

NUMER IDENTYFIKACJI PODATKOWEJ 521 100 64 62
KONTO BANKOWE: PKO SA VIII O/WARSZAWA NR KONTA: 51124011121111000001646443



ul MIŁOBĘDZKA 23
02-634 WARSZAWA
tel.: (0 22)844.88.81.
tel/fax.: 854.08.52.
www.spak.com.pl
e-mail:
spak@spak.com.pl

**TEMAT: PRZEBUDOWA STADIONU PIŁKARSKIEGO
PRZY UL. OLIMPIJSKIEJ W GDYNI**

Nr ew. dz.: 305/53, 309/53, 383/53, 384/53, 403/52, 402/52, 51
obręb: Gdynia 69.63.5.L

TOM II, Rozdział 1 TG

OBIEKT: TRYBUNY

BRANŻA: TECHNOLOGIA GASTRONOMII

STADIUM: PROJEKT WYKONAWCZY -ZAMIENNY

INWESTOR: **URZĄD MIASTA GDYNI**
Al. Marszałka Piłsudskiego 52/54
81-382 Gdynia

JEDNOSTKA
PROJEKTOWA: **SPAK - STUDIO PROJEKTOWE ANNY KASPRZYK**
02-634 WARSZAWA; ul. Miłobędzka 23
tel. /0 22/ 844 88 81; 854 08 52

ZESPÓŁ
PROJEKTOWY: mgr inż. Wiesława Linke
mgr inż. Bożenna Stefaniak

Warszawa, marzec 2009r.

PROJEKT WYKONAWCZY PRZEBUDOWY STADIONU PIŁKARSKIEGO W GDYNI PRZY UL. OLIMPIJSKIEJ

Zawartość projektu wykonawczego:

TOM I - PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU

Tom I Rozdział 1 ZT –	ZAGOSPODAROWANIE TERENU
Tom I Rozdział 2 KD –	PROJEKT PRZYKANALIKA I SIECI KANALIZACJI DESZCZOWEJ
Tom I Rozdział 2 WK–	PROJEKT PRZYŁĄCZA I SIECI WODOCIĄGOWEJ
Tom I Rozdział 2 KS –	PROJEKT PRZYKANALIKÓW I SIECI ZEWNĘTRZNEJ KANALIZACJI SANITARNEJ
Tom I Rozdział 2 SC –	PROJEKT PRZYŁĄCZA SIECI CIEPLNEJ
Tom I Rozdział 3 IE –	PROJEKT INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH ZEWNĘTRZNYCH
Tom I Rozdział 4 IT TZ –	KANALIZACJA I SIECI TELETECHNICZNE ZEWNĘTRZNE
Tom I Rozdział 4 IT KS –	SYSTEM KONTROLI WEJŚĆ I SPRZEDAŻY BILETÓW
Tom I Rozdział 5 ZZ –	ZIELEŃ
Tom I Rozdział 6 D –	DROGI. MAKRONIWELACJA.

TOM II - PROJEKT ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY

Tom II Rozdział 1 TRYBUNY

Tom II Rozdział 1 A –	ARCHITEKTURA
Tom II Rozdział 1 AZ –	ARCHITEKTURA – ZESTAWIENIA I ELEWACJE
Tom II Rozdział 1 AD –	ARCHITEKTURA – DETALE
Tom II Rozdział 1 TG –	TECHNOLOGIA GASTRONOMII
Tom II Rozdział 1 K –	KONSTRUKCJE
Tom II Rozdział 1 IE –	INSTALACJE ELEKTRYCZNE
Tom II Rozdział 1 IT TS –	INSTALACJE TELETECHNICZNE
Tom II Rozdział 1 IT AV –	INSTALACJE NAGŁOŚNIENIA I MONITORINGU
Tom II Rozdział 1 IS WK –	INSTALACJE SANITARNE – WOD- KAN
Tom II Rozdział 1 IS W –	INSTALACJE SANITARNE – WENTYLACJA I KLIMATYZACJA
Tom II Rozdział 1 IS CO –	INSTALACJE SANITARNE – GRZEWcze

Tom II Rozdział 2 BUDOWLE I URZĄDZENIA ZAGOSPODAROWANIA TERENU

Tom II Rozdział 2 A –	ARCHITEKTURA
-----------------------	--------------

Tom II Rozdział 3 TRYBUNA VIP

Tom II Rozdział 3 A –	ARCHITEKTURA
Tom II Rozdział 3 AZ –	ARCHITEKTURA – ZESTAWIENIA I ELEWACJE
Tom II Rozdział 3 AD –	ARCHITEKTURA – DETALE
Tom II Rozdział 3 K –	KONSTRUKCJE + OBLICZENIA
Tom II Rozdział 3 IE –	INSTALACJE ELEKTRYCZNE
Tom II Rozdział 3 IT TS –	INSTALACJE TELETECHNICZNE
Tom II Rozdział 3 IT AV –	INSTALACJE NAGŁOŚNIENIA I MONITORINGU
Tom II Rozdział 3 IS WK–	INSTALACJE SANITARNE – WOD - KAN
Tom II Rozdział 3 IS W –	INSTALACJE SANITARNE – WENTYLACJA I KLIMATYZACJA
Tom II Rozdział 3 IS CO –	INSTALACJE SANITARNE – GRZEWcze

**PROJEKT WYKONAWCZY PRZEBUDOWY STADIONU
PIŁKARSKIEGO W GDYNI PRZY UL. OLIMPIJSKIEJ**

Spis zawartości:

A. OPIS TECHNICZNY

<u>Spis treści</u>	<u>Strona</u>
1. Przedmiot opracowania.....	4
2. Podstawa opracowania.....	4
3. Lokalizacja.....	4
4. Program organizacyjno – handlowy.....	4
5. Asortyment handlowy.....	5
6. Przebieg procesu technologicznego.....	6
7. Utrzymanie czystości i higieny w placówkach.....	8
8. Zatrudnienie.....	9
9. Program powierzchniowy placówek gastronomicznych.....	10
10. Wytyczne do projektów branżowych.....	11
A. Wytyczne do projektów branżowych restauracji i baru nr 0.082.....	11
B. Wytyczne do projektów branżowych barów na galerii i na poziomie przyziemia... ..	16
11. Wyposażenie technologiczne placówek gastronomicznych.....	20

Załącznik nr 1. Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną.

Załącznik nr 2. Wykaz wyposażenia technologicznego placówek gastronomicznych.

B. CZĘŚĆ RYSUNKOWA

W-T-TG-2120 – Technologia restauracji i baru nr 0.082	1:50
W-T-TG-2121 - Technologia baru nr 0.051a	1:50
W-T-TG-2122 – Technologia baru nr 0.133	1:50
W-T-TG-2123 - Technologia barów nr 1.002 i 1.004	1:50
W-T-TG-2124 - Technologia barów nr 1.005 i 1.007	1:50
W-T-TG-2125 - Technologia barów nr 1.019 i 1.021	1:50
W-T-TG-2126 - Technologia baru nr 1.024 i 1.026	1:50
W-T-TG-2127 - Technologia barów nr 1.046 i 1.048	1:50
W-T-TG-2128 - Technologia baru nr 1.057	1:50
W-T-TG-2129 - Technologia barów nr 1.081 i 1.083	1:50

A. OPIS TECHNICZNY

1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny restauracji i barów zlokalizowanych w budynku trybuny stadionu piłkarskiego w Gdyni przy ul. Olimpijskiej 5.

2. Podstawa opracowania.

- 2.1. Projekt architektoniczno-budowlany.
- 2.2. Katalogi i prospekty maszyn i urządzeń gastronomicznych.
- 2.3. Wytyczne inwestora.
- 2.4. Obowiązujące akty prawne.

3. Lokalizacja.

Projektowane placówki gastronomiczne będą zlokalizowane w budynku trybun na stadionie piłkarskim w Gdyni przy ul. Olimpijskiej 5 – od strony ul. Stryjskiej.

A. Restauracja i bar nr 0.082.

Restauracja i bar nr 0.082 będą zlokalizowane na poziomie przyziemia.

W skład pomieszczeń projektowanej placówki wejdą: sala konsumentów z barem, rozdzielnia kelnerska, kuchnia z aneksem przygotowalni czystej, zmywalnia naczyń stołowych, magazyn towarów suchych, pomieszczenie urządzeń chłodniczych, magazyn napojów, magazyn alkoholi, magazyn naczyń jednorazowego użytku, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, magazyn warzyw, pomieszczenie dezynfekcji jaj, pomieszczenie porządkowe, pomieszczenie na opakowania zwrotne, pomieszczenie na odpadki, szatnia personelu z aneksem socjalnym, zespół sanitarno-higieniczny dla personelu, bar, biuro, zespół sanitarno – higieniczny dla konsumentów / z aneksem porządkowym / w ramach, którego przewidziano jedno WC dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

Do placówki prowadzą 3 wejścia :

- jedno od strony zaplecza dla dostaw towarów i jako wejście dla personelu,
- drugie wejście od strony zaplecza do ewakuacji odpadków,
- trzecie wejście z zewnątrz do sali konsumentów.

B. Bary na galerii i na poziomie przyziemia.

Dla kibiców przewidziano 10 barów, w tym 2 na poziomie przyziemia i 8 na galerii w budynku trybun na stadionie piłkarskim w Gdyni.

Na poziomie przyziemia zaprojektowano:

- bar nr 0.133 / VIP /,
- bar nr 0.051a.

Na poziomie galerii zaprojektowano:

- bar nr 1.002 i 1.004,
- bar nr 1.005 i 1.007,
- bar nr 1.019 i 1.021,
- bar nr 1.024,
- bar nr 1.026,
- bar nr 1.046 i 1.048,
- bar nr 1.081 i 1.083,
- bar nr 1.057 / VIP /.

4. Program organizacyjno-handlowy

Restauracja czynna będzie od godz. 10⁰⁰ do godz. 22⁰⁰ we wszystkie dni tygodnia z wyjątkiem imprez masowych. System obsługi konsumentów w restauracji – obsługa kelnerska.

Z restauracją będzie ściśle skoooperowany tylko bar nr 0.082. Pozostałe bary będą zaopatrywane i obsługiwane przez firmę cateringową.

Bary będą czynne wyłącznie podczas imprez masowych – max do 4 godzin dziennie 2 razy w tygodniu.

System obsługi konsumentów w barach – samoobsługa.

Bar nr 1.057 na galerii oraz bar nr 0.133 na poziomie przyziemia zostały przewidziane do obsługi VIP – ów. W barach tych goście będą obsługiwani na zasadach samoobsługi lub przez kelnerów.

Sprzedaż dań i napojów w barach będzie odbywała się w naczyniach jednorazowego użytku, z wyjątkiem baru nr 0.133 / VIP /, w którym dania i napoje będą podawane na zastawie stołowej.

5. Asortyment handlowy**A. Restauracja i bar 0.082**

W restauracji prowadzona będzie produkcja i sprzedaż:

- przekąsek zimnych,
- przekąsek gorących,
- zup,
- dań drugich przygotowywanych na bazie mięsa dostarczanego w elementach kulinarnych, półproduktów i produktów mrożonych, z dodatkiem ziemniaków, frytek, ryżu, makaronów, kasz, jarzyn gotowanych,
- sałatek i surówek,
- deserów owocowych.
- napojów zimnych i gorących,
- napojów alkoholowych w tym piwa beczkowego,
- towarów handlowych,
- ciastek dostarczanych z zewnątrz.

Dania i napoje będą podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

W barze nr 0.082 skooperowanym z restauracją, działającym wyłącznie podczas imprez masowych, będzie prowadzona sprzedaż:

- napojów chłodzących w opakowaniach jednorazowego użytku: kartoniki, butelki plastikowe max a 0,33 l,
- napojów gorących: kawa, herbata,
- napojów chłodzących z dystrybutorów,
- towarów paczkowanych typu: batoniki, chipsy, orzeszki itp.,
- parówek z grilla,
- kanapek zapiekanych,
- dodatków do dań gorących typu: kechup, musztarda itp.,
- 3 dań gorących dostarczanych do barów z firmy cateringowej w postaci gotowych potraw lub półfabrykatów wymagających wyłącznie podgrzania / bigos, fasolka po bretońsku itp. /.

Sprzedaż napojów i dań w w/w barze będzie odbywała się w naczyniach jednorazowego użytku.

B. Bary na galerii i na poziomie przyziemia.

W barach:

- bar nr 1.002 i 1.004,
- bar nr 1.005 i 1.007,
- bar nr 1.019 i 1.021,
- bar nr 1.046 i 1.048,
- bar 0.051a,
- bar nr 1.081 i 1.083.

będzie prowadzona sprzedaż:

- napojów chłodzących w opakowaniach jednorazowego użytku: kartoniki, butelki plastikowe max a 0,33l,
- napojów chłodzących z dystrybutorów,
- napojów gorących: kawa, herbata,
- towarów paczkowanych typu: batoniki, chipsy, orzeszki itp.,
- lodów paczkowanych,
- popcornu,
- parówek i kielbasy z grilla,
- hot-dog's,
- kanapek zapiekanych,
- dodatków do dań gorących typu: kechup, musztarda itp.,
- 2 dań gorących dostarczanych do barów z firmy cateringowej w postaci gotowych potraw lub półfabrykatów wymagających wyłącznie podgrzania / bigos, fasolka po bretońsku itp./.

W barze nr 1.024 będzie prowadzona sprzedaż:

- napojów chłodzących w opakowaniach jednorazowego użytku: kartoniki, butelki plastikowe max a 0,33l,
- napojów chłodzących z dystrybutorów,
- napojów gorących: kawa, herbata,
- towarów paczkowanych typu: batoniki, chipsy, orzeszki itp.,

- lodów paczkowanych,
- popcornu,
- parówek i kielbasy z grilla,
- hot-dog's,
- kanapek zapiekanych,
- dodatków do dań gorących typu: kechup, musztarda itp.,
- 2 dań gorących dostarczanych do barów z firmy cateringowej w postaci gotowych potraw lub półfabrykatów, wymagających wyłącznie podgrzania / bigos, fasolka po bretońsku itp./.

W barze nr 1.026 będzie prowadzona sprzedaż:

- napojów chłodzących w opakowaniach jednorazowego użytku: kartoniki, butelki plastikowe max a 0,33l,
- napojów chłodzących z dystrybutorów,
- napojów gorących: kawa, herbata,
- towarów paczkowanych typu: batoniki, chipsy, orzeszki itp.,
- lodów paczkowanych,
- parówek i kielbasy z grilla,
- hot-dog's,
- kanapek zapiekanych,
- dodatków do dań gorących typu: kechup, musztarda itp.,
- 2 dań gorących dostarczanych do barów z firmy cateringowej w postaci gotowych potraw lub półfabrykatów, wymagających wyłącznie podgrzania / bigos, fasolka po bretońsku itp./.

W barze nr 1.057 / VIP / będzie prowadzona sprzedaż:

- napojów chłodzących w opakowaniach jednorazowego użytku: kartoniki, butelki plastikowe max a 0,33l,
- napojów chłodzących z dystrybutorów,
- napojów gorących: kawa, herbata,
- towarów paczkowanych typu: batoniki, chipsy, orzeszki itp.,
- lodów paczkowanych,
- kanapek zapiekanych,
- dodatków do kanapek zapiekanych typu: kechup, musztarda itp.

W w/w barach będzie prowadzona sprzedaż dań i napojów w naczyniach jednorazowego użytku.

