

Dofinansowane przez Unię Europejską – NextGenerationEU



**Gmina Kolno**  
**11-311 Kolno 33**  
woj. warmińsko-mazurskie  
NIP 7393841578  
REGON 510743172  
e-mail: [sekretariat@kolno-gmina.pl](mailto:sekretariat@kolno-gmina.pl)  
<http://bip.kolno-gmina.pl>

Kolno, 01-04-2026 r.

## WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ Nr 1

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Numer sprawy: **BGK.271.1.1.2026.**

Nazwa zadania: **Klub Dziecięcy Gminy Kolno.**

W odpowiedzi na skierowane zapytania dotyczące treści Specyfikacji Warunków Zamówienia Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) wyjaśnia poniżej treść zapytań:

1. Uprzejmie prosimy o przesunięcie terminu zakończenia realizacji do końca 2026 roku.

**Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje termin zamówienia z uwagi na fakt, że inwestycja realizowana jest w ramach otrzymanego dofinansowania z KPO, którego termin rozliczenia upływa dnia 31.08.2026 r.**

2. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o udzielenie informacji, czy Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia Wykonawcy. Obecnie warunek ten odnosi się do robót budowlanych polegających na przebudowie, budowie lub dobudowie budynku użyteczności publicznej. W związku z powyższym prosimy o rozważenie możliwości jego modyfikacji poprzez rozszerzenie zakresu na roboty budowlane dotyczące budynków bez ograniczenia ich przeznaczenia użytkowego, tj. bez wskazania wyłącznie na budynki użyteczności publicznej.

**Odpowiedź: Zamawiający zmienia zapis w zakresie spełnienia warunków dotyczących doświadczenia, który otrzymuje brzmienie: „Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi wykaz min. 1 (jednej) roboty budowlanej polegającej na budowie, przebudowie lub rozbudowie budynku o minimalnej powierzchni zabudowy 200 m<sup>2</sup> o wartości nie mniejszej niż 2 500 000,00 w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich rodzaju, wartości, daty i miejsca wykonania, oraz podmiotów, na rzecz których roboty te**





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



KRAJOWY  
PLAN  
ODBUROWY

Dofinansowane przez Unię Europejską – NextGenerationEU

zostały wykonane oraz załączenie dowodów określających czy te roboty budowlane zostały wykonane należycie, w szczególności informacji o tym czy roboty zostały wykonane, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego roboty budowlane zostały wykonane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne odpowiednie dokumenty”

3. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o udzielenie informacji, czy Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany warunków udziału w postępowaniu w zakresie wymaganej wartości robót budowlanych. Obecnie Zamawiający wymaga wykazania się realizacją robót o wartości co najmniej 2 500 000 zł. W związku z powyższym prosimy o rozważenie możliwości obniżenia tego wymogu do poziomu 1 500 000 zł w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert.

**Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy w SWZ.**

4. Proszę o udostępnienie pełnego zestawienia wyposażenia, jakie jest wymagane od Wykonawcy, wraz z opisem oraz zdjęciami poglądowymi. Opis zawarty w przedmiarze robót oraz dokumentacji jest niewystarczający do dokonania prawidłowej oceny.

**Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, iż zakres zamówienia należy określać na podstawie całości dokumentacji projektowej, w tym części opisowej, rysunkowej oraz przedmiaru robót, z zastrzeżeniem, że przedmiar robót ma charakter pomocniczy.**

Dokumentacja projektowa obejmuje elementy stanowiące wyposażenie trwale związane z obiektem budowlanym oraz jego instalacjami, a także wyposażenie technologiczne wynikające z odrębnych opracowań branżowych, niezbędne do użytkowania obiektu zgodnie z jego przeznaczeniem.

**W szczególności, lecz nie wyłącznie, zakres ten obejmuje:**

- wyposażenie sanitarne wraz z armaturą oraz elementami montowanymi na stałe (w tym m.in. lustra, dozowniki do mydła, podajniki papieru toaletowego, podajniki ręczników papierowych, uchwyty i poręcze przy urządzeniach sanitarnych, w tym przy miskach ustępowych – również dostosowanych dla osób z niepełnosprawnościami),
- elementy zaplecza kuchennego w zakresie zabudów stałych, przyłączy instalacyjnych oraz wyposażenia technologicznego określonego w dokumentacji technologii,
- zabudowy meblowe przewidziane w dokumentacji jako elementy stałe (w tym zabudowa meblowa w pomieszczeniu socjalnym o długości ok. 1,80 mb),
- elementy instalacji wewnętrznych wraz z ich zakończeniami (w tym osprzęt instalacyjny oraz urządzenia instalacyjne).

**Zakres dokumentacji projektowej nie obejmuje wyposażenia ruchomego, w szczególności:**

- mebli dziecięcych (stoły, krzesła, regały),
- wyposażenia sal pobytu dzieci i pomieszczeń dydaktycznych,



Ministerstwo Rodziny,  
Pracy i Polityki Społecznej

Dofinansowane przez Unię Europejską – NextGenerationEU

- wyposażenia szatni, pomieszczeń biurowych i socjalnych w zakresie elementów wolnostojących,
- zabawek, pomocy dydaktycznych,
- koszy na odpady oraz innych elementów przestawnych,  
z zastrzeżeniem, iż powyższe wyłączenie nie dotyczy wyposażenia technologicznego zaplecza kuchennego, które zostało określone w dokumentacji projektowej i stanowi element przedmiotu zamówienia, niezależnie od jego charakteru (stałego lub przestawnego).

