
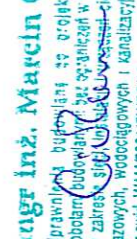




# RemProConcept

## PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI

NAZWA INWESTYCJI	MODERNIZACJA KUCHNI	
ADRES INWESTYCJI	UL. M. SKŁODOWSKIEJ-CURIE 19, 83-400 KOŚCIERZYNA	
INWESTOR	ZESPÓŁ SZKÓŁ PUBLICZNYCH NR 1	
ADRES INWESTORA	UL. M. SKŁODOWSKIEJ-CURIE 19, 83-400 KOŚCIERZYNA	
BRANŻA	SANITARNA	
PROJEKTOWAŁ	<b>mgr inż. PIOTR GREINKE</b> POM/0041/POOS/09 Uprawnienia budowlane do projektowania bez ograniczeń w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji, urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych	 mgr inż. Piotr Greinke Nr ewid. POM/0041/POOS/09
SPRAWDZIŁ	<b>mgr inż. MARCIN CICHOWICZ</b> WAM/0121/POOS/09 Uprawnienia budowlane do projektowania bez ograniczeń w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji, urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych	 mgr inż. Marcin Cichowicz Uprawnienia budowlane do projektowania i kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji, urządzeń cieplnych, wentylacyjnych, gazowych, wodociągowych i kanalizacyjnych. Nr ewid. WAM/0061/OWOS/11 WAM/0121/POOS/09
DATA OPRACOWANIA	MARZEC 2012r.	

## OŚWIADCZENIE

Zgodnie z art. 20, pkt. 4 Ustawy z dnia 07.07.1994 r. Prawo budowlane (Tekst jednolity: Dz.U. Z 2003 r. Nr 207, poz. 2016 oraz zmiany: Dz.U. Z 2004 r. Nr 6, poz 41, Nr 92, poz. 881, Nr. 93, poz. 888 i Nr 96, poz. 959) oświadczam, że niniejszy projekt budowlano-wykonawczy modernizacji wod-kan i c.o. kuchni i stołówki w zespole szkół publicznych nr 1 przy ul. M. C. Skłodowskiej 19 w Kościerzynie, sporządziłem zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

Projektant:



mgr inż. Piotr Greinke  
nr upr. POM/0041/POOS/09

Sprawdzający:



mgr inż. Marcin Cichowicz  
nr upr. WAM/0121/POOS/09

Gdańsk, dnia 28 maja 2009 r.

syg. akt 39/POM/OKK/09

## DECYZJA

Na podstawie art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów /Dz.U. z 2001 r. Nr 5 poz. 42, ze zm./, art. 12 ust. 3, art.13 ust.1 pkt 1, art. 14 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. Prawo budowlane /tekst jednolity Dz. U. z 2006 r. Nr 156. poz. 1118/, § 6 pkt 1 i 2, § 11 ust.1 pkt 1, § 15, § 23 ust. 1 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie /Dz. U. z 2006 r. Nr 83 poz. 578, ze zm./ oraz art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego /t.j. Dz.U. z 2000 r. Nr 98, poz.1071 ze zm./

### Okręgowa Komisja Kwalifikacyjna

stwierdza, że:

**Pan PIOTR TADEUSZ GREINKE**

magister inżynier

urodzony dnia 10.10.1982 r. w Kościerzynie

uzyskał

### UPRAWNIENIA BUDOWLANE

numer ewidencyjny: POM/0041/POOS/09

**do projektowania bez ograniczeń  
w specjalności instalacyjnej w zakresie sieci, instalacji i urządzeń cieplnych,  
wentylacyjnych, gazowych, wodociagowych i kanalizacyjnych**

### UZASADNIENIE

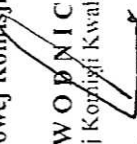
W związku z uwzględnieniem w całości żądania strony, na podstawie art. 107 § 4 K.p.a. odstępuje się od uzasadnienia decyzji. Zakres nadanych uprawnień budowlanych wskazano na odwozie decyzji.