W barze nr 0.133 / VIP / będzie prowadzona sprzedaż:

- napojów chłodzących w opakowaniach jednorazowego użytku: kartoniki, butelki plastikowe max a 0,33l,
- napojów chłodzących z dystrybutorów,
- napojów gorących: kawa, herbata,
- towarów paczkowanych typu: batoniki, chipsy, orzeszki itp.,
- lodów paczkowanych,
- 2 zup,
- parówek i kielbasy z grilla,
- kanapek zapiekanych,
- dodatków do dań gorących typu: kechup, musztarda itp.,
- 3 dań gorących dostarczanych do baru z firmy cateringowej w postaci gotowych potraw lub półfabrykatów, wymagających wyłącznie podgrzania lub odpieczenia w piecu konwekcyjno – parowym lub kuchence mikrofalowej.

W w/w barze będzie prowadzona sprzedaż dań i napojów w naczyniach wielokrotnego użytku.

6. **Przebieg procesu technologicznego.**

A. Restauracja i bar nr 0.082.

Dostawa surowców, półfabrykatów i półproduktów mrożonych dla potrzeb restauracji i baru będzie odbywała się specjalistycznym transportem producentów i dostawców od strony zaplecza.

Surowce, towary handlowe i półprodukty dostarczane będą do poszczególnych magazynów: towarów suchych, pomieszczenia urządzeń chłodniczych, magazynu warzyw, pomieszczenia dezynfekcji jaj, magazynu napojów, magazynu alkoholi. Ponadto przewidziano oddzielny magazyn na naczynia jednorazowego użytku wyposażony w regały.

Do przechowywania towarów łatwo psujących się zaprojektowano w pomieszczeniu urządzeń chłodniczych: szafy chłodnicze oraz zamrażarki skrzyniowe. Na warzywa przewidziano magazyn wyposażony w: podest, regały i szafę chłodniczą.

Do magazynowania towarów suchych i alkoholi zaprojektowano oddzielne magazyny wyposażone w regały.

Napoje będą magazynowane w magazynie wyposażonym w podesty i regał.

Do obróbki wstępnej warzyw zaprojektowano pomieszczenie wyposażone w stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 2-komorowym, stół produkcyjny, maszynę do obierania warzyw i umywalkę.

Obrane i umyte warzywa z pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw będą przenoszone do kuchni z aneksem przygotowalni w zamkniętych pojemnikach.

Do przechowywania, mycia i dezynfekcji jaj przewidziano pomieszczenie wyposażone w: lodówkę, stół ze zlewozmywakiem 1-komorowym do mycia jaj oraz naświetlacz do ich dezynfekcji.

W aneksie przygotowalni przewidziano 2 ciągi technologiczne: jeden do obróbki mięsa, drugi do obróbki czystej warzyw. Ciągi wyposażono w stoły ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakami 1-komorowymi oraz urządzenia chłodnicze. Ponadto w aneksie przygotowalni przewidziano stanowisko do przygotowania śniadań wyposażone w stół oraz maszynę do krojenia wędlin.

W ciągu do obróbki mięsa dodatkowo zaprojektowano pień do mięsa oraz maszynę do mielenia mięsa, a w ciągu do warzyw robot wielofunkcyjny.

Do przechowywania półfabrykatów w trakcie produkcji zaprojektowano w kuchni szafę chłodniczą oraz chłodziarko – zamrażarkę.

Obróbka termiczna potraw będzie odbywać się w kuchni na: 4 płytowym i 2 płytowym trzonie elektrycznym, na płycie grillowej, we frytownicy, w piecu konwekcyjno-parowym, w kuchence mikrofalowej. Do utrzymywania potraw we właściwej temperaturze przewidziano barmar.

Do mycia sprzętu produkcyjnego w kuchni wydzielono aneks wyposażony w basen oraz regał na sprzęt czysty, a do mycia rąk umywalkę.

Dania gorące, przekąski zimne i gorące w restauracji będą wydawane kelnerom przez rozdzielnię kelnerską, natomiast napoje chłodzące, gorące i alkoholowe przez bar zlokalizowany na sali konsumentów.

Przyjęto założenie, że dostawy towarów do baru na sali konsumentów będą odbywać się przed rozpoczęciem działalności handlowej restauracji.

W barze restauracji przewidziano lodówki podblatowe na napoje alkoholowe, kolumnę do piwa, kostkarkę, ekspres do kawy, umywalkę i kasę.

Do mycia zastawy szklanej po napojach przewidziano w barze zlewozmywak 1-komorowy i profesjonalną maszynę do mycia i wyparzania szkła. Do mycia rąk zaprojektowano umywalkę.

Budne naczynia stołowe z sali konsumentów restauracji będą znoszone przez kelnerów do zmywalni naczyń stołowych przez rozdzielnię kelnerską. W zmywalni będą myte i wyparzane.

Odpadki pokonsumpcyjne będą rozdrabniane w młynku koloidalnym przed odprowadzeniem ich do kanalizacji technologicznej.

Czysta zastawa stołowa będzie przekazywana do kuchni poprzez szafę przelotową.

W barze nr 0.082 działającym w czasie imprez masowych przewidziano szafy chłodnicze na napoje, półki ekspozycyjne na towary paczkowane / chipsy, batoniki itp. /, dystrybutor do napojów, zaparzacze do kawy i herbaty, umywalkę, zlewozmywak 1-komorowy z ociekaczem oraz urządzenia grzewcze: 2 barmary, opiekacze i grill do parówek. Na zewnątrz baru inwestor przewidzi pojemniki wyłożone workiem foliowym na zużyte naczynia jednorazowego użytku.

Do celów porządkowych zaplecza kuchennego restauracji przewidziano pomieszczenie porządkowe wyposażone w niskoosadzony zlew, kran ze złączką, wpust podłogowy i regał na środki czystości i sprzęt porządkowy.

Na odpadki poprodukcyjne przewidziano pomieszczenie przy komorze śmieciowej wyposażone w: szafę chłodniczą, kran ze złączką i kratkę ściekową.

Odpadki poprodukcyjne będą odbierane na bieżąco, na co będzie podpisana stosowna umowa z firmą specjalistyczną.

Restauracja i skooperowany z nią bar nr 0.082 będą korzystać z komory śmieciowej przewidzianej dla całego obiektu.

Dla konsumentów restauracji zaprojektowano zespół sanitarno – higieniczny. W ramach tego zespołu przewidziano jeden WC dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

Do celów porządkowych przy tym zespole przewidziano aneks porządkowy wyposażony w niskoosadzony zlew. Na sprzęt porządkowy i środki czystości zaprojektowano szafkę.

B. Bary na poziomie przyziemia i na galerii.

Dostawa surowców, półfabrykatów, produktów mrożonych i potraw gotowych dla potrzeb barów będzie odbywała się specjalistycznym transportem producentów i dostawców.

Przyjęto założenie, że gotowe dania i półfabrykaty będą dostarczane z firmy cateringowej posiadającej warunki do produkcji potraw na wywóz. Mycie pojemników transportowych - termoportów będzie odbywało się w firmie cateringowej. Odbiór pojemników będzie odbywał się na bieżąco bezpośrednio przy dostawie. Przyjęto założenie, że próby pokarmowe dostarczanych potraw i półfabrykatów będą przechowywane w firmie cateringowej.

Dla wszystkich barów zaprojektowano na poziomie przyziemia przy barze nr 0.051a centralny magazyn na napoje, z którego będą rozdysponowywane w miarę potrzeb na poszczególne placówki. Na zapleczach barów z wyjątkiem baru nr 0.133 / ze zmywalnią naczyń stołowych / przewidziano szafy na zapas naczyń jednorazowego użytku.

Do przechowywania towarów łatwo psujących się zaprojektowano w barach stoły chłodnicze, lodówki podblatowe, zamrażarki podblatowe, a na zapleczach barów szafy chłodnicze, szafy mroźnicze, zamrażarki skrzyniowe. Na lody paczkowane przewidziano odrębne zamrażarki podblatowe.

Do sprzedaży napojów chłodzących przewidziano specjalistyczne dystrybutory. Ponadto część napojów w kartonikach lub butelkach plastikowych a' 0,33l będzie schładzana w szafach chłodniczych przeszklonych, lodówkach lub stołach chłodniczych.

Do przygotowywania kawy i herbaty przewidziano w barach specjalistyczne zaparzacze.

W barach przeznaczonych dla VIP-ów / bar nr 0.133 i bar nr 1.057 / zaprojektowano dodatkowo kostkarki do produkcji lodu konsumpcyjnego oraz ekspresy do kawy 2-naparzacze.

Do obróbki termicznej przewidziano w barach urządzenia takie, jak: płyty grillowe, opiekacze, grille do parówek, kuchenki mikrofalowe, urządzenia do popcornu, a do utrzymywania potraw we właściwej temperaturze bemaury. W barze nr 0.133 / VIP / zaprojektowano dodatkowo piec konwekcyjno – parowy i 2 kociołki elektryczne do zup.

W każdym barze przewidziano zlewozmywaki 1-komorowe do mycia sprzętu produkcyjnego / łyżki do nakładania, GN z bemaury itp. /, umywalki do mycia rąk, półki ekspozycyjne na towary paczkowane, lody barowe z częściową zabudową szafkową na podręczny zapas naczyń jednorazowego użytku i sprzętu produkcyjnego.

Sprzedaż dań i napojów będzie odbywała się w naczyniach jednorazowego użytku z wyjątkiem baru nr 0.133 / VIP /.

Na zewnątrz barów / z wyjątkiem baru 0.133 / inwestor przewidzi pojemniki wyłożone workiem foliowym na zużyte naczynia jednorazowego użytku.

W barze nr 0.133 / VIP / brudne naczynia stołowe będą znoszone do zmywalni naczyń stołowych, gdzie będą wstępnie myte w zlewozmywaku 2-komorowym, a następnie poddawane dezynfekcji termicznej w profesjonalnej zmywarce. Czyste naczynia będą przekazywane do baru poprzez szafę przelotową. Odpadki pokonsumpcyjne będą rozdrabniane w młynku koloidalnym przed odprowadzeniem ich do kanalizacji technologicznej.

Bary będą korzystać z komory śmieciowej przewidzianej dla całego obiektu.

Konsumenci barów będą korzystać z ogólnodostępnych zespołów sanitarno – higienicznych.

Do celów porządkowych przewidziano na zapleczach wszystkich barów szafy porządkowe wyposażone w niskoosadzony zlew oraz półki na sprzęt porządkowy i środki czystości.

7. Utrzymanie czystości i higieny w placówce.

Do zachowania higieny przewiduje się zainstalowanie umywalek w następujących pomieszczeniach:

A. Restauracja i bar nr 0.082:

w barze na sali konsumentów, barze nr 0.082, kuchni, aneksie przygotowalni czystej, rozdzielni kelnerskiej, pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw, przedsionku WC dla personelu, szatni personelu z aneksem socjalnym.

B. Bary na galerii i na poziomie przyziemia:

- w barach i przedsionkach WC,

- w barach nr 1.024, 1.026, 1.048 i 1.046, 1.081 i 1.083 dodatkowo na zapleczu / nie mają bezpośrednio na zapleczu WC z przedsionkiem i umywalką /.

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) dotyczącej:

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

8. Zatrudnienie

A. Restauracja i bar 0.082

W restauracji i barze 0.082 przewiduje się zatrudnienie max 8 osób produkcyjnych w łamanym grafiku pracy oraz 1 pracownika w biurze. Dla pracowników przewidziano szatnię z aneksem socjalnym i zespołem sanitarno-higienicznym (przedsionek, WC, natrysk). Rolę kabiny do przebierania będzie pełnił przedsionek WC (różna płęć). Szatnia wyposażona będzie w szafki dwudziałowe na odzież. Przyjęto założenie, że w ramach wyżywienia personel będzie korzystał z dań oferowanych przez placówkę. Do spożywania tych posiłków zaprojektowano stół i taborety w szatni. Ponadto w szatni zaprojektowano szafki kuchenne, zlewozmywak 1-komorowy oraz umywalkę.

B. Bary na galerii i na poziomie przyziemia

W 10 barach przewiduje się zatrudnienie 36 osób max do 4 godzin dziennie 2 razy w tygodniu, w tym w:

- barze nr 1.002 i 1.004, barze nr 1.005 i 1.007, barze nr 1.048 i 1.046, barze nr 1.081 i 1.083, barze nr 0.133 – po 4 osoby,
- barze nr 1.019 i 1.021 – 6 osób,
- barze nr 0.124, barze nr 0.126 – po 2 osoby,
- barze nr 0.051a, barze nr 1.057 – po 3 osoby.

Na zapleczach wszystkich barów zostały zaprojektowane dla pracowników szafki 2-działowe na odzież. Ponadto w barach: nr 1.019 i 1.021, nr 1.002 i 1.004, 1.005 i 1.007, nr 1.057, nr 0.133, nr 0.051a przewidziano WC z przedsionkiem i umywalką.

Pracownicy 4 barów, tj.: baru nr 1.024, baru nr 1.026, baru 1.048 i 1.46 oraz baru 1.081 i 1.083 będą korzystać z WC zlokalizowanych w najbliższej położonych barach usytuowanych w odległości nie przekraczającej 75 m od baru bez WC.

Założono, że w w/w barach będzie zatrudniany personel firmy cateringowej dostarczającej posiłki.

W związku z tym, spożywanie posiłków przez personel barów będzie odbywało się w firmie cateringowej.