Zamawiający wskazuje, iż dokumentacja projektowa nie zawiera szczegółowego zestawienia wyposażenia ruchomego ani materiałów poglądowych (np. zdjęć), gdyż elementy te nie stanowią przedmiotu zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w ofercie wszystkich elementów wynikających wprost z dokumentacji projektowej oraz zasad wiedzy technicznej, przyjmując standardowe rozwiązania materiałowe i wykonawcze dla obiektów tego typu, w zakresie objętym projektem.

5. Proszę o uzupełnienie dokumentacji o zdjęcia poglądowe oraz szczegółowy opis techniczny wyposażenia zaplecza kuchennego.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyjaśnia, iż dokumentacja projektowa obejmuje opracowanie technologii zaplecza kuchennego, określające układ funkcjonalny pomieszczeń oraz zakres wyposażenia technologicznego.

Zgodnie z przyjętymi założeniami projektowymi, zaplecze kuchenne funkcjonuje w systemie cateringu zewnętrznego i nie obejmuje przygotowywania ani obróbki termicznej posiłków, a jedynie ich porcjowanie, wydawanie oraz zmywanie naczyń .

Zakres wyposażenia technologicznego został jednoznacznie określony w dokumentacji projektowej, w tym w opracowaniu technologii oraz na rysunku T-01, i obejmuje w szczególności:

- stoły robocze, półki i regały,
- zlewy i umywalki wraz z armaturą oraz elementami higienicznymi,
- urządzenia pomocnicze (m.in. lodówka podblatowa, warnik, podgrzewacz do butelek, sterylizator),
- zmywarko-wyparzkę wraz z wyposażeniem towarzyszącym,
- szafę przelotową, wózek transportowy oraz elementy pomocnicze .

Dokumentacja projektowa nie przewiduje wyposażenia charakterystycznego dla kuchni właściwej, w szczególności urządzeń do przygotowywania i obróbki termicznej posiłków (np. kuchni, pieców, okapów technologicznych).

Jednocześnie Zamawiający wskazuje, iż dokumentacja technologiczna nie określa szczegółowych parametrów materiałowych wyposażenia (np. gatunku stali, grubości elementów), natomiast określa wymagania funkcjonalne i higieniczno-sanitarne. W związku z powyższym należy przyjąć rozwiązania materiałowe standardowe dla obiektów tego typu, spełniające wymagania przepisów sanitarnych oraz zasad systemu

Dofinansowane przez Unię Europejską – NextGenerationEU

**HACCP, w szczególności w zakresie powierzchni gładkich, nienasiąkliwech, łatwych do utrzymania w czystości i odpornych na działanie środków dezynfekujących .**

**Zamawiający nie przewiduje udostępnienia dodatkowych materiałów poglądowych (np. zdjęć), gdyż zakres wyposażenia został jednoznacznie określony w dokumentacji projektowej.**

**Wyceny należy dokonać w oparciu o dokumentację projektową, w tym opracowanie technologii zaplecza kuchennego.**

6. Proszę o wyjaśnienie liczby ławek, które należy uwzględnić w wycenie – zgodnie z projektem technicznym oraz przedmiarem robót są to 2 sztuki, natomiast STWiOR – 4 sztuki (2 sztuki na placu zabaw oraz 2 sztuki przy budynku).

**Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, iż w przypadku rozbieżności pomiędzy dokumentacją projektową, STWiOR oraz przedmiarem robót, nadrzędne znaczenie ma dokumentacja projektowa.**

**Zgodnie z projektem technicznym należy przyjąć łączną liczbę 2 sztuk ławek, w tym: 1 sztuka przy głównym wejściu do budynku oraz 1 sztuka w obrębie placu zabaw.**

**Wyceny należy dokonać w oparciu o dokumentację projektową.**

7. Proszę o doprecyzowanie rodzaju płyt betonowych, jakie należy przyjąć do wyceny tarasu i dojścia do placu zabaw:

- W przedmiarze robót wskazano płyty betonowe o wymiarach 50x50x7 cm,
- W opisie str. 14 przewidziano nawierzchnie utwardzone z betonowych płyt chodnikowych w systemie modułowym (formaty 60x40 cm, 40x40 cm, 20x40 cm), układane naprzemiennie i betonowe płyty chodnikowe o grubości 5 cm.
- Rys. D-04 przekrój konstrukcyjny płyty chodnikowe o grubości 5 cm.

**Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, iż w przypadku rozbieżności pomiędzy przedmiarem robót a dokumentacją projektową, nadrzędne znaczenie mają zapisy dokumentacji projektowej, w szczególności części rysunkowej oraz opisowej.**

**Zgodnie z dokumentacją projektową należy przyjąć nawierzchnię z betonowych płyt chodnikowych o grubości 5 cm, układanych w systemie modułowym, zgodnie z częścią opisową projektu oraz rozwiązaniami przedstawionymi na rysunkach.**

**Zapisy przedmiaru robót mają charakter pomocniczy i nie stanowią podstawy do określenia parametrów materiałowych.**

**Projektowana nawierzchnia stanowi nawierzchnię pieszą, przeznaczoną do użytkowania przez dzieci i personel obiektu, bez obciążeń ruchem pojazdów. Przyjęta grubość płyt 5 cm jest właściwa dla tego rodzaju zastosowania, przy założeniu wykonania nawierzchni zgodnie z projektowaną konstrukcją warstw oraz zasadami wiedzy technicznej.**

**Jednocześnie Zamawiający wskazuje, iż należy stosować materiały przeznaczone do zastosowań zewnętrznych, spełniające wymagania w zakresie trwałości, mrozoodporności, antypoślizgowości oraz bezpieczeństwa użytkowania.**

**Wyceny należy dokonać w oparciu o dokumentację projektową.**



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



KRAJOWY  
PLAN  
ODBUDOWY

Dofinansowane przez Unię Europejską – NextGenerationEU

8. Proszę o informację, czy Wykonawca ma możliwość wprowadzenia zmian w KNR oraz opisach w kosztorysach.

**Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, iż przedmiar robót stanowi element pomocniczy i nie jest podstawą do określenia zakresu zamówienia ani sposobu jego kalkulacji.**

**Podstawą do sporządzenia oferty jest dokumentacja projektowa, w tym część opisowa i rysunkowa, która określa zakres oraz sposób wykonania robót.**

**Wykonawca ma możliwość stosowania własnych podstaw kalkulacyjnych (w tym KNR lub równoważnych), przy zachowaniu zgodności z dokumentacją projektową, zasadami wiedzy technicznej oraz obowiązującymi przepisami.**

**Wyceny należy dokonać w oparciu o dokumentację projektową, uwzględniając wszystkie elementy niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia.**

Zamawiający informuje, że pytania oraz odpowiedzi na nie stają się integralną częścią Specyfikacji Warunków Zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert.

W związku z powyższym Zamawiający informuje jednocześnie o przedłużeniu terminu składania ofert. Nowy termin to: **10 kwiecień 2026** r. do godz. **09:00**. Otwarcie ofert nastąpi tego samego dnia o godz. **09:30**. Pozostałe ustalenia dotyczące miejsca składania ofert pozostają bez zmian.

Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu po upływie, którego Zamawiający może pozostawić ewentualny kolejny wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji, bez rozpoznania.

Powyższe wyjaśnienia i zmiana Specyfikacji Warunków Zamówienia wiążą Wykonawców z chwilą ich zamieszczenia na stronie prowadzonego postępowania.

Wójt Gminy Kolno  
-/ Mariusz Wrona

---

Kierownik Zamawiającego

Do wiadomości:  
- wszyscy uczestnicy



Ministerstwo Rodziny,  
Pracy i Polityki Społecznej

NAZWA ELEMENTU

## OPIS TECHNOLOGICZNY

NAZWA ZAMIERZENIA  
BUDOWLANEGO

**BUDOWA BUDYNKU UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ - KLUBU DZIECIĘCEGO  
WRAZ Z INFRASTRUKTURĄ TOWARZYSZĄCĄ I CZĘŚCIOWYM  
ZAGOSPDOAROWANIEM TERENU DZIAŁKI NR 89, OBRĘB LUTRY, GMINA  
KOLNO**

ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO

**11-311 Kolno, Lutry**

KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO

**KATEGORIA IX**

NAZWA JEDNOSTKI EWIDENCYJNEJ  
NAZWA I NUMER OBREBU  
NUMERY DZIAŁEK

**jednostka ewidencyjna – 281408\_2 KOLNO  
obręb ewidencyjny – 0005 LUTRY  
działka nr: 89**

NAZWA INWESTORA  
ADRES INWESTORA

**GMINA KOLNO  
Kolno 33, 11-311 Kolno**

## 1. CHARAKTERYSTYKA I DANE BUDYNKU

Projektowany obiekt jest budynkiem użyteczności publicznej, przeznaczonym na klub dziecięcy, zlokalizowanym na działce nr 89 w miejscowości Lutry, gmina Kolno.

Planowane jest utworzenie placówki opiekuńczej przeznaczonej dla 16 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat, które będą przebywać w obiekcie powyżej 5 godzin dziennie.

Projektowany obiekt spełnia wymagania określone w ustawie z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w szczególności w zakresie warunków lokalowych i sanitarnych.

Zapewniono wymagane powierzchnie użytkowe, w tym:

- minimalną powierzchnię sali pobytu dzieci w wysokości co najmniej 16,0 m<sup>2</sup> dla pierwszych pięciorga dzieci oraz 2,5 m<sup>2</sup> powierzchni na każde kolejne dziecko, co daje łączną powierzchnię sali pobytu minimalną 43,5m<sup>2</sup> , zaprojektowano salę pobytu zgodną z obowiązującymi przepisami dla planowanej liczby 16 dzieci o powierzchni 46,66m<sup>2</sup>.

