

OBJEKTAS: Valgykla,
Burių g. 19, Klaipėda

ETAPAS: Technologinis projektas

Vilnius, 2025

Tel. +370 650 99277
El.p. aiste@grice.lt

Projekto autorius Aistė Gricė

Valgykla

TECHNOLOGINĖS DALIES AIŠKINAMASIS AKTAS

2025 04 03

Vilnius

Klaipėdoje, Burių g. 19, rekonstruojama šiuo metu veikianti valgykla. Valgykloje planuojama maždaug 40 sėdimų vietų. Planuojama aptarnavimo forma – savitarna. Valgyklos darbo laikas bus derinamas atskirai.

Valgykloje planuojama gaminti karštus bei šaltus patiekalus, sriubas, įvairius užkandžius ir desertus.

Šalia esančiose patalpose yra numatoma konferencijų salė, kur esant poreikiui taip pat bus tiekiamas maitinimas švediško stalo principu.

Valgykla patiekalus gamins iš pusgaminių ir iš gaunamų žaliavų iš tiekėjų. Daržovės gaunamos nevalytos (svogūnai, bulvės, morkos ir kitos šakniavaisės daržovės), jos bus valomos specialiai tam įrengtoje patalpoje – daržovių valymo ir sandėliavimo patalpa (brėžinyje žymima 29).

Konditerijos gaminiai bus gaminami vietoje bei tiekiami pagaminti atskirų įmonių.

Žaliavų tiekimas vykdomas griežtai iki kol nevyksta gamyba gamybiniuose cechuose – taip užtikrinant žaliavų susikirtimą ir išvengiant bet kokios kryžminės produktų taršos (taip pat norime pabrėžti, kad visos žaliavos į minėtus šaldytuvus patenka be pirminės pakuotės).

Valgyklos patalpos išdėstytos pirmame pastato aukšte. Numatomas patalpų išplanavimas:

- 01 Bistro vestibulis;
- 02 Konferencijų vestibulis;
- 03 Lankytojų ŽN WC;
- 04 Lankytojų WC;
- 05 Lankytojų WC;
- 06 Techninė patalpa;
- 07 Lankytojų drabužinė;
- 08 Techninė patalpa;
- 09 Patiekalų išdavimo konferencijoms patalpa, kur pagal poreikį bus naudojami šildomi marmitai ar kt.reikiama mobili įranga;
- 10 Lankytojų salė (konferencijų salė);
- 11 Tambūras;
- 12 Lankytojų WC tambūras;
- 13 Lankytojų WC;
- 14 Lankytojų salė;
- 15 Lankytojų WC;
- 16 Pagalbinė patalpa, kurioje numatomos atskiros zonos:

- a) Valymo priemonių ir inventoriaus laikymo zona, kurioje numatomos spintos valymo priemonių ir inventoriaus laikymui;
 - b) Pagalbinė zona konferencijoms, kur numatomas darbustalis, darbustalis su plautuve, sandėliavimo stelažas. Šioje zonoje planuojamas inventoriaus konferencijoms sandėliavimas, esant poreikiui bus porcionuojami pilnai paruošti patiekalai, skirti konferencijoms;
- 17 Salės indų plovimo patalpa lankytojų indams plauti, kurioje bus įrengta kupolinė ir frontalinė indaplovės, pirminio apiplovimo stalas su plautuve, švarių indų stelažai bei vežimėliai. Lankytojai nešvarius indus padėkluose atneš ir sudės į specialius vežimėlius, skirtus nešvarių indų surinkimui;
- 18 Koridorius;
- 19 Gamybinio inventoriaus plovimo ir laikymo patalpa, kurioje suplanuotas stalas nešvariam gamybiniam inventoriui, giluminė plovimo vonia su spaudiminiu dušu ir stelažai švariam virtuvės inventoriui laikyti. Šioje zonoje bus laikomos ir dezinfekavimo – plovimo medžiagos;
- 20 Virtuvė, kurioje bus įrengtos ir pilnai atskirtos darbo zonos:
- c) Karštų patiekalų ruošimo zona, kurioje bus naudojami šaldymo stalai su stalčiais (0/+6°C temperatūra), šaldytuvai (0/+6°C temperatūra), šaldiklis (-18/-25°C temperatūra), darbustaliai, darbustalis su plautuve, paverčiama keptuvė, dvi viryklės, dvi konvekcinių krosnys, gruzdintuvė;
 - d) Šaltų patiekalų ir desertų ruošimo zona, kurioje planuojamas stalas su plautuve, šaldomas stalas su stalčiais (0/+6°C temperatūra), šaldytuvai (0/+6°C temperatūra);
- 21 Pusgaminų ruošimo patalpa, kur numatomos ir pilnai atskirtos darbo zonos:
- e) Mėsos/žuvies pusgaminų ruošimo zona, kurioje bus gaminami mėsos pusgaminiai, hermetiškai supakuojami, laikomi šaldymo kameroje (0/+6°C) atskirame pažymėtame stelaže arba atskiroje lentynoje, darbo vieta dezinfekuojama, po to gaminami žuvies pusgaminiai, supakuojami ir laikomi šaldymo kameroje (0/+6°C) atskirame pažymėtame stelaže arba atskiroje lentynoje. Šioje darbo zonoje bus sumontuoti darbo stalai, stalas su plautuve, mėsmašė;
 - f) Miltinių pusgaminų ruošimo zona, kurioje bus ruošiami miltiniai pusgaminiai. Šioje zonoje numatomas darbustalis su plautuve, darbustalis, planetarinis mikseris;
- 22 Šaldymo kamera 0/+6°C, kurioje bus laikomos iš tiekėjų gautos žaliavos (pieno produktai, mėsos gaminiai ir kita (būtinai prisilaikant kiekvienos produktų grupės giminystės);
- 23 Šaldymo kamera -18/-25°C, kurioje bus laikomos iš tiekėjų gautos šaldytos žaliavos (būtinai prisilaikant kiekvienos produktų grupės giminystės);
- 24 Sausų produktų sandėliavimo patalpa, kurioje projektuojami sandėliavimo stelažai;
- 25 Laikina vadovo darbo vieta;

- 26 Personalo persirengimo ir poilsio patalpa, kur numatomos personalo persirengimo spintelės, stalas bei kėdės;
- 27 Techninė patalpa;
- 28 Personalo WC;
- 29 Daržovių valymo ir sandėliavimo patalpa, kurioje bus sumontuoti stelažai daržovių sandėliavimui, automatinė bulvių valymo mašina, giluminė vonia su spaudiminiu dušu ir darbastaliu;
- 30 Pagalbinė patalpa;
- 31 Lankytojų salė, kurioje numatoma atskira zona:
 - g) Patiekalų išdavimo linija, kur projektuojama šaldoma vitrina, marmitai patiekalams, šaldoma vonia šaltiesiems garnyrams, gėrimų šaldytuvas, plautuvė;
- 32 Lankytojų salė.