9 Program powierzchniowy placówek gastronomicznych.

Tabela nr 1/1

Program powierzchniowy restauracji i baru nr 0.082

Oznaczenie na rysunku	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia w m ²
E2.0.064	Odpadki produkcyjne	5,18
E2.0.070	Toalety dla gości	16,73
E2.0.071	Sala konsumentów z barem	82,48
E2.0.072	Rozdzielnia kelnerska	13,00
E2.0.073	Zmywalnia	4,94
E2.0.074	Kuchnia	22,70
E2.0.075	Przygotownia czysta	11,16
E2.0.076	Komunikacja	43,12
E2.0.077	Pomieszczenie MOP	1,31
E2.0.078	Pomieszczenie urządzeń chłodniczych	7,59
E2.0.079	Pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw	11,16
E2.0.080	Pomieszczenie dezynfekcji jaj	4,53
E2.0.081	Magazyn warzyw	5,05
E2.0.082	Bar	21,08
E2.0.083	Pomieszczenie opakowań zwrotnych	3,03
E2.0.084	Magazyn napojów	8,70
E2.0.085	Magazyn towarów suchych	11,52
E2.0.086	Magazyn alkoholi	3,78
E2.0.087	Magazyn zasobów	4,08
E2.0.088	Pokój socjalny	10,54
E2.0.089	Sanitariaty personelu	5,11
E2.0.090	Pomieszczenie kierownika	7,22
RAZEM		304,01

Tabela nr 1/2

Program powierzchniowy barów na galerii i na poziomie przyziemia

Oznaczenie na rysunku	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia w m ²
PRZYZIEMIE		
BAR 0.051a		
E1.0.051a	Bar	14,58
E1.0.051b	Zaplecze	5,54
E1.0.051c	Szatnia personelu	7,52
E1.0.051d	Magazyn napojów	13,33
E1.0.051e	WC personelu	2,85
BAR 0.133		
E2a.0.132	Zaplecze	10,29
E2a.0.132a	Toaleta	3,80
E2a.0.133	Bufet	14,48
E2a.0.134	Zmywalnia	7,29

Oznaczenie na rysunku	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia w m ²
GALERIA		
BAR 1.002 i 1.004		
E3.1.002	Bar	13,45
E1.1.003	Zaplecze baru	13,05
E1.1.004	Bar	13,45
BAR 1.005 i 1.007		
E1.1.005	Bar	13,45
E1.1.006	Zaplecze baru	13,14
E1.1.007	Bar	13,45
BAR 1.019 i 1.021		
E1.1.019	Bar	14,23
E1.1.021	Bar	16,12
E1.1.022	Zaplecze baru	6,48
E1.1.022a	WC personelu	3,23
E1.1.029	Pomieszczenie socjalne + MOP	7,89
BAR 1.024 i 1.026		
E1.1.024	Bar	11,70
E1.1.025	Zaplecze baru	4,84
E1.1.026	Bar	11,70
E1.1.028	Zaplecze baru	4,84
BAR 1.046 i 1.048		
E2a.1.046	Bar	11,71
E2a.1.047	Zaplecze baru	11,61
E2a.1.048	Bar	11,68
BAR 1.057		
E2a.1.057	Bar	11,19
E2a.1.058	Zaplecze baru	6,77
E2a.1.059	Zaplecze baru	4,99
E2a.1.061	WC Baru	6,57
BAR 1.082 i 1.083		
E2a.1.080	Zaplecze baru	11,50
E2a.1.081	Bar	11,68
E2a.1.083	Bar	11,70
RAZEM		340,1

10 Wytyczne do projektów branżowych placówek gastronomicznych

A. Wytyczne do projektów branżowych restauracji i baru nr 0.082

10.1 Wysokość pomieszczeń:

- sala konsumentów z barem i pomieszczenia produkcyjne – 3,3 m z miejscowymi obniżeniami do 3,0 m dla potrzeb instalacji wentylacji,
- pozostałe pomieszczenia / magazynowe, biuro, szatnia personelu, zespoły sanitarno – higieniczne personelu i konsumentów / - min. - 2,5 m.

10.2 Wymagania dotyczące wykończenia wnętrz:

Ściany i sufity.

Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię, winny być malowane farbą akrylową lub emulsyjną. Dolną część ścian magazynu towarów suchych, magazynu napojów, magazynu alkoholi, magazynu warzyw, pomieszczenia na opakowania zwrotne, magazynu naczyń jednorazowego użytku, szatni personelu z aneksem socjalnym, korytarza do wysokości 2,0 m od podłogi należy wykonać jako łatwo zmywalną.

Dolną część ścian pomieszczeń: rozdzielni kelnerskiej, zmywalni naczyń stołowych, kuchni, aneksu przygotowalni czystej, pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw, pomieszczenia urządzeń chłodniczych, pomieszczenia dezynfekcji jaj, pomieszczenia porządkowego, aneksu porządkowego, zespołu sanitarno-higienicznego dla personelu, zespołu sanitarno-higienicznego dla konsumentów oraz w barze do obsługi imprez masowych / nr 0.082 / ściany przy urządzeniach grzewczych, zlewozmywaku i umywalce do wysokości 2,0 m od podłogi należy pokryć materiałem nienasiąkliwym i odpornym na działanie wilgoci np. glazura.

Ściany przy zlewozmywaku i umywalce w szatni z aneksem socjalnym oraz ścianę przy umywalce w barze na sali konsumentów do wysokości 1,6 m od podłogi również należy wyłożyć glazurą.

W pomieszczeniu na odpadki ściany należy wyłożyć glazurą do pełnej wysokości.

Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. Połączenia ścian i podłogi w miarę możliwości należy wykonać jako zaokrąglone.

10.3 Otwory okienne i drzwiowe.

Oświetlenie naturalne – okna.

W zmywalni naczyń stołowych i pomieszczeniu dezynfekcji jaj - brak oświetlenia naturalnego.

W w/w pomieszczeniach przewiduje się pracę dorywczą, rotacyjną personelu. W zmywalni naczyń stołowych i pomieszczeniu dezynfekcji jaj należy przewidzieć odpowiednie oświetlenie sztuczne.

Drzwi prowadzące na zaplecze oraz drzwi magazynowe winny być całe metalowe lub posiadać wkładkę metalową do wysokości 30 cm od podłogi w celu zabezpieczenia przed gryzoniami.

Pomieszczenie baru, w którym odbywać się będzie sprzedaż potraw i napojów w czasie imprez masowych po działalności będzie zamykane roletą metalową.

Drzwi prowadzące z sali konsumentów do rozdzielni kelnerskiej winny posiadać przeszklenie na wysokości oczu (podgląd).

10.4 Oświetlenie sztuczne.

Oprócz oświetlenia naturalnego pomieszczenia restauracji i baru nr 0.082 powinny posiadać oświetlenie sztuczne. Przy projektowaniu takiego oświetlenia należy zwrócić uwagę na sposób rozmieszczenia punktów świetlnych, zapewniając dostateczną i równomierną jasność wnętrza, a także wygodę w użytkowaniu oświetlenia. W pomieszczeniach produkcyjnych natężenie oświetlenia sztucznego winno wynosić min. 500 lx, a w pozostałych pomieszczeniach min. 200 lx.

Punkty oświetleniowe nad stanowiskami pracy powinny być tak usytuowane, aby dawały odpowiednią ilość światła padającego pod odpowiednim kątem.

W zmywalni naczyń stołowych i pomieszczeniu dezynfekcji jaj, w których brak oświetlenia dziennego należy przewidzieć oświetlenie sztuczne o widmie zbliżonym do zakresu widma światła naturalnego i natężeniu zgodnym z PN.

Oświetlenie elektryczne pozostałych pomieszczeń, ujednoliconą ocenę oślnienia UGR_L oraz wskaźnik oddawania barwy należy przyjmować zgodnie z PN-EN 12464-1 z listopada 2004r.

10.5 Podłogi.

W biurze i szatni personelu z aneksem socjalnym – podłogi wyłożone wykładziną PCV. W pozostałych pomieszczeniach podłogi powinny być szczelne, wykonane z materiałów nienasiąkliwych oraz nieśliskich, trwałych i łatwych do utrzymania w czystości – gres. W pomieszczeniu na odpadki również gres.

W pomieszczeniach: kuchni, aneksie przygotowalni czystej, zmywalni naczyń stołowych, pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw, pomieszczeniu urządzeń chłodniczych, pomieszczeniu porządkowym, w zespole sanitarno-higienicznym dla personelu, w zespole sanitarno-higienicznym dla konsumentów, aneksie porządkowym, magazynie napojów, pomieszczeniu dezynfekcji jaj, pomieszczeniu na odpadki podłogi należy wykonać ze spadkiem 1,5 % w kierunku krótkich ściekowych.

10.6 Instalacja wentylacyjna.

Projekt wentylacji mechanicznej stanowić będzie odrębne opracowanie.

Wentylacja mechaniczna restauracji i baru nr 0.082 powinna być wyodrębniona od pozostałego układu wentylacyjnego obiektu.

W placówce należy zaprojektować wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną oddzielnie dla sali konsumentów i oddzielnie dla zaplecza restauracji.

W pomieszczeniach projektowanej placówki należy przewidzieć następującą orientacyjną wymianę powietrza:

- zmywalnia naczyń stołowych – 8 – 10 wymian/h,
- rozdzielnia kelnerska - 8 – 10 wymian/h,
- pomieszczenie urządzeń chłodniczych – 5 – 6 wymian/h,
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw – 4 – 6 wymian/h,
- szatnia personelu z aneksem socjalnym – 4 wymiany/h,
- biuro – 2 wymiany/h,
- pomieszczenie dezynfekcji jaj – 1,5 wymian/h,
- pomieszczenie porządkowe – 1,5 wymian/h,
- magazyn towarów suchych – 2 - 3 wymian/h,
- magazyn alkoholi – 1,5 - 2 wymian/h,
- magazyn warzyw – 3 wymiany/h,
- magazyn napojów – 2 wymiany/h,
- pomieszczenie na odpadki - 5 wymian/h,
- pomieszczenie na opakowania zwrotne - 1,5 wymiany/h,
- magazyn naczyń jednorazowego użytku - 1,5 wymiany/h,
- komunikacja - 1 – 1,5 wymiany/h,
- WC personelu – 50 m³/miskę ustępową /h,
- natrysk personelu – 100 m³/natrysk/h,
- WC konsumentów – 50 m³/miskę ustępową /h i 25 m³/pisuar/h,
- w sali konsumentów – 50 m³/miejsce konsumenckie /h lub przy zakazie palenia – 30 m³/miejsce konsumenckie /h.

W kuchni nad urządzeniami grzejnymi należy przewidzieć okapy do odprowadzania oparów i ciepła:

- jeden nad piecem konwekcyjno-parowym,
- drugi nad elektrycznymi trzonami kuchennymi, płytą grillową, frytownicą i bemarem.

Ilość powietrza wentylowanego w kuchni z aneksem przygotowalni czystej należy przeliczyć z bilansu ciepła i wilgoci.

W bilansie cieplnym kuchni z aneksem przygotowalni należy uwzględnić zyski ciepła z podstawowych urządzeń grzejnych, ilość pary wydzielanej w czasie obróbki termicznej potraw, ilość ciepła wydzielanego przez ludzi i oświetlenie.

W kuchni z aneksem przygotowalni zaleca się wyrównanie ciśnień. W pozostałych pomieszczeniach zaplecza kuchennego zaleca się stosowanie podciśnienia z równoczesną rekompensatą nawiewu na komunikację, które stanowi barierę wydzielanych zapachów. Bilans powietrza w całej placówce powinien być zrównoważony.

W barze nr 0.082 nad urządzeniami grzejnymi: 2 opiekaczami i grillem do parówek należy przewidzieć okap do odprowadzania oparów i ciepła.

Ilość powietrza wentylowanego w w/w barze należy przeliczyć z bilansu ciepła i wilgoci.

Przy projektowaniu wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej dla warunków zimowych i letnich należy ją tak obliczyć, żeby zapewnić utrzymanie temperatury pomieszczeń zgodnej z obowiązującymi przepisami, utrzymując w strefie przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie większą niż 0,25 m/sek.

Zakłada się, że w poszczególnych pomieszczeniach restauracji będzie przebywała następująca liczba pracowników:

- kuchnia z aneksem przygotowalni czystej – 3 osoby,
- zmywalnia naczyń stołowych -1 osoba (dorywczo),
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw – 1 osoba dorywczo,
- bar – 1 osoba,
- sala konsumentów – 2 osoby .

W barze nr 0.082 działającym wyłącznie w czasie imprez masowych przewiduje się zatrudnienie 2 – 3 osób / 2 razy w tygodniu max do 4 godzin dziennie /.

UWAGA! Faktyczną ilość wymian powietrza w pomieszczeniach należy przyjąć wg obliczeń w projekcie wentylacji mechanicznej.

10.7 Instalacja wodno-kanalizacyjna.

Obiekt podłączony będzie do miejskiej sieci wod.-kan. Woda ciepła będzie dostarczana z sieci miejskiej.

W obiekcie należy zabezpieczyć wodę zdatną do picia i potrzeb gospodarczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów:

- technologicznych,
- porządkowych,
- sanitarnych,
- przeciwpożarowych.

Wodę należy doprowadzić do punktów poboru zgodnie z rysunkiem technologicznym.

A) Dobowe zapotrzebowanie wody w placówce:

$$\begin{aligned}
 48 \text{ mk} \times 100 \text{ l/mk} &= 4800 \text{ l} - \text{do celów technologicznych,} \\
 &\quad 500 \text{ l} - \text{do celów technologicznych baru nr 0.082} \\
 8 \text{ osób} \times 90 \text{ l/osobę} &= 720 \text{ l} - \text{do celów sanitarnych personelu kuchennego,} \\
 1 \text{ osoba} \times 30 \text{ l/osobę} &= 30 \text{ l} - \text{do celów sanitarnych personelu biurowego,} \\
 309 \text{ m}^2 \times 2 \text{ l/m}^2 &= 618 \text{ l} - \text{do celów porządkowych.}
 \end{aligned}$$

$$\text{Razem} = 6668 \text{ l/dobę, w tym 50\% wody ciepłej (temp. + 55}^{\circ}\text{C)}$$

Wodę ciepłą i zimną należy doprowadzić do punktów poboru zgodnie z rysunkiem technologicznym.

Wodę zimną do maszyny do mycia naczyń, maszyny do mycia szkła, kostkarki, ekspresu do kawy, pieca konwekcyjno-parowego należy doprowadzić przez uzdatniacze wody (zmiękczacze). Uzdatniacze wody można zakupić łącznie z tymi urządzeniami.

B) Ścieki.

Ścieki stanowiąc będą 90 % wody zużytej na cele technologiczne i 100 % wody zużytej do celów sanitarno-porządkowych.

Dobowa ilość ścieków wyniesie: 6138 l/dobę.

Jakość ścieków:

- w kuchni z aneksem przygotowalni czystej, zmywalni naczyń stołowych – ścieki zatłuszczone,
- w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw – ścieki zapiaszczone.

Przewody wodno-kanalizacyjne w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być kryte (obudowane), celem uniknięcia skraplania się pary wodnej.

Wpusty podłogowe zasyfonowane i zamknięte kratką ściekową należy przewidzieć w następujących pomieszczeniach: kuchni, aneksie przygotowalni czystej, zmywalni naczyń stołowych, pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw, pomieszczeniu urządzeń chłodniczych, pomieszczeniu porządkowym, w zespole sanitarno-higienicznym dla personelu, zespole sanitarno-higienicznym dla konsumentów, aneksie porządkowym, magazynie napojów, pomieszczeniu dezynfekcji jaj, pomieszczeniu na odpadki.

Ścieki z pomieszczeń produkcyjnych placówki należy odprowadzić kanalizacją technologiczną do kanalizacji miejskiej przez separator tłuszczu. Ścieki z urządzeń i maszyn winny być odprowadzane do kanalizacji technologicznej z zachowaniem przerwy powietrznej.

Uwagi do instalacji wod.-kan.:

- podłączenia wody ciepłej i zimnej do zlewozmywaków oraz umywalek podłączenie od dołu – baterie stojące,
- podłączenia wody ciepłej i zimnej do basenu - bateria ścienna,
- do ekspresu do kawy – doprowadzenie wody zimnej przewodem R 1/2" – zawór kulowy, odprowadzenie ścieków przewodem giętkim odpornym na wysokie temperatury – R 1/2" do kratki lub przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze,
- zlewy porządkowe należy zainstalować na wys. 0,5 m od podłogi – bateria ścienna na wysokości 0,8 – 0,9 m od podłogi,
- do maszyny do mycia naczyń i maszyny do mycia szkła podłączenie wody zimnej przewodem R 3/4" z zaworem kulowym wyjście ze ściany na wysokości do 25 cm poza obrys zmywarki, odpływ do kratki lub przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze. Kratka winna znajdować się poza obrysem zmywarki lub w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia w taki sposób, aby przewód odpływowy mógł zostać umieszczony zgodnie z zasadami BHP.