Układ funkcjonalny obiektu został zaprojektowany w sposób zapewniający:

- bezpieczeństwo i komfort użytkownika przez dzieci,
- właściwe warunki higieniczno-sanitarne,
- rozdział stref dzieci, personelu oraz zaplecza techniczno-gospodarczego,
- dostosowanie obiektu do organizacji żywienia w systemie cateringu zewnętrznego.

### 1.1 INSTALACJE TECHNICZNE I MEDIA

- **zaopatrzenie w wodę** – projektowane przyłącze wodociągowe z gminnej sieci wodociągowej, zapewniające dostawę wody zimnej oraz przygotowanie ciepłej wody użytkowej;
- **odprowadzenie ścieków sanitarnych** – projektowane przyłącze kanalizacji sanitarnej do gminnej sieci kanalizacji sanitarnej;
- **ogrzewanie budynku** – projektowane ogrzewanie z wykorzystaniem gruntowej (głębinowej) pompy ciepła z pionowymi odwiertami, współpracujące z instalacją ogrzewania podłogowego;
- **ciepła woda użytkowa (c.w.u.)** – przygotowywana z wykorzystaniem zasobnika ciepłej wody użytkowej, współpracującego z gruntową pompą ciepła; zasobnik zapewnia magazynowanie wody o wymaganej temperaturze oraz stabilną dostępność c.w.u. dla potrzeb sanitarnych i zaplecza żywieniowego;
- **wentylacja** – projektowana wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna z odzyskiem ciepła (rekuperacją), zapewniająca właściwą wymianę powietrza oraz wymagane warunki higieniczno-sanitarne w pomieszczeniach;
- **energia elektryczna** – zasilanie budynku projektowanym przyłączem z sieci elektroenergetycznej, zgodnie z warunkami technicznymi dostawcy energii elektrycznej.

## 1.2 ZESTAWINIE POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ BUDYNKU:

LP.	POMIESZCZENIE	POSADZKA	POWIERZCHNIA
0.1	Korytarz	gres	5,51
0.2	Korytarz	gres	18,78
0.4	Szatnia	gres	9,37
0.5	Sala pobytu	wykładzina obiektowa	46,66
0.6	Toaleta dzieci	gres	14,36
0.7	Pom. porządkowe	gres	1,58
0.8	WC ogólnodostępne	gres	4,55
0.9	Wc personlu	gres	4,06
0.10	Pom. socjalne	gres	9,81
0.11	Wydawalnia	gres	11,07
0.12	Dostawy	gres	3,02
0.13	Zmywalnia	gres	5,14
0.14	Pom. techniczne	gres	13,35
0.15	Administracja	gres	9,97
		<b>RAZEM</b>	<b>157,23</b>

## 2. TECHNOLOGIA POMIESZCZEŃ BLOKU ŻYWIENIA

### 2.1 PRZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii pomieszczeń bloku żywienia w nowo projektowanym budynku klubu dziecięcego w miejscowości Lutry. Zakres prac projektowych obejmuje opracowanie układu funkcjonalno-przestrzennego pomieszczeń zaplecza kuchennego, oraz projektowane wyposażenie technologiczne.

### 2.2 DANE WYJŚCIOWE

Pomieszczenia technologiczne, będące przedmiotem opracowania, zlokalizowane są w całości na parterze budynku. Blok żywienia tworzą trzy pomieszczenia tj. pomieszczenie dostaw, zmywalnia oraz rozdzielnia posiłków (wydawalnia).

W pomieszczeniach zapewniono dostęp do światła dziennego. Wejście do pomieszczenia zmywalni i wydawalnia odbywa się z komunikacji ogólnej budynku. Pomieszczenie dostaw ma niezależne wejście dostępne z zewnątrz budynku.

Łączna powierzchnia pomieszczeń technologicznych: 19,23m<sup>2</sup>.

Wysokość projektowanych pomieszczeń zaplecza: 3,0m .

Dla pomieszczeń technologicznych należy zapewnić: przyłącze elektryczne, wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną, wodę zimną i ciepłą oraz kanalizację sanitarną.

### 2.3 PROGRAM UŻYTKOWY

Program użytkowy zakładu przewiduje realizację żywienia dzieci w oparciu o usługę cateringową. Posiłki dostarczane będą w postaci gotowych dań, przy użyciu termosów i pojemników transportowych, z zakładu zatwierdzonego przez właściwą PSSE. W projektowanym klubie dziecięcym przewiduje się przygotowanie jedynie mieszanek mlecznych oraz napojów. Mycie pojemników transportowych odbywać będzie się w zakładzie macierzystym, skąd realizowane będą dostawy.

Maksymalna ilość żywionych dzieci: 16.

Program użytkowy zakłada, że posiłki wydawane będą dzieciom przez personel klubu, bezpośrednio na salach, na naczyniach wielokrotnego użytku (np. melamina). Do realizacji przyjętego programu użytkowego przewidziano niezbędne zaplecze usytuowane w całości na parterze, o łącznej powierzchni 19,23m<sup>2</sup>. W ramach projektowanego zaplecza przewiduje się następujące pomieszczenia: pomieszczenie dostaw (0.11), wydawalnia (rozdzielnia posiłków) (0.10) oraz zmywalnia naczyń stołowych (0.12)

Pomieszczenia zmywalni i wydawalni połączone są ze sobą funkcjonalnie poprzez szafę przelotową, w które gromadzone są czyste naczynia stołowe. Pomieszczeni dostaw ma bezpośrednie wejście z zewnątrz budynku i połączone jest z pomieszczeniem wydawalni.

