

WYTYCZNE FUNKCJONALNO-UŻYTKOWE

Założenia funkcjonalno-użytkowe żłobka

Podstawa opracowania:

- Ustawa z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, (tekst jednolity: Dz.U. 2011 nr 45 poz. 235).
- Obwieszczenie Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 grudnia 2018 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy, (Dz.U. 2019 poz. 72).
- Akustyka budowlana, (PN-B-02151-2/3).
- Obwieszczenie Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 15 kwietnia 2022 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie
- Wytoczne Inwestora

Poniższe wytyczne opracowano uwzględniając specyfikę organizacji pracy w żłobkach wchodzących w skład Zespołu Żłobków m.st. Warszawy.

Część I

Parametry powierzchniowe budynku

Część II

Wytyczne dotyczące budynku oraz instalacji wewnętrznych:

- Zalecenia do projektowania budynku żłobka
- Okna w salach dydaktycznych
- Nasłonecznienie
- Układ funkcjonalny budynku – główne założenia
- Instalacje w budynku
- Akustyka pomieszczeń
- Zalecenia dotyczące wykończenia wnętrza

Część III

Wytyczne dotyczące wymaganych pomieszczeń:

- Podział pomieszczeń
 - Pomieszczenia podstawowe
 - Pomieszczenia pomocnicze
 - Zaplecze żywieniowe
 - Pomieszczenia uzupełniające
 - Pomieszczenia techniczne
- Szczegółowe wytyczne dla poszczególnych pomieszczeń
- Tabele powierzchni

Część IV

Wytyczne dotyczące zaplecza kuchennego

Część V

Wytyczne dotyczące zagospodarowania terenu

Przedstawione wytyczne dotyczą programu funkcjonalno-użytkowego budynku pełniącego funkcję żłobka, przeznaczonego dla 6 grup liczących po 25 dzieci w wieku 12-36 miesięcy.

W planowanych do realizacji przez Zamawiającego inwestycjach należy wytyczne dostosować odpowiednio do istniejącej kubatury budynków i wyjściowych wytycznych dotyczących zakładanej liczby miejsc organizacyjnych.

Część I - parametry powierzchniowe budynku

- Liczba kondygnacji : zgodnie z układem budynków istniejących

Powierzchnia dla dzieci (P_{dzieci}) :

P_{dzieci} to powierzchnia bloków dydaktycznych i holi szatniowych. W skład bloku wchodzi: sale dydaktyczne z łazienkami, pomieszczeniami na leżaki i zaplecami kuchennymi przy salach.

Powierzchnia dla dzieci jest zależna od liczby dzieci w żłobku i powinna wynosić około $5m^2$ na 1 dziecko.

$P_{dzieci} > 5m^2/1$ dziecko

P_{dzieci} powinna wynosić 60% powierzchni użytkowej budynku.

Powierzchnia stała ($P_{stała}$):

$P_{stała}$ w budynku to powierzchnia pomieszczeń pomocniczych, **które muszą być uwzględnione bez względu na liczbę oddziałów.**

Do powierzchni stałych należą następujące pomieszczenia:

- sala wielofunkcyjna z zapleczem
- pomieszczenia administracyjne takie jak: pok. kierownika, intendenta, pielęgniarki, psychologa wraz z komunikacją,
- zaplecze kuchni głównej wraz z zapleczem pracowników
- zaplecze sanitarne
- pomieszczenia porządkowe (min.2 na jednej kondygnacji naziemnej)
- pomieszczenie „przepierki”
- wózkownia
- Pomieszczenie konserwatora

Powierzchnia stała (wraz z komunikacją) powinna być dostosowana do obowiązujących przepisów

Powierzchnia techniczna (P_{tech}) :

P_{tech} w budynku to powierzchnie przeznaczone na pomieszczenia obsługi technicznej budynku takie jak np. kotłownia, wentylatornia itp.

Powierzchnia techniczna powinna być dostosowana do obowiązujących przepisów

Powierzchnia głównego zaplecza kuchennego (P_{kuchni})

P_{kuchni} w budynku jest to powierzchnia kuchni głównej wraz z zapleczem socjalnym pracowników oraz

niezbędną komunikacją.

Powierzchnia zaplecza kuchennego powinna być dostosowana do obowiązujących przepisów.

Powierzchnia dodatkowa (P_d)

P_d w budynku obejmuje pomieszczenia, które powinny być, ale w przypadku zbyt małej działki mogą zostać pominięte.

DO pomieszczeń dodatkowych należy:

- Magazyn zewnętrzny na zabawki terenowe
- Łazienka zewnętrzna dla dzieci
- Pomieszczenie warsztatowe
- Magazyn zasobów sezonowych
- Dodatkowe pomieszczenia o innym przeznaczeniu

Dodatkowe powierzchnie:

W przypadku projektowania większych powierzchni niż podane w wytycznych, nadwyżkę m^2 należy dodać do następujących zespołów pomieszczeń – kolejno:

- sale dydaktyczne
- zaplecze socjalne opiekunek
- hole z szatniami
- zaplecze kuchenne.

Nie należy dodawać kolejnych pomieszczeń bez uzgodnienia tego z Inwestorem.

Część II - wytyczne dotyczące budynku oraz instalacji wewnętrznych.

1. Zalecenia do projektowania budynku żłobka:

- W budynku dwukondygnacyjnym, na poszczególnych kondygnacjach powinny się znajdować:
Parter: część administracyjna, zaplecze żywieniowe, sala wielofunkcyjna i sale dydaktyczne dla najmłodszych dzieci.

Piętro: pozostałe sale dydaktyczne wraz z szatniami oraz dodatkowe wyjście na taras ze schodami zewnętrznymi prowadzącymi na poziom terenu – ułatwi to utrzymanie czystości w budynku oraz organizację wyjść na podwórko.