- do kostkarki – podłączenie wody zimnej przewodem R $\frac{3}{4}$ ", odprowadzenie ścieków przewodem R $\frac{3}{4}$ " do kratki lub przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze,
 - do maszyny do obierania warzyw – podłączenie wody zimnej przewodem R $\frac{3}{4}$ ", odprowadzenie ścieków przewodem giętkim $\varnothing 50$ do kratki w podłodze,
 - do pieca konwekcyjno-parowego – podłączenie wody zimnej R $\frac{3}{4}$ " na wysokości 0,5 m od podłogi, odprowadzenie ścieków przewodem giętkim $\varnothing 50$ odpornym na wysokie temperatury do kratki lub przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze,
 - do dystrybutorów napojów gazowanych – podłączenie wody zimnej przewodem R $\frac{1}{2}$ " (zawór kulowy z gwintem zewnętrznym w max odległości od urządzenia 4 m),
- Wodę zimną do urządzeń należy doprowadzić przewodami z zaworami antyskażeniowymi.

10.8 Instalacja centralnego ogrzewania.

Ogrzewanie pomieszczeń - z sieci miejskiej.

Instalacja powinna być tak zaprojektowana, aby zapewnić temperatury wewnętrzne w poszczególnych pomieszczeniach zgodnie obowiązującymi przepisami.

Temperatury w pomieszczeniach:

- kuchni, aneksie przygotowalni czystej, zmywalni naczyń stołowych, pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw, rozdzielni kelnerskiej, pomieszczeniu dezynfekcji jaj + 16°C,
- magazynie towarów suchych, magazynie napojów, magazynie alkoholi + 12°C,
- szatni personelu z aneksem socjalnym + 20°C,
- zespole sanitarno-higieniczny dla personelu z natryskiem + 24°C,
- biurze +20°C,
- pomieszczeniu urządzeń chłodniczych +8°C,
- pomieszczeniu na odpadki +4°C,
- magazynie warzyw +8°C,
- magazynie naczyń jednorazowego użytku +12°C.

W barze nr 0.082 w okresie zimowym należy zapewnić temperaturę min. + 5°C.

10.9 Instalacja elektryczna.

Energia elektryczna przeznaczona będzie do celów technologicznych, oświetleniowych, reklamowych, porządkowych i wentylacji.

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną zawiera tabela nr 2.7 zał. nr 1.

Współczynnik jednoczesności działania urządzeń w projektowanej placówce – 0,8.

We wszystkich pomieszczeniach przewidzieć należy instalację oświetleniową.

Przy instalacji elektrycznej należy uwzględnić system ochrony od porażeń zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Uwagi do instalacji elektrycznej:

- gniazda do szaf chłodniczych, chłodziarko - zamrażarki należy zainstalować na wys. 2,1 m,
- do trzonu kuchennego, płyty grillowej, frytownicy, bemara – wypusty podłogowe,
- do pieca konwekcyjno-parowego gniazdo wtykowe na wys. 0,5 m poza obrysem urządzenia lub wypust z podłogi,
- do maszyny do obierania warzyw – gniazdo na wysokości 1,3 m od podłogi,
- dla urządzeń zainstalowanych w barze na sali konsumentów gniazda wtykowe na wys. 0,5 m od podłogi lub wypusty z podłogi,
- do urządzeń w barze nr 0.082 – gniazda na wysokości 0,5 m od podłogi lub wypusty z podłogi,
- maszyna do mycia naczyń – wypust ze ściany na wys. 40 cm poza obrysem urządzenia,
- do zamrażarek, robota kuchennego, maszyny do mielenia mięsa, maszyny do krojenia wędlin, kuchenki mikrofalowej, urządzenia do dezynfekcji jaj, ekspresu do kawy, zaparzaczy do kawy i herbaty na wys. 1,3 m od podłogi,
- do kas fiskalnych gniazda na wysokości 0,5 m od podłogi lub wypusty z podłogi.

Ponadto należy przewidzieć na korytarzu i w poszczególnych pomieszczeniach zaplecza restauracji oraz w barze nr 0.082 dodatkowe gniazda dla celów porządkowych.

10.10. Wymagania przeciwpożarowe.

Pod względem niebezpieczeństwa pożarowego pomieszczenia placówki zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL III.

W projektowanej placówce należy uwzględnić wymagania zawarte w:

- Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 21.06.2006r w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. nr 80 poz. 563),

- Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dn. 12.04.2002r w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. Ustaw z 2002 r nr 75 poz. 690 z późniejszymi zmianami).

Wymagania ochrony przeciwpożarowej:

1. Prowadzenie przez pomieszczenia przewodów wentylacyjnych z materiałów palnych jest zabronione.
2. Okładziny sufitów oraz sufity podwieszane należy wykonać z materiałów niepalnych lub niezapalnych, nie kapiących i nie odpadających pod wpływem ognia.
3. Zgodnie z wymogami p.poż. w placówce należy wykonać oświetlenie ewakuacyjne i kierunkowe o natężeniu 1,0 lx na poziomie podłogi. Lampy zasilane z własnych akumulatorów, przewidywany czas pracy – 2 godziny.
4. Przed oddaniem obiektu do użytkowania należy:
 - wyposażyć obiekt w podręczny sprzęt gaśniczy zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - oznakować pożarniczymi tablicami informacyjnymi drogi i wyjścia ewakuacyjne, przeciwpożarowy wyłącznik prądu, lokalizację podręcznego sprzętu gaśniczego,
 - w miejscach widocznych należy zamocować „Instrukcje postępowania na wypadek pożaru” a z ich treścią zapoznać pracowników.

10.11 Bezpieczeństwo i higiena pracy.

W projektowanej placówce należy uwzględnić przepisy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Pracy, Płacy i Polityki Socjalnej z dn. 26 września 1997r w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy z późniejszymi zmianami (jednolity tekst Dz. U. nr 169 z 2003 r poz. 1650 i Dz. U. nr 49 z 2007 r poz. 330).

Maszyny i urządzenia instalowane w zakładzie winny odpowiadać wymaganiom jakościowym w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z wymogami przepisów o badaniach i certyfikacji.

Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie tego zakładu oraz w zakresie przepisów BHP zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy (Dz. U nr 180 z 2004r poz. 1860).

Przy wszystkich maszynach i urządzeniach winny być instrukcje obsługi.

Pracownicy powinni być przeszkoleni z zakresu wymagań higieniczno – sanitarnych określonych dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze.

Personel placówki powinien posiadać odpowiedni stan zdrowia (badania wstępne i okresowe) potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o służbie medycyny pracy oraz aktualne książeczki zdrowia.

Pracownicy powinni być wyposażeni w odzież roboczą i ochronną zgodnie z kodeksem pracy.

B. Wytyczne do projektów branżowych barów na galerii i na poziomie przyziemia.

10.1 Wysokość pomieszczeń barów:

- nr 1.002 i 1.004, 1.005 i 1.007, 1.019 i 1.021, 1.024, 1.026 - 2,70 m do 3,30 m,
- nr 1.048 i 1.046, 1.081 i 1.083 - bary 2,60 do 3,00 m, zaplecza 2,0 m do 3,0 m,
- nr 1.057 - bar 3,00 m, zaplecze 2,5 m do 3,0 m,
- nr 0.051a i 0.133 - 3,0 m.

Bary nie są miejscem przeznaczonym na stały pobyt ludzi. Bary będą czynne max 2 razy w tygodniu do 4 godz. dziennie,

10.2 Wymagania dotyczące wykończenia wnętrza:

Ściany i sufity.

Ściany i sufity wszystkich pomieszczeń powinny mieć gładką powierzchnię, winny być malowane farbą akrylową lub emulsyjną. Dolną część ścian przedsionków, magazynu napojów, zaplecza do wysokości 2,0 m od podłogi należy wykonać jako łatwo zmywalną.

Dolną część ścian pomieszczeń: zmywalni naczyń stołowych, WC dla personelu oraz ściany w barach przy urządzeniach grzewczych, zlewozmywakach i umywalkach do wysokości 2,0 m od podłogi należy pokryć materiałem nienasiąkliwym i odpornym na działanie wilgoci np. wykonać z łatwo zmywalnych płyt warstwowych posiadających atest PZH lub pokryć glazurą.

Narożniki ścian przy głównych traktach komunikacyjnych należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi. Połączenia ścian i podłogi w miarę możliwości należy wykonać jako zaokrąglone.

10.3 Otwory okienne i drzwiowe.

W barach jest oświetlenie naturalne.

W zmywalni naczyń stołowych - brak oświetlenia naturalnego. W w/w pomieszczeniu przewiduje się pracę dorywczą, rotacyjną personelu. W zmywalni naczyń stołowych należy przewidzieć odpowiednie oświetlenie sztuczne.

Drzwi prowadzące na zaplecza barów winny być całe metalowe lub posiadać wkładkę metalową do wysokości 30 cm od podłogi w celu zabezpieczenia przed gryzoniami. Pomieszczenia barów, w których odbywać się będzie sprzedaż potraw i napojów w czasie imprez masowych, poza działalnością będą zamykane roletami metalowymi.

10.4 Oświetlenie sztuczne.

Oprócz oświetlenia naturalnego pomieszczenia barów powinny posiadać oświetlenie sztuczne. Przy projektowaniu takiego oświetlenia należy zwrócić uwagę na sposób rozmieszczenia punktów świetlnych, zapewniając dostateczną i równomierną jasność wnętrza, a także wygodę w użytkowaniu oświetlenia. W barach i zmywalni naczyń stołowych natężenie oświetlenia sztucznego winno wynosić min. 500 lx, a w pozostałych pomieszczeniach min. 200 lx.

Punkty oświetleniowe nad stanowiskami pracy powinny być tak usytuowane, aby dawały odpowiednią ilość światła padającego pod odpowiednim kątem.

W zmywalni naczyń stołowych, w której brak oświetlenia dziennego należy przewidzieć oświetlenie sztuczne o widmie zbliżonym do zakresu widma światła naturalnego i natężeniu zgodnym z PN.

10.5 Podłogi.

W pomieszczeniach barów podłogi powinny być szczelne, wykonane z materiałów nienasiąkliwych oraz nieśliskich, trwałych i łatwych do utrzymania w czystości – np. gres.

W zmywalni naczyń stołowych, przedsionkach, magazynie napojów, na zapleczach barów podłogi należy wykonać ze spadkiem 1,5 % w kierunku krótkich ściekowych.

10.6 Instalacja wentylacyjna.

Projekt wentylacji mechanicznej stanowić będzie odrębne opracowanie.

Wentylacja mechaniczna barów powinna być wyodrębniona od pozostałego układu wentylacyjnego obiektu.

W pomieszczeniach projektowanych barów należy przewidzieć następującą orientacyjną wymianę powietrza:

- zmywalnia naczyń stołowych – 8 – 10 wymian/h,
- przedsionki – 4 wymiany/h,
- zaplecza baru – 4 wymiany/h,
- magazyn napojów – 2 wymiany/h,
- WC personelu – 50 m³/miskę ustępową /h.

W barach nad urządzeniami grzejnymi, takimi jak: płyty grillowe, opiekacze, urządzenia do popkornu, grille do parówek, piec konwekcyjno – parowy należy przewidzieć okapy do odprowadzania oparów i ciepła.

Ilość powietrza wentylowanego w barach należy przeliczyć z bilansu ciepła i wilgoci.

W bilansach cieplnych barów należy uwzględnić zyski ciepła z podstawowych urządzeń grzejnych, ilość pary wydzielanej w czasie obróbki termicznej potraw, ilość ciepła wydzielanego przez ludzi, oświetlenie i nasłonecznienie.

Przy projektowaniu wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej dla warunków zimowych i letnich należy ją tak obliczyć, żeby zapewnić utrzymanie temperatury pomieszczeń zgodnej z obowiązującymi przepisami, utrzymując w strefie przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie większą niż 0,25 m/sek.

Zakłada się, że w pomieszczeniach barów działającym wyłącznie w czasie imprez masowych będzie przebywała następująca liczba pracowników:

- w barze nr 1.002 i 1.004, barze nr 1.005 i 1.007, barze nr 1.048 i 1.046, barze nr 1.081 i 1.083, barze nr 0.133 – po 4 osoby,
- w barze nr 1.019 i 1.021 – 6 osób,
- w barze nr 0.124, barze nr 0.126 – po 2 osoby,
- w barze nr 0.051a, barze nr 1.057 – po 3 osoby.

UWAGA! Faktyczną ilość wymian powietrza w pomieszczeniach należy przyjąć wg obliczeń w projekcie wentylacji mechanicznej.

10.7 Instalacja wodno-kanalizacyjna.

Obiekt podłączony będzie do miejskiej sieci wod.-kan. Woda ciepła będzie dostarczana z sieci miejskiej.

W obiekcie należy zabezpieczyć wodę zdatną do picia i potrzeb gospodarczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów:

- technologicznych,
- porządkowych,
- sanitarnych,
- przeciwpożarowych.

Wodę należy doprowadzić do punktów poboru zgodnie z rysunkiem technologicznym.

Bary będą czynne 2 razy w tygodniu max po 4 godz.

C) Zapotrzebowanie wody w barach

5 barów ¹⁾ x 1000 l	= 5000 l – do celów technologicznych,
4 bary ²⁾ x 500 l	= 2000 l – do celów technologicznych,
1 bar ³⁾ 450 osób x 10 l/osobę	= 4500 l – do celów technologicznych,
36 osób x 30 l/osobę	= 1080 l – do celów sanitarnych personelu kuchennego,
365 m ² x 2 l/m ²	= 730 l – do celów porządkowych.

Razem = 13310 l/dobę, w tym 50% **wody ciepłej** (temp. + 55 °C)

¹⁾ – bary: 1.002 i 1.004, bar 1.005 i 1.007, bar 1.019 i 1.021, bar 1.046 i 1.048, bar 1.081 i 1.083,

²⁾ – bary: 0.051a, 1.024, 1.026, 1.057,

³⁾ – bar 0.133.

Wodę ciepłą i zimną należy doprowadzić do punktów poboru zgodnie z rysunkiem technologicznym.

Wodę zimną do maszyny do mycia naczyń, ekspresu do kawy, pieca konwekcyjno-parowego należy doprowadzić przez uzdatniacze wody (zmiękczacze). Uzdatniacze wody można zakupić łącznie z tymi urządzeniami.

D) Ścieki.

Ścieki stanowić będą 90 % wody zużytej na cele technologiczne i 100 % wody zużytej do celów sanitarno-porządkowych.

W dniach działalności barów ilość ścieków wyniesie: 12160 l/dzień.

Jakość ścieków:

- w barze nr 0.133, zmywalni naczyń stołowych – ścieki zatłuszczone.

Przewody wodno-kanalizacyjne w pomieszczeniach barów powinny być kryte (obudowane), celem uniknięcia skraplania się pary wodnej.

Wpusty podłogowe zasyfonowane i zamknięte kratką ściekową należy przewidzieć w następujących pomieszczeniach: zmywalni naczyń stołowych, przedsionkach, magazynie napojów, na zapleczach barów.

Ścieki z pomieszczeń produkcyjnych barów należy odprowadzić kanalizacją technologiczną do kanalizacji miejskiej przez separator tłuszczu. Ścieki z urządzeń i maszyn winny być odprowadzane do kanalizacji technologicznej z zachowaniem przerwy powietrznej.