W projektowanym lokalu zakłada się następujące procesy technologiczne:

- dostawa termosów i pojemników z jedzeniem;
- porcjowanie posiłków;
- przygotowywanie mieszanek mlecznych;
- przygotowywanie napojów;
- ekspedycja;
- mycie sprzętu produkcyjnego;
- zmywanie naczyń stołowych oraz sterylizacja butelek;
- mycie powierzchni roboczych i pomieszczeń ;
- usuwanie odpadów ;

Wszystkie procesy technologiczne odbywać się będą zgodnie z opracowaną dokumentacją HACCP projektowanego zakładu.

Dostawy realizowane będą niezależnym wejściem do budynku poprzez pomieszczenia dostaw. Posiłki w pojemnikach zbiorczych przekazywane będą do pomieszczenia dostaw i odstawiane na regał ze stali nierdzewnej, skąd następnie przez drzwi łączące pomieszczenie wydawalni z pomieszczeniem dostaw będą pobierane przez personel, rozdzielane i porcjowane. Pojemniki transportowe będą odstawiane na dolną półkę regału.

Wyposażenie rozdzielni posiłków stanowią: komplet stołów roboczych, zlew 1-komorowy oraz lodówka na bieżący (dzienny) zapas produktów (np. nabiał / jogurty / desery mleczne). Dodatkowo przewidziano wernik, podgrzewacz do butelek, które umożliwią przygotowanie napojów. Nie przewiduje się magazynowania zapasu produktów spożywczych. Niewykorzystane produkty spożywcze będą odbierane na koniec dnia przez firmę cateringową wraz z brudnymi pojemnikami transportowymi. Dla potrzeb higienicznych personelu w pomieszczeniu wydawalni przewidziano umywalkę do rąk z dozownikiem płynu myjącego oraz ręczników jednorazowych.

Projekt zakłada wykorzystanie zamykanego wózka transportowego, przy pomocy którego posiłki oraz zastawa stołowa będą przewożone na salę i tam wydawane dzieciom przez personel klubu. W projekcie przewidziano jeden wózek, którym po zakończonym posiłku będzie transportowana brudna zastawa stołowa do zmywalni, gdzie będzie myta, wyparzana. Do tego celu pomieszczenie zmywalni wyposażono w kompletny ciąg myjący ze zlewem, zmywarko-wyparzarką oraz stołem wyładowniczym. Czysta zastawa stołowa będzie magazynowana w szafie przelotowej, łączącej zmywalnię z wydawalnią. Wózki transportowe będą myte na wydzielonym stanowisku w pomieszczeniach zmywalni. Postój czystego wózka został przewidziany w pomieszczeniu rozdzielni. Odpadki będą wynoszone w szczelnie zamkniętych opakowaniach do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku, gdzie będą przechowywane do momentu odbioru – zgodnie z indywidualnie zawartą umową na wywóz odpadów. Szczegółowy dopuszczalny zakres działalności zostanie określony przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.

## 2.4 ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA

<b>0.10 WYDAWALNIA</b>	
	Stół roboczy z szafką otwartą 600x700x900mm
01	Sterylizator parowy do butelek – 1szt.
	Podrzewacz do butelek – 1szt.
02	Warnik do wrzątku – 1szt.
03	Lodówka podblatowa – 1szt.
04	Półka ścienna 2-poziomowa 900x300x600mm - 2szt.
05	Stół roboczy szkieletowy z miejscem na lodówkę podblatową – 1800x700x900mm
06	Zlew na szafce z ociekaczem i miejscem na pojemniki na odpady, bateria stojąca zlewozmywakowa, jednouchytowa z obrotową wylewką i spryskiwaczem 1300x700x900mm
07	Półka ścienna ociekowa 2-poziomowa 900x300x600mm
08	Pojemnik na odpady 60l – 1szt.
09	Błat odkładczy – 800x700x900mm
10	Wózek do dystrybucji posiłków, 3 półkowy, zamykany – 1szt.
11	Umywalka ścienna, bateria stojąca, dozownik mydła, dozownik ręczników, kosz na śmieci
12	Szafa przelotowa na czystą zastawę stołową, drzwi suwane 800x500x1800mm
<b>0.11 DOSTAWY</b>	
13	Regał odkładczy ze stali nierdzewnej na pojemniki cateringowe
<b>0.12 ZMYWALNIA</b>	
14	Pojemnik na odpady poj. 60l – 1szt.
15	Stół ze zlewem 1-komorowym i otworem na odpady, dół otwarty, bateria stojąca zlewozmywakowa, jednouchytowa z obrotową wylewką i spryskiwaczem 1350x600x900m
16	Zmywarko - wyparzarka z podstawą z miejscem na kosze 600x600x1350mm
17	Stół wyładowniczy 600x600x900mm
18	Umywalka ścienna, bateria stojąca, dozownik mydła, dozownik ręczników, kosz na śmieci

### 3. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI W BUDYNKU

Zaplecze żywieniowe sprzątane będzie na bieżąco w razie potrzeby, a czynności z tym związane obejmować będą mycie blatów roboczych, półek regałów oraz części ścian pokrytych glazurą. Do środków myjących należy stosować detergenty o właściwościach czyszcząco-myjących i dezynfekujących.

