do warzyw – istniejąca,
- półka wisząca podwójna – 60 x 30 x 39 cm – 1 szt.,

**c) aneks przygotowania mięsa :**

- pień masarski na podstawie ze stali nierdzewnej 40 x 50 x 80 cm – 1 szt.,
- stół roboczy przyścienny z półką dolną 100 x 60 x 85 cm,
- stół przyścienny ze zlewem dwukomorowym i półką dolną 100 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- stół roboczy przyścienny z półką dolną 180 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- maszyna do mielenia mięsa – istniejąca,
- waga kuchenna do 6 kg – 1 szt.,

**d) aneks przygotowania potraw mącznych:**

- stół roboczy przyścienny ze zlewem dwukomorowym i półką dolną 100 x 60 x 85 cm – 1 szt.
- stół roboczy przyścienny z półką dolną 120 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- mikser kuchenny – 1 szt.,
- szafka wisząca ze stali nierdzewnej z drzwiczkami przesuwanymi 120 x 30 x 60 cm – 1 szt.,
- lodówka podręczna poj.ok.350 l – 1 szt.,

W aneksach prowadzone będą wszystkie procesy związane z przygotowaniem półproduktów do obróbki cieplnej.

**W kuchni** w centralnej części zlokalizowano ciąg urządzeń grzewczych w postaci „ wyspy „,w skład którego wchodzi :

- taboret grzewczy ok.60 x 60 x 40 cm, gazowy – 1 szt.,
- trzon kuchenny czteropalnikowy – ok. 80 x 70 x 85 cm ,gazowy – 1 szt. ,
- patelnia przechylna ok.80 x 70 x 85 cm, poj. 50 dm<sup>3</sup>, elektryczna – 2 szt.,
- kocioł warzelny poj.80 l, ok.80 x 70 x 85 cm, elektryczny – 1 szt.,
- stół roboczy 60 x 70 x 85 cm – 1 szt,

Nad urządzeniami okap centralny skrzyniowy 260x200x45 cm – 1 szt..

- piec konwekcyjno – parowy min. 10 x GN 1/1 – ok. 75 x 75 x 96 cm, elektryczny , z okapem – 1 szt.,  
Wydajność : kurczaki – 24 szt., pieczeń/ziemniaki –20 kg,
- podstawa do pieca konwekcyjno – parowego otwarta z przewodnicami do przechowywania pojemników GN - dostosowana do typu pieca – 1 szt.,
- piec wyposażony w okap dostosowany do typu pieca – 1 szt.,
- stół roboczy przyścienny z półką dolną - 100 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- umywalka szer.min.50 cm do mycia rąk dla pracowników wraz z dozownikiem mydła ,podajnikiem ręczników papierowych i pojemnikiem na zużyte ręczniki,

**0.11.Wydawalnia posiłków:**

- lodówka na próbki pokarmów – 1 szt.
- stół roboczy – podstawa pod garnki – 60 x 60 x 45 cm – 1 szt,
- stół roboczy przyścienny ze stali nierdzewnej – 60 x 60 x 85 cm – 1 szt,
- bema wolnostojący 3 x GN 1/1, h = 20 cm - ok.110 x 60 x 85 cm - 1 szt.,
- stół roboczy ze stali nierdzewnej – 80 x 50 x 45 cm – 1 szt,

- umywalka szer.50 cm do mycia rąk dla pracowników wraz z dozownikiem mydła ,podajnikiem ręczników papierowych i pojemnikiem na zużyte ręczniki,

**0.12.Zmywalnia naczyń stołowych :**

- stół roboczy ze stali nierdzewnej z otworem i pojemnikiem na odpadki ok.105 l - 180 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- stół roboczy przyścienny ze zlewem dwukomorowym 120 x 60 x 85 cm – 1 szt. – wyposażony w mini separator tłuszczu,
- zmywarka kapturowa naczyń stołowych – 1 szt.,

- stół roboczy ze stali nierdzewnej 60 x 60 x 85 cm – 1 szt.,
- szafa przelotowa ze stali nierdzewnej - 120 x 60 x 180 cm – 1 szt., pomiędzy wydawalnią a zmywalnią naczyń stołowych,
- stół roboczy przyścienny z półką dolną - 100 x 60 x 85 cm – 1 szt.,

**0.13. Magazyn zasobów :**

- regały magazynowe ze stali nierdzewnej – 100 x 40 x 180 cm – 2 szt.,
- regały magazynowe ze stali nierdzewnej – 80 x 60 x 180 cm – 2 szt.,

**3.4. Zestawienie mebli i wyposażenia:**

Meble wykonane ze stali nierdzewnej , blacha gr.0,8 mm ,spawane.