Virtuvėje, kiekvienoje paminėtoje darbo zonoje bus įrengtos plautuvės, skirtos tos darbo zonos inventoriaus plovimui.

Kiekvienai darbo zonai – konkrečiau darbo stalui yra numatyti darbo grafikai, tam, kad išvengti bei užkirsti kelią bet kokiam žaliavų susikirtimui ar bet kokiai kitai taršai arba ją sumažinti iki reikalaujamo ir priimtino lygio.

Gamybinės patalpos bus valomos ir dezinfekuojamos (taip pat tai apima kiekvieną darbo zoną), ne rečiau kaip vieną kartą per dieną (arba esant būtinybei dažniau, taip pat po kiekvieno proceso, kuris galėtų įtakoti kryžminę taršą). Pagrindinis sanitarinis gamybinių bei salės patalpų valymas numatomas du kartus per 30 darbo dienų (apie tai pažymint monitoringo įrašuose).

Padalinyje bus įdiegta GHPT programa ar kita pasirinkta savireguliacijos sistema, kur visi aprašyti procesai bus registruojami nustatyta tvarka ir dažnumu, bei pasiekiami tikrinantiems asmenims bei institucijoms.

Gamybinių patalpų sienos padengtos keramikinėmis plytelėmis ar kita pasirinkta drėgmei atsparia, nešvarumų nekaupiančia danga, grindys išklotos keramikinėmis neslidžiomis plytelėmis ar kita drėgmei atsparia, neslidžia danga.

Praustuvai rankoms įrengtas šalia įėjimo į gamybines patalpas.

Darbo stalai su plautuvėmis ir įrenginiai, kuriems reikalinga, prie kanalizacijos jungiami per sifonus. Gamybinėse patalpose, indų plovykloje, įrengti technologiniai trapai ir latakai.

Nuo šiluminių technologinių įrenginių ir indų plovimo mašinų nutraukti karštą orą bei garus ir riebalus įrengti vietiniai ištraukiamosios ventiliacijos gaubtai su labirintiniais filtrais ir apšvietimu. Gamybinėse patalpose, koridoriuose apšvietimas bus dalinai natūralus, dalinai dirbtinis, bet nemažiau 500Lx darbo vietoje.

Bus tiekiamas tekantis šaltas bei karštas vanduo.

Visose gamybinėse, sandėliavimo bei pagalbinėse patalpose įrengta vėdinimo sistema, skirta dirbtinai palaikyti reikiamą temperatūrinį režimą nuo (+18°C iki +22°C). Oro viršlėgis patalpose sudarytas taip, kad oro srautai judės priešinga kryptimi, negu juda gaminamos produkcijos srautas.

Darbo dienos eigoje sukaupti ŠGP likučiai bus laikomi šaldiklyje apatinėje lentynoje ir kartą per mėnesį išvežami specializuotos įmonės, kuri užsiima maisto likučių

utilizavimu, pagal iš anksto sudarytą sutartį (taip pat atskiroje talpoje renkamas panaudotas aliejus).

Technologė
Aistė Gricė

HIGIENOS REIKALAVIMAI

Įmonėje darbo metu bus prisilaikoma šių higienos reikalavimų:

- Sustabdomas darbas, įvykus vandentekio tinklų avarijai, nutrūkus karšto, šalto vandens, elektos energijos tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant pagrindinį patalpų valymą, remontą;
- Patalpos bus kasdien valomos drėgnu būdu;
- Patalpose bus palaikoma švara, tvarka;
- Plovimo, riebalų pašalinimo, dezinfekcijos tirpalai bus ruošiami ir naudojami pagal instrukcijas;
- Įmonė bus aprūpinama visa reikalinga technologine įranga, gamybos inventoriu, šaldymo įrengimais, plovimo, riebalų pašalinimo, dezinfekcijos medžiagomis, valymo priemonėmis, o darbuotojai – darbo drabužiais, avalyne;
- Grindys bus lygios, lengvai valomos, atsparios, nepralaidžios vandeniui, sienos šviesios, nepralaidžios vandeniui – lengvai plaunamos. Durys šviesios, atsparios puvimui ir korozijai, lengvai plaunamos ir dezinfekuojamos;
- Darbuotojai, tiesiogiai dirbantys su maistinėmis medžiagomis (liečiantys jų), bus išklause higienos žinių kursą, gaus higienos žinių atestavimo pažymėjimą.

PATALPŲ PAVOJINGUMAS GAISRUI, SPROGIMUI IR APSAUGINĖS PRIEMONĖS

Technologinis procesas gaisrui ir sprogimui nepavojingas. Objekte bus iškabintos priešgaisrinės saugos taisyklės, jame numatomos pirminio gaisro gesinimo priemonės, restorano salėje numatyti priešgaisriniai hidrantai. Pagrindiniai gamybiniai skyriai ir sandėliavimo patalpos pagal jose laikomas medžiagas priskiriamos Cg kategorijai.

APLINKOS APSAUGA

Objektas aplinkos neteršia. Gamybos metu susidariusios maisto atliekos bus surenkamos į vienkartinius, nelaidžius skysčiams maišus ir laikomos specialiuose konteneriuose. Atliekos bus šalinamos kasdien.

Nutraukiamas oras nuo technologinių įrenginių, prieš išmetant į aplinką, apvalomas nuo riebalų aerozolio filtruose, sumontuotuose nutraukimo gaubtuose.

Nutekamieji vandenys iš gamybinių plautuvių ir trapų nuvesti į gamybinių patalpų nutekamųjų vandenų sistemą ir per riebalų gaudyklę sujungti su miesto nutekamaisiais vandenimis. Buitiniai nutekamieji vandenys iš praustuvių ar WC atskirais fekalinųjų nuotekų stovais tiesiogiai pajungti su miesto nutekamaisiais vandenimis.

Įmonėje nėra įrengimų, išskiriančių kenksmingas medžiagas, sukeliančių vibraciją ar viršijančių leistinas triukšmo normas.

