



Wrocław, 20.X.2016

PROJEKT TECHNOLOGICZNY

kuchni podległej w budynku Urzędu Gminy

w Koluszkach, ul. 11-Listopada nr 65

projektant: A VISTA Ryszard DZIELENDZIAK
50-122 Wrocław, ul. Szewska 8
tel: 604 953 893
fax: 71-37 66 126
e-mail: rd@avista.wroc.pl

na zlecenie: Inwestora – Gminy Koluszki

egz. z „opisem przedmiotu zamówienia”

I. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest PROJEKT TECHNOLOGICZNY kuchni podległej w budynku Urzędu Gminy w Koluszkach, ul. 11-Listopada nr 65

Podstawa opracowania

Zlecenie Inwestora – Gminy Koluszki

II. Materiały wyjściowe.

1. Projekt przebudowy, rozbudowy oraz zmiany sposobu użytkowania części niskiej budynku administracyjno-biurowego, przy ul. 11-Listopada nr 65 w Koluszkach (autorstwa BITL – Biuro Inżynierskie Tomasz Łęski)
2. Przekazane oczekiwania Inwestora

III. Stan istniejący.

Obiekt istniejący – do przebudowy

IV. Program.

Przyjęto następujące założenia programowe:

- 1) zaplecze gastronomiczne przeznaczone wyłącznie do obsługi imprez okolicznościowych
- 2) regeneracja (termiczna) przywożonych posiłków + przygotowywanie niektórych produktów we własnym zakresie
- 3) obsługa gastronomiczna max.250 konsumentów
- 4) liczba osób obsługi: do 10 osób

V. Technologia

1) **Dostawa cateringu**

- do miejsca rozpakowywania termosów, na stołach [10] i [14]
- puste termosy, a następnie puste pojemniki GN – są przepłukiwane w basenie [12] i osuszane na półce gretingowej stołu [10] oraz półkach wiszących [11] i [13]

2) **Obróbka wstępna**

brak

3) **Przygotowanie czyste.**

Sprowadza się do przygotowania przywiezionych potraw do regeneracji termicznej – stoły [15] i [16]

We własnym zakresie przygotowywane są kanapki, półmiski z wędlinami itp. - stoły [29]; [31]; [33]

Wszystkie produkty po obróbce czystej – nie przeznaczone bezzwłocznie do obróbki termicznej – trafiają do stołów chłodniczych [15] i [29]

4) **Obróbka termiczna**

- odgrzewanie i/lub regeneracja przywiezionych posiłków – piec konwekcyjno-parowy [21] oraz trzon 6-płytowy [27]
- obróbka termiczna potraw mącznych – urządzenie do gotowania w wodzie [25]
- obróbka termiczna potraw dostarczonych w formie półproduktów - piec konwekcyjno-parowy [21] oraz trzon 6-płytowy [27]
- obróbka termiczna dużych porcji mięsa – piekarnik trzonu [27]
- przygotowywanie prostych śniadań, nie nadających się do cateringu (np. jajecznica) – trzon [27]

Wszystkie urządzenia grzewcze przykryto okapem wywiewno-nawiewnym, wyposażonym w filtry tłuszczowe.¹

Mycie sprzętu odbywa się w basenie 2-komorowym [19], a osuszanie na regale [18]

5) **Dystrybucja posiłków.**

Gotowe posiłki są wydawane ze stołu [29] poprzez okienko podawcze do kelnerów, operujących wózkami serwisowymi [41].

Jeśli porcjowanie posiłku następuje w Kuchni – przed wydaniem, posiłek jest dogrzewany (tzw. „finishing”) w salamandrze [30].

¹ łapacze tłuszczu są myte (odtłuszczane) w ciągu „mycia sprzętu”

6) Mycie i dezynfekcja.

PO skończonym posiłku – brudne naczynia są zbierane z Sali wózkami [41], wyposażonymi dodatkowo w pojemniki do zbierania sztućców i odpadków.

Wszystko zwożone jest z Zmywalni Naczyń. Tutaj naczynia i sztućce są myte wstępnie w komorze zlewozmywaka stołu [38] a następnie dezynfekowane termicznie i chemicznie w zmywarce kapturowej [37]. Czyste naczynia trafiają do szafy przelotowej [35], a stąd do Kuchni.

Wózki są myte i dezynfekowane ręcznie, w miejscu wskazanym na projekcie (w Zmywalni) bieżącym strumieniem wody, z użyciem dezynfektantów.

7) Odpadki.

Odpady poprodukcyjne z pomieszczenia Kuchni Głównej oraz odpady po-konsumpcyjne ze Zmywalni są wynoszone na bieżąco, w czasie nie kolidującym z dostawami – do pojemnika na odpady organiczne, na zewnątrz budynku.