**Stoły :**

- stołów wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej,
- nogi z profili kwadratowych 30 x 30 mm, stopki regulowane w zakresie +20 mm do – 5 mm,,
- podstawy stołów usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym,
- blaty stołów ze zlewem obniżone o ok.19 mm po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi blatu, wyposażone w otwór pod baterię o średnicy 33 mm, komory zlewów wyposażone w otwór pod syfon.

**Regały :**

- Półki regałów wzmocnione poprzez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami,
- równomierne obciążenie półek do 70 kg.m2,
- nogi z profili kwadratowych 30 x 30 mm ,

**Szafy, szafki :**

- nogi z profili kwadratowych 30 x 30 mm, stopki regulowane w zakresie +20 mm do – 5 mm,,
- półki wzmocnione poprzez zagięcia krawędzi do środka oraz metalowymi profilami ( np.typu omega),
- drzwi wykonane z dwóch warstw blachy,
- wyposażone w zatrzask magnetyczny,
- wyposażone we wpuszczony uchwyt ( rączkę ) ABS,
- drzwi suwane zawieszane w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek.

Wszystkie elementy wyposażenia i urządzenia przeznaczone do kontaktu z żywnością.

**ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA**

Lp.	Nazwa	Wymiar ( cm)	Poj.(l/m3)	Moc/ napięcie	ilość
1.	<p><b>Szafa na sprzęt do sprzątania</b></p> <p>Konstrukcja z blachy stalowej malowana proszkowo.</p> <p>Drzwi dwuskrzydłowe z wywietrznikami, zamykane na zamek kluczowy z trzypunktowym ryglowaniem.</p> <p>Szafa dzielona na dwie części,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- w jednej półka ,drażek z uchwytami na narzędzia do sprzątania,</li> <li>-w drugiej półka ,na dole z wbudowaną umywalką 32x30x15 cm i baterią,</li> </ul> <p>Szafa wyposażona w nóżki z regulacją poziomu.</p>	100x50x200 cm			1szt.

PROJEKT WYKONAWCZY

Remont pomieszczeń kuchennych i zaplecza socjalnego w Szkole Podstawowej nr 3 w Szczecinie

2.	Regał magazynowy - 4 półki	100x40x180 cm			2 szt.
3.	Regał magazynowy - 4 półki	120x40x180 cm			2 szt.
4.	Regał magazynowy – 4 półki	100x60x180 cm			1szt.
5.	Regał magazynowy – 4 półki	80 x 60x180 cm			2 szt.
6.	Regał ociekowy (półki gretingowe)	80x40x180 cm			2 szt.
7.	Szafa przelotowa drzwi suwane	120x70x180 cm			1szt.
8.	Stół przyścienny ze zlewem dwukomorowym - wielkość komory 40x40x25 cm	100x60x85 cm			2 szt.
9.	Stół przyścienny ze zlewem dwukomorowym - wielkość komory 40x40x25 cm	120x60x85 cm			1 szt.
10.	<b>Stół przyścienny z basenem</b> -jednokomorowy, - głębokość komory 40 cm, - bateria zlewozmywakowa jednootworowa ze spryskiwaczem i wylewką, mocowana do stołu i z uchwytem ściennym, - otwór w zlewie Ø35 mm,	100x60x85 cm			1 szt.  1 szt.
11.	Stół przyścienny ze zlewem jednokomorowym z miejscem na lodówkę po prawej stronie	120x60x90 cm			1 szt.
12.	Stół przyścienny	60x60x85 cm			1szt.
13.	Stół przyścienny z półką	60x60x85 cm			1szt.
14.	Stół - stanowisko neutralne	60x70x85 cm			1szt.
15.	Stół – podstawa pod garnki	60x60x45 cm			2szt.
16.	Stół przyścienny z półką	100x60x85 cm			3 szt.
17.	Stół przyścienny z półką	120x60x85 cm			2szt.
18.	Stół przyścienny z półką	180x60x85 cm			1szt.
19.	Stół centralny z otworem na odpadki	180x60x85 cm			1szt.
20.	Stół – podstawa pod garnki	80x50x45 cm			1szt.
21.	Półka wisząca podwójna	60x30x39 cm			1szt.
22.	Szafka wisząca z drzwiami przesuwanymi - z półką wewnętrzną,	120x30x60 cm			1szt.
23	<b>Szafa na odzież pracowników</b> - szafa z blachy stalowej gr.0,8 mm, - półka z blachy gr.0,6 mm, - wyposażenie plastikowy drążek, wieszaki ubraniowe, haczyk na	40x49x180 cm			3szt.