Technologė
Aistė Gricė

ĮRENGIMŲ SPECIFIKACIJA

Pozicija	Įrengimo pavadinimas		Matmenys, mm	Galingumas, kW	Įtampa, V	Vnt
1	Platforminės svarstyklės	Kita		0,25	230	1
2	Spinta dokumentams	Baldas	Pagal faktą			1
3	Rašomasis stalas su kėde	Baldas	Pagal faktą			1
4	Valgomasis stalas su kėdėmis	Baldas	Pagal faktą			1
5	Personalo persirengimo spintelė	Kita	600x500x1800			4
6	Plautuvė rankoms	Statybininkai				1
7	Nerūdijančio plieno AISI 304 5 lentynų stelažas	Plienas	1800x500x1900			4
8	Šaldymo kamera minusinė, 100 mm izoliacija, su grindimis, su užuolaidomis, apšvietimu, reguliuojamu judesio davikliu - LED apšvietimas, su užraktu, su į numatytą vietą išnešamu agregatu (atstumą tikslinti). Durys varstomos į dešinę pusę. Durų angos plotis - 800 mm. Dešininė siena bendra su šalia montuojama plusine šaldymo kamera.	Įranga	1600x3600x2450	5	400	1
9	Nerūdijančio plieno AISI 304 5 lentynų stelažas	Plienas	1650x500x1900			6
10	Nerūdijančio plieno AISI 304 4 lentynų stelažas	Plienas	950x500x1700			1
11	Šaldymo kamera plusinė, 100 mm izoliacija, be grindų, su užuolaidomis, apšvietimu, reguliuojamu judesio davikliu - LED apšvietimas, su užraktu, su į numatytą vietą išnešamu agregatu (atstumą tikslinti). Durys varstomos į dešinę pusę. Durų angos plotis - 800 mm.	Įranga	2200x3600x2450	5	400	1
12	Nerūdijančio plieno AISI 304 vežimėlis GN indams. Kreipiančiųjų kiekį ir atstumą tarp kreipiančiųjų prieš užsakymą tikslinti su užsakovu	Plienas				4
13	Planetarinis mikseris 20 ltr (talpos poreikį derinti su užsakovu)	Įranga		1,1	230	1
14	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su plautuve 500x500x300 mm kairėje, su daline lentyna (be lentynos po plautuve - paliekama vieta šiukšliadėžei), su borteliu, su papildomomis kojomis ties stalo viduriu.	Plienas	2100x700x900			1
14a	Maišytuvas su sifonu	Plienas				1
15	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su lentyna ir borteliu, su papildomomis kojomis ties stalo viduriu.	Plienas	1950x700x900			1
16	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su lentyna ir borteliu, su papildomomis kojomis ties stalo viduriu.	Plienas	2200x700x900			1
16a	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama dviguba lentyna, reguliuojamo aukščio	Plienas	2200x300x670			1

16b	Mėsmalė. Našumas 250 kg/val. Variklis 900 aps/min. Mėsmalė 140 aps/min. Pakrovimo angos diametras 52 mm, h - 210 mm. Išmetimo angos diametras 82 mm. Bunkerio matmenys 340x250x50 mm. Padėklo matmenys 300x250x50 mm. Padavimo bunkerio padėklas ir bunkeris pagaminti iš nerūdijančio plieno. Nerūdijančio plieno tvirtinimo detalės. Apsauga nuo perkaitimo. Nuimamas bunkeris valymui. Padavimo bunkerio padėklas. Izoliuotas korpusas.	Įranga	310x490x420	1,1	400	1
17	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su plautuve 500x500x300 mm dešinėje, su daline lentyna (be lentynos po plautuve - paliekama vieta šiukšliadėžei), su borteliu, su papildomomis kojomis ties stalo viduriu.	Plienai	2200x700x900			1
17a	Maišytuvai su sifonu	Plienai				1
17b	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama dviguba lentyna, reguliuojamo aukščio	Plienai	2200x300x670			1
18	Nerūdijančio plieno šaldytuvai su kreipiančiosiomis GN. Temperatūra 0/+8°C. Tinkamas darbui prie aplinkos temperatūros iki +43°C. Pagal poreikį papildomai užsakomos kreipiančiosios skardos.	Įranga	740x800x2100	0,7	230	3
19	Nerūdijančio plieno šaldomas stalas su stalčiais (bloke 3 stalčiai + 1 stalčius virš šaldymo agregato su dugnu + bloke 3 stalčiai + bloke 3 stalčiai). Temperatūros režimas +2+5°C.	Įranga	1720x700x900	0,6	230	3
19a	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama dviguba lentyna, reguliuojamo aukščio	Plienai	1700x300x670			3
20	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su plautuve 500x500x300 mm dešinėje, su daline lentyna (be lentynos po plautuve - paliekama vieta šiukšliadėžei), su borteliu.	Plienai	1150x700x900			1
20a	Maišytuvai su sifonu	Plienai				1
20b	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama dviguba lentyna, reguliuojamo aukščio	Plienai	1150x300x670			1
21	Nerūdijančio plieno šaldiklis su kreipiančiosiomis GN. Temperatūra -18/-25°C. Tinkamas darbui prie aplinkos temperatūros iki +43°C. Pagal poreikį papildomai užsakomos kreipiančiosios skardos.	Įranga	740x800x2100	0,7	230	1
22	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su plautuve 500x500x300 mm dešinėje, su daline lentyna (be lentynos po plautuve - paliekama vieta šiukšliadėžei), su borteliu, su papildomomis kojomis ties stalo viduriu.	Plienai	1950x700x900			1

22a	Maišytuvas su sifonu	Plienas				1
22b	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama dviguba lentyna, reguliuojamo aukščio	Plienas	1950x300x670			1
23	Programuojama elektrinė konvekcinių garo krosnis. Talpa - 10 GN1/1. Automatinė plovimo sistema. Daugiataškė temperatūros nustatymo adata. Papildomas rankinis garų įpurškimas. Reguliuojamas ventiliatoriaus greitis su reversu. USB jungtis. Integruotas plovimo dušas. Durų vyriai dešinėje. Stovas komplekte.	Įranga	1000x800	17	400	2
24	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas/neutralus intarpas su lentyna, su borteliu	Plienas	250x730x900			1
25	Elektrinė gruzdintuvė 2x12 ltr. Dviejų krepšelių. Stovas komplekte.	Įranga	800x730x900	14	400	1
26	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas/neutralus intarpas su lentyna, be bortelio	Plienas	1580x300x900			1
27	Elektrinė paverčiama keptuvė. Talpa 80 ltr. Elektrinis pavertimas. Infraraudonųjų spindulių kaitinimo elementai. Reguliuojama darbo temperatūra 120 °C iki 300 °C.	Įranga	800x730x900	15	400	1
28	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas/neutralus intarpas su lentyna, su borteliu	Plienas	500x730x900			1
29	Indukcinė viryklė 4 lankainių. Stovas komplekte.	Įranga	800x730x900	16	400	2
30	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas/neutralus intarpas su lentyna, su borteliu	Plienas	300x730x900			1
31	Nerūdijančio plieno AISI 304 centrinis dėžutės formos garų surinkimo gaubtas su labirintiniais filtrais, liuminescenciniu dengtu apšvietimu. Gali būti jungiamas (rekomenduojama) į vieną tūrį su šalia montuojamu gaubtu.	Plienas	2600x2300x450	0,25	230	1
32	Nerūdijančio plieno AISI 304 centrinis dėžutės formos garų surinkimo gaubtas su labirintiniais filtrais, liuminescenciniu dengtu apšvietimu. Gali būti jungiamas (rekomenduojama) į vieną tūrį su šalia montuojamu gaubtu.	Plienas	1500x2300x450	0,25	230	1
33	Šildomas vežimėlis. Talpa 10 GN 1/1 65 mm. Reguliuojama darbinė temperatūra +30 +85°C. Ratukai.	Įranga	583x704x1194	1,5	230	2
34	Nerūdijančio plieno AISI 304 aptarnavimo vežimėlis 2 lentynų. 4 ratukai, 2 iš jų blokuojami.	Plienas	765x585x900			4
35	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su lentyna (300 mm nuo priekio atitraukta lentyna), su borteliu	Plienas	1250x700x900			1
36	Nerūdijančio plieno AISI 304 plovimo vonia su sieteliu atliekoms	Plienas	1200x600x900			1