Uwagi do instalacji wod.-kan.:

- podłączenia wody ciepłej i zimnej do zlewozmywaków oraz umywalk podłączenie od dołu – baterie stojące,
- do ekspresów do kawy – doprowadzenie wody zimnej przewodem R 1/2" – zawór kulowy, odprowadzenie ścieków przewodem giętkim odpornym na wysokie temperatury – R 1/2" do kratki lub przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze,
- zlewy porządkowe należy zainstalować na wys. 0,5 m od podłogi – bateria ścienna na wys. 0,8 – 0,9 m od podłogi,
- do maszyny do mycia naczyń podłączenie wody zimnej przewodem R 3/4" z zaworem kulowym wyjście ze ściany na wysokości do 25 cm poza obrys zmywarki, odpływ do kratki lub przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze. Kratka winna znajdować się poza obrys zmywarki lub w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia w taki sposób, aby przewód odpływowy mógł zostać umieszczony zgodnie z zasadami BHP.
- do kostkarek – podłączenie wody zimnej przewodem R 3/4", odpływ do kratki lub przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze przewodem R 3/4",
- do dystrybutorów napojów gazowanych – podłączenie wody zimnej przewodem R 1/2" (zawór kulowy z gwintem zewnętrznym w max odległości od urządzenia 4 m),
- do pieca konwekcyjno-parowego – podłączenie wody zimnej R 3/4" na wysokości 0,5 m od podłogi, odprowadzenie ścieków przewodem giętkim Ø50 odpornym na wysokie temperatury do kratki lub przygotowanej instalacji odpływowej w podłodze.

Wodę zimną do urządzeń należy doprowadzić przewodami z zaworem antyskażeniowym.

10.8 Instalacja centralnego ogrzewania.

Ogrzewanie pomieszczeń - z sieci miejskiej.

Instalacja powinna być tak zaprojektowana, aby zapewnić temperatury wewnętrzne w poszczególnych pomieszczeniach zgodnie obowiązującymi przepisami.

Temperatury w pomieszczeniach:

- barach, zmywalni naczyń stołowych + 16⁰C,
- magazynie napojów + 12⁰C,
- przedsionkach + 20⁰C,
- zapleczach barów + 20⁰C,
- WC dla personelu + 20⁰C.

W pomieszczeniach barów w czasie, gdy nie będzie prowadzona działalność handlowa należy zapewnić temperaturę nie niższą niż + 5⁰C.

10.9 Instalacja elektryczna.

Energia elektryczna przeznaczona będzie do celów technologicznych, oświetleniowych, reklamowych, porządkowych i wentylacji.

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną zawierają tabele od nr 2.1 do 2.5, 2.8 do 2.11 i 2.13 stanowiące załącznik nr 1.

Współczynnik jednoczesności działania urządzeń w projektowanych placówkach – 0,8.

We wszystkich pomieszczeniach przewidzieć należy instalację oświetleniową.

Przy instalacji elektrycznej należy uwzględnić system ochrony od porażeń zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Uwagi do instalacji elektrycznej:

- gniazda do szaf chłodniczych, szaf mroźniczych należy zainstalować na wys. 2,1 m,
 - barmarów, kociołków, zaparzaczy do kawy lub herbaty, dystrybutorów napojów, lodówek i zamrażarek podblatowych, kas – gniazda na wysokości 0,5m od podłogi lub wypusty podłogowe ,
 - do pieca konwekcyjno-parowego gniazdo wtykowe na wys. 0,5 m poza obrysem urządzenia lub wypust z podłogi,
 - do zamrażarki skrzyniowej, ekspresów do kawy, kuchenek mikrofalowych – gniazda na wysokości 1,3 m od podłogi,
 - dla urządzeń grzewczych zainstalowanych w barach gniazda wtykowe na wys. 0,5 m od podłogi lub wypusty z podłogi,
 - do maszyny do mycia naczyń – wypust ze ściany na wys.40 cm poza obrysem urządzenia.
- Ponadto należy przewidzieć w poszczególnych pomieszczeniach zaplecza dodatkowe gniazda dla celów porządkowych.

10.10. Wymagania przeciwpożarowe.

Pod względem niebezpieczeństwa pożarowego pomieszczenia barów zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL III.

W projektowanej placówce należy uwzględnić wymagania zawarte w:

- Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 21.06.2006r w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. nr 80 poz. 563),
- Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dn. 12.04.2002r w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. Ustaw z 2002 r nr 75 poz. 690 z późniejszymi zmianami).

Wymagania ochrony przeciwpożarowej:

1. Prowadzenie przez pomieszczenia przewodów wentylacyjnych z materiałów palnych jest zabronione.
2. Okładziny sufitów oraz sufity podwieszane należy wykonać z materiałów niepalnych lub niezapalnych, nie kapiących i nie odpadających pod wpływem ognia.
3. Zgodnie z wymogami p.poż. w placówce należy wykonać oświetlenie ewakuacyjne i kierunkowe o natężeniu 1,0 lx na poziomie podłogi. LAMPY zasilane z własnych akumulatorów, przewidywany czas pracy – 2 godziny.
4. Przed oddaniem obiektu do użytkowania należy:
 - wyposażyć obiekt w podręczny sprzęt gaśniczy zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - oznakować pożarniczymi tablicami informacyjnymi drogi i wyjścia ewakuacyjne, przeciwpożarowy wyłącznik prądu, lokalizację podręcznego sprzętu gaśniczego,
 - w miejscach widocznych należy zamocować „Instrukcje postępowania na wypadek pożaru” a z ich treścią zapoznać pracowników.

10.11 Bezpieczeństwo i higiena pracy.

W projektowanych placówkach należy uwzględnić przepisy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Pracy, Płacy i Polityki Socjalnej z dn. 26 września 1997r w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy z późniejszymi zmianami (jednolity tekst Dz. U. nr 169 z 2003 r poz. 1650 i Dz. U. nr 49 z 2007 r poz. 330).

Maszyny i urządzenia instalowane w zakładzie winny odpowiadać wymaganiom jakościowym w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z wymogami przepisów o badaniach i certyfikacji.

Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie tego zakładu oraz w zakresie przepisów BHP zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy (Dz. U nr 180 z 2004r poz. 1860).

Przy wszystkich maszynach i urządzeniach winny być instrukcje obsługi.

Pracownicy powinni być przeszkoleni z zakresu wymagań higieniczno – sanitarnych określonych dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze.

Personel placówki powinien posiadać odpowiedni stan zdrowia (badania wstępne i okresowe) potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o służbie medycyny pracy oraz aktualne książeczki zdrowia.

Pracownicy powinni być wyposażeni w odzież roboczą i ochronną zgodnie z kodeksem pracy.

11 Wyposażenie technologiczne placówek gastronomicznych

Projektowane placówki gastronomiczne należy wyposażyć w maszyny i urządzenia oraz meble gastronomiczne zgodnie z wykazami stanowiącymi tabele nr 3.1 - 3.5, 3.7 - 3.11, 3.13 - załącznik nr 2.

UWAGA: W zamówieniach na maszyny i urządzenia gastronomiczne należy zaznaczyć, że w/w mają być dostarczone wraz z gwarancją, instrukcją obsługi i winny być dostarczone wraz z akcesoriami umożliwiającymi ich podłączenie i pracę bez dokonywania dodatkowych zakupów.

WYKAZ MASZYN I URZĄDZEŃ ZASILANYCH ENERGIĄ ELEKTRYCZNĄ**Spis tabel**

Nr tabeli	Treść
ETAP 1	
2.1	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 0.051a
2.2	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.005 i 1.007
2.3	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.019 i 1.021
2.4	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.024
2.5	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.026
2.6	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla barów w etapie 1
ETAP 2	
2.7	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla restauracji i baru 0.082
ETAP 2A	
2.8	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 0.133
2.9	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.048 i 1.046
2.10	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.081 i 1.083
2.11	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.057
2.12	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla barów – etap 2A
ETAP 3	
2.13	Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.002 i 1.004

ETAP 1.**Tabela nr 2.1****Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 0.051a**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
21	szafa chłodnicza	S-711	1	230	0,3	0,3
28	kasa rejestracyjna	typ.	2	230	0,1	0,2
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	1	230	1,4	1,4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	2	230	1,35	2,7
100	opiekacz	RST 2270	1	400	4,8	4,8
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	1	230	2,1	2,1
102	urządzenie do popcornu	G18Y	1	230	2,9	2,9
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	1	230	0,6	0,6
106	płyta grillowa	PS 900 E	1	400	9,0	9,0
111	szafa chłodnicza przeszklona	nr kat.880382	1	230	0,2	0,2
113	szafa mroźnicza	nr kat.880381	1	230	0,24	0,24
114	lodówka podblatowa	nr kat.880170	1	230	0,11	0,11
115	zamrażarka podblatowa	nr kat.880171	1	230	0,11	0,11
RAZEM						24,66

Tabela nr 2.2**Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.005 i 1.007**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
28	kasa rejestracyjna	typ.	4	230	0,1	0,4
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	4	230	1,4	5,6
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	4	230	1,35	5,4
100	opiekacz	RST 2270	1	400	4,8	4,8
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	2	230	2,1	4,2
102	urządzenie do popcornu	G18Y	1	230	2,9	2,9
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	2	230	0,6	1,2
106	płyta grillowa	PS 900 E	2	400	9,0	18,0
112	szafa chłodnicza	nr kat.880380	2	230	0,2	0,4
113	szafa mroźnicza	nr kat.880381	1	230	0,24	0,24
114	lodówka podblatowa	nr kat.880170	2	230	0,11	0,22
115	zamrażarka podblatowa	nr kat.880171	2	230	0,11	0,22
116	stół chłodniczy	DM-P-94002.0.3	2	230	0,23	0,46
RAZEM						44.04

Tabela nr 2.3

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.019 i 1.021

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
22	szafa chłodnicza	S-500	3	230	0,2	0,6
23	zamrażarka skrzyniowa	F-38	1	230	0,2	0,2
28	kasa rejestracyjna	typ.	4	230	0,1	0,4
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	1	230	1,4	1,4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	4	230	1,35	5,4
100	opiekacz	RST 2270	2	400	4,8	9,6
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	1	230	2,1	2,1
102	urządzenie do popcornu	G18Y	1	230	2,9	2,9
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	2	230	0,6	1,2
104	grill do parówek	RG 9	1	230	1,1	1,1
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	1	230	0,7	0,7
106	płyta grillowa	PS 900 E	2	400	9,0	18,0
111	szafa chłodnicza przeszklona	nr kat.880382	1	230	0,2	0,2
114	lodówka podbłatowa	nr kat.880170	3	230	0,11	0,33
115	zamrażarka podbłatowa	nr kat.880171	2	230	0,11	0,22
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1	230	0,23	0,23
119	bemar jezdny	DM – S - 94222	2	230	1,4	2,8
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	1	230	0,23	0,23
RAZEM						47,61

Tabela nr 2.4

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.024

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
28	kasa rejestracyjna	typ.	2	230	0,1	0,2
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	1	230	1,4	1,4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	2	230	1,35	2,7
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	1	230	2,1	2,1
102	urządzenie do popcornu	G18Y	1	230	2,9	2,9
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	1	230	0,6	0,6
104	grill do parówek	RG 9	1	230	1,1	1,1
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	1	230	0,7	0,7
106	płyta grillowa	PS 900 E	1	400	9,0	9,0
112	szafa chłodnicza	nr kat.880380	1	230	0,2	0,2
114	lodówka podblatowa	nr kat.880170	1	230	0,11	0,11
115	zamrażarka podblatowa	nr kat.880171	2	230	0,11	0,22
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1	230	0,23	0,23
RAZEM						21,46

Tabela nr 2.5

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.026

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
28	kasa rejestracyjna	typ.	2	230	0,1	0,2
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	1	230	1,4	1,4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	2	230	1,35	2,7
100	opiekacz	RST 2270	1	400	4,8	4,8
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	1	230	2,1	2,1
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	1	230	0,6	0,6
104	grill do parówek	RG 9	1	230	1,1	1,1
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	1	230	0,7	0,7
106	płyta grillowa	PS 900 E	1	400	9,0	9,0
112	szafa chłodnicza	nr kat.880380	1	230	0,2	0,2
114	lodówka podblatowa	nr kat.880170	1	230	0,11	0,11
115	zamrażarka podblatowa	nr kat.880171	2	230	0,11	0,22
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1	230	0,23	0,23
RAZEM						23,36

Tabela nr 2.6

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla barów w etapie 1

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
21	szafa chłodnicza	S-711	1	230	0,3	0,3
22	szafa chłodnicza	S-500	3	230	0,2	0,6
23	zamrażarka skrzyniowa	F-38	1	230	0,2	0,2
28	kasa rejestracyjna	typ.	14	230	0,1	1,4
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	8	230	1,4	11,2
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	14	230	1,35	18,9
100	opiekacz	RST 2270	5	400	4,8	24,0
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	6	230	2,1	12,6
102	urządzenie do popcornu	G18Y	4	230	2,9	11,6
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	7	230	0,6	4,2
104	grill do parówek	RG 9	3	230	1,1	3,3
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	3	230	0,7	2,1
106	płyta grillowa	PS 900 E	7	400	9,0	63,0
111	szafa chłodnicza przeszklona	nr kat.880382	2	230	0,2	0,4
112	szafa chłodnicza	nr kat.880380	4	230	0,2	0,8
113	szafa mroźnicza	nr kat.880381	2	230	0,24	0,48
114	lodówka podbłatowa	nr kat.880170	8	230	0,11	0,88
115	zamrażarka podbłatowa	nr kat.880171	9	230	0,11	0,99
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	5	230	0,23	1,15
119	bemar jezdny	DM – S - 94222	2	230	1,4	2,8
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	1	230	0,23	0,23
RAZEM						161,13

ETAP 2**Tabela nr 2.7****Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla restauracji i baru 0.082**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
18	urządzenie do dezynfekcji jaj	UV254-8	1	230	0,1	0,1
20	lodówka	typ.	1	230	0,1	0,1
21	szafa chłodnicza	S-711	2	230	0,3	0,6
22	szafa chłodnicza	S-500	3	230	0,2	0,6
23	zamrażarka skrzyniowa	F-38	1	230	0,2	0,2
24	zamrażarka skrzyniowa	EK-47C	1	230	0,2	0,2
28	kasa rejestracyjna	typ.	5	230	0,1	0,5
32	stół ze zlewozmywakiem 2-komorowym , spryskiwaczem, napełniaczem i młynkiem koloidalnym o wym. ϕ 320mmx 210 mm	ind. + nr kat. młynka 650010	1	230	0,75	0,75
34	maszyna do mycia i wyparzania naczyń (narożna)	RIVER 82	1	400	11,1	11,1
37	szafa chłodnicza na napoje	typ.	2	230	0,2	0,4
39	lodówka podbłatowa	typ.	2	230	0,1	0,2
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	1	400	2,7	2,7
44	kolumna do piwa (chłodziarka + nalewaki)	typ.	1	230	0,4	0,4
45	kostkarka	SD30	1	230	0,35	0,35
46	maszyna do mycia szkła	ZKS 062U	1	230	3,5	3,5
48	szafa chłodnicza na odpadki	S-711	1	230	0,3	0,3
54	piec konwekcyjno-parowy na stelażu z kompletem pojemników 10GN 1/1	CHEFLUX	1	400	10,6	10,6
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	1	230	1,4	1,4
59	nadstawka grzewcza	DM-594311	1	230	0,75	0,75
61	szafa chłodnicza	typ.	2	230	0,2	0,4
62	chłodziarko-zamrażarka	typ.	1	230	0,2	0,2
68	płyta grillowa ryflowana	GFT77L	1	400	11,0	11,0
71	frytownica 2-komorowa	EF472VT	1	400	10,5	10,5
73	bemar z kompletem pojemników	EBM47	1	230	1,5	1,5
74	trzon kuchenny 2-płytowy	E27	1	400	4,1	4,1
75	trzon kuchenny 4-płytowy	E47Q	1	400	8,2	8,2
78	maszyna do mielenia mięsa	nr kat. 721120	1	230	0,55	0,55
80	robot kuchenny	COUPE R 402	1	400	0,75	0,75
82	krajalnica	nr kat. 722250	1	230	0,14	0,14
84	obieraczka do ziemniaków	OZO 3.1	1	400	0,75	0,75
95	szafa chłodnicza na napoje	SW-1400 DP	2	230	0,6	1,2
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	2	230	1,35	2,7
100	opiekacz	RST 2270	2	400	4,8	9,6
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	1	230	0,6	0,6
104	grill do parówek	RG 9	1	230	1,1	1,1
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	1	230	0,7	0,7
117	bemar stacjonarny	DM-S-94263	2	230	2,6	5,6
RAZEM						94,34