### Pouczenie

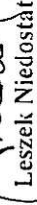
Od niniejszej decyzji służy odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa w Warszawie, za pośrednictwem Pomorskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.

**Skład orzekający Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej:**

**PRZEWODNICZĄCY**  
Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej


  
Ryszard Kolasa

**WICEPRZEWODNICZĄCY**  
Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej

  
(Leszek Niedostatkiewicz

**CZŁONEK**

Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej

  
Ziemowit Suligowski

Otrzymują:

1. Pan Piotr Tadeusz Greinke  
83-400 Kościerzyna, ul. Dworcowa 24/3
2. Okręgowa Rada Izby
3. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego
- 4.a'a

POMORSKA OKRĘGOWA IZBA INŻYNIERÓW BUDOWNICTWA

## Z A Ś W I A D C Z E N I E

Pan(i) **Greinke Piotr Tadeusz**  
83-400 Kościerzyna ul. Dworcowa 24/3

jest członkiem

**Pomorskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa**

o numerze ewidencyjnym POM/IS/0267/09

i posiada wymagane ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.

Niniejsze zaświadczenie jest ważne

od dnia 2011-07-01 do 2012-06-30

Gdańsk 2011-06-20 r.

POMORSKA OKRĘGOWA  
IZBA INŻYNIERÓW BUDOWNICTWA  
80-840 Gdańsk, ul. Świętońska 4, 44  
(3) Tel. (0-58) 324-89-77  
Fax (0-58) 301-44-98

PRZEWODNICZĄCY RADY



*Ryszard Kolasa*





# WARMIŃSKO-MAZURSKA OKRĘGOWA IZBA INŻYNIERÓW BUDOWNICTWA

WAM/OKK/U/115/09

Olsztyn, dnia 15 grudnia 2009 r.

## DECYZJA

Na podstawie art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów /Dz.U. z 2001 r. Nr 5 poz. 42, ze zm./, art. 12 ust. 3, art.13 ust.1 pkt 1, art. 14 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. Prawo budowlane /tekst jednolity Dz. U. z 2006 r. Nr 156, poz. 1118 ze zm./, § 6 pkt 1 i 2, § 11 ust.1 pkt 1, § 15, § 23 ust. 1 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnich funkcji technicznych w budownictwie /Dz. U. z 2006 r. Nr 83 poz. 578 ze zm./ oraz art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego /t.j. Dz.U. z 2000 r. Nr 98, poz.1071 ze zm./

**Okręgowa Komisja Kwalifikacyjna**  
**nadaje**  
**Panu MARCINOWI CICHOWICZOWI**  
magistrowi inżynierowi inżynierii środowiska  
ur. dnia 21 listopada 1982 r. w Szumie  
**UPRAWNIENIA BUDOWLANE**  
Nr ewid. WAM/0121/POOS/09

## DO PROJEKTOWANIA BEZ OGRANICZEŃ

w specjalności instalacyjnej  
w zakresie sieci, instalacji i urządzeń ciepłych, wentylacyjnych, gazowych,  
wodociągowych i kanalizacyjnych.

## UZASADNIENIE

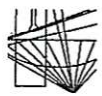
W związku z uwzględnieniem w całości zgłoszenia strony, na podstawie art. 107 § 4 K.p.a. odstępuje się od uzasadnienia decyzji. Zakres nadanych uprawnień budowlanych wskazano na odwrocie decyzji.

## Powzanie:

1. Zgodnie z art. 12 ust. 7 w/w ustawy Prawo budowlane – podstawi do wykonywania samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie stanowi wpis, w drodze decyzji, do centralnego rejestru Głównego Inspektora Nadzoru Budowlanego oraz wpis na listę członków właściwej Izby samorządu zawodowego, potwierdzony zaświadczeniem wydanym przez tę izbę, z określonym w nim terminem ważności.
2. Od decyzji niniejszej służy odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa w Warszawie, za pośrednictwem Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Warmińsko-Mazurskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa w Olsztynie, w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia.