36a	Spaudiminis apiplovimo dušas su sifonu	Plienas				1
37	Nerūdijančio plieno AISI 304 5 lentynų stelažas, atstumas tarp apatinės lentynos ir antros - 500 mm, 1 apatinė lentyna strypinė	Plienas	1250x600x2100			2
38	Metalinė spinta valymo priemonėms ir inventoriui	Kita	800x500x1800			2
39	Nerūdijančio plieno AISI 304 5 lentynų stelažas	Plienas	1250x500x1900			1
40	Nerūdijančio plieno AISI 304 5 lentynų stelažas	Plienas	1900x600x1900			1
41	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su plautuve 400x400x250 mm kairėje, su daline lentyna (be lentynos po plautuve - paliekama vieta šiukšliadėžei), su borteliu	Plienas	1900x600x900			1
41a	Maišytuvas su sifonu	Plienas				1
41b	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama dviguba lentyna, reguliuojamo aukščio	Plienas	1900x300x670			1
42	Nerūdijančio plieno AISI 304 darbo stalas su lentyna ir borteliu	Plienas	1900x600x900			1
42a	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama dviguba lentyna, reguliuojamo aukščio	Plienas	1900x300x670			1
43	Universalus indų dispenseris neutralus, skirtas laikyti apvalius ir stačiakampius indus, kurių diametras arba kraštų ilgis 80-280 mm.	Plienas	750x510x900			3
44	Nerūdijančio plieno AISI 304 5 lentynų stelažas	Plienas	1150x500x1900			2
45	Nerūdijančio plieno AISI 304 stalas prie indaplovės be lentynos (paliekama vieta frontalinės indaplovės montavimui). Užkabinimas dešinėje	Plienas	1100x740x900			1
45a	Frontalinė indų plovimo mašina. Kasetės dydis 500x500 mm. Našumas iki 60 kasečių per valandą	Įranga	600x680x860	6,7	400	1
45b	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama lentyna indaplovės kasetėms	Plienas	1100			1
46	Kupolinė indų plovimo mašina. Kasetės dydis 500x500 mm. Našumas iki 80 kasečių per valandą	Įranga	720x735x1445/180	9,9	400	1
46a	Nerūdijančio plieno AISI 304 ventiliacijos gaubtas, dėžutės formos, priesienis, be labirintinių filtrų, be apšvietimo	Plienas	1000x1000x450			1
47	Nerūdijančio plieno AISI 304 stalas prie indaplovės su plautuve, su skylė atliekoms, su lentyna, su sieteliu atliekoms komplekte. Užkabinimas kairėje.	Plienas	1200x740x900			1
47a	Spaudiminis apiplovimo dušas su sifonu	Plienas				1
48	Nerūdijančio plieno AISI 304 vežimėlis padėklams. Kreipiančiųjų kiekį, atstumą tarp kreipiančiųjų ir padėklų dydį prieš užsakymą tikslinti su užsakovu	Plienas				3
49	Įmontuojamas šaldomas vandens dispenseris 1 čiaupo. Našumas 40 ltr/val.	Įranga	330x400x150	0,5	230	1

50	Mikrobangų krosnelė	Įranga		1,5	230	1
51	Šaldoma savitarnos vitrina	Įranga	990x735x1344	0,61	230	1
52	Į stalviršį įmontuojamas šildomas savitarnos marmitas 4 x GN1/1	Įranga	1424x600	2	230	1
53	Į stalviršį įmontuojamas šildomas savitarnos marmitas 3 x GN1/1	Įranga	1099x600	2	230	1
54	Į stalviršį įmontuojamas šaldomas savitarnos marmitas 1 x GN1/1	Įranga	452x600	0,36	230	1
55	Kasos aparatas	Kita		0,25	230	1
56	Gėrimų šaldytuvas	Įranga	600x600x2000	0,5	230	1
57	Kavos aparatas automatinis	Kita		3	230	1
58	Baro plautuvė	Baldas				2
59	Nerūdijančio plieno AISI 304 4 lentynų stelažas	Plienas	1300x700x1900			2
60	Bulvių valymo mašina. Užkrovimas 10 kg. Našumas iki 300 kg/valandą. Laikmatis. Pulsavimo funkcija.	Įranga	442x686x945	0,75	400	1
61	Nerūdijančio plieno AISI 304 stalas su plovimo vonia 800x500 mm dešinėje, su sieteliu atliekoms	Plienas	1700x700x900			1
61a	Spaudiminis apiplovimo dušas su sifonu	Plienas				1
61b	Nerūdijančio plieno AISI 304 pakabinama dviguba lentyna, reguliuojamo aukščio	Plienas	800x300x670			1
62	Ištraukiama plovimo žarnos ritė	Kita				2

Bendras elektrinis galingumas, kW 143,62

Pastabos: 1. Į specifikaciją neįtraukta kt. smulki įranga.

2. Specifikacijoje pateikiami preliminarūs įrengimų ir plieno gaminių matmenys ir kt. techniniai

3. Prieš vykdant užsakymą, įrangos tiekėjas privalo patikslinti įrangos/plieno gaminių matmenis objekte, įsivertinti jų įnešimo ir sumontavimo galimybes, kai kurie stelažai gali būti surenkami montavimo metu, gaubtai gali būti gaminami segmentais ir sujungiami montavimo

4. Jeigu nėra numatytas bendra vandens filtravimo sistema, prie kiekvieno įrengimo, jungiamo prie vandens privalo būti numatytas atskiras vandens nukaklintojas.