Pojemnik taki musi zostać właściwie opisany „odpady organiczne”, musi być zamykany na klucz (klódkę) i zadaszony.

8) Higiena pomieszczeń.

Zaprojektowano Aneks Porządkowy, wyposażone w wiszący zlewozmywak [5], oraz wózek sprzątacza [7], z wiadrzem do MOP-a oraz regał [6] na detergenty i sprzęt porządkowy.

VII Zaplecze socjalne personelu

Zaprojektowano zaplecze dla 10 osób, z kabiną do przebierania oraz toaletą dla personelu, po przeciwnej stronie korytarza.

VIII Media

Przewiduje się zastosowanie energii elektrycznej 61,6 kW - w celu zasilania urządzeń technologicznych.

IX Wytyczne instalacyjno – budowlane

1. podłogi antypoślizgowe, płaskie – za wyjątkiem miejsca mycia wózków, gdzie należy wykonać spadki do odwodnienia punktowego
 2. ściany pokryte materiałem łatwo-zmywalnym do wysokości min. 2,0 m
 3. kratki ściekowe ze stali nierdzewnej – zaleca się zainstalowanie profesjonalnych odwodnień z możliwością wyjęcia ruszlu, umycia i dezynfekcji komory odwodnienia.
 4. zasilania w.z. / w.c. do baterii stojących
 5. odpływy Ø 50 – punktowe, dokładnie w miejscach lokalizacji komór zlewozmywakowych; 30-35 cm nad posadzką
 6. wentylacja grawitacyjna we wszystkich pomieszczeniach, w których nie przewidziano wentylacji mechanicznej
 7. instalacja elektryczna zgodnie ze szczegółowymi wytycznymi do urządzeń
 8. przestrzeń nad szafą przelotową [35] musi być zabudowana
 9. z tytułu wpływu na środowisko oraz bezawaryjnej eksploatacji instalacji kanalizacyjnej - niezbędnym jest zainstalowanie odstoju tłuszczu - całość instalacji kanalizacyjnej, za wyjątkiem pomieszczeń sanitarnych i socjalnych. Należy przewidzieć dostęp i procedurę opróżniania łapacza.
 10. drzwi zewnętrzne (do ZAPLECZA GASTRONOMII) muszą być zabezpieczone przed przedostawaniem się insektów i gryzoni do wnętrza pomieszczeń
 11. we wszystkich oknach należy zainstalować żaluzje przeciw insektom
 12. narożniki ścian należy wzmocnić kątownikami ze stali nierdzewnej lub aluminium
- Szczegółowe wytyczne instalacyjne przekaże wybrany Dostawca wyposażenia technologicznego.

Pomieszczenia muszą spełniać wymogi Rozporządzenie UE 852/2004 w sprawie HIGIENY ŻYWNOŚCI.

Pozostałe WYTYCZNE w formie rysunkowej.

XI. Wymagania formalne dla wyposażenia technologicznego:

Wszystkie zastosowane urządzenia i wyposażenie muszą spełniać normy europejskie i być oznakowane CE. Elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą posiadać odpowiedni certyfikat bądź deklarację producenta.

Dostawca wyposażenia zobowiązany jest dostarczyć urządzenia elektryczne zgodne z EN 60335-1 oraz EN 60335-2, a ponadto zadeklarować zgodność z RoHS 2011/65/UE i ECOLIGHT 2012/19/UE

UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest sprawdzić wymiary w naturze, po wykonaniu robót budowlano-instalacyjnych.

Ryszard DZIELENDZIAK

ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO

lp	nazwa / model / producent	wymiary	ilość	zasilanie elektryczne	zasilanie wod.- kan.	parametry
		[mm]	[szt]	[V / kW]		
1	wózek transportowy – platformowy (niski)	830x540x870H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • 4 koła tożyskowane Ø100 mm – 2 skrętne, na 2 hamulce • odbojnice na naróznikach platformy
2	szafka ubraniowa BHP - dzielona	400x480x1800H	9	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal malowana proszkowo • szafki zgodne z PN-75M-78711
3	regal magazynowy, 4-półkowy – spawany	900x600x1800H	5	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • stopki o regulowanej wysokości
4	regal magazynowy, 4-półkowy – spawany	1400x600x1800H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • stopki o regulowanej wysokości
5	zlewozmywak wiszący – porządkowy	500x500x240H	1	-	Ø50 – 10 cm nad posadzka	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • komora wyłaczana
5.1	bateria stojąca z wyciąganym prysznicem	L=210 H=125	1	-	wz / wc	<ul style="list-style-type: none"> • długość przewodu: 1,5 m
6	regal magazynowy, 4-półkowy – spawany	800x500x1800H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • stopki o regulowanej wysokości
7	wózek sprzątaacza z wótkiem na odpadki, mobilnym wiadrem do płukania MOP-a i rozkładanym znakiem „śliska posadzka”	876x546x990H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • materiał: LLDPE • 3 półki na sprzęt + platforma na wózek do MOP-a, o poj. min. 33 lt • łączna nośność: min. 135 kg • worek na odpadki o poj. min. 95 lt • tylne koła Ø200 / przednie Ø75 mm
8	regal magazynowy, 4-półkowy – spawany	1100x600x1800H	2	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • stopki o regulowanej wysokości
9	regal magazynowy, 4-półkowy – spawany	800x600x1800H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • stopki o regulowanej wysokości
10	stół z półką greifingową	1400x700x850H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • rant z tyłu blatu
11	półka wisząca, 2-poziomowa	1400x300x700	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • regulowana wysokość półek • nośność: min. 75 kg / 1 mb