## Skład orzekający OKK:

1. mgr inż. Andrzej Stasiowski
2. inż. Janusz Palmowski
3. mgr inż. Bogumił Wierzbicki



Olsztyn  
13 stycznia 2011  
(data)



## Zaświadczenie nr 351/2011

**Marcin Cichowicz**  
Pan/Pani

**miejsce zamieszkania**  
**ul. Szarych Szeregów 9/24**  
**82-300 Elbląg**

jest członkiem Warmińsko – Mazurskiej

Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa o numerze

ewidencyjnym WAM / IS/0041/10

i posiada wymagane ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.

Niniejsze zaświadczenie jest ważne

od dnia 2011-02-01 do dnia 2012-01-31

**PRZEWODNICZĄCY**  
**Warmińsko-Mazurskiej Okręgowej Izby**  
**Inżynierów Budownictwa**  
**mgr inż. Piotr Natorch**

Podstawa prawna: art. 12 ust. 7 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (t.j. Dz.U. z 2006 r. Nr 156 poz. 1118 z zm.)

## OPIS TECHNICZNY

### I. PODSTAWA OPRACOWANIA

- zlecenie Inwestora,
- umowa na wykonanie projektu technologii,
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.)

### II. INWESTOR

Zespół Szkół Publicznych nr 1 w Kościerzynie  
Ul. Marii Curie Skłodowskiej 19  
83-400 Kościerzyna

### III. LOKALIZACJA

ul. Marii Curie Skłodowskiej 19

### IV. DANE TECHNICZNE

Kuchnia ze stołówką oraz z zapleczem produkcyjno-magazynowym i socjalnym zajmuje część powierzchni poziomu parteru, we wschodnim skrzydle Zespołu Szkół Publicznych nr 1 w Kościerzynie .

Zestawienie powierzchni po przebudowie:

### **RZUT PARTERU**

1/1 STOŁÓWKA.....	186,75m <sup>2</sup>
1/2 MAGAZYN PORZĄDKOWY.....	7,62 m <sup>2</sup>
1/3 WYDAWANIE POŚLĄKÓW.....	14,47 m <sup>2</sup>
1/4 ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH.....	11,49 m <sup>2</sup>
1/5 MAGAZYN ARTYKUŁÓW CHŁODNICZYCH(CHŁODNIA).....	7,25 m <sup>2</sup>
1/6 MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH.....	10,86 m <sup>2</sup>
1/7 KUCHNIA.....	50,46 m <sup>2</sup>
1/8 ANEKS MYCIA SPRZĘTU.....	5,17 m <sup>2</sup>
1/9 PRZYGOTOWALNIA.....	6,11 m <sup>2</sup>
1/10 KOMORA MROŹNICZA.....	3,69 m <sup>2</sup>
1/11 OBRÓBKA WARZYW.....	16,19 m <sup>2</sup>
1/12 MAGAZYN WARZYW.....	12,07 m <sup>2</sup>
1/13 KORYTARZ.....	28,39 m <sup>2</sup>
1/14 POMIESZCZENIE GOSPODARCZE/MAGAZYN ODPADU TECHNOLOGICZNEGO.....	1,26 m <sup>2</sup>
1/15 POMIESZCZENIE SOCJALNE/SZATNIA PRACOWNIKÓW KUCHNI.....	4,75 m <sup>2</sup>

1/16 ZESPÓŁ SANITARNY .....	2,81 m <sup>2</sup>
<b>RAZEM .....</b>	<b>369,34m<sup>2</sup></b>

Wysokość pomieszczeń:

PARTER ..... 3,03 - 3,08 m

## V. ZAKRES OPRACOWANIA

Tematem niniejszego opracowania jest projekt technologiczny modernizacji kuchni wraz z zapleczem produkcyjno - magazynowym i socjalnym. Projekt obejmuje przebudowę zaplecza istniejącej kuchni. Podstawowe zmiany w stosunku do stanu obecnego:

- likwidacja przedsionka przed salą konsumpcyjną (jadalnią),
- zmiana funkcji pomieszczenia magazynu podręcznego na pomieszczenie porządkowe,
- wydzielenie z pomieszczenia kuchni trzech pomieszczeń ( przygotowni, aneksu mycia naczyń , sprzętu oraz komory mroźniczej) oraz powiększenie korytarza,
- przeprojektowanie pomieszczeń magazynu naczyń i zmywalni naczyń stołowych na zmodernizowaną zmywalnię naczyń stołowych i chłodnię (z dostępem z korytarza).

Całe zaplecze kuchni zostanie odświeżone poprzez nałożenie gładzi ścian szpachlowej i odmalowanie powierzchni ścian i sufitów oraz wymianę pokrycia ścian wykonaną z płytek ceramicznych.

W projektowanych pomieszczeniach: przygotowni, aneksu mycia naczyń i zmywalni naczyń stołowych zostaną wykonane okładziny ścian do wys. 2,0m z płytek ceramicznych a na styku powierzchni ścian i podłogi zastosowane wkładzie płytki cokołowe (półokrągły profil połączenia). W pomieszczeniach komory mroźniczej i chłodni okładziny całych ścian będą z materiałów niechłonnych (np. płytki ceramiczne).

Okładziny podłóg na zapleczu kuchni i w pomieszczeniach socjalnych zostaną wymienione na nowe.

Pozostałe pomieszczenia oraz komunikacja i funkcje kuchni pozostaną bez zmian.

Powierzchnia opracowania zajmuje na poziomie parteru 136,16 m<sup>2</sup> .

## VI. OPIS TECHNOLOGICZNY

Działalność kuchni – przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego produktu i wydawanie posiłków dla uczniów i nauczycieli. Przewiduje się przygotowanie posiłków dla około 700 osób. Stołówka jest w stanie pomieścić jednocześnie 150 osób. Przewiduje się zmianowy system wydawania posiłków. Przyjęto 3 rotacje konsumentów na jedno miejsce w jadalni.



### Dane wyjściowe dotyczące wielkości produkcji:

Śniadania: - ok.150 sztuk,

-spożywane na miejscu: kanapki i herbata lub mleko przygotowane na w kuchni lub drożdżówki, jogurt w kubku, jabłka i inne owoce.

Obiady: - ok. 450 sztuk ( z czego 2/3 spożywane na miejscu); obiad dwudaniowy.

Przy projektowaniu zadbano o stosowanie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi. W tym celu wydzielono „drogę brudną” i „drogę czystą”.

- przewidziano wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną pomieszczeń - wg odrębnego projektu branży sanitarnej,
- w pomieszczeniach obróbki wstępnej, przygotowalni i kuchni właściwej zamontowano umywalki do mycia rąk dla pracowników przygotowujących posiłki, wyposażone w armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą oraz oddzielne zlewozmywaki do mycia żywności,
- w pomieszczeniach bloku żywienia przewidziano oświetlenie naturalne oraz sztuczne - wg odrębnego projektu branży elektrycznej. Punkty świetlne w pomieszczeniach produkcji żywności zabezpieczono przed rozpryskiem szkła.

### 1. Blok żywieniowy

W skład produkcyjnego bloku żywieniowego wchodzi pomieszczenia:

- Obróbka warzyw i sterylizacja jaj (pomieszczenie1/11) - mycie, obieranie warzyw i przekazywanie przygotowanych w ten sposób produktów w szczelnie zamkniętych pojemnikach do kuchni, a także mycie i dezynfekcja jaj.
- Przygotownia (pomieszczenie 1/9) - obróbka wstępna mięs, ryb.
- Kuchnia (pomieszczenie 1/7) spełniająca rolę przygotowania posiłków – obróbka termiczna wcześniej przygotowanych produktów i wykańczanie posiłków. Z kuchni w pomieszczeniu 1/3 odbywa się także wydawanie posiłków.
- Aneks mycia sprzętu ( pomieszczenie 1/8).
- Zmywalnia naczyń stołowych(pomieszczenie 1/4)- dostarczone przez okno podawcze brudne naczynia są myte i wyparzane, a następnie składowane w szafie przelotowej.