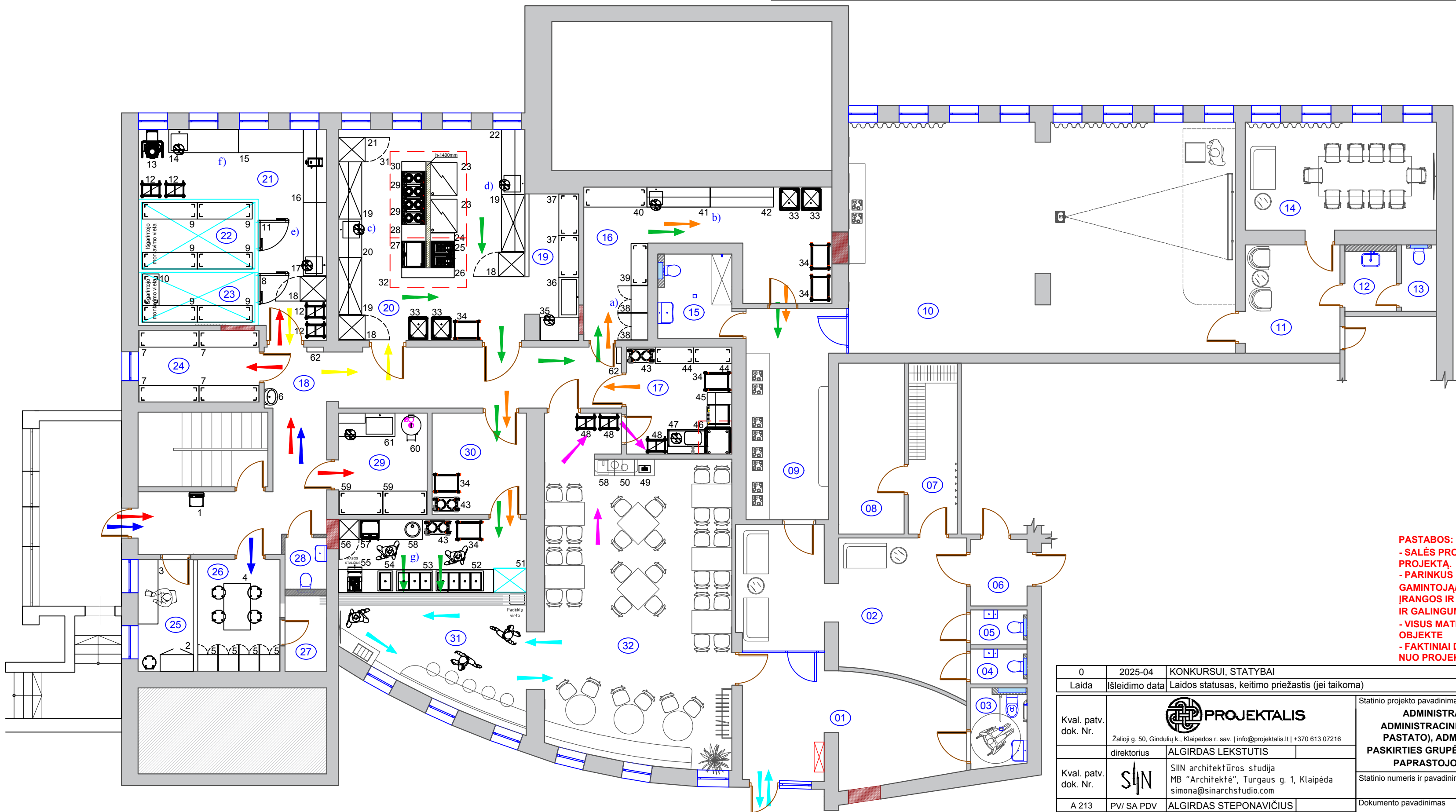
Projekto vadovė - technologė
Aistė Gricė

Gamybiniai srautai



- ➔ Patiekalų judėjimas
➔ Nešvarūs indai
➔ Švarūs indai
➔ Personalias
➔ Žaliavos
➔ Pusgaminiai
➔ Lankytojai

PATALPŲ EKSPLIKACIJA:

Eil.Nr.	Patalpos pavadinimas	Plotas m²	Eil.Nr.	Patalpos pavadinimas	Plotas m²
01	Bistro vestibulius	21,60	19	Gamybinio inventoriaus plovimo ir laikymo patalpa	7,91
02	Konferencijų vestibulius	26,90	20	Virtuvė:	34,58
03	Lankytojų ŽN WC	4,00		c) karštų patiekalų ruošimo zona;	
04	Lankytojų WC	1,77		d) šaltų patiekalų ir desertų ruošimo zona	
05	Lankytojų WC	1,77	21	Pusgaminių ruošimo patalpa:	21,77
06	Techninė patalpa	3,38		e) mėsos/žuvies pusgaminių ruošimo zona;	
07	Lankytojų drabužinė	7,55		f) miltinių pusgaminių ruošimo zona	
08	Techninė patalpa	10,17	22	Šaldymo kamera 0/+6°C	6,80
09	Patiekalų išdavimo konferencijoms patalpa	16,53	23	Šaldymo kamera -18/-25°C	5,10
10	Lankytojų salė (konferencijų salė)	80,05	24	Sausų produktų sandėliavimo patalpa	7,78
11	Tambūras	9,27	25	Laikina vadovo darbo vieta	5,59
12	Lankytojų WC tambūras	3,10	26	Personalo persirengimo ir poilsio patalpa	8,34
13	Lankytojų WC	2,10	27	Techninė patalpa	2,85
14	Lankytojų salė	18,66	28	Personalo WC	1,94
15	Lankytojų WC	5,70	29	Daržovių valymo ir sandėliavimo patalpa	8,13
16	Pagalbinė patalpa:	23,07	30	Pagalbinė patalpa	8,63
	a) valymo priemonių ir inventoriaus laikymo zona;		31	Lankytojų salė:	29,80
	b) pagalbinė zona konferencijoms			g) patiekalų išdavimo linija	
17	Salės indų plovimo patalpa	10,19	32	Lankytojų salė	54,30
18	Koridorius	36,58			
Viso:					485.91