ETAP 2A**Tabela nr 2.8****Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 0.133**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
28	kasa rejestracyjna	typ.	2	230	0,1	0,2
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	1	400	2,7	2,7
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	2	230	1,4	2,8
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	2	230	1,35	2,7
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	1	230	2,1	2,1
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	1	230	0,6	0,6
106	płyta grillowa	PS 900 E	1	400	9,0	9,0
107	kociołek elektryczny do zup o poj. 10l	nr kat. 432102	2	230	0,6	1,2
108	kostkarka / chłodzona powietrzem /	SD40	1	230	0,38	0,38
109	piec konwekcyjno-parowy 7GN 1/1 na stelażu z kompletem rusztów i pojemników	CHEF - TOP	1	400	7,5	7,5
114	lodówka podbłatowa	nr kat.880170	3	230	0,11	0,33
115	zamrażarka podbłatowa	nr kat.880171	1	230	0,11	0,11
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1	230	0,23	0,23
118	dystrybutor do napojów- 2 x 12 l	nr kat.34-2	1	230	0,15	0,15
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	1	230	0,23	0,23
121	maszyna do mycia naczyń na stelażu	ZK – 05.5	1	400	4,75	4,75
122	stół ze zlewozmywakiem 2-komorowym , spryskiwaczem, napełniaczem i młynkiem koloidalnym o wym. ϕ 320mmx 210 mm / otwór w zlewozmywaku ϕ 90mm /	ind.+ nr kat. młynka 650010	1	230	0,75	0,75
RAZEM						35,73

Tabela nr 2.9

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.048 i 1.046

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
22	szafa chłodnicza	S-500	2	230	0,2	0,4
28	kasa rejestracyjna	typ.	4	230	0,1	0,4
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	4	230	1,4	5,6
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	4	230	1,35	5,4
100	opiekacz	RST 2270	1	400	4,8	4,8
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	2	230	2,1	4,2
102	urządzenie do popcornu	G18Y	1	230	2,9	2,9
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	2	230	0,6	1,2
104	grill do parówek	RG 9	2	230	1,1	2,2
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	2	230	0,7	1,4
106	plyta grillowa	PS 900 E	2	400	9,0	18,0
112	szafa chłodnicza	nr kat.880380	2	230	0,2	0,4
115	zamrażarka podblatowa	nr kat.880171	2	230	0,11	0,22
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	2	230	0,23	0,46
124	zamrażarka skrzyniowa	F-28	1	230	0,11	0,11
RAZEM						47,69

Tabela nr 2.10

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.081 i 1.083

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
22	szafa chłodnicza	S-500	2	230	0,2	0,4
28	kasa rejestracyjna	typ.	4	230	0,1	0,4
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	4	230	1,4	5,6
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	4	230	1,35	5,4
100	opiekacz	RST 2270	1	400	4,8	4,8
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	2	230	2,1	4,2
102	urządzenie do popcornu	G18Y	1	230	2,9	2,9
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	2	230	0,6	1,2
104	grill do parówek	RG 9	2	230	1,1	2,2
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	2	230	0,7	1,4
106	plyta grillowa	PS 900 E	2	400	9,0	18,0
112	szafa chłodnicza	nr kat.880380	2	230	0,2	0,4
115	zamrażarka podblatowa	nr kat.880171	2	230	0,11	0,22
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	2	230	0,23	0,46
124	zamrażarka skrzyniowa	F-28	1	230	0,11	0,11
RAZEM						47,69

Tabela nr 2.11

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.057

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
22	szafa chłodnicza	S-500	2	230	0,2	0,4
28	kasa rejestracyjna	typ.	2	230	0,1	0,2
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	1	400	2,7	2,7
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	1	230	1,4	1,4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	2	230	1,35	2,7
100	opiekacz	RST 2270	2	400	4,8	9,6
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	1	230	0,6	0,6
108	kostkarka / chłodzona powietrzem /	SD40	1	230	0,38	0,38
114	lodówka podbłatowa	nr kat.880170	1	230	0,11	0,11
115	zamrażarka podbłatowa	nr kat.880171	2	230	0,11	0,22
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1	230	0,23	0,23
118	dystrybutor do napojów- 2 x 12 l	nr kat.34-2	1	230	0,15	0,15
RAZEM						18,69

Tabela nr 2.12

Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla barów – etap 2A

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
22	szafa chłodnicza	S-500	6	230	0,2	1,2
28	kasa rejestracyjna	typ.	12	230	0,1	1,2
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	2	400	2,7	5,4
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	11	230	1,4	15,4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	12	230	1,35	16,2
100	opiekacz	RST 2270	4	400	4,8	19,2
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	5	230	2,1	10,5
102	urządzenie do popcornu	G18Y	2	230	2,9	5,8
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	6	230	0,6	3,6
104	grill do parówek	RG 9	4	230	1,1	4,4
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	4	230	0,7	2,8
106	płyta grillowa	PS 900 E	5	400	9,0	45,0
107	kociołek elektryczny do zup o poj. 10l	nr kat. 432102	2	230	0,6	1,2
108	kostkarka / chłodzona powietrzem /	SD40	2	230	0,38	0,76
109	piec konwekcyjno-parowy 7GN 1/1 na stelażu z kompletem rusztów i pojemników	CHEF - TOP	1	400	7,5	7,5
112	szafa chłodnicza	nr kat.880380	4	230	0,2	0,8
114	lodówka podblatowa	nr kat.880170	4	230	0,11	0,44
115	zamrażarka podblatowa	nr kat.880171	7	230	0,11	0,77
116	stół chłodniczy	DM-P-94002.0.3	6	230	0,23	1,38
118	dystrybutor do napojów- 2 x 12 l	nr kat.34-2	2	230	0,15	0,3
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	1	230	0,23	0,23
121	maszyna do mycia naczyń na stelażu	ZK – 05.5	1	400	4,75	4,75
122	stół ze zlewozmywakiem 2-komorowym , spryskiwaczem, napełniaczem i młynkiem koloidalnym o wym. ϕ 320mmx 210 mm / otwór w zlewozmywaku ϕ 90mm /	ind.+ nr kat. młynka 650010	1	230	0,75	0,75
124	zamrażarka skrzyniowa	F-28	2	230	0,11	0,22
RAZEM						149,8

ETAP 3**Tabela nr 2.13****Wykaz maszyn i urządzeń zasilanych energią elektryczną dla baru nr 1.002 i 1.004**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządzenia	Ilość szt.	Zasilanie (V)	Jednost. pobór mocy (kW)	Łączny pobór mocy (kW)
28	kasa rejestracyjna	typ.	4	230	0,1	0,4
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	4	230	1,4	5,6
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	4	230	1,35	5,4
100	opiekacz	RST 2270	1	400	4,8	4,8
101	bemar stacjonarny	DM-S-94263	2	230	2,1	4,2
102	urządzenie do popcornu	G18Y	1	230	2,9	2,9
103	dystrybutor napojów gazowanych	typ.	2	230	0,6	1,2
106	płyta grillowa	PS 900 E	2	400	9,0	18,0
112	szafa chłodnicza	nr kat.880380	2	230	0,2	0,4
113	szafa mroźnicza	nr kat.880381	1	230	0,24	0,24
114	lodówka podblatowa	nr kat.880170	2	230	0,11	0,22
115	zamrażarka podblatowa	nr kat.880171	2	230	0,11	0,22
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	2	230	0,23	0,46
RAZEM						44,04

Załącznik nr 2.**WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO PLACÓWEK GASTRONOMICZNYCH****Spis tabel**

Nr tabeli	Treść
ETAP 1	
3.1	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 0.051a
3.2	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru 1.005 i 1.007
3.3	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 1.019 i 1.021
3.4	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 1.024
3.5	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 1.026
3.6	Wykaz wyposażenia technologicznego dla barów w etapie 1
ETAP 2	
3.7	Wykaz wyposażenia technologicznego dla restauracji i baru 0.082
ETAP 2A	
3.8	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 0.133
3.9	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 1.048 i 1.046
3.10	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 1.081 i 1.083
3.11	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 1.057
3.12	Wykaz wyposażenia technologicznego dla barów –etap 2A
ETAP 3	
3.13	Wykaz wyposażenia technologicznego dla baru nr 1.002 i 1.004
WSZYSTKIE ETAPY ŁĄCZNIE	
3.14	Wykaz wyposażenia technologicznego gastronomii

ETAP 1.**Tabela nr 3.1****Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 0.051a**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
21	szafa chłodnicza	S-711	860	762	1920	1
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	2
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	1
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	2
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	1
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	1
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	1
103	dystributor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	1
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	1
111	szafa chłodnicza przeszklona	nr kat. 880382	600	590	2020	1
113	szafa mroźnicza	nr kat. 880381	600	590	2020	1
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	1
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	1
125	szafa porządkowa	ind.	700	600	1800	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	3
128	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	500	400		1
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		1
130	szafka z blatem z płyty postformingowej – obudowa zlewozmywaka i umywalki	ind	1000	600	900	1
131	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2500	600	900	1
132	półka barowa	ind	3000	300	na wys. 1150	1
133	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	500	400	250	1
134	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	250		1
135	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1950	600	900	1
136	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3600	700	900	1
137	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2700	700	550	1
138	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	1800	400	2000	1
139	regał magazynowy	typ	1690	500	1750	1
140	regał magazynowy	typ	1390	500	1750	1
141	podest	typ	1650	500	250	2
142	podest	typ	1250	500	250	4

Tabela nr 3.2

Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 1.005 i 1.007

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	4
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		1
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			2
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	4
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	1
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	2
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	1
103	dystributor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	2
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	2
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	2
113	szafa mroźnicza	nr kat. 880381	600	590	2020	1
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	2
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	2
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	2
125	szafa porządkowa	ind.	700	600	1800	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	4
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		2
154	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	1300	600	2000	1
155	półka barowa	ind	4700	400	na wys. 1150	2
156	lada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2950	600	900	2
157	lada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	900	600	900	2
158	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4800	600	900	2
159	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	1200	300	250	2
160	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1700	700	550	2
160A	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	800	700	550	2
161	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	600	400	250	2
162	półka barowa	ind	2950	400	na wys. 1150	2

Tabela 3.3

Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 1.019 i 1.021

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
22	szafa chłodnicza	S-500	620	740	1920	3
23	zamrażarka skrzyniowa	F-38	1000	730	840	1
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	4
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		1
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	1
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	4
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	2
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S- 94263	1155	600	850	1
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	1
103	dystrybutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	2
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	1
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	545	460	220	1
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	2
111	szafa chłodnicza przeszklona	nr kat. 880382	600	590	2020	1
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	3
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	2
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	1
119	bemar jezdny z kompletem pojemników GN	DM – S - 94222	930	660	850	2
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	950	600	850	1
125	szafa porządkowa	ind.	700	600	1800	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	6
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		1
163	półka barowa	ind	3300	400	na wys. 1150	1
164	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3400	500	900	1
165	łada barowa narożna z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2750	700/650	900	1
166	półka barowa	ind	3400	400	na wys. 1150	1
167	szafka z blatem z blachy nierdzewnej- obudowa zlewozmywaka	ind	900	600	900	1
168	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3500	650/400	900	1
169	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2700	700		1

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
170	łada barowa z blatem z płyty postformingowej – jezdna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1400	600	900	1
171	łada barowa z blatem z płyty postformingowej – jezdna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	600	900	2
172	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1900	300		1
173	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2200/ 1950	600	900	1
174	łada barowa z blatem ze stali nierdzewnej – jezdna (wg. proj. wnętrz)	ind.	800	600	900	1
175	łada barowa z blatem ze stali nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2100/ 1850	600	900	1
176	umywalka	typ.	460	260		1

Tabela 3.4

Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 1.024

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	2
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		1
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	1
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	2
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	1
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	1
103	dysytrbutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	1
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	1
105	szufladowy podgrzewacz butek	CB20	545	460	220	1
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	1
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	1
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	1
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	2
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	1
125	szafa porządkowa	ind	700	600	1800	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	2
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		1
177	szafa na naczynia jednorazowego użytku jezdna	ind	1300	600	1800	1
178	półka barowa	ind.	5000	300	na wys. 1150 mm	1
179	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2245	600	900	1
180	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3350	600	900	1
181	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem	ind	2200	700		1
182	szafka z blatem ze stali nierdzewnej – obudowa zlewozmywaka i umywalki	ind	1000	600	900	1
183	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	800	400	250	1

Tabela 3.5

Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 1.026

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	2
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		1
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	1
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	2
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	1
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S- 94263	1155	600	850	1
103	dystrybutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	1
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	1
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	545	460	220	1
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	1
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	1
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	1
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	2
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	1
125	szafa porządkowa	ind	700	600	1800	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	2
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		1
177	szafa na naczynia jednorazowego użytku jedzona	ind	1300	600	1800	1
178	półka barowa	ind.	5000	300	na wys. 1150 mm	1
179	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2245	600	900	1
180	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3350	600	900	1
181	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem	ind	2200	700		1
182	szafka z blatem ze stali nierdzewnej – obudowa zlewozmywaka i umywalki	ind	1000	600	900	1
183	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	800	400	250	1

Tabela 3.6

Wykaz wyposażenia technologicznego barów w etapie 1.