Sprzęt porządkowy używany do utrzymania czystości pomieszczeń zaplecza żywieniowego: pomieszczenie dostaw, wydawalni oraz zmywalni przechowywany będzie w pomieszczeniu porządkowym (pom. 0.06). Pomieszczenie porządkowe (pom. nr 0.06) obsługiwać będzie także sale zajęć oraz część administracyjną budynku.

Aneks porządkowy wyposażono w wiszący zlew gospodarczy oraz dwie niezależne szafy porządkowe. Szafy zostaną funkcjonalnie rozdzielone na: część przeznaczoną do przechowywania sprzętu porządkowego używanego w pomieszczeniach dzieci oraz części administracyjnej, a druga szafa na część przeznaczoną do przechowywania sprzętu porządkowego stosowanego w zapleczu żywieniowym (pom. 0.10, 0.11, 0.12).

Przy wszystkich umywalkach należy przewidzieć mydło płynne w pojemnikach oraz ręczniki jednorazowego użytku. Należy również przewidzieć pojemniki na zużyte ręczniki.

### 4. ORGANIZACJA PRACY I ZATRUDNIENIE

Klub dziecięcy przeznaczony jest dla 16 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat i funkcjonować będzie w systemie dziennym, z zapewnieniem opieki nad dziećmi powyżej 5 godzin dziennie. Organizacja pracy placówki została zaplanowana zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3.

Bezpośrednią opiekę nad dziećmi sprawować będą opiekunowie w liczbie zgodnej z wymaganiami ustawowymi, tj. co najmniej jeden opiekun na maksymalnie ośmiu dzieci. Przy planowanej liczbie 16 dzieci przewiduje się minimum dwóch opiekunów jednocześnie.

W celu wsparcia pracy opiekunów przewiduje się zatrudnienie pomocy opiekuna, wykonującej czynności pomocnicze przy dzieciach, w szczególności podczas posiłków, czynności higienicznych oraz organizacji dnia. Pomoc opiekuna nie jest wliczana do minimalnej liczby opiekunów wymaganej przepisami.

Utrzymanie czystości i porządku w budynku zapewnia pomoc porządkowo-techniczna, odpowiedzialna za sprzątanie pomieszczeń, obsługę pomieszczenia porządkowego oraz czynności techniczno-gospodarcze. Prace porządkowe wykonywane są poza bezpośrednim czasem opieki nad dziećmi, z zachowaniem zasad higieny i rozdziału czynności.

Nadzór nad funkcjonowaniem placówki sprawuje dyrektor klubu dziecięcego, odpowiedzialny za organizację pracy, sprawy administracyjne, kadrowe oraz nadzór nad realizacją zadań opiekuńczych. Funkcja dyrektora może być pełniona niezależnie od funkcji opiekuna.

Łączna liczba osób zatrudnionych w placówce wynosi maksymalnie 5 osób, w tym:

- 2 opiekunów,
- 1 pomoc opiekuna,
- 1 pomoc porządkowo-techniczna,
- 1 dyrektor placówki.

Żywnienie dzieci realizowane jest w systemie cateringu zewnętrznego, w związku z czym w placówce nie przewiduje się zatrudnienia personelu kuchennego.

## 5. SZCZEGÓŁOWE WYTYCZNE DLA POMIESZCZEŃ

Budynek zostanie wyposażony w niezbędne instalacje wewnętrzne tj. wodociągową (woda ciepła i zimna), kanalizacyjną, wentylacyjną, elektryczną, centralne ogrzewanie oraz c.w.u.

Pomieszczenia przeznaczone do zbiorowego przebywania dzieci w żłobku, mają zapewniony czas nasłonecznienia wynoszący co najmniej 3 godziny w dniach równonocy w godzinach 8:00–16:00. Nasłonecznienie placu zabaw dla dzieci wynosi co najmniej 4 godziny, liczone w dniach równonocy w godzinach 10:00-16:00.

W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi wynosi co najmniej 1:8.