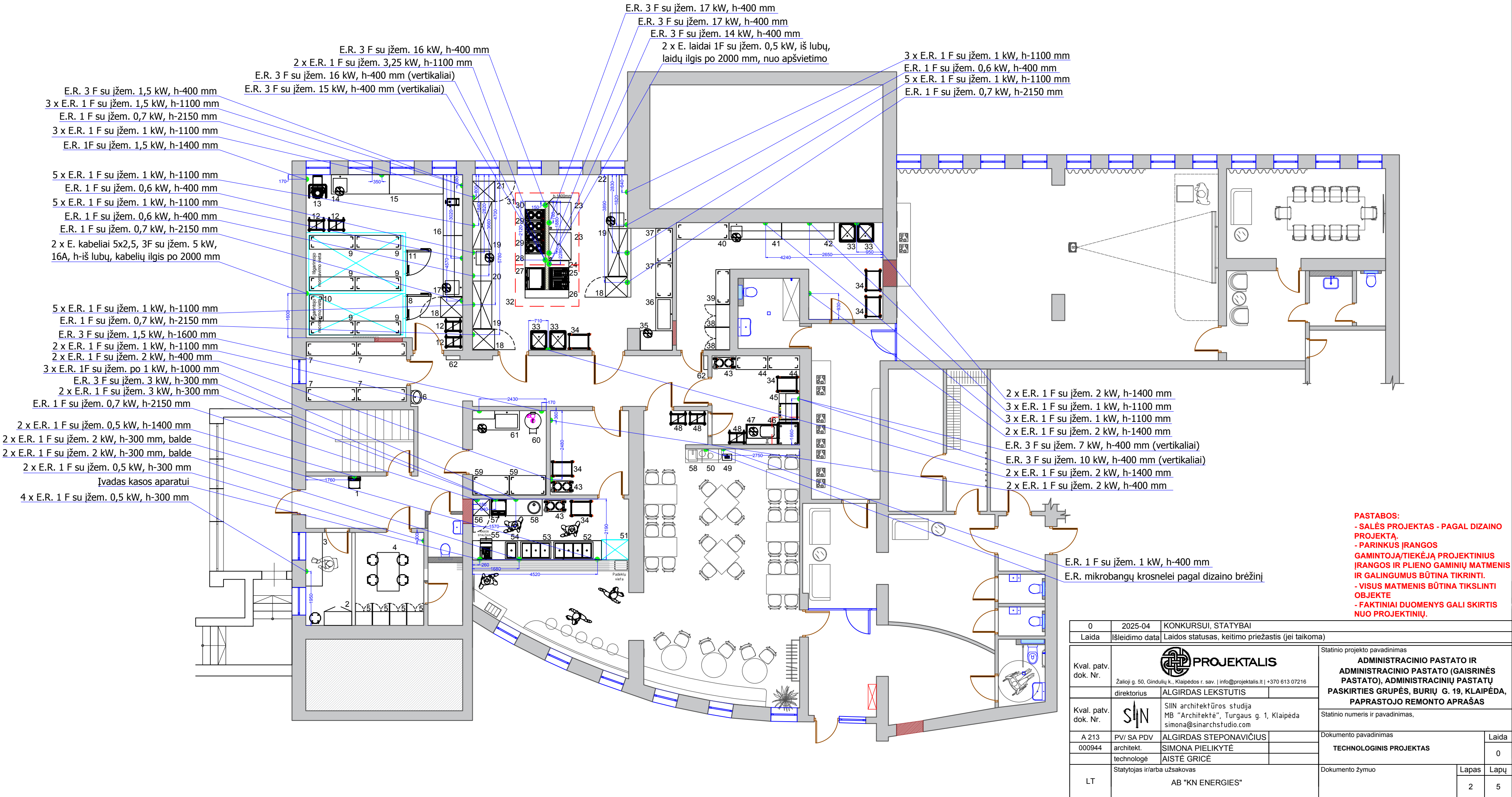
PASTABOS:
- SALĖS PROJEKTAS - PAGAL DIZAINO PROJEKTĄ.
- PARINKUS ĮRANGOS GAMINTOJĄ/TIEKĖJĄ PROJEKTO INŽINIERIS IR PLIENO GAMINIŲ MATMENIS IR GALINGUMUS BŪTINA TIKSLINTI OBJEKTE.
- VISUS MATMENIS BŪTINA TIKSLINTI OBJEKTE.
- FAKTINIAI DUOMENYS GALI SKIRTIS NUO PROJEKTO INŽINIERIO.

0	2025-04	KONKURSUI, STATYBAI
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas, keitimo priežastis (jei taikoma)
Kval. patv. dok. Nr.	 PROJEKTALIS Žalioji g. 50, Gindulių k., Klaipėdos r. sav. info@projektalis.lt +370 613 07216	Statinio projekto pavadinimas ADMINISTRACINIO PASTATO IR ADMINISTRACINIO PASTATO (GAISRINĖS PASTATO), ADMINISTRACINIŲ PASTATŲ PASKIRTIES GRUPĖS, BURIŲ G. 19, KLAIPĖDA, PAGRASOJO REMONTO APRAŠAS
Kval. patv. dok. Nr.	 SIN SIN architektūros studija MB "Architektė", Turgaus g. 1, Klaipėda simona@sinarchstudio.com	Statinio numeris ir pavadinimas
A 213 000944	PV/ SA PDV architekt. technologė	ALGIRDAS STEPONAVIČIUS SIMONA PIELIKYTĖ AISTĖ GRICĖ
LT	Statytojas ir/arba užsakovas AB "KN ENERGIES"	Dokumento žymuo Lapas Lapų
		0 1 5

ELEKTROS ĮVADAI:

Pastabos:
1) elektros įvadai nenurodyti vandens boileriui, vandens filtrui (jei tokie numatomi), lankytojų salėje, muzikos aparatūrai ir bendram apšvietimui, kasoms ir pan.;
2) stabilius stovelius, spec. lovelius rozetėms tiekia ir montuoja elektros darbų įmonė;
3) visos rozetės ir trifazių įrengimų šakutės turi būti hermetinės (IP 65 arba IP 67) su dangteliais;
4) elektros grupių paskirstymo ir gamybinių patalpų apšvietimo projektus paruošia elektros darbų įmonė, suderina su užsakovu;
5) projekte nėra įtrauktos silpnos srovės;
6) rekomenduojama vienfazės el.rozetės daryti įleidžiamas (ne virštinkines), jeigu tai leidžia parinkta IP klasė.