Komunikacja pionowa: wydzielona klatka schodowa oraz winda dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

2. Okna w salach dydaktycznych:

Parapety w oknach należy projektować nie wyżej niż 0,5 m nad poziomem posadzki.

W każdej z sal dydaktycznych zlokalizowanych na parterze przynajmniej jedno okno musi być otwierane (mogą to być drzwi tarasowe z zabezpieczeniem). Przy stosowaniu okien przesuwanych, jako jedynych otwieranych, należy zaproponować ich zabezpieczenie (dziecko nie może samo opuścić pomieszczenia).

3. Nasłonecznienie

Pomieszczenia przeznaczone do zbiorowego przebywania dzieci w żłobku muszą mieć zapewniony czas nasłonecznienia wynoszący co najmniej 3 godziny (między godz. 8:00 a 16:00 - paragraf 60 ustęp 1 „Warunki techniczne jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie”). Należy zwrócić uwagę na odpowiednie nasłonecznienie sal, ale również na problem przegrzewania.

4. Układ funkcjonalny budynku – główne założenia

4.1. Układ komunikacji wewnętrznej

Układ komunikacji wewnętrznej powinien być czytelny, a ilość pomieszczeń zredukowana do minimum programowego.

- Podczas projektowania należy unikać układów korytarzowych. Ewakuacja z pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci powinna odbywać się przez maksymalnie trzy pomieszczenia. Należy zachować jasny układ komunikacyjny, unikać wąskich, długich korytarzy oraz plątaniny zbędnych pomieszczeń.
- Sale dydaktyczne na parterze powinny mieć możliwość ewakuacji bezpośrednio na teren.
- Przy dylematach związanych z nadprogramową powierzchnią trzeba pamiętać, że żłobek jest przeznaczony dla dzieci i przede wszystkim im ta przestrzeń się należy.

4.2. Zaplecze żywieniowe:

Ze względu na nietypowy sposób funkcjonowania zaplecza żywieniowego należy uwzględnić podział na:

- Główne zaplecze kuchenne zlokalizowane na parterze, które składa się z kuchni głównej ze stanowiskiem do mycia naczyń kuchennych, z części magazynowo produkcyjnej oraz z zaplecza socjalnego przeznaczonego dla personelu kuchni.
- Zespoły „rozdzielnia-zmywalnia” zlokalizowane są przy salach.
Jeden taki zespół powinien obsługiwać jedną lub dwie sale.

5. Instalacje w budynku - zalecenia:

5.1. Instalacje C.O.

W częściach przeznaczonych dla dzieci (sale dydaktyczne, łazienki, szatnie, hole) należy stosować niskotemperaturowe ogrzewanie podłogowe.

W przypadku konieczności zastosowania grzejników konwekcyjnych, w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci, grzejniki należy obudować ażurową osłoną. Nie należy stosować grzejników kanałowych.

W łazienkach dziecięcych, w sytuacji gdy ogrzewanie podłogowe nie będzie wystarczające, należy zastosować grzejniki drabinkowe osłonięte lub wieszane na wysokości powyżej 2,0 m.

W pomieszczeniach technicznych i pomocniczych można zastosować grzejniki konwekcyjne.

5.2. Instalacje wodno-kanalizacyjne

W łazienkach dziecięcych miski ustępowe oraz umywalki należy montować na konkretnych wysokościach.

W łazienkach dla dzieci najmłodszych górna krawędź umywalki powinna być na wysokości 0,50 m, w pozostałych na 0,55 m. Głębokość umywalki nie może być większa niż 0,45-0,5 m.

Miski ustępowe powinny być wiszące, na stelażach systemowych. Wysokość górnej krawędzi miski (bez deski) powinna być na poziomie 0,33-0,35 m.

W miarę możliwości zalecane jest stosowanie baterii umywalkowych bezdotykowych, w przypadku baterii jednouchwytowych zalecane są uchwyty łokciowe.

Należy pamiętać o mieszaczach wody i zadanej wg przepisów temperaturze. Uwaga – należy zachować dostęp do instalacji mieszacza, aby móc wykonać dezynfekcję instalacji (par. 120 „Warunki techniczne jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie”).

5.3. Instalacje wentylacji mechanicznej

Należy projektować instalację wentylacji nawiewno-wyciągowej z odzyskiem ciepła.

W obiekcie powinna być zaprojektowana instalacja klimatyzacji. Temperatura chłodzenia musi być utrzymana na poziomie max. 8 stopni niższym niż temperatura na zewnątrz.

Należy również stosować dodatkowe urządzenia poprawiające jakość powietrza nawiewanego, montowane w centralach wentylacyjnych lub w kanałach zbiorczych.

- Ilość świeżego powietrza na 1 dziecko na 1 godzinę:

30 m³/1h/1 dziecko – w salach, w których otwiera się mniej niż 50% powierzchni okien

15 m³/1h/1 dziecko – w salach, w których 50% okien się otwiera.

Uwaga: drzwi przeszklone (tarasowe, balkonowe) nie są traktowane jak okno, ale mogą przy zabezpieczeniu służyć do przewietrzania sali.

- Ilość powietrza na 1 osobę dorosłą na 1 godzinę:

30 m³/1h – bez względu na to czy okna są otwierane czy nie.

- Na ośmioro dzieci należy przyjąć jednego opiekuna.

5.4. Instalacje elektryczne

- Gniazda wtykowe

W pomieszczeniach dostępnych dla dzieci gniazda wtykowe powinny być na wysokości nie wyższej niż 1,10 m nad posadzką (*podstawa założeń: wytyczne zapewnienia dostępności*). Każde gniazdo powinno posiadać zabezpieczenia przed dostępem dzieci (np. zaśleпка). Należy ograniczać ilość gniazd w salach do maksymalnie 3 podwójnych zestawów. Jeden dodatkowy zestaw gniazd powinien znajdować się w składziku na leżaki.