12	stół z basenem (opłukanie pojemników cateringowych)	1000x700x850H	1	-	Ø50 – 30 cm nad posadzką	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • rant z tyłu i z lewej strony blatu • głębokość basenu: 300 mm
12.1	bateria stojąca na kolumnie 200 mm	L=300 H=250	1	-	wz / wc	<ul style="list-style-type: none"> • zgodna z PN-EN-248
13	półka wisząca, 2-poziomowa – perforowana	1000x300x700	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 – półki przeloczone • regulowana wysokość półek • nośność: min. 75 kg / 1 mb
14	stół zamknięty drzwiami suwanymi – z zamkiem	1200x700x850H	2	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • blat płaski
15	stół chłodniczy z drzwiami, przystosowany do GN1/1 oraz wbudowaną umywalką do rąk	1325x700x850H	1	230-1 / 0,38 +/-5%	Ø35 – 60 cm nad posadzką	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 wewnątrz i na zewnątrz • blat płaski – tylko za umywalką rant tylny • 2 półki GN1/1 na przedział • zakres temp. -2/+10°C
16	stół „ciepły” z drzwiami suwanymi	1000x700x850H	1	230-1 / 1,4 +/-5%	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 wewnątrz i na zewnątrz • blat płaski • półka pośrednia • zakres reg. temp. +30/+60°C
17	szałka wisząca – otwarta	700x300x600H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304
18	regał ociekowy, 4-półkowy - spawany	1200x500x1800H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna • półki perforowane
19	basen 2-komorowy	1300x700x850H	1	-	Ø50 – 30 cm nad posadzką	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • rant z tyłu blatu • głębokość komór basenu: 300 mm
19.1	bateria stojąca na kolumnie 200 mm	L=300 H=250	1	-	wz / wc	<ul style="list-style-type: none"> • zgodna z PN-EN-248
20	półka wisząca, 2-poziomowa – perforowana	1300x300x700	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 – półki przeloczone • regulowana wysokość półek • nośność: min. 75 kg / 1 mb
21	piec konwekcyjno parowy 10xGN1/1 – wytwarzanie pary poprzez bojler	890x720x1020H	1	400-3N / 20,5 +/-5%	wz ¾ Ø50	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • piec programowalny z 1 pokrętelem nastawy i 7-celowym monitorem • program regeneracji produktów • sonda wielopunktowa • program samo-diagnostyki urządzenia • min. 5 programów automatycznego mycia komory • kontrola wilgotności

21.1	podstawa pod piec z półką dolną i przewodnicami na pojemniki GN	H 780	1	--	-	<ul style="list-style-type: none"> • możliwość manualnej nastawy 3 trybów pracy: <ul style="list-style-type: none"> - konwekcja +30/+300°C - para wodna +50/+130°C - mix: +30/+250°C • rejestracja danych dla potrzeb HACCP • stal nierdzewna AISI304 • pojemność: min. 18 poj. GN1/1 o max. głębokości 65 mm
22	okap wywiewno-nawiewny ze strumieniem kompensacyjnym i indukcyjnym	3800x1100x550H	1	230-1 / 0,2 ¹	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • ilość wyciąganego powietrza: 2600 m³/h • ilość nawiewanego powietrza: 2250 m³/h • dwa króćce wyciągowe Ø315 mm • cztery króćce nawiewne Ø250 mm • na wyposażeniu 6 filtrów tłuszczowych klasy MICRO DROP o wym: 500x500 mm + 2 filtry „ślepe” 300x500 mm • skuteczność filtracji 99% dla cząsteczek ≥ 5 mikronów
23	mobilny regał na pojemniki GN /	372x550x1750H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • 13 par przewodnic – rozstaw 110 mm
24	stanowisko odkładcza z szufladą, na podstawie otwartej	350x700x850H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • szuflada GN1/1
25	urządzenie do gotowania w wodzie (pierogi, kluski, kopytka ...) - pojemność 2 x 23 litr	700x700x850H	1	400-3N / 9,6 +/-5%	wz ¾ Ø50	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 – dno komór gotowania AISI316 • na wyposażeniu 2 kosze GN2/6 + 1 kosz GN2/3
26	stanowisko odkładcza na podstawie szafkowej z drzwiami	350x700x850H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304
27	trzon elektryczny, 6-płytowy z powiększonym piekarnikiem elektrycznym	1050x700x850H	1	400-3N / 18,3 +/-5%	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • 6 płyt Ø220 o mocy min. 2,0 kW • piekarnik o wym min.: 880x620x300H • moc grzałek piekarnika: 6,3 kW +/-5%
28	półka na konsolach, mocowana do ściany	2450x200x40H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304
29	siódł chłodniczy z drzwiami i blokiem 2 szuflad	1825x700x850H	1	230-1 / 0,47 +/-5%	Ø35 – 60 cm nad poszadzką	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 wewnątrz i na zewnątrz • blat płaski • 2 półki GN1/1 na przedział • zakres temp. -2/+10°C
30	salamander wiszący, z ruchomą sekcją grzewczą i grzałkami wolframowymi	600x450x500H	1	400-2N / 4,0 +/-5%	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304