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
21	szafa chłodnicza	S-711	860	762	1920	1
22	szafa chłodnicza	S-500	620	740	1920	3
23	zamrażarka skrzyniowa	F-38	1000	730	840	1
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	14
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		4
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			6
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	8
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	14
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	5
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	6
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	4
103	dystributor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	7
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	3
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	545	460	220	3
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	7
111	szafa chłodnicza przeszklona	nr kat. 880382	600	590	2020	2
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	4
113	szafa mroźnicza	nr kat. 880381	600	590	2020	2
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	8
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	9
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	5
119	bemar jezdny z kompletem pojemników GN	DM – S - 94222	930	660	850	2
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	950	600	850	1
125	szafa porządkowa	ind	700	600	1800	5
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	5
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	17
128	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	500	400		1
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		6
130	szafka z blatem z płyty postformingowej – obudowa zlewozmywaka i umywalki	ind	1000	600	900	1
131	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2500	600	900	1
132	półka barowa	ind	3000	300	na wys. 1150	1
133	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	500	400	250	1
134	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	250		1

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
135	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1950	600	900	1
136	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3600	700	900	1
137	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2700	700	550	1
138	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	1800	400	2000	1
139	regał magazynowy	typ	1690	500	1750	1
140	regał magazynowy	typ	1390	500	1750	1
141	podest	typ	1650	500	250	2
142	podest	typ	1250	500	250	4
154	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	1300	600	2000	1
155	półka barowa	ind	4700	400	na wys. 1150	2
156	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2950	600	900	2
157	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	900	600	900	2
158	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4800	600	900	2
159	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	1200	300	250	2
160	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1700	700	550	2
160A	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	800	700	550	2
161	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	600	400	250	2
162	półka barowa	ind	2950	400	na wys. 1150	2
163	półka barowa	ind	3300	400	na wys. 1150	1
164	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3400	500	900	1
165	łada barowa narożna z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2750	700/650	900	1
166	półka barowa	ind	3400	400	na wys. 1150	1
167	szafka z blatem z blachy nierdzewnej – obudowa zlewozmywaka	ind	900	600	900	1
168	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3500	650/400	900	1
169	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2700	700		1
170	łada barowa z blatem z płyty postformingowej – jezdnia (wg. proj. wnętrz)	ind.	1400	600	900	1

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
171	łada barowa z blatem z płyty postformingowej – jezdną (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	600	900	2
172	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1900	300		1
173	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2200/ 1950	600	900	1
174	łada barowa z blatem ze stali nierdzewnej – jezdną (wg. proj. wnętrz)	ind.	800	600	900	1
175	łada barowa z blatem ze stali nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2100/ 1850	600	900	1
176	umywalka	typ.	460	260		1
177	szafa na naczynia jednorazowego użytku jezdną	ind.	1300	600	1800	2
178	półka barowa	ind.	5000	300	na wys. 1150 mm	2
179	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2245	600	900	2
180	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3350	600	900	2
181	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem	ind.	2200	700		2
182	szafka z blatem ze stali nierdzewnej – obudowa zlewozmywaka i umywalki	ind.	1000	600	900	2
183	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	800	400	250	2

ETAP 2**Tabela 3.7****Wykaz wyposażenia technologicznego restauracji i baru 0.082**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
1	stolik	typ.	600	500	750	1
2	biurko z przystawką	typ.	1100 +800	700+400	750	1
3	krzesło	typ.	400	400	450	2
4	szafa biurowa	typ.	2000	500	1800	1
5	fotel biurowy	typ.	450	450		1
6	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	500	450		4
7	szafka kuchenna obudowa zlewozmywaka	typ.	800	600	850	1
8	zlewozmywak 1-komorowy z ociekaczem ze stali nierdzewnej obudowany szafką	typ.	800	600		3
9	szafka kuchenna wisząca	typ.	800	300	720	1
10	taboret	typ.	Ø350		500	2
11	stolik	typ.	Ø 600		750	1
12	szafka dwudziałowa na odzież	typ.	400	500	1800	8
13	regał magazynowy	typ.	1100	800	2000	1
14	regał magazynowy	typ.	1700	500	2000	1
15	regał magazynowy	typ.	1500	600	1800	5
16	regał magazynowy	typ.	1100	700	1800	1
17	regał magazynowy	typ.	1100	800	1800	1
18	urządzenie do dezynfekcji jaj	UV254-8	420	360	210	1
19	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (prawy)	DM-P-3200(P)	1700	600	850	1
20	lodówka	typ.	550	600	1450	1
21	szafa chłodnicza	S-711	860	762	1920	2
22	szafa chłodnicza	S-500	620	740	1920	3
23	zamrażarka skrzyniowa	F-38	1000	730	840	1
24	zamrażarka skrzyniowa	EK-47C	1300	730	840	1
25	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	550	450	na wys.500	2
26	regał na sprzęt porządkowy i środki czystości	typ.	900	500	1800	1
27	łada z zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej	ind.	1800	600	900	2
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	5
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		1
30	stół ze stali nierdzewnej	ind.	1200	550	850	1
31	pojemnik z pokrywą na odpadki	DM-S-3415	Ø445		650	2
32	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 2-komorowym spryskiwaczem, napełniaczem i młynkiem koloidalnym o wym. ϕ 320mmx 210 mm / otwór w zlewozmywaku ϕ 90mm /	ind. + nr kat. młynka 650010	1000	600	850	1
33	okienko z półką o szer. 400 mm na zwrot brudnych naczyń na wys. 900 mm	ind.	850		800	1

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
34	maszyna do mycia i wyparzania naczyń (narożna)	RIVER 82	716	740	1500	1
35	stół ze stali nierdzewnej	ind.	800	600	850	1
36	szafa kelnerska	ind.	1200	600	1800	1
37	szafa chłodnicza na napoje	typ.	600	600	1920	2
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			2
39	lodówka podbłatowa	typ.	500	600	820	2
40	lada bufetowa z wbudowanymi urządzeniami (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 2650	600	900	1
41	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 2650	250		2
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	710	530	420	1
43	lada barowa z wbudowanymi urządzeniami i blatem podnoszonym (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 4500	600	900	1
44	kolumna do piwa (chłodziarka + nalewaki)	typ.	350	350	650	1
45	kostkarka	SD30	376	550	767	1
46	maszyna do mycia szkła	ZKS 062U	480	540	720	1
47	półka barowa (wg. proj. wnętrz)	ind.	4600	400	na wys. 1150	1
48	szafa chłodnicza na odpadki	S-711	860	762	1920	1
49	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2100	700		1
50	szafka na sprzęt porządkowy i środki czystości (wg proj. wnętrz)	ind.	1000	400	900	1
51	pomocnik kelnerski	ind.	1000	600/300	1300/900	1
52	basen ze stali nierdzewnej	DM-P – 3235	800	700	850	1
53	regał ze stali nierdzewnej perforowany	DM-P-3320	700	700	2000	1
54	piec konwekcyjno-parowy 10GN 1/1 na stelażu z kompletem rusztów i pojemników	CHEFLUX	830	69+	967+488	1
55	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1000	900		1
56	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (prawy)	DM-P-3201 (P)	1400	700	850	1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	1
58	półka ze stali nierdzewnej	DM-P- 3501	600	400	250	1
59	nadstawka grzewcza	DM-594311	1000	300	700	1
60	lada ze stali nierdzewnej	ind.	1700	600/700	850	1
61	szafa chłodnicza	typ.	600	600	1920	2
62	chłodziarko-zamrażarka	typ.	600	600	1920	1
63	szafa przelotowa ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi	DM-P-3308	1000	700	2000	1
64	umywalka z wyłącznikiem kolanowym (wg proj. wod-kan.)	DM-P-3281	400	400		3
65	podstawa neutralna zamykana drzwiczkami	NST 77	700	595	580	1
66	element neutralny z szufladą	N77C	700	700	270/420	1
67	okap centralny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1600	1700		1
68	płyta grillowa ryflowana	GFT77L	700	700	270/420	1
69	podstawa neutralna z otwartą szafką	NST 117	1100	595	580	2
70	element neutralny	N47	400	700	270/420	3

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
71	frytownica 2-komorowa	EF472VT	400	700	270/420	1
72	podstawa neutralna zamykana drzwiczkami	NST 87	800	595	580	2
73	bemar z kompletem pojemników	EBM47	400	700	270/420	1
74	trzon kuchenny 2-płytowy	E27	400	700	270/420	1
75	trzon kuchenny 4-płytowy	E47Q	700	700	270/420	1
76	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (prawy)	DM-P- 3201(P)	1900	700	850	1
77	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (lewy)	DM-P- 3201(L)	1700	700	850	1
78	maszyna do mielenia mięsa	nr kat. 721120	220	450	340	1
79	pień do mięsa na podstawie nierdzewnej DM-P-3152	DM-P.-3150	500	500	850	1
80	robot kuchenny	COUPE R 402	320	304	745	1
81	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (prawy)	DM-P- 3201(P)	1700	600	850	1
82	krajalnica	nr kat. 722250	480	363	850	1
83	stół ze stali nierdzewnej	ind.	1150	550	850	2
84	obieraczka do ziemniaków	OZO 3.1	470	460	1220	1
85	stół ze stali nierdzewnej	DM-3100	1500	600	850	1
86	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 2-komorowym	DM-P- 3212	1000	600	850	1
87	podest z tworzywa sztucznego	ind.	1000	600	250	1
88	regał ze stali nierdzewnej	DM-P- 3319	800	600	1800	1
89	regał ze stali nierdzewnej	DM-P- 3319	1300	600	1800	1
90	regał magazynowy	typ.	1700	700	1800	1
91	podest z tworzywa sztucznego	ind.	1000	700	250	4
92	regał magazynowy składany	typ.	1800	700	2000	1
93	łada barowa z zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok.1300	600	900	1
94	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1200	300		4
95	szafa chłodnicza na napoje	SW-1400 DP	1425	735	2000	2
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	2
97	półka barowa (wg. proj. wnętrz)	ind	9350	350	na wys. 1150	1
98	łada barowa z zabudową szafkową i blatem ze stali nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 3400	600	900	1
99	łada barowa z zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 6350	600	900	1
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	2
103	dystrybutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	1
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	1
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	545	460	220	1
117	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S- 94264	1495	600	850	2

Etap 2A**Tabela 3.8****Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 0.133**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	2
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			1
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	710	530	420	1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	2
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	2
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	1
103	dysytrbutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	1
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	1
107	kociołek elektryczny do zup o poj. 10l	nr kat. 432102	φ330		390	2
108	kostkarka / chłodzona powietrzem /	SD40	485	570	850	1
109	piec konwekcyjno-parowy 7GN 1/1 na stelażu z kompletem rusztów i pojemników	CHEF - TOP	750	728	813	1
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	3
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	1
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	1
118	dysytrbutor do napojów- 2 x 12 l	nr kat. 34-2	380	430	545	1
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	950	600	850	1
121	maszyna do mycia naczyń na stelażu	ZK – 05.5	600	600	850/1380	1
122	stół ze zlewozmywakiem 2-komorowym, spryskiwaczem, napełniaczem i młynkiem koloidalnym o wym. φ 320mm x 210mm / otwór w zlewozmywaku φ90 /	Ind.+ nr kat młynka 650010	1600	600	850	1
123	podstawa pod piec z przewodnicami do GN	nr kat. 905114 + 905714	748	550	782	1
125	szafa porządkowa	ind.	700	600	1800	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	4
128	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	500	400		1
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		1
143	szafa na napoje	ind.	1100	700	2000	8
144	stół ze stali nierdzewnej	DM-P-3100	900	700	850	1
145	szafa przelotowa ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi	DM-P-3308	800	700	1800	1
146	półka ze stali nierdzewnej	DM-P-3501	1800	400	250	1
147	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1800	800		1
148	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4200	700	900	1

149	lada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	500	600	900	1
150	lada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2050	600	900	1
151	szafa na napoje	ind.	1000	600	2000	1
152	szafa na zasoby	ind.	700	600	2000	1
153	półka barowa	ind	6100	400	na wys. 1150	1

Tabela 3.9

Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 1.046 i 1.048

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
22	szafa chłodnicza	S-500	620	740	1920	2
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	4
29	umywalka / wg proj. wod. – kan. /	typ	450	380		1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	4
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	1
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	2
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	1
103	dystributor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	2
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	2
105	szufladowy podgrzewacz butek	CB20	545	460	220	2
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	2
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	2
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	2
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	2
124	zamrażarka skrzyniowa	F-28	700	730	840	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	4
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		2
176	umywalka`	typ.	460	260		2
184	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	1300	500	1800	1
185	półka barowa	ind	4900	400	na wys. 1150	2
186	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2350	600	900	1
187	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4200	600	900	2
188	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2100	700		2
189	szafa porządkowa	ind.	950	600	1800	1
190	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	1000	400	250	1
191	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	1000	700/600	1800	1

Tabela 3.10

Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 1.081 i 1.083

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
22	szafa chłodnicza	S-500	620	740	1920	2
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	4
29	umywalka / wg proj. wod. – kan. /	typ	450	380		1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	4
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	1
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	2
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	1
103	dystybutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	2
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	2
105	szufladowy podgrzewacz butek	CB20	545	460	220	2
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	2
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	2
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	2
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	2
124	zamrażarka skrzyniowa	F-28	700	730	840	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	4
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		2
176	umywalka`	typ.	460	260		2
184	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	1300	500	1800	1
185	półka barowa	ind	4900	400	na wys. 1150	2
186	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2350	600	900	1
187	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4200	600	900	2
188	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2100	700		2
189	szafa porządkowa	ind.	950	600	1800	1
190	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	1000	400	250	1
191	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	1000	700/600	1800	1

Tabela 3.11

Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 1.057

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
22	szafa chłodnicza	S-500	620	740	1920	2
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	2
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		1
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			1
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	710	530	420	1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	1
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	2
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	2
103	dystrybutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	1
108	kostkarka / chłodzona powietrzem /	SD40	485	570	850	1
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	1
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	2
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	1
118	dystrybutor do napojów- 2 x 12 l	nr kat.34-2	380	430	545	1
125	szafa porządkowa	ind.	700	600	1800	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	3
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		1
192	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	2300	500	2000	1
193	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	2000	250		1
194	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4650	600	900	1
195	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	2500	250		1
196	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	600	900	1
197	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1300	700	550	1
198	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1450	600	900	1
199	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1900	600	900	1
200	półka barowa	ind	4700	400	na wys. 1150	1

Tabela 3.12

Wykaz wyposażenia technologicznego barów w etapie 2A.