oraz magazyny:

- Magazyn warzyw (pomieszczenie 1/11),
- Magazyn artykułów suchych (pomieszczenie 1/6),
- Magazyn artykułów chłodniczych (pomieszczenie 1/5),
- Komora mroźnicza (pomieszczenie 1/10)/,
- Magazyn odpadu technologicznego (pomieszczenie 1/14),
- Magazyn porządkowy (pomieszczenie 1/2).

Blok żywieniowy wyposażony jest w nowoczesne urządzenia technologiczne. Pozostałości konsumpcyjne pozostałe po przygotowywanych posiłkach przechowywane są w szczelnym, zamykanym pojemniku w pomieszczeniu nr 1/14 - magazyn odpadu technologicznego i w godz. 14.30 - 15.00 (po zakończeniu pracy kuchni) usuwane do pojemników znajdujących się na tyłach budynku. Pozostałości konsumpcyjne pozostawione przez spożywających posiłki mielone są w młynku koloidalnym



(rozdrabniacz odpadów organicznych) zamontowanym w zlewozmywaku w pomieszczeniu nr 1/4 - zmywalni.

Po umyciu lub wyparzeniu naczyń składowane są w szafie przelotowej znajdującej się pomiędzy pomieszczeniami 1/4 i 1/3. Garnki i sprzęt kuchenny po umyciu w aneksie mycia sprzętu składowany jest w kuchni.

## 2. Zaplecze socjalne:

W skład zaplecza socjalnego wchodzi pomieszczenia:

- Szatnia dla personelu z pomieszczeniem socjalnym (pomieszczenie 1/15) W szatni znajdują się szafy odzieżowe oddzielne na odzież brudną. Pomieszczenie socjalne - jadalnia personelu zaopatrzone jest w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak jednokomorowy, szafkę na naczynia oraz stół do spożywania posiłków.
- węzeł sanitarny (pomieszczenie 1/16).

Wejście personelu przez odrębne wejście boczne do budynku (stanowi również drogę dostaw towarów).

## 3. Zatrudnienie:

Praca kuchni jednozmianowa w godzinach 7.00 - 15.00.  
Stan zatrudnienia od 3 do 6 osób.

## 4. Dostawa towarów i magazynowanie towarów.

Dostawy będą obejmowały surowce, półprodukty i gotowe potrawy do sporządzania posiłków. Dostawa winna odbywać się w godzinach rannych ( przed rozpoczęciem funkcjonowania kuchni) lub po zakończeniu pracy w kuchni. Do węzła kuchennego prowadzi odrębne wejście – umożliwiający transport towarów do magazynu i chłodni oraz komory mroźniczej. Warzywa i owoce składowane są w magazynie warzyw.

## 5. Wywóz odpadów:

Pozostałości konsumpcyjne przechowywane są w szczelnych, zamkniętych pojemnikach w pomieszczeniu 1/14 i o godz. 14.30 -15.00 usuwane. Odpady kategorii III odbierane będą przez specjalistyczną firmę.

## 6. Ekspedycja:

Posiłki wydawane są systemem wydawania na ladę po porcjonowaniu z pomieszczenia 1/3.

Zwrot naczyń poprzez okno podawcze naczyń brudnych do pomieszczenia nr 1/4 – zmywalni naczyń stołowych.

## 7. Woda, kanalizacja, energia, ciepło itp.

Budynek posiada wszystkie niezbędne media takie jak: przyłącza instalacji wod.kan., energetyczne, telefoniczne, c.o. itp. wraz z wewnętrznymi instalacjami rozprawdzone w sposób umożliwiający uzyskanie poprawności funkcjonowania bloku żywieniowego.