PROJEKT WYKONAWCZY




Remont pomieszczeń kuchennych i zaplecza socjalnego w Szkole Podstawowej nr 3 w Szczecinie

	<p>ręcznik oraz lustro,                      - Komora szafy podzielona na dwa przedziały - na odzież ochronną i ubranie codzienne,                      - wyposażona w zamek kluczowy,                      - drzwi z wywietrznikami,</p>				
24	<p><b>Szafa na czyste fartuchy</b>                      - szafa z blachy stalowej gr.0,8 mm,                      - półka z blachy gr.0,6 mm,                      - drążek na wieszaki,                      - drzwi dwudzielne z wywietrza kami,                      - wyposażona w zamek kluczowy,</p>	ok.60x 49x180 cm			1szt.
25	<p><b>Szafka kuchenna stojąca podzlewowa</b>                      1.korpus:                      -płyta laminowana gr.16 mm,                      -obrzeże PCV gr.0,8 mm,                      - kolor biały,                      2.front :                      -płyta MDF gr. min. 18 mm,,                      - folia PCV,                      -kolor buk                      3.uchwt :                      - uchwyt relingowy,</p>	Ok.60 x60x 82 cm			1 szt.
26	<p><b>Szafka kuchenna stojąca z 2 półkami</b>                      1.korpus:                      -płyta laminowana gr.16 mm,                      -obrzeże PCV gr.0,8 mm,                      - kolor biały,                      2.front :                      -płyta MDF gr. min. 18 mm,,                      - folia PCV,                      - kolor buk                      3.uchwt :                      - uchwyt relingowy,</p>	Ok.60x60x82 cm			1szt.
27	<p><b>Błat kuchenny</b>                      -płyta wiórowa laminowana gr.28 mm,                      -wzmocniona krawędź zaoblona,                      - kolor granit szary,                      - krawędzie boczne zabezpieczone profilem aluminiowym,                      - zlew ze stali nierdzewnej, ednokomorowy,</p>	60x122 cm			1 szt.
28	<p><b>Szafka kuchenna wisząca z półką</b>                      1.korpus:                      -płyta laminowana gr.16 mm,                      -obrzeże PCV gr.0,8 mm,                      - kolor biały,                      2.front :                      -płyta MDF gr. min. 18 mm,,                      - folia PCV,                      -kolor buk,                      3.uchwt :                      - uchwyt relingowy,</p>	Ok.60x35 x 70 cm			2szt.
29	<p><b>Stolik 80x80 cm</b>– pokój pracowników                      - płyta wiórowa gr.18 mm melaminowana</p>	Ok.80x80x71 cm			1szt.



PROJEKT WYKONAWCZY

Remont pomieszczeń kuchennych i zaplecza socjalnego w Szkole Podstawowej nr 3 w Szczecinie