- Włączniki światła

Zaleca się jest stosowanie czujek ruchu lub obecności do włączania oświetlenia w pomieszczeniach takich jak: łazienki dziecięce, korytarze, pomieszczenia pomocnicze.

5.5. Instalacje teletechniczne

Domofony lub wideo-domofony powinny być zlokalizowane w każdej sali dydaktycznej oraz w pomieszczeniach: intendenta, kierownika, pielęgniarki i holu głównym.

Przycisk dzwonek może być stosowany przy wejściu na zaplecze kuchni.

6. Akustyka pomieszczeń:

Przy projekcie wnętrz należy zwrócić uwagę na akustykę aby spełnić wymogi aktualnej normy akustycznej PN-B-02151-2/3. Zapisy dotyczą w szczególności akustyki ścian oraz poziomu hałasu w pomieszczeniu.

7. Zalecenia dotyczące wykończenia wnętrz:

- Posadzki

W blokach dydaktycznych powinny być stosowane posadzki elastyczne ze spodnią warstwą spienionego PVC o podwyższonych właściwościach akustycznych.

Nie stosuje się stałych posadzek dywanowych, lepiej sprawdzają się mniejsze dywany nadające się do prania.

W szatniach i holach można stosować posadzki gresowe, jednak ze względu na akustykę lepsze będą posadzki elastyczne lub panele LVT.

W pomieszczeniach zaplecza można stosować posadzki gresowe.

W pomieszczeniach zaplecza żywieniowego należy stosować posadzki gresowe.

- Sufity

W miarę możliwości należy przewidzieć w salach sufity podwieszane, gładkie lub modułowe o podwyższonych właściwościach akustycznych.

W pomieszczeniach pomocniczych można stosować sufity modułowe o parametrach dostosowanych do funkcji pomieszczenia.

- Ściany

Ściany w bloku dydaktycznym należy malować farbami o podwyższonym poziomie ścieralności lub wykańczać lakierem. Nie należy stosować farb olejnych.

- Drzwi

Drzwi do sal dydaktycznych powinny być częściowo przeszklone w górnej części skrzydła.

Drzwi do łazienek dzieci powinny być częściowo przeszklone w dolnej części skrzydła.

Klamki w miejscach dostępnych dla dzieci powinny być typu „u-form” lub w postaci pochwytów o przekroju okrągłym dł. min 1,2m.

Wszystkie pomieszczenia powinny mieć możliwość zamknięcia na klucz.

- Drzwi do kabin WC dziecięcych

Drzwi do kabin w łazienkach dla dzieci powinny być wahadłowe. Zaleca się stosowanie następujących typów zawiasów:

- w kabinach o ścianach murowanych lub wykonanych z płyty GK – meblowych
- w wolnostojących kabinach systemowych- wewnątrz okrągłych profili aluminiowych, tworzących z zawiasami widoczną ościeżnicę drzwi. Rozwiązanie to zabezpiecza przed przycięciem palców pomiędzy skrzydłem drzwi, a ościeżnicą.

Zabrania się stosowania zawiasów sprężynowych, ponieważ mechanizm samozamykacza posiada sprężynę, która po naciągnięciu drzwi może uderzyć dziecko z dużą siłą.

Wymiary kabiny i wysokość drzwi zgodnie z paragrafem 85 „Warunki techniczne jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie”.

- Rolety

W salach dydaktycznych oraz salach wielofunkcyjnych należy przewidzieć wewnętrzne rolety rozpraszające światło. Ponadto, należy uzgodnić z Inwestorem konieczność montażu rolet w pozostałych pomieszczeniach, w tym: administracyjnych, zapleczu kuchennym itp.

Klatka schodowa

W aranżacji klatek schodowych należy pamiętać o konieczności montażu dodatkowych poręczy na wysokości około 0,4 m dostosowanej do wzrostu dzieci w wieku do lat 3.

Część III - Wytyczne dotyczące wymaganych pomieszczeń

(z wyłączeniem zaplecza żywieniowego)

1. Podział na typy pomieszczeń:

1.1. Pomieszczenia podstawowe:

- Blok dydaktyczny: sale stałego pobytu dla dzieci wraz z łazienkami, składzikami na leżaki oraz rozdzielnią posiłków i zmywalnią naczyń stołowych
- wydzielona sala wielofunkcyjna
- hole z szatniami lub wydzielone pomieszczenia szatni

1.2. Pomieszczenia pomocnicze:

- hol wejściowy
- pomieszczenia administracyjne wraz z „archiwum” – miejscem do przechowywania dokumentacji
- szatnia i zaplecze personelu
- pomieszczenia porządkowe
- pomieszczenia dla pracownika gospodarczego, konserwatora
- toalety dla personelu i rodziców
- pomieszczenie magazynowe na środki czystości
- pomieszczenie „przepierek”

1.3. Pomieszczenia dodatkowe:

- toaleta zewnętrzna dziecięca
- magazyn zabawek ogrodowych
- wózkownia zewnętrzna
- pomieszczenia konserwatora

1.4. Pomieszczenia techniczne

2. Szczegółowe wytyczne dla poszczególnych pomieszczeń

Sale stałego pobytu dla dzieci

Sale łączące funkcje zabawy, snu oraz higienicznego spożywania posiłków. Liczba sal zależna od planowanej liczby dzieci. Dla Żłobka ze 150 miejscami organizacyjnymi zasadnym jest utworzenie 6

grup/oddziałów (tj. 6 sal po 25 miejsc dla dzieci), natomiast liczba sal w planowanych przez Zamawiającego inwestycjach powinna być dostosowana do zakładanej liczby miejsc organizacyjnych. Zaleca się, aby liczebność jednej grupy/oddziału dziecięcego nie przekraczała 25 dzieci). Należy zauważyć, iż w związku z rezygnacją z grupy niemowlęcej (w żłobku przebywać będą dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat) powierzchnia sali przeznaczona na 25 dzieci powinna wynosić łącznie około 70 m² (jednak nie mniej niż 66 m²).