						<ul style="list-style-type: none"> • czas osiągnięcia pełnej mocy: 20 s. • elektroniczny sterownik • możliwość uruchamiania 1/2 płyty grzewczej
31	stół z komorą zlewno-zmywaka i półką	1100x700x850H	1	-	Ø50 – 35 cm nad poszadzką	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • rant z tyłu i z lewej strony blatu • komora wyłazczana: 400x500x250h
31.1	bateria stojąca	L=250 H=120	1	-	wz / wc	<ul style="list-style-type: none"> • zgodna z PN-EN-248
32	półka wisząca na prowadnicach	1100x300	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • regulowana wysokość półki • nośność: min. 75 kg / 1 mb
33	stół z półką i blokiem 2 szuflad	1600x700x850H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304
34	półka wisząca na prowadnicach	2000x300	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • regulowana wysokość półki • nośność: min. 75 kg / 1 mb
35	szafa przełotowa – dzielona, z drzwiami suwanymi	1100x600x2000H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304
36	stół wydawczy do zmywarki kapturowej, z prowadnicami na kosze 500x500	L=700	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • 4 pary prowadnic • wyprofilowanie blatu umożliwiająca przesuwanie kosza z komory zmywarki
37	zmywarka kapturowa	760x793x1485H	1	400-3N / 6,75 +/-5%	wz 3/4' Ø50 – 15 cm nad poszadzką	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • 3 cykle mycia: 1; 2 i 3 min. • max. wysokość naczyń: min. 420 mm • pompa myjąca: min. 750 W • grzałki bojlera: 6,0 kW • zużycie wody: 2,5 litr/cykl • wyświetlacze temp. wody myjącej i płuczącej • zabezpieczenie przed uruchomieniem płukania bez osiągnięcia właściwej temp. • zawór anty-zwrotny
38	stół załadowczy do zmywarki kapturowej	L=1000	1	-	Ø50 – 35 cm nad poszadzką	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • komora wyłazczana: 400x500x250h • dostosowany do zmywarki kapturowej [37] • wyprofilowanie blatu umożliwiająca przesuwanie kosza do komory zmywarki
38.1	bateria stojąca z prysznicem na stelażu i wydawką	H=1030	1	-	wz / wc	<ul style="list-style-type: none"> • zgodna z PN-EN-248

39	pojemnik na odpadki z pokrywą, na podstawie mobilnej	Ø505 / H584 + podstawa	2	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • materiał LLDPE • pojemność: 76 ltr +/-5% • podstawa na 5 skrętnych kołach, o śr. min. 75 mm
40	pomocnik kelnerski z wbudowaną umywalką do rąk	800x500x850H + szafka wisząca	1	-	WZ / WC Ø35 – 55 cm nad poszadzką	<ul style="list-style-type: none"> • płyta meblowa – okleinowana • komora zlewozmywaka do wbudowania w blat, o wym: 235x330x180h +/-5% • bateria stojąca – lokciowa • dwie szuflady na sztućce • szafka zamykane
41	wózek serwisowy 3-półkowy, z pojemnikami na odpadki i na sztućce	920x500x965H	4 kmpł.	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • materiał: czarny polipropylen • koła skrętne, o średnicy min. 100 mm • na wyposażeniu: - pojemnik doczeplany na sztućce - pojemnik doczeplany na odpadki
42	szafa na akcesoria kelnerskie	1000x400x1800H	1	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • płyta meblowa – okleinowana • drzwi otwierane – wewnętrzne półki

3. Wzrost – projektowanie technologiczne
 mgr inż. Andrzej Dziobowski
 50-122 Wrocław, ul. Ściegielska 9
 71 77 72 03 03 71 77 20 11 00
 e-mail: rd@wielkopolscy.pl