## 8. Wentylacja:

Wg odrębnego projektu branży sanitarnej. Zakłada się przestrzeganie zasady, że powietrze winno być nawiewane do strefy czystej, wywiewane zaś ze strefy zanieczyszczonej. Przy ustaleniu miejsca nawiewu i wywiewu należy uwzględnić wymiary pomieszczeń i ich przeznaczenie.

Ilość powietrza jaką należy wymienić w pomieszczeniach dla zapewnienia wymaganych parametrów powietrza w strefie roboczej określa się na podstawie bilansu uwzględniającego:

- obciążenie cieplne pomieszczeń,
- zyski wilgotności,
- ilości wydzielanych zanieczyszczeń.

Można przyjąć, że w pomieszczeniu zmywalni nastąpi 8 - 10-krotna wymiana powietrza, kuchni - przygotowni 12-krotna a jadalni 8 - 10-krotna. Nad urządzeniami technologicznymi przewidziano odciąg miejscowy z okapem i odprowadzeniem oparów.

## 9. Wytyczne architektoniczno-budowlane

9.1. Wytrzymałość stropów powinna uwzględniać obciążenie wynikające z zainstalowanych urządzeń i aparatury. Dotyczy to również dróg komunikacyjnych, po których mogą być transportowane te urządzenia.

9.2. W obiekcie powinna być zapewniona możliwość wprowadzenia urządzeń wielkogabarytowych, przekraczających rozmiarami wymiary otworów okiennych i drzwiowych.

9.3. Podłogi powinny być wykonane z materiałów gładkich, trwałych, zmywalnych nienasiąkliwych i odpornych na działania środków dezynfekcyjnych. Wszystkie miejsca styku ścian z podłogą wykonać jako półokrągłe, ułatwiające zmywanie i sprzątanie. Nie jest dopuszczalne stosowanie podłóg drewnianych.

9.4. Podłogi w pomieszczeniach z wpustami podłogowymi powinny być wykonane ze spadkiem 1,5% w kierunku wpustów podłogowych.

9.5. Ściany pomieszczeń powinny być łatwo zmywalne i umożliwiające dezynfekcję. W pomieszczeniach wymagających częstej dezynfekcji ściany na całej wysokości powinny być wyłożone płytkami z materiałów gładkich, trwałych, zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych.

9.6. Konstrukcja ścian i stropów powinna uniemożliwiać kondensowanie się na nich pary.

9.7.Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.

9.8.Okna w pomieszczeniach pracy powinny mieć górne wywietrzniki uchylne w osi poziomej dolnej, łatwo otwierane z poziomu podłogi, a ponadto powinny być dostosowane do zamontowania ram z siatką przeciw owadom.

10.Sprzęt i wyposażenie:

Nr sprzętu	nazwa sprzętu,	parametry	ilość
1	Błat roboczy (stół ze stali nierdzewnej)	wym. 1200x600x850 mm	8
2	Błat roboczy (stół ze stali nierdzewnej)	wym. 1500x600x850 mm	2
3	Błat roboczy (stół ze stali nierdzewnej)	wym. 1200x600x630 mm	3
4	Taboret elektryczny	wym. 700x700x400 mm	2
5	Piec konwekcyjno-parowy		1
6	Kocioł warzelny, elektryczny wolnostojący		1
7	Kocioł warzelny, elektryczny blokowy		1
8	Kociołki uchylne		3
9	Patelnie elektryczne		2
10	Szafa z drzwiami suwanymi	wym. 1400x600x1800 mm	1
11	Wózek kelnerski na naczynia	wym. 850x500x850 mm	1
12	Zmywarko-wyparzarka	wym. 700x700x2000 mm	1
13	Szafa przelotowa	wym. 1200x600x1800 mm, odpływ 3,5"	1
14	Regał na naczynia		2
15	Regał na produkty		5
16	Basen (zlew głęboki)		1
17	Zlew dwukomorowy		5
18	Umywalka		6
19	Zlew jednokomorowy		1