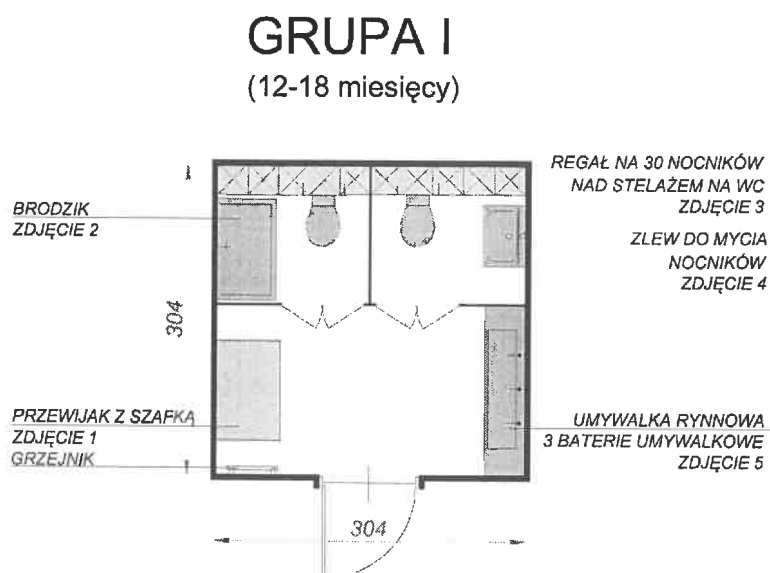
Łazienki dziecięce z bezpośrednim dostępem z sali dydaktycznej.

Program łazienek należy dostosować do grup wiekowych. Minimalne wymagania sanitarne to: jedna miska ustępowa na 20 dzieci oraz jedna umywalka na 15 dzieci.

Należy stosować umywalki rynnowe z konglomeratu lub tradycyjne dziecięce (ceramiczne) z bateriami umywalkowymi bezdotykowymi podającymi wodę o stałej temperaturze, dziecięce miski ustępowe wiszące na stelażu systemowym.

Uwaga: miski ustępowe powinny być wydzielone kabinami, tj. przegrodami z drzwiami ruchomymi z prześwitem nad podłogą 0,15 m, do wysokości 1,5 m (*podstawa prawna: Rozporządzenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 14 listopada 2017 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. 2017 poz. 2285)*). Dopuszcza się lokalizację 1 łazienki dla 2 sąsiednich grup. W tym przypadku liczba umywalk i sanitariatów powinna być dostosowana do liczby dzieci z 2 oddziałów.

Przykładowa aranżacja łazienek dziecięcych:



Grupa I najmłodsza (12-18 miesięcy), zalecane wyposażenie na 25 dzieci :

2 miski ustępowe podwieszane w kabinach zamykanych

1 umywalka rynnowa z 3 bateriami lub 3 umywalki ceramiczne – należy przewidzieć min. 50 cm na jedno stanowisko

(wysokość górnej krawędzi umywalki - 0,5 m nad poziomem posadzki)

1 brodzik – mały brodzik najlepiej akrylowy na podmurowaniu 30 cm, nie ma konieczności wydzielenia kabiny. Minimalny rozmiar brodzika 60x70 cm. Bateria termostatyczna z rączką prysznicową.

1 zlew do mycia nocników – nocniki najwygodniej myć w zlewie porządkowym, idealne miejsce na taki zlew to jedna z kabin wc, blisko miski ustępowej. Można też myć nocniki w dodatkowym, małym brodziku.

Ilość nocników zgodna z liczbą miejsc organizacyjnych w grupie + regał na nocniki– w tej grupie wiekowej należy przewidzieć tyle nocników ile jest dzieci w danej grupie. Nocniki są imienne. Przechowywane powinny być na regale.

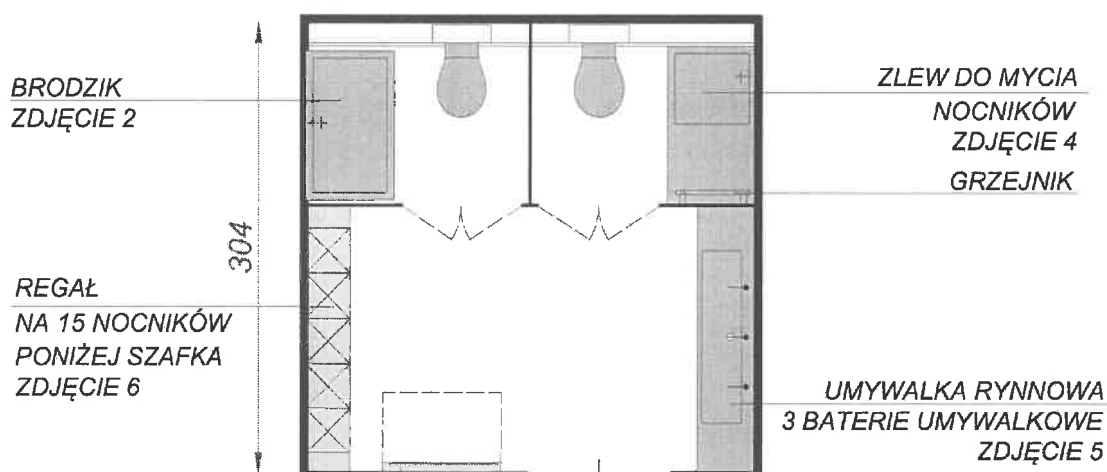
Ważne – nocniki nie mogą stać bezpośrednio na podłodze, zalecany minimalny cokół 0,1m. Regał nie powinien być zamykany. Można go umieszczać na zabudowie nad stelażami do wc. Należy pamiętać, aby najwyższa półka z nocnikiem nie była wyżej niż 1,6 m od poziomu posadzki. Nocnik powinien się zmieścić w szafce 30x30x30cm.