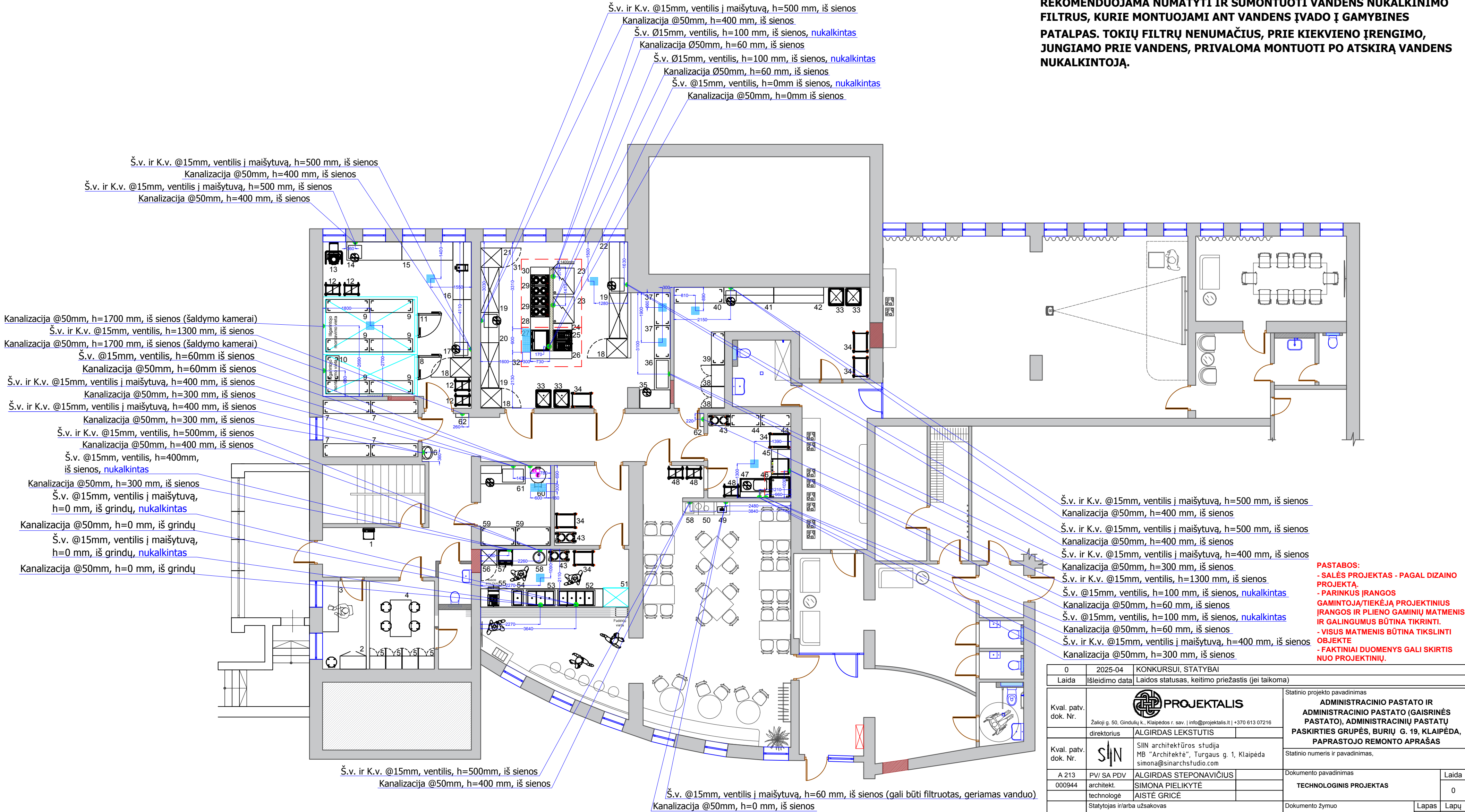
IŠNAŠUOSE NURODYTA GALIA NĖRA SUMINĖ ĮVADŲ GALIA (jei nurodoma 5 x E.R. 1 F su įžem. 1 kW, reiškia turi būti įrengiamos 5 elektros rozetės po 1 kW).



VANDENS IR KANALIZACIJOS ĮVADAI:

- Pastabos:
- 1) vandens ir kanalizacijos įvadai nenurodyti WC;
 - 2) rekomenduojama montuoti nerūdijančio plieno, didelio vandens pralaidumo trapus ir latakus, esant galimybei - su kvapų sklendėmis ar kt. kvapų sulaikymo sprendimu;
 - 3) nuotekų sistema turi būti atspari aukštai temperatūrai (95°C);
 - 4) rekomenduojama vandens ir kanalizacijos įvadus daryti įleidžiamus (ne virštinkinius), jeigu tai leidžia galimybės;
 - 5) įrangai reikalingas vandens slėgis 2-4 Bar;
 - 6) visi trapai PRIVALO BŪTI SU NUOLYDŽIAIS;
 - 7) trapai ir latakai brėžinyje žymimi - ■.

REKOMENDUOJAMA NUMATYTI IR SUMONTUOTI VANDENS NUKALKINIMO FILTRUS, KURIE MONTUOJAMI ANT VANDENS ĮVADO Į GAMYBINES PATALPAS. TOKIŲ FILTRŲ NENUMAČIUS, PRIE KIEKVIENO ĮRENGIMO, JUNGIAMO PRIE VANDENS, PRIVALOMA MONTUOTI PO ATSKIRĄ VANDENS NUKALKINTOJĄ.



PASTABOS:
- SALĖS PROJEKTAS - PAGAL DIZAINO PROJEKTĄ.
- PARINKUS ĮRANGOS GAMINTOJĄ/TIEKĖJĄ PROJEKTO INŽINIERIS IR PLIENO GAMINIŲ MATMENIS IR GALINGUMUS BŪTINA TIKSLINTI OBJEKTE
- VISUS MATMENIS BŪTINA TIKSLINTI OBJEKTE
- FAKTINIAI DUOMENYS GALI SKIRTIS NUO PROJEKTO INŽINIERIO.

0	2025-04	KONKURSUI, STATYBAI
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas, keitimo priežastis (jei taikoma)
Statinio projekto pavadinimas		
ADMINISTRACINIO PASTATO IR ADMINISTRACINIO PASTATO (GAISRINĖS PASTATO), ADMINISTRACINIŲ PASTATŲ PASKIRTIES GRUPĖS, BURIŲ G. 19, KLAIPĖDA, PAPRASTOJO REMONTO APRAŠAS		
Statinio numeris ir pavadinimas,		
Dokumento pavadinimas		
TECHNOLOGINIS PROJEKTAS		
Laida		
0		
Dokumento žymuo		
Lapas		
Lapų		
3		
5		

VENTILIACIJOS ĮVADAI:

Pastabos


- 1) dėžutės formos ventiliacijos gaubtai turi būti pakabinti ne žemiau kaip 1950 mm aukštyje nuo grindų iki apatinės ventiliacijos gaubto dalies, tikslus gaubtų aukščius tikslinti pagal pasirinktą įrangą;
- 2) ventiliacijos gaubtus kabina juos pardavusi įmonė, pajungia - vent. sistemą montuojanti įmonė;
- 3) gamybinėse patalpose privalo būti įrengta mechaninė paduodamo/ištraukiamo oro ventiliacija, remiantis Statybos techniniu reglamentu;
- 4) turi būti užtikrinama aplinkos temperatūra ne aukštesnė kaip +28°C, o patalpų santykinė drėgmė ne daugiau kaip 75%.