	<p>w kolorze buk,                  - obrzeża PCV gr.2 mm w kolorze blatu,                  - konstrukcja stalowa malowana proszkowo w kolorze RAL 9006 lub chrom,                  - profile 40x20 mm i śr.50 mm,                  - stopki do wypoziomowania,</p>				
30.	<p><b>Krzesło</b> – pokój pracowników                  - siedzisko i oparcie wyprofilowane ze sklejki bukowej gr. 9 mm,                  - stelaż Ø25 mm metalowy malowany proszkowo kolor RAL 9006 lub chromowany</p>				2 szt.
31	<p><b>Pojemnik na odpady 240l</b>                  - materiał HDPE stabilizowany UV,                  - obciążenie max.110 kg,                  - 2 kółka z gumowymi litymi oponami Ø200 mm,                  - pokrywa z uchwytem wzdłużnym i dwoma uchwytnymi narożnymi,</p>	Ok.58x58x110 cm	240l		2 szt.
32	<p><b>Stół jadalny 120x80 cm</b> – jadalnia                  - płyta wiórowa gr.18 mm melaminowana w kolorze buk,                  - obrzeża PCV gr.2 mm w kolorze blatu,                  - konstrukcja stalowa malowana proszkowo w kolorze RAL 9006 (szary)                  - profile min.20x15 mm i Ø 32 mm,                  - stopki do wypoziomowania,</p> <p>Stół rozmiar 4 dla wzrostu 133-159 cm                  Stół rozmiar 5 dla wzrostu 146-176 cm</p>				10 szt.
		Wys.64 cm Wys.71 cm			5 szt. 5 szt.
33.	<p><b>Krzesło</b> – jadalnia                  - siedzisko i oparcie wyprofilowane ze sklejki bukowej, min.gr.9 mm,                  - oparcie z wycięciem w górnej części,                  - stelaż z rury stalowej Ø25 mm malowany proszkowo w kolorze RAL 9006 (szary),                  - nogi wyposażone w plastikowe nakładki,</p> <p>Krzesła rozmiar 4 dla wzrostu 133-159 cm                  Krzesła rozmiar 5 dla wzrostu 146-176 cm</p>				50 szt.
		siedziska 38 cm siedzisko 43 cm			25 szt. 25 szt.
34.	<p><b>Stół 80x80 cm</b> – jadalnia                  - płyta wiórowa gr.18 mm melaminowana w kolorze buk,                  - obrzeża PCV gr.2 mm w kolorze blatu,                  - konstrukcja stalowa malowana proszkowo w kolorze RAL 9006 (szary)                  - profile min.20x15 mm i Ø 32 mm,                  - stopki do wypoziomowania,</p>	80x80x71 cm			1szt.
35.	<p><b>Dozownik mydła poj.400 ml</b>                  - Tworzywo ABS                  - kolor biały</p> <p><b>Podajnik ręczników papierowych</b></p>		400 ml		4 szt. 4 szt.

PROJEKT WYKONAWCZY

Remont pomieszczeń kuchennych i zaplecza socjalnego w Szkole Podstawowej nr 3 w Szczecinie

	-Tworzywo ABS - kolor biały, <b>Pojemnik na zużyte ręczniki</b> - lakierowany na biało, - otwierany przyciskiem pedałowym, -poj.20 l				4 szt.
36.	<b>Uchwyt do papieru toaletowego</b> - Tworzywo ABS - kolor biały <b>Kosz na śmieci</b> -lakierowany na biało, - otwierany przyciskiem pedałowym, -poj.20 l				1 szt.  1 szt.
37.	<b>Wieszak na ręczniki</b> - wieszak na ręczniki trójramienny, - chromowany,				1 szt.
38.	<b>Lustro łazienkowe</b> - klejone do ściany, - zlicowane z powierzchnią płytek,	50x60 cm			1 szt.
a.	<b>Waga magazynowa do 60 kg</b> - platforma ze stali nierdzewnej, - konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje - dokładność 0,02 kg,				1 szt.
b.	<b>Mroźnia skrzyniowa poj.250 l</b> - obudowa z blachy malowanej proszkowo – kolor biały, - zdolność zamrażania – ok.20kg/h - zdolność utrzymania temperatury – 50h - klasa energetyczna A+ -klasa zamrażania do - 24° C -ilość komór – 1, - ilość koszy – 2,	Ok.110x70x85 cm	250 l	0,2kW/ 230V	2 szt.
c.	<b>Szafa chłodnicza poj.600l</b> -obudowa ze stali nierdzewnej, -wymuszony obieg powietrza, - 3 półki powlekane , nośnic 8 kg - elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem, - automatyczne odszranianie, - wbudowany zamek na klucz, - zakres temperatur 0-10° C,	Ok.80x70x190 cm	600 l	0,19 kW/ 230V	2 szt.
d.	<b>Szafa chłodnicza poj.350l</b> - obudowa ze stali nierdzewnej, -wymuszony obieg powietrza, - 3 półki powlekane , nośnic 8 kg - elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem, - automatyczne odszranianie, - wbudowany zamek na klucz, - zakres temperatur 0-10° C,	60x60x185 cm	350 l	0,11kW/ 230V	1 szt.
e.	<b>Lodówka podblatowa 130 l</b> - obudowa ze stali malowanej proszkowo (kolor biały) -wymuszony obieg powietrza, - 3 półki powlekane , nośnic 8 kg - elektroniczny sterownik temperatury z	60x60x85 cm	130l	0,09 kW/ 230V	1 szt.