1 przewijak – przewijak powinien być wolnostojącym meblem z szufladami i zamykaną szafką na kosz.

1 x szafka – w łazience najmłodszych musi znajdować się szafka lub półka z odpowiednią liczbą przegródek do przechowywania pieluch, chusteczek, kubeczków z akcesoriami do mycia zębów itp.

Grupa (18-24 miesiące) , rzut przedstawia lokalizację poszczególnych elementów wyposażenia łazienki z założeniem, że dla 25 dzieci należy wprowadzić zwiększenie o 1 kabinę z miską ustępową oraz 1 kran/lub umywalkę ceramiczną:

GRUPA II (18-24 miesiące)



3 miski ustępowe podwieszane w kabinach zamykanych (do czasu zmiany przepisów)

1 umywalka rynnowa z 4 bateriami lub 4 umywalki ceramiczne – należy przewidzieć min. 0,5 m na jedno stanowisko.

(wysokość górnej krawędzi umywalki - 0,55 m nad poziomem posadzki)

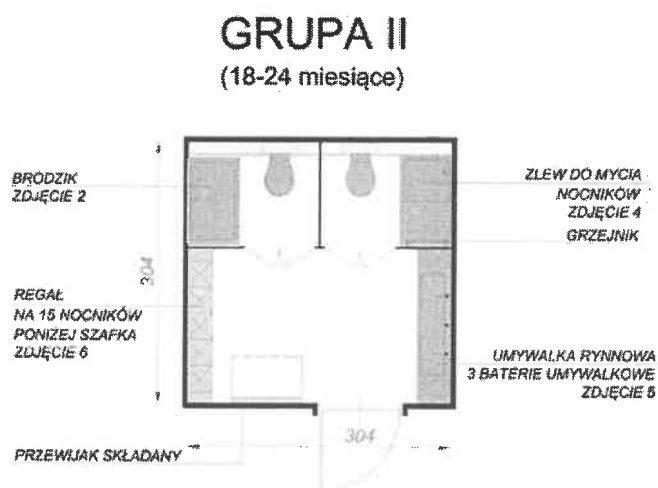
1 zlew do mycia nocników

15x nocnik + regał na nocniki – w tej grupie wiekowej należy przewidzieć ok. 60% nocników względem ilości dzieci. Nocniki są imienne. Przechowywane powinny być w regale.

1 przewijak – przewijak w postaci mebla lub przewijak ścienny składany. Rozwiązanie uzależnione od rozmiaru pomieszczenia. Przy łazience o powierzchni poniżej 9 m² należy zastosować model składany.

1 x szafka – w łazience musi znajdować się szafka lub półka z odpowiednią liczbą przegródek do przechowywania pieluch, chusteczek, kubeczków z akcesoriami do mycia zębów itp.

Grupa najstarsza (24-36 miesięcy), rzut przedstawia lokalizację poszczególnych elementów wyposażenia łazienki z założeniem, że dla 25 dzieci należy wprowadzić zwiększenie o 2 kabiny z miską ustępową oraz 1 kran/lub umywalkę ceramiczną oraz zmniejszeni liczby przegród na nocniki do 10:



4 miski ustępowe podwieszane w kabinach zamykanych (do czasu zmiany przepisów)

1 umywalka rynnowa z 4 bateriami lub 4 umywalkami ceramicznymi (wysokość umywalki 0,55 m nad poziomem posadzki)

1 zlew do mycia nocników

10x nocnik + regał na nocniki – w tej grupie wiekowej należy przewidzieć ok. 50% nocników względem ilości dzieci. Nocniki są imienne. Przechowywane powinny być w regale.

1 przewijak – przewijak w postaci mebla lub przewijak ścienny składany. Rozwiązanie uzależnione od rozmiaru pomieszczenia. Przy łazience o powierzchni poniżej 9 m² należy zastosować model składany.

1 x szafka – w łazience najmłodszych musi znajdować się szafka lub półka z odpowiednią liczbą przegródek do przechowywania pieluch, chusteczek, kubeczków z akcesoriami do mycia zębów itp.

Uwaga: miski ustępowe powinny być wydzielone kabinami, tj. przegrodami z drzwiami ruchomymi z prześwitem nad podłogą 0,15 m, do wysokości 1,5 m (*podstawa prawna: Rozporządzenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 14 listopada 2017 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. 2017 poz. 2285)*). Dopuszcza się lokalizację 1 łazienki dla 2 sąsiednich grup. W tym przypadku liczba umywalk i sanitariatów powinna być dostosowana do liczby dzieci z 2 oddziałów.

Przykładowe zdjęcia łazienek.

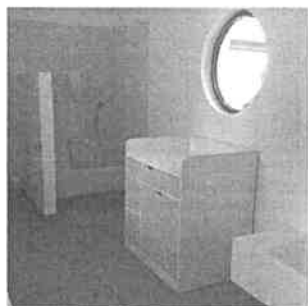


Foto nie uwzględnia obligatoryjnych kabin



Magazyny na pościel i leżaki

Magazyny z bezpośrednim dostępem z sali dydaktycznej (jeden na grupę). Powierzchnia dostosowana do ustawienia dwóch wózków z leżakami oraz szafy na pościel z przegrodami dla każdego dziecka.

Uwaga:

Leżaki „siatkowe” o wymiarach 137x57cm przechowuje się na wózkach w stosach po max. 15 sztuk.