3 x ventiliacijos gaubto angos po Ø400 mm, h-2600 mm nuo grindų, rekomend. bendras visoms angoms ištr. oro kiekis 4400 m3/val.

2 x ventiliacijos gaubto angos po Ø400 mm, h-2600 mm nuo grindų, rekomend. bendras visoms angoms ištr. oro kiekis 3800 m3/val.

Ventiliacijos gaubto anga @250 mm, h-2600 mm nuo grindų, rekomend. ištr. oro kiekis 600 m3/val.

- PASTABOS:
- SALĖS PROJEKTAS - PAGAL DIZAINO PROJEKTĄ.
 - PARINKUS ĮRANGOS GAMINTOJĄ/TIEKĖJĄ PROJEKTEINIS ĮRANGOS IR PLIENO GAMINIŲ MATMENIS IR GALINGUMUS BŪTINA TIKSLINTI OBJEKTE
 - VISUS MATMENIS BŪTINA TIKSLINTI OBJEKTE
 - FAKTINIAI DUOMENYS GALI SKIRTIS NUO PROJEKTOINŲ.



0	2025-04	KONKURSUI, STATYBAI	
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas, keitimo priežastis (jei taikoma)	
Kval. patv. dok. Nr.			Statinio projekto pavadinimas
	Žalioji g. 50, Gindulių k., Klaipėdos r. sav. info@projektalis.lt +370 613 07216		ADMINISTRACINIO PASTATO IR ADMINISTRACINIO PASTATO (GAISRINĖS PASTATO), ADMINISTRACINIŲ PASTATŲ PASKIRTIES GRUPĖS, BURIŲ G. 19, KLAIPĖDA, PAPERASTOJO REMONTO APRAŠAS
Kval. patv. dok. Nr.	direktorius		Statinio numeris ir pavadinimas
	MB "Architektė", Turgaus g. 1, Klaipėda simona@sinarchstudio.com		
A 213 000944	PV/ SA PDV		Dokumento pavadinimas
	architekt.		TECHNOLOGINIS PROJEKTAS
LT	technologė		Dokumento žymuo
	Statytojas ir/arba užsakovas		Lapas
AB "KN ENERGIES"			Lapų
			4 5

- 1) virtuvės sienos klijuojamos plytelėmis iki lubų, pertvaros daromos iš gipso kartono. Gamybinių patalpų sienų kampai dengiami nerūdijančio plieno kamuočiais iki lubų;
- 2) visų technologinių patalpų dangų betono siūlės užpildomos elastinga danga, pvz. (Acrylicon sistemų derva "Flexible"). Liejama 3-4 mm storio Akrilinė danga pvz. („Acrylicon Décor System“). Skidimo klasė R11. Spalva (įvairiaspalvė) pasirenkama Užsakovo. Grindų ir apatinės sienų dalies drėgmės izoliacija BŪTINA;
- 3) apšvietimą projektuojančios įmonės paruoštas gamybinių patalpų apšvietimo projektas derinamas su užsakovu, darbai vykdomi tik gavus patvirtinimą. Apšvietumas turi būti ne mažesnis, kaip 500Lx;
- 4) turi būti montuojamos maisto pramonei tinkamos, smūgiams atsparios durys;
- 5) darbo eigoje matmenims keičiantis, prašau informuoti.

ŠALDYMO KAMERŲ VIETA

PASTABOS:

- SALĖS PROJEKTA.
- PARINKUS GAMINTOJA/IRANGOS IR GALINGUM
- VISUS MATAI OBJEKTE
- FAKTINIAI DNUO PROJEK

0	2025-04	KONKURSUI, STATYBAI
Laida	Išleidimo data	Laidos statusas, keltimo priežastis (jei taikoma)
Kval. patv. dok. Nr.	 PROJEKTALIS Žalioji g. 50, Gindulių k., Klaipėdos r. sav. info@projektalis.lt +370 613 07216	
direktorius	ALGIRDAS LEKSTUTIS	
Kval. patv. dok. Nr.	 SIN architektūros studija MB "Architektė", Turgaus g. 1, Klaipėda simona@sinarchstudio.com	
A 213	PV/ SA PDV	ALGIRDAS STEPONAVIČIUS

Statinio projekto pavadinimas: ADMINISTRACINIO PASTATO, ADMINISTRACINIO PASKIRTIES GRUPĖS PASTATO

Statinio numeris ir pavadinimas: ...

Dokumento pavadinimas: ...

PASTABOS:

- SALĖS PROJEKTAS - PAGAL DIZAINO PROJEKTĄ.
- PARINKUS ĮRANGOS GAMINTOJĄ/TIEKĖJĄ PROJEKTEINIUŠ ĮRANGOS IR PLIENO GAMINIŲ MATMENIS IR GALINGUMUS BŪTINA TIKRINTI.
- VISUS MATMENIS BŪTINA TIKSLINTI OBJEKTE
- FAKTINIAI DUOMENYS GALI SKIRTIS NUO PROJEKTOJINIŲ.

0	2025-04	KONKURSUI, STATYBAI		
Laida	Įsleidimo data	Laidos statusas, keitimo priežastis (jei taikoma)		
Kval. patv. dok. Nr.		PROJEKTALIS		Statinio projekto pavadinimas ADMINISTRACINIO PASTATO IR ADMINISTRACINIO PASTATO (GAISRINĖS PASTATO), ADMINISTRACINIŲ PASTATŲ PASKIRTIES GRUPĖS, BURIŲ G. 19, LAIPĖDA, PAPRASTOJO REMONTO APRAŠAS
	Žalioji g. 50, Gindulių k., Klaipėdos r. sav. info@projektalis.lt +370 613 07216			Statinio numeris ir pavadinimas,
	direktorius	ALGIRDAS LEKŠTUTIS		
Kval. patv. dok. Nr.		SIN architektūros studija MB "Architektė", Turgaus g. 1, Klaipėda simona@sinarchstudio.com		Statinio numeris ir pavadinimas,
A 213 000944	PV/ SA PDV architekt.	ALGIRDAS STEPONAVICIUS		Dokumento pavadinimas TECHNOLOGINIS PROJEKTAS
	technologė	AISTĖ GRICĖ		Laida 0
LT	Statytojas ir/arba užsakovas AB "KN ENERGIES"			Dokumento žymuo Lapas 5 Lapų 5