PROJEKT WYKONAWCZY

Remont pomieszczeń kuchennych i zaplecza socjalnego w Szkole Podstawowej nr 3 w Szczecinie

	wyświetlaczem, - automatyczne odszranianie, - wbudowany zamek na klucz, - zakres temperatur 0-10° C,				
f.	<b>Lodówka na próbki pokarmów</b> - zakres temperatur - 8° - +8°, - dwie półki, - 9 kaset ( każda oznaczona) - 8 pojemników o poj.220 ml w każdej kasecie, - automatyczne odszranianie, - blacha stalowa malowana proszkowo kolor biały, - na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek,	47x51x84 cm	95 l	0,105kW/ 230V	1szt.
g.	<b>Obieraczka do warzyw</b> - jednorazowy wsad min12 kg, - wyd.min.60 kg/h, - sal nierdzewna, - pokrywa poliwęglanowa z wyłącznikiem bezpieczeństwa, - z pojemnikiem na obierzyny,	Ok.45x82x92 cm		0,55kW/ 400V	1szt.
h.	<b>Naświetlacz UV</b> - wsad jednorazowy - 30 szt., - czas naświetlania 150 s, - automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie, - kratka ze stali chromowanej,	36x53x25 cm			1 szt.
i.	<b>Patelnia uchylna elektryczna</b> - obudowa stal nierdzewna, - Regulacja temperatur 100°-300°, - ręczny przechyl misy, - regulowane nóżki,	80x70x85 cm	50l	Ok.11 kW/ 400V	1 szt.
j.	<b>Kocioł warzelny elektryczny poj.80l</b> - stal nierdzewna, - system grzania : pośredni, - zawór bezpieczeństwa, -zawór odpowietrzający, -nanometr, -zawór z wylewką obrotową do napełnienia.  <b>Filtr do wody</b> Wyposażony w głowicę, wkład na min.2tys.l i licznik wody - dostosowany do typu kotła.	80x70x90 cm	80l	12,5kW 400V	1 szt.  1 szt.
k.	<b>Kuchnia gazowa</b> 4 palniki - 3,5kW +2x5kW +7kW - konstrukcja ze stali nierdzewnej - zabezpieczenie przeciwwypływowe -redukcja mocy palników do 1/3 - żeliwne ruszty - regulowane stopki	80x70x85 cm			1szt.
l.	<b>Taboret gazowy</b> - konstrukcja ze stali nierdzewnej - palnik 9kW dwukoronowy - zabezpieczenie przeciwwypływowe -redukcja mocy palników do 1/3 - żeliwne ruszty	58x58x38 cm			1szt.

PROJEKT WYKONAWCZY

Remont pomieszczeń kuchennych i zaplecza socjalnego w Szkole Podstawowej nr 3 w Szczecinie

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- regulowane stopki</li> <li>- przystosowany do dużych garnków</li> </ul>				
m	<p><b>Piec konwekcyjno – parowy, elektryczny</b> - 10x GN 1/1 , Liczba poziomów 10 Odległość między poziomami 67 mm Wydajność ( jeden wsad): - pieczeń /ziemniaki - 20 kg, - kurczak – 24 szt., Piec wyposażony : - wentylatory min.2 szt, -sonda – 1-polowa wielopolowa, -oświetlenie LED, - cyfrowy panel sterowania, - system obiegu powietrza w komorze, - system natychmiastowej produkcji pary i regulacji zaparowania co 10%, - system szybkiego usuwania pary z pieca i osuszanie komory, - system myjący,</p> <p><b>Podstawa do pieca</b> - otwarta z przewodnikami do pojemników GN, - dostosowana do typu pieca, - stal nierdzewna,</p> <p><b>Okap z kondensatorem pary</b> przystosowany do typu pieca - wyposażony w łapacze tłuszczu, - o sprawności 90%, - stal nierdzewna,</p> <p><b>Filtr do wody</b> (zapobiegający osadzeniu się kamienia, poprawiający jakość wody, przeznaczony do kontaktu z żywnością) Wyposażony w głowicę, wkład na min. 5,5 tys.l i licznik wody - dostosowany do typu pieca.</p>	<p>Ok.75x77x101 cm</p> <p>.ok.75x55x 68 cm</p> <p>Ok.75x95x24 cm</p>		<p>Ok.14 kW 400V</p> <p>0.1kW/ 230V</p>	<p>1 szt.</p> <p>1 szt.</p> <p>1 szt.</p> <p>1 szt.</p>
n.	<p><b>Bemar elektryczny</b> - trzykomorowy, H=200 mm - przystosowany do pojemników GN1/1 , - stal nierdzewna AISI 304, - niezależne sterowanie temperatury w komorach, - zabezpieczenie przed wzrostem temperatury, - zawór spustowy (1/2 cala),</p>	110x60x85 cm		2,4 kW/ 230V	1szt.
o.	<p><b>Szatkownica do warzyw</b> - istniejąca - do zachowani</p>				
p.	<p><b>Pień masarski</b> - płyta z drewna bukowego i grabowego wys.min.10 cm, - podstawa ze stali nierdzewnej</p>	ok40x 50x80 cm			1szt
r.	<p><b>Maszynka do mielenia mięsa</b></p>				