W magazynku do sali przeznaczonej na 25 dzieci trzeba przewidzieć 2 takie wózki

Przechowywanie pościeli:

Pościel przechowywana jest w szafie, każde dziecko musi mieć własną pościel przechowywaną oddzielnie. Można to zrobić na dwa sposoby: w pojemnikach stojących na półkach lub w szafie z przegródkami (dla każdego dziecka przewidziana komórka o polu $0,1 \text{ m}^2$ i głębokości min. 40 cm).

Szafy na pościel i leżaki stojące w magazynku nie muszą być zamykane.

Szafy na pościel i leżaki stojące w sali muszą być zamykane.

Dopuszcza się brak wydzielonego magazynku (ze względów projektowych), jednak w takim przypadku aranżacja sali dziecięcej powinna obejmować miejsce do ustawiania 2 wózków na leżaki i zamykanej szafy na pościel dziecięcą. Tym samym, z uwagi na zabudowę stałą, metraż Sali powinien być proporcjonalnie zwiększony.

Rozdzielnia posiłków i zmywania naczyń stołowych

Zlokalizowana bezpośrednio przy każdej grupie lub wspólnie dla 2 grup.

Rozdzielnia posiłków powinna być dostępna z obu sal dydaktycznych i połączona szafą przelotową ze zmywalnią naczyń. Pomieszczenie wyposażone w blat z dolnymi szafkami oraz zlew z ociekaczem oraz umywalkę.

Zmywalnia powinna być dostępna z holu i połączona szafą przelotową z wydawalnią. W zmywalni należy zapewnić dwa oddzielne stanowiska pracy wyposażone w: blat roboczy dł. min. 2 m, zlew z ociekaczem oraz zmywarkę z funkcją wyparzania, najlepiej kapturową. W zmywalni nie ma konieczności projektowania szafek wiszących.

Zaleca się stosowanie mebli ze stali nierdzewnej oraz baterii z uchwytem łokciowym.

Sala wielofunkcyjna

Wydzielona sala o powierzchni około $70-90 \text{ m}^2$ z zapleczem o powierzchni około 3 m^2 . Z sali powinna być dostępna pojedyncza toaleta dostosowana dla dzieci – jednoprzestrzenna, bez wydzielonej kabiny. Program toalety: umywalka i miska ustępowa wisząca. Sala powinna być dostępna z komunikacji ogólnej.

Wyposażenie stałe Sali do finalnego uzgodnienia z Zamawiającym: drabinki, lustra, nagłośnienie.

Hole z szatniami dla dzieci

Szatnia o metrażu umożliwiającym lokalizację szafek dla dzieci oraz ławeczek do siedzenia podczas ubierania i rozbierania dzieci może być zorganizowana w holu, wspólna dla grup. Takie rozwiązanie umożliwi funkcjonalne wykorzystanie powierzchni. Preferowana przez użytkownika jest lokalizacja szatni w holu przy każdej grupie dziecięcej, bez konieczności wydzielenia tzw. strefy rodzica. W praktyce każdy rodzic ma obowiązek przekazać dziecko bezpośrednio opiekunowi. Rodzice nie oczekują w poczekalni, tak jak to ma miejsce w przedszkolach. Ponadto takie rozwiązanie funkcjonalne ułatwia korzystanie z zapasowych ubrań/pieluch, które znajdują się w szafkach dzieci.

Dostępność:

Dokumentacja projektowa powinna uwzględniać „Standardy dostępności budynków dla osób z niepełnosprawnościami”

Standardy Dostępności dla m.st. Warszawy zostały wprowadzone w 2017 r. dla potrzeb planowania, projektowania, budowy, przebudowy, remontów infrastruktury i przestrzeni oraz zamieszczania informacji miejskich i obowiązują dla wszystkich inwestycji miejskich rozpoczętych po wprowadzeniu zarządzenia. Standardy precyzują parametry elementów architektonicznych wymaganych dla przestrzeni zewnętrznych, pomieszczeń i informacji (wizualnej, głosowej i dotykowej).

Standardy zostały wprowadzone do stosowania zarządzeniem nr 1682/2017 Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 23 października 2017 r. w sprawie tworzenia na terenie miasta stołecznego Warszawy dostępnej przestrzeni, w tym infrastruktury dla pieszych ze szczególnym uwzględnieniem osób o ograniczonej mobilności i percepcji.

Na podstawie zebranych doświadczeń, zmiany niektórych przepisów prawnych zarządzeniem zmieniającym nr 1783/2022 Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 1 grudnia 2022r. zaktualizowana została treść standardów oraz wprowadzono narzędzia wzmacniające ich stosowanie.

Kluczowe zmiany z obszaru dostępności dotyczą:

- poszerzenia zakresu obowiązywania Standardów dostępności architektonicznej o część dotyczącą dostępności wewnątrz obiektów oraz ewakuacji osób ze szczególnymi potrzebami,
- **wprowadzenia obowiązku dla inwestycji miejskich przeprowadzenia pogłębionej analizy i sporządzenia opisu dostępności projektowanego obiektu w oparciu o wzorcowy opis dostępności – obligatoryjne dla Wykonawcy,**
- **wprowadzenie obowiązku uzgadniania projektów nowych miejskich obiektów pod kątem zapewniania dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami z Pełnomocnikiem Prezydenta m.st. Warszawy ds. dostępności – obligatoryjne dla Wykonawcy,**
- uporządkowanie struktury tematycznej dokumentów poprzez transfer zapisów regulujących kwestie dostępności w przestrzeni publicznej do Standardów dostępności architektonicznej.