## 6. ZAGADNIENIA HIGIENICZNO – SANITARNE I BHP

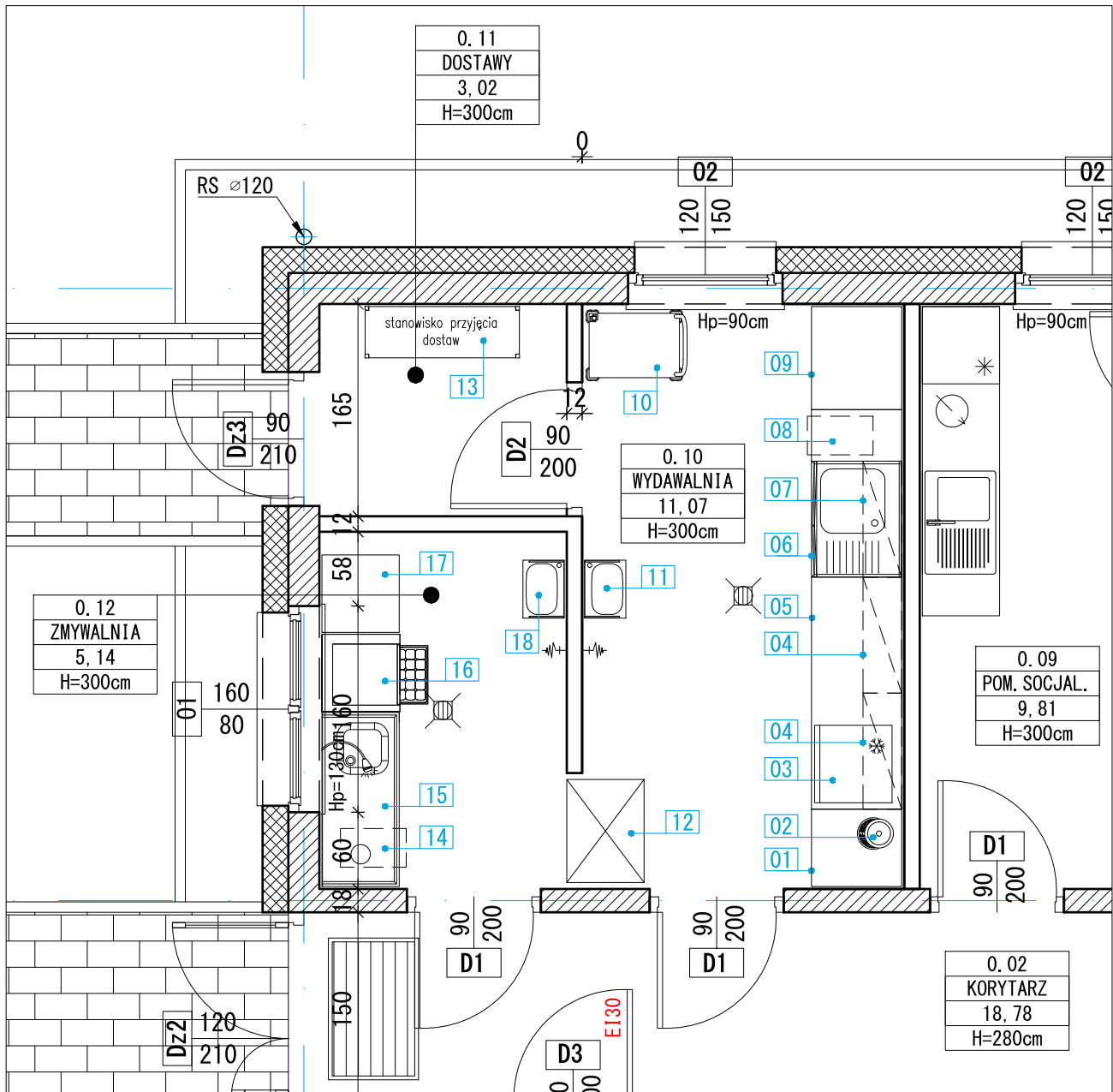
- pomieszczenia higieniczno-sanitarne oraz znajdujące się w nich urządzenia powinny być utrzymane w sposób zapewniający bezpiecznie i higieniczne korzystanie z nich przez pracowników;
- w pomieszczeniu zaplecza socjalnego (0.09) zaprojektowano szatnie z szafami na odzież czystą i roboczą;
- w pomieszczeniu porządkowym (0.06) zostaną zamontowane dwie niezależne szafy na środki czystości – oddzielnie dla przechowywania sprzętu porządkowego związanego z utrzymaniem porządku w salach zabaw oraz dla zaplecza kuchennego;
- pomieszczenia związane z przyjmowaniem oraz wydawaniem posiłków przeznaczone na czasowy pobyt ludzi, czas pracy nie przekroczy 4h;
- zachowano wymagane odległości projektowanego śmietnika od okien pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi – więcej niż 10m, od granicy działki budowlanej więcej niż 3,0m oraz od placów zabaw i miejsc rekreacyjnych – więcej niż 10m;
- projektowany żłobek zostanie wyposażony w wentylację mechaniczną nawiewną - wywiewną z rekuperacją;
- w drzwiach zewnętrznych niewydzielonych wiatrołapem zostaną zamontowane kurtyny powietrzne;
- w miejscu dostępnym i widocznym należy umieścić apteczkę pierwszej pomocy, wyposażoną w podstawowy zestaw środków opatrunkowych;
- przedmioty stanowiące wyposażenie, w szczególności meble, powinny mieć gładką, nie wchłaniającą kurzu i wody powierzchnię, odporną na uszkodzenia mechaniczne i działanie środków do dezynfekcji dopuszczonych do obrotu;
- posadzki w pomieszczeniach kuchennych wykonać z płytek ceramicznych/ gresowych posiadających stosowne atesty, będącym materiałem trwałym, nienasiąkliwym i odpornym na działanie środków dezynfekujących;
- w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych zaprojektowano podłogi i ściany tak, aby było możliwe łatwe utrzymanie czystości w tych pomieszczeniach oraz ściany do wysokości co najmniej 2 m są pokryte materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych;