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
22	szafa chłodnicza	S-500	620	740	1920	6
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	12
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		3
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			2
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	710	530	420	2
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	11
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	12
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	4
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	5
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	2
103	dystrybutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	6
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	4
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	545	460	220	4
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	5
107	kociołek elektryczny do zup o poj. 10l	nr kat. 432102	φ330		390	2
108	kostkarka / chłodzona powietrzem /	SD40	485	570	850	2
109	piec konwekcyjno-parowy 7GN 1/1 na stelażu z kompletem rusztów i pojemników	CHEF - TOP	750	728	813	1
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	4
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	4
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	7
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	6
118	dystrybutor do napojów- 2 x 12 l	nr kat. 34-2	380	430	545	2
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	950	600	850	1
121	maszyna do mycia naczyń na stelażu	ZK – 05.5	600	600	850/1380	1
122	stół ze zlewozmywakiem 2-komorowym, spryskiwaczem, napełniaczem i młynkiem koloidalnym o wym. φ 320mm x 210mm / otwór w zlewozmywaku φ90 /	Ind.+ nr kat młynka 650010	1600	600	850	1
123	podstawa pod piec z przewodnicami do GN	nr kat. 905114 + 905714	748	550	782	1
124	zamrażarka skrzyniowa	F-28	700	730	840	2
125	szafa porządkowa	ind.	700	600	1800	2
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	4
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	15
128	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	500	400		1
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		6
143	szafa na napoje	ind.	1100	700	2000	8

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
144	stół ze stali nierdzewnej	DM-P-3100	900	700	850	1
145	szafa przelotowa ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi	DM-P-3308	800	700	1800	1
146	półka ze stali nierdzewnej	DM-P-3501	1800	400	250	1
147	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1800	800		1
148	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4200	700	900	1
149	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	500	600	900	1
150	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2050	600	900	1
151	szafa na napoje	ind.	1000	600	2000	1
152	szafa na zasoby	ind.	700	600	2000	1
153	półka barowa	ind	6100	400	na wys. 1150	1
176	umywalka`	typ.	460	260		4
184	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	1300	500	1800	2
185	półka barowa	ind	4900	400	na wys. 1150	4
186	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2350	600	900	2
187	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4200	600	900	4
188	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2100	700		4
189	szafa porządkowa	ind.	950	600	1800	2
190	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	1000	400	250	2
191	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	1000	700/600	1800	2
192	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	2300	500	2000	1
193	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	2000	250		1
194	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4650	600	900	1
195	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	2500	250		1
196	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	600	900	1
197	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1300	700	550	1
198	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1450	600	900	1
199	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1900	600	900	1
200	półka barowa	ind	4700	400	na wys. 1150	1

ETAP 3**Tabela 3.13****Wykaz wyposażenia technologicznego baru nr 1.002 i 1.004**

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	4
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		1
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			2
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	4
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	4
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	1
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	2
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	1
103	dystrybutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	2
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	2
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	2
113	szafa mroźnicza	nr kat. 880381	600	590	2020	1
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	2
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	2
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	2
125	szafa porządkowa	ind.	700	600	1800	1
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	1
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	4
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		2
154	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	1300	600	2000	1
155	półka barowa	ind	4700	400	na wys. 1150	2
156	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2950	600	900	2
157	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	900	600	900	2
158	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4800	600	900	2
159	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	1200	300	250	2
160	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1700	700	550	2
160A	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	800	700	550	2
161	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	600	400	250	2
162	półka barowa	ind	2950	400	na wys. 1150	2

Tabela 3.14

Wykaz wyposażenia technologicznego gastronomii

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządz.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
1	stolik	typ.	600	500	750	1
2	biurko z przystawką	typ.	1100 +800	700+400	750	1
3	krzesło	typ.	400	400	450	2
4	szafa biurowa	typ.	2000	500	1800	1
5	fotel biurowy	typ.	450	450		1
6	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	500	450		4
7	szafka kuchenna obudowa zlewozmywaka	typ.	800	600	850	1
8	zlewozmywak 1-komorowy z ociekaczem ze stali nierdzewnej obudowany szafką	typ.	800	600		3
9	szafka kuchenna wisząca	typ.	800	300	720	1
10	taboret	typ.	Ø350		500	2
11	stolik	typ.	Ø 600		750	1
12	szafka dwudziałowa na odzież	typ.	400	500	1800	8
13	regał magazynowy	typ.	1100	800	2000	1
14	regał magazynowy	typ.	1700	500	2000	1
15	regał magazynowy	typ.	1500	600	1800	5
16	regał magazynowy	typ.	1100	700	1800	1
17	regał magazynowy	typ.	1100	800	1800	1
18	urządzenie do dezynfekcji jaj	UV254-8	420	360	210	1
19	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (prawy)	DM-P-3200(P)	1700	600	850	1
20	lodówka	typ.	550	600	1450	1
21	szafa chłodnicza	S-711	860	762	1920	3
22	szafa chłodnicza	S-500	620	740	1920	12
23	zamrażarka skrzyniowa	F-38	1000	730	840	2
24	zamrażarka skrzyniowa	EK-47C	1300	730	840	1
25	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	550	450	na wys.500	2
26	regał na sprzęt porządkowy i środki czystości	typ.	900	500	1800	1
27	lada z zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej	ind.	1800	600	900	2
28	kasa rejestracyjna	typ.	400	400	495	35
29	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	450	380		9
30	stół ze stali nierdzewnej	ind.	1200	550	850	1
31	pojemnik z pokrywą na odpadki	DM-S-3415	Ø445		650	2
32	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 2-komorowym spryskiwaczem, napełniaczem i młynkiem koloidalnym o wym. ϕ 320mmx 210 mm / otwór w zlewozmywaku ϕ 90mm /	ind. + nr kat. młynka 650010	1000	600	850	1
33	okienko z półką o szer. 400 mm na zwrot brudnych naczyń na wys. 900 mm	ind.	850		800	1
34	maszyna do mycia i wyparzania naczyń (narożna)	RIVER 82	716	740	1500	1
35	stół ze stali nierdzewnej	ind.	800	600	850	1

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
36	szafa kelnerska	ind.	1200	600	1800	1
37	szafa chłodnicza na napoje	typ.	600	600	1920	2
38	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	Ø350			12
39	lodówka podblatowa	typ.	500	600	820	2
40	lada bufetowa z wbudowanymi urządzeniami (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 2650	600	900	1
41	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 2650	250		2
42	ekspres do kawy 2-grupowy	RIMINI	710	530	420	3
43	lada barowa z wbudowanymi urządzeniami i blatem podnoszonym (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 4500	600	900	1
44	kolumna do piwa (chłodziarka + nalewaki)	typ.	350	350	650	1
45	kostkarka	SD30	376	550	767	1
46	maszyna do mycia szkła	ZKS 062U	480	540	720	1
47	półka barowa (wg. proj. wnętrz)	ind.	4600	400	na wys. 1150	1
48	szafa chłodnicza na odpadki	S-711	860	762	1920	1
49	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2100	700		1
50	szafka na sprzęt porządkowy i środki czystości (wg proj. wnętrz)	ind.	1000	400	900	1
51	pomocnik kelnerski	ind.	1000	600/300	1300/900	1
52	basen ze stali nierdzewnej	DM-P – 3235	800	700	850	1
53	regał ze stali nierdzewnej perforowany	DM-P-3320	700	700	2000	1
54	piec konwekcyjno-parowy 10GN 1/1 na stelażu z kompletem rusztów i pojemników	CHEFLUX	830	69+	967+488	1
55	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1000	900		1
56	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (prawy)	DM-P-3201 (P)	1400	700	850	1
57	kuchenka mikrofalowa	typ.	500	400	450	24
58	półka ze stali nierdzewnej	DM-P- 3501	600	400	250	1
59	nadstawka grzewcza	DM-594311	1000	300	700	1
60	lada ze stali nierdzewnej	ind.	1700	600/700	850	1
61	szafa chłodnicza	typ.	600	600	1920	2
62	chłodziarko-zamrażarka	typ.	600	600	1920	1
63	szafa przelotowa ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi	DM-P-3308	1000	700	2000	1
64	umywalka z wyłącznikiem kolanowym (wg proj. wod-kan.)	DM-P-3281	400	400		3
65	podstawa neutralna zamykana drzwiczkami	NST 77	700	595	580	1
66	element neutralny z szufladą	N77C	700	700	270/420	1
67	okap centralny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1600	1700		1
68	płyta grillowa ryflowana	GFT77L	700	700	270/420	1
69	podstawa neutralna z otwartą szafką	NST 117	1100	595	580	2
70	element neutralny	N47	400	700	270/420	3
71	frytownica 2-komorowa	EF472VT	400	700	270/420	1
72	podstawa neutralna zamykana drzwiczkami	NST 87	800	595	580	2

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
73	bemar z kompletem pojemników	EBM47	400	700	270/420	1
74	trzon kuchenny 2-płytowy	E27	400	700	270/420	1
75	trzon kuchenny 4-płytowy	E47Q	700	700	270/420	1
76	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (prawy)	DM-P-3201(P)	1900	700	850	1
77	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (lewy)	DM-P-3201(L)	1700	700	850	1
78	maszyna do mielenia mięsa	nr kat. 721120	220	450	340	1
79	pień do mięsa na podstawie nierdzewnej DM-P-3152	DM-P.-3150	500	500	850	1
80	robot kuchenny	COUPE R 402	320	304	745	1
81	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 1-komorowym (prawy)	DM-P-3201(P)	1700	600	850	1
82	krajalnica	nr kat. 722250	480	363	850	1
83	stół ze stali nierdzewnej	ind.	1150	550	850	2
84	obieraczka do ziemniaków	OZO 3.1	470	460	1220	1
85	stół ze stali nierdzewnej	DM-3100	1500	600	850	1
86	stół ze stali nierdzewnej ze zlewozmywakiem 2-komorowym	DM-P- 3212	1000	600	850	1
87	podest z tworzywa sztucznego	ind.	1000	600	250	1
88	regał ze stali nierdzewnej	DM-P- 3319	800	600	1800	1
89	regał ze stali nierdzewnej	DM-P- 3319	1300	600	1800	1
90	regał magazynowy	typ.	1700	700	1800	1
91	podest z tworzywa sztucznego	ind.	1000	700	250	4
92	regał magazynowy składany	typ.	1800	700	2000	1
93	łada barowa z zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok.1300	600	900	1
94	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	300		4
95	szafa chłodnicza na napoje	SW-1400 DP	1425	735	2000	2
96	zaparzacz do kawy lub herbaty	752150	Ø270		600	32
97	półka barowa (wg. proj. wnętrz)	ind.	9350	330		1
98	łada barowa z zabudową szafkową i blatem ze stali nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 3400	600	900	1
99	łada barowa z zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	ok. 6350	600	900	1
100	opiekacz	RST 2270	610	335	460	12
101	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S-94263	1155	600	850	13
102	urządzenie do popcornu	G18Y	714	612	901	7
103	dystrybutor napojów gazowanych (wyposażenie dostawcy napojów)	typ.	400	300	600	16
104	grill do parówek	RG 9	545	460	240	8
105	szufladowy podgrzewacz bułek	CB20	545	460	220	8
106	płyta grillowa	PS 900 E	920	450	190	14
107	kociołek elektryczny do zup o poj. 10l	nr kat. 432102	φ330		390	2

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
108	kostkarka / chłodzona powietrzem /	SD40	485	570	850	2
109	piec konwekcyjno-parowy 7GN 1/1 na stelażu z kompletem rusztów i pojemników	CHEF - TOP	750	728	813	1
111	szafa chłodnicza przeszklona	nr kat. 880382	600	590	2020	2
112	szafa chłodnicza	nr kat. 880380	600	590	2020	10
113	szafa mroźnicza	nr kat. 880381	600	590	2020	3
114	lodówka podblatowa	nr kat. 880170	595	595	850	14
115	zamrażarka podblatowa	nr kat. 880171	595	595	850	18
116	stół chłodniczy	DM – P – 94002.0.3	1325	600	850	13
117	bemar stacjonarny z kompletem pojemników GN	DM-S- 94264	1495	600	850	2
118	dystributor do napojów- 2 x 12 l	nr kat. 34-2	380	430	545	2
119	bemar jezdny z kompletem pojemników GN	DM – S - 94222	930	660	850	2
120	stół chłodniczy	DM – P – 94044.2.2	950	600	850	2
121	maszyna do mycia naczyń na stelażu	ZK – 05.5	600	600	850/1380	1
122	stół ze zlewozmywakiem 2- komorowym, spryskiwaczem, napełniaczem i młynkiem koloidalnym o wym. ϕ 320mm x 210mm / otwór w zlewozmywaku ϕ 90 /	Ind.+ nr kat młynka 650010	1600	600	850	1
123	podstawa pod piec z przewodnikami do GN	nr kat. 905114 + 905714	748	550	782	1
124	zamrażarka skrzyniowa	F-28	700	730	840	2
125	szafa porządkowa	ind.	700	600	1800	8
126	zlew niskoosadzony- porządkowy	typ	500	400	na wys.500	10
127	szafka 2-działowa na odzież	typ	300	500	1700	36
128	umywalka (wg proj. wod-kan.)	typ.	500	400		2
129	zlewozmywak 1-komorowy	typ	400	400		14
130	szafka z blatem z płyty postformingowej – obudowa zlewozmywaka i umywalki	ind	1000	600	900	1
131	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2500	600	900	1
132	półka barowa	ind	3000	300	na wys. 1150	1
133	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	500	400	250	1
134	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	250		1
135	lada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1950	600	900	1

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
136	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3600	700	900	1
137	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2700	700	550	1
138	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	1800	400	2000	1
139	regał magazynowy	typ	1690	500	1750	1
140	regał magazynowy	typ	1390	500	1750	1
141	podest	typ	1650	500	250	2
142	podest	typ	1250	500	250	4
143	szafa na napoje	ind.	1100	700	2000	8
144	stół ze stali nierdzewnej	DM-P-3100	900	700	850	1
145	szafa przelotowa ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi	DM-P-3308	800	700	1800	1
146	półka ze stali nierdzewnej	DM-P-3501	1800	400	250	1
147	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1800	800		1
148	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4200	700	900	1
149	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	500	600	900	1
150	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2050	600	900	1
151	szafa na napoje	ind.	1000	600	2000	1
152	szafa na zasoby	ind.	700	600	2000	1
153	półka barowa	ind	6100	400	na wys. 1150	1
154	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind	1300	600	2000	2
155	półka barowa	ind	4700	400	na wys. 1150	4
156	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2950	600	900	4
157	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	900	600	900	4
158	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4800	600	900	4
159	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	1200	300	250	4
160	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1700	700	550	4
160A	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	800	700	550	4
161	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	600	400	250	4
162	półka barowa	ind	2950	400	na wys. 1150	4
163	półka barowa	ind	3300	400	na wys. 1150	1

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urząd.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
164	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3400	500	900	1
165	łada barowa narożna z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2750	700/650	900	1
166	półka barowa	ind.	3400	400	na wys. 1150	1
167	szafka z blatem z blachy nierdzewnej – obudowa zlewozmywaka	ind.	900	600	900	1
168	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3500	650/400	900	1
169	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2700	700		1
170	łada barowa z blatem z płyty postformingowej – jezdną (wg. proj. wnętrz)	ind.	1400	600	900	1
171	łada barowa z blatem z płyty postformingowej – jezdną (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	600	900	2
172	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	1900	300		1
173	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2200/ 1950	600	900	1
174	łada barowa z blatem ze stali nierdzewnej – jezdną (wg. proj. wnętrz)	ind.	800	600	900	1
175	łada barowa z blatem ze stali nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2100/ 1850	600	900	1
176	umywalka	typ.	460	260		5
177	szafa na naczynia jednorazowego użytku jezdną	ind.	1300	600	1800	2
178	półka barowa	ind.	5000	300	na wys. 1150 mm	2
179	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2245	600	900	2
180	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	3350	600	900	2
181	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem	ind.	2200	700		2
182	szafka z blatem ze stali nierdzewnej – obudowa zlewozmywaka i umywalki	ind.	1000	600	900	2
183	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	800	400	250	2
184	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	1300	500	1800	2
185	półka barowa	ind.	4900	400	na wys. 1150	4
186	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	2350	600	900	2

Nr na rys	Nazwa urządzenia	Typ urządź.	Wymiary w mm			Ilość szt.
			długość	głębokość	wysokość	
187	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4200	600	900	4
188	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	2100	700		4
189	szafa porządkowa	ind.	950	600	1800	2
190	półka ze stali nierdzewnej	DM – P - 3501	1000	400	250	2
191	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	1000	700/600	1800	2
192	szafa na naczynia jednorazowego użytku	ind.	2300	500	2000	1
193	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	2000	250		1
194	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z blachy nierdzewnej (wg. proj. wnętrz)	ind.	4650	600	900	1
195	półka ekspozycyjna (wg. proj. wnętrz)	ind.	2500	250		1
196	łada barowa z częściową zabudową szafkową i blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1300	600	900	1
197	okap przyścienny z filtrem i oświetleniem (wg. proj. wentylacji)	ind.	1300	700	550	1
198	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1450	600	900	1
199	łada barowa z blatem z płyty postformingowej (wg. proj. wnętrz)	ind.	1900	600	900	1
200	półka barowa	ind.	4700	400	na wys. 1150	1