2.2. Pomieszczenia pomocnicze:**2.2.1. Pomieszczenia administracyjne:**

- Gabinet kierownika (ok. 15-20m²) – zlokalizowany w pobliżu wejścia głównego lub innym miejscu łatwo dostępnym dla rodziców, wyposażony w dostęp do sieci LAN i wideo-domofonu.
- Gabinet pielęgniarki (ok. 10-15 m² z umywalką – zlokalizowany w pobliżu wejścia głównego lub innym miejscu łatwo dostępnym dla rodziców, wyposażony w dostęp do sieci LAN i wideo-domofonu.. W pomieszczeniu należy przewidzieć zamykaną na klucz, wiszącą szafkę na lekarstwa i umywalkę.
- Gabinet intendenta (ok. 10-15 m²), zlokalizowany w pobliżu pokoju kierownika lub w strefie pomieszczeń magazynowo-produkcyjnych pionu żywienia, wyposażony w dostęp do sieci LAN i wideo-domofonu.
- Gabinet psychologa (ok. 8-10 m²).
- Fakultatywnie: Pomieszczenie z przeznaczeniem na przechowywanie dokumentacji żłobka - lokalizacja najlepiej w strefie administracji, wyposażenie regały magazynowe o łącznej długości min. 5 metrów.

2.2.2. Szatnia i zaplecze socjalne dla personelu

Przykładowo: Na 6 grup po 25 dzieci przewiduje się 24 opiekunów oraz kierownika, intendenta, st. pielęgniarkę, psychologa (nie zawsze na pełny etat), pracownika gospodarczego oraz sprzątaczkę. łącznie ok. 30 pracowników + 3 pracowników kuchni;

2.2.3. Pomieszczenia porządkowe

zlokalizowane w pobliżu sal dydaktycznych o pow. 2-3 m² dostępne z holu, wyposażone w zlew gospodarczy nisko osadzony (max. 50cm od podłogi) z baterią prysznicową lub z wylewką oraz regał/szafa na środki czystości;

2.2.4. Pomieszczenie dla pracownika gospodarczego

pow. 15-20 m².

2.2.5. Toalety dla personelu i rodziców

Toalety dla pracowników i personelu muszą być oddzielne. Ustępy dla personelu powinny być zlokalizowane na każdej kondygnacji i dostępne z komunikacji ogólnej.

Ustęp ogólnodostępny należy zaprojektować w pobliżu wejścia głównego jako przestronną toaletę dostosowaną dla osób z niepełnosprawnościami, z dodatkowo zamontowanym wolnostojącym lub ściennym, składanym przewijakiem.

2.2.6. Pomieszczenie magazynowe na środki czystości

wyposażone w 2-3 szt. regałów magazynowych stalowych, trwale spawanych (*sq stabilniejsze i trwalsze*) po min. 1 metr długości każdy.

2.2.7. Pomieszczenie przepierek

To pomieszczenie gospodarcze wyposażone w zlew gospodarczy z baterią prysznicową, z możliwością podłączenia pralki i suszarki do użytku półprofesjonalnego (wsad 7-11 kg) oraz regałem magazynowym. Minimalna powierzchnia to 10 m².

3. Pomieszczenia dodatkowe:

3.2.1. Magazyn zabawek ogrodowych dostępny z zewnątrz;

3.2.2. Toaleta dziecięca zewnętrzna - dostępna z zewnątrz od strony placu zabaw.

Toaletę najlepiej jest zaprojektować jako jednoprzestrzenną, z jedną podwieszoną miską ustępową i umywalką. Zgodnie z warunkami technicznymi toalety dziecięce nie wymagają przedsionka z umywalką co znaczy, że przy jednej misce ustępowej nie wymagają kabiny. W takiej łazience łatwiej jest opiekunowi pomóc dziecku.

3.2.3. Wózkownia

Wózkownia powinna być pomieszczeniem dostępnym ze względów pożarowych z zewnątrz budynku. Minimalna powierzchnia to 25 m².

4. Pomieszczenia techniczne:

4.2.1. inne pomieszczenia techniczne (typu węzeł cieplny, wentylatornia itp. wg. potrzeb projektu)

Cześć IV - wytyczne dotyczące zagospodarowania terenu

1. Plac wejściowy:

należy projektować bezpieczny, ogrodzony plac przed wejściem do żłobka.

2. Ogrodzenie:

Cały teren żłobka musi być ogrodzony, należ też odgrodzić wewnętrznym, niskim płotkiem teren placu zabaw dla dzieci.

W ogrodzeniu należy przewidzieć min 2 furtki oraz szerszą bramę od strony ogrodu umożliwiającą obsługę ogrodniczą terenu.

Uwaga: piasek w piaskownicach jest systematycznie wymieniany.

3. Plac zabaw dla dzieci

(powierzchnia zależna od możliwości projektowych, zaaranżowana w sposób zapewniający swobodę zabawy dzieciom na świeżym powietrzu, z uwzględnieniem podziału na grupy dziecięce – przykładowo dla 150 dzieci minimum 3 mniejsze powierzchnie do zabawy dla grup wiekowych 1-2 lata oraz 2-3 lata- 2 strefy) Istnieje konieczność zaplanowania stref zacienionych np. poprzez montaż żagli w przypadku braku drzewostanu.

Przy zagospodarowaniu placu zabaw należy przewidzieć monolityczną nawierzchnię bezpieczną dla najmłodszej grupy wiekowej, w miarę możliwości zastosować takie nawierzchnie dla pozostałych grup.

Wymagane małe trawiaste boisko wielofunkcyjne „polankę do biegania”, teren wypoziomowany.

4. Podstawowe urządzenia wymagane na placu zabaw:

- Piaskownica, najlepiej z zadaszeniem minimum jedna w danej strefie.
- Domki parterowe, ew, z małym podestem
- Małe zjeżdżalnie
- Bujaki sprężynowe
- W strefie zabawy grupy najstarszej huśtawka z siedziskiem typu „bocianie gniazdo”

UWAGA! Zabawki na placu zabaw muszą być przeznaczone dla dzieci do 3 roku życia.

Cześć V - zaplecze żywieniowe:

Wytyczne dotyczące organizacji żywienia w żłobku:

Misją działalności gastronomicznej żłobka jest kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych młodych konsumentów poprzez przygotowanie posiłków bezpiecznych pod względem zdrowotnym, smacznych, kolorowych i aromatycznych zgodnie z najnowszymi zaleceniami dietetyki oraz higieny produkcji żywności.