PROJEKT WYKONAWCZY

Remont pomieszczeń kuchennych i zaplecza socjalnego w Szkole Podstawowej nr 3 w Szczecinie

	- istniejąca do zachowania				
s.	<b>Waga kuchenna</b> - waga wodoodporna, - obudowa ze stali nierdzewnej. - wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem, - zakres do 6 kg, - dokładności 0,001 kg, - 4 regulowane nóżki,	Ok.25x30x12 cm		230V	1 szt.
t.	<b>Zmywarka kapturowa z funkcją wyparzania</b> - wykonana ze stali nierdzewnej, - czas trwania cyklu 90/120/180 s, - kosze 500x500 mm,, - dwa kosze do talerzy, kosz uniwersalny,, kosz na sztućce, - dwie pary ramion myjąco – płuczących, - sterowanie elektroniczne, - dozownik płynu myjącego, - pompa wspomagająca płukanie,  <b>Zmiękczac do wody</b> - przeznaczony do zmywarek, - sterowanie automatyczne, - przepływ wody 30 l/min. - zbiornik soli ok.10 l, - max.temp. wody 45°	ok70x80x150cm  ok.20x36x50 cm		11kW/ 400V	1 szt.  1 szt.
u.	<b>Mikser</b> - podstawa, osłona, nóż, trzepaczka -ze stali nierdzewnej, - demontowany trzon i nóż, - prędkość 9500 obr/min, - prędkość obrotowa trzepaczki 350-1500obr/min. - przystosowany do garnków o poj.50l, - zestaw do mocowania ściennego,	ramie 35cm		0,4kW/ 230V	1 szt.
w.	<b>Okap centralny</b> - okap centralny skrzyniowy, - stal nierdzewnej AISI 304, wyposażenie : - labiryntowe łapacze tłuszczu 50 x50 cm , sprawność 90% - 10 szt. - rynienka ociekowa z zaworem spustowym, -- wbudowane oświetlenie halogenowe, - mocowany na zawieszach,	260x200 x 45 cm			1 szt.
z.	<b>Pojemnik na odpady</b> - stal nierdzewna satynowa, - pokrywa z uchwytem, - 4 kółka obrotowe,	Ok.Ø46x67 cm	105 l		2 szt.

Umywalki i zlewozmywaki należy wyposażyć w baterie :

Bateria umywalkowa – 4 szt.

- stojąca z mieszaczem,
- wykonana z mosiądzu, wykończenie chrom połysk,
- głowica ceramiczna,
- wylewka obrotowa, wys.ok.150 mm,

Bateria zlewozmywakowa – 6 szt.

- stojąca z mieszaczem,
- wykonana z mosiądzu, wykończenie chrom połysk,
- głowica ceramiczna,
- wylewka obrotowa, wys.ok.300 mm,

Bateria zlewozmywakowa - „napelniacz” ( ujęta w tabeli) .

- stojąca ,jednootworowa
- ze spryskiwaczem i wylewką,
- mocowana do stołu i z uchwytem ściennym,
- otwór w zlewie Ø35 mm,

#### **UWAGI KOŃCOWE**

W trakcie realizacji robót należy stosować materiały i wyroby posiadające obowiązujące świadectwa dopuszczenia do stosowania w budownictwie lub jeśli są przedmiotem Norm Państwowych, zaświadczenie producenta potwierdzające ich zgodność z postanowieniami odpowiednich norm.

Wszelkie roboty budowlane winny być prowadzone zgodnie ze sztuką budowlaną i polskimi normami.

Zabronione jest prowadzenie robót budowlanych na podstawie jednej branży bez sprawdzenia ich odniesienia do pozostałych opracowań.

Dopuszcza się stosowanie rozwiązań równoważnych i innych materiałów niż podane w projekcie, lecz o nie gorszych parametrach technicznych.

Opracowała: mgr inż. arch. Elżbieta Kojalowicz - Bethke