- w budynku zaprojektowano ogrzewanie podłogowe;
- zapewniono dostęp do węzła sanitarnego z ciepłą bieżącą wodą do utrzymania higieny osobistej dzieci (co najmniej 1 miska ustępowa na nie więcej niż 20 dzieci i 1 umywalka na nie więcej niż 15 dzieci);
- umiejscowienie miski ustępowej i umywalki jest dostosowane do wzrostu dzieci, zapewniono brodzik z natryskiem do mycia ciała dziecka;
- w urządzeniach sanitarnych jest zapewniona centralna regulacja mieszania ciepłej wody przy zachowaniu środków bezpieczeństwa, aby nie dopuścić do poparzenia osób korzystających z urządzeń;
- zostało zapewnione stanowisko do przewijania dzieci;
- zapewniano liczbę nocników odpowiadającą liczbie dzieci, których poziom rozwoju umożliwia korzystanie przez nie z nocnika; nocniki są myte i dezynfekowane oraz przechowywane w sposób zabezpieczony przed dostępem dzieci w wydzielonym aneksie (pom. 0.05);
- do wszystkich poborów wody doprowadzono ciepłą i zimną wodę oraz umieścić zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, pojemnik na mydło płynne i pojemnik na zużyte papierowe ręczniki;
- wszystkie maszyny i urządzenia zasilane elektrycznością powinny posiadać ochronę przed porażeniem. W pomieszczeniach pracy punkty oświetleniowe (ogólne i miejscowe) powinny być tak rozmieszczone, aby miejsca pracy nie były zaciemnione;
- pościel i leżaki muszą być wyraźnie oznakowane w sposób umożliwiający identyfikację dziecka, które z nich korzysta oraz zawsze odpowiednio przechowywane w wyznaczonym miejscu;
- meble muszą być dostosowane do wymagań ergonomii;
- wyposażenie powinno posiadać deklaracje zgodności, atesty lub certyfikaty;
- należy stosować materiały posiadające wymagane aprobaty techniczne i atesty higieniczne.

Opracowała:  
Katarzyna Kula

# ZAPLECZE KUCHENNE – WYPOSAŻENIE

SKALA 1:50



0.10 WYDAWALNIA	
	Stół roboczy z szafką otwartą 600x700x900mm
01	Sterylnizator parowy do butelek – 1szt.
	Podrzewacz do butelek – 1szt.
02	Wąrnik do wrzątku – 1szt.
03	Lodówka podblatowa – 1szt.
04	Półka ścienna 2-poziomowa 900x300x600mm - 2szt.
05	Stół roboczy szkieletowy z miejscem na lodówkę podblatową – 1800x700x900mm
06	Zlew na szafce z ociekaczem i miejscem na pojemniki na odpady, bateria stojąca zlewozmywakowa, jednouchwytywa z obrotową wylewką i spryskiwaczem 1300x700x900mm
07	Półka ścienna ociekowa 2-poziomowa 900x300x600mm
08	Pojemnik na odpady 60l – 1szt.
09	Błat odkładczy – 800x700x900mm
10	Wózek do dystrybucji posiłków, 3 półkowy, zamykany – 1szt.
11	Umywalka ścienna, bateria stojąca, dozownik mydła, dozownik ręczników, kosz na śmieci
12	Szafa przelotowa na czystą zastawę stołową, drzwi suwane 800x500x1800mm
0.11 DOSTAWY	
13	Regał odkładczy ze stali nierdzewnej na pojemniki cateringowe
0.12 ZMYWALNIA	
14	Pojemnik na odpady poj. 60l – 1szt.
15	Stół ze zlewem 1-komorowym i otworem na odpady, dół otwarty, bateria stojąca zlewozmywakowa, jednouchwytywa z obrotową wylewką i spryskiwaczem 1350x600x900mm
16	Zmywarko - wyparzynarka z podstawą z miejscem na kosze 600x600x1350mm
17	Stół wyladowczy 600x600x900mm
18	Umywalka ścienna, bateria stojąca, dozownik mydła, dozownik ręczników, kosz na śmieci

Tytuł projektu: <b>BUDOWA BUDYNKU UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ – KLUBU DZIECIĘCEGO WRAZ Z INFRASTRUKTURĄ TOWARZYSZĄCĄ NA DZIAŁCE O NR EW. 89 OBRĘB LUTRY, GMINA KOLNO</b>		Faza projektu:	Branka:
Nazwa i adres obiektu budowlanego: <b>BUDYNEK UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ BUDYNEK KLUBU DZIECIĘCEGO dz. nr 89, obr. Lutry, gm. Kolno</b>		<b>PROJEKT TECHNICZNY</b>	<b>TECHNOLOGIA ZAPLECZA KUCHENNEGO</b>
Inwestor: <b>GMINA KOLNO Kolno 33, 11-311 Kolno</b>			
Zespół projektowy:		Data:	Podpisy:
Opracowała: <b>mgr inż. Katarzyna Kula upr. bud. nr WAM/0182/P00K/16</b>		<b>12. 2025r.</b>	
Tytuł rysunku: <b>ZAPLECZE KUCHENNE – WYPOSAŻENIE</b>		Nr rys.:	Skala:
		<b>T-01</b>	<b>1:50</b>