Projekt technologii żłobka z kuchnią „własną” dla 150 konsumentów powinien uwzględnić wydzielenie wyszczególnionych poniżej stref. W przypadku zmniejszonej liczby miejsc organizacyjnych szczegóły aranżacji i wyposażenia zaplecza gastronomicznego Wykonawca uzgodni z Zamawiającym:

- strefy przyjęcia towaru (np. aneks przy wejściu od strony zaplecza magazynowego dla dostaw towaru),

- strefy magazynowo-produkcyjnej (magazyny żywnościowe, obróbka wstępna warzyw okopowych, kuchnia).

- strefy transportu wewnętrznego posiłków w naczyniach zbiorczych, z wydawalni przy kuchni głównej do rozdzielni zlokalizowanej w bezpośrednim sąsiedztwie sali dziecięcej,

- strefy porciowania posiłków na naczynia stołowe w rozdzielni i dystrybucji gotowych porcji na stoliki dziecięce w jadalni (sali dziecięcej),

- strefy zmywania naczyń stołowych zlokalizowanej w bezpośrednim sąsiedztwie rozdzielni posiłków i sali dziecięcej,

Przewiduje się dostawy w opakowaniach jednorazowych, bez potrzeby zwrotu opakowań transportowych dostawcy.

Użytkownik budynku żłobka przewiduje zatrudnienie 3-4 osób z personelu kuchennego .

Zaplecze socjalno-szatniowe dla personelu kuchennego należy wydzielić i zaaranżować możliwie najbliżej kuchni. W szatni dla personelu kuchennego należy zaplanować lustro ścienne oraz szafki ubraniowe – ilość wg. liczby zatrudnionych- (dwudzielne, zamykane na zamek!) z możliwością oddzielenia stroju roboczego od prywatnych ubrań personelu, w tym okrycia wierzchniego. W pomieszczeniu socjalnym należy zaplanować szafki kuchenne z blatem i wbudowanym zlewem jednokomorowym, kuchenkę mikrofalową oraz lodówkę. Ponadto stół oraz 3-4 krzesła.

Z uwagi na technologię przygotowywania posiłków w żłobku oraz koszt instalacji i późniejszej eksploatacji należy rozważyć konieczność lokalizacji w placówce separatora tłuszczu. W żłobku nie prowadzi się obróbki termicznej w głębokim tłuszczu. Zgodnie z zaleceniami dietetyki pediatrycznej, do produkcji posiłków dla 150 dzieci zużywa się tylko ok. 1 litra oleju/oliwy z oliwek dziennie, głównie jako dodatek technologiczny do potraw (zup, surówek, ciast itp.). Obróbkę termiczną prowadzi się w piecu konwekcyjnym lub kuchni gastronomicznej z piekarnikiem (gotowanie, duszenie, smażenie beztłuszczowe, pieczenie).

W przypadku konieczności separator należy zlokalizować na zewnątrz budynku żłobka.

W strefie magazynowej należy wydzielić następujące pomieszczenia:

Magazyn warzyw i owoców (zapas 2-3 dni) – do przechowywania owoców, warzyw korzeniowych i ziemniaków.

Magazyn produktów suchych – do przechowywania produktów spożywczych trwałych, jak kasze, makarony, przyprawy, przetwory, składowanie na regałach.

Magazyn z urządzeniami chłodniczymi - do przechowywanie produktów spożywczych nietrwałych oraz mrożonek. Mięso i drób dostarczane będą w elementach kulinarnych, ryby w postaci filetów bez ości. Produkty zamrożone to warzywa i owoce oraz ryby.

Magazyn jaj ze stanowiskiem do awaryjnej dezynfekcji. Dopuszcza się aranżację stanowiska do przechowywania i awaryjnej dezynfekcji jaj w formie aneksu w pomieszczeniu wstępnej obróbki (tzw. obieralni)

Magazyn zasobów kuchni (fakultatywnie, w miarę możliwości projektowych) z przeznaczeniem do przechowywania podręcznego sprzętu i urządzeń kuchennych wyposażony w regały magazynowe.

Pomieszczenie porządkowe ze zlewem gospodarczym niskoosadzonym oraz 2 regały na środki czystości i wieszaki do suszenia czystych mopów.

Pomieszczenie mycia wózków z odpływem liniowym lub kratką ściekową oraz aparatem natryskowym.

W kuchni należy wydzielić następujące stanowiska robocze:

- trzon grzewczy (do obróbki termicznej: smażenie na niewielkiej ilości tłuszczu lub beztłuszczowe, gotowanie tradycyjne i parowe, pieczenie oraz duszenie) wyposażony w piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1; kuchnię gazową 6 palnikową z piekarnikiem elektrycznym, stół z wbudowaną 2 palnikową płytą indukcyjną oraz podwójny taboret gazowy;
- stanowisko obróbki właściwej potraw z mięsa i ryb – krajanie, mielenie, porcjowanie (stoły, zlew jednokomorowy, cutter-wilk)
- stanowisko przygotowania surówek, sałatek, soków (stoły, zlew jednokomorowy, szatkownica, sokowirówka);
- stanowisko przygotowania potraw mącznych (stół roboczy, miesiarka o poj. dzieży 7l);
- szafę chłodniczą podręczną o poj. min. 300l;
- fakultatywnie chłodziarkę podblatową na próbki;
- stanowisko mycia, ociekania i przechowywania naczyń kuchennych - basen, regał ociekowy oraz fakultatywnie do uzgodnienia z Zamawiającym - zmywarkę do mycia naczyń kuchennych;
- szafę magazynową do przechowywania podręcznego sprzętu kuchennego;
- umywalkę do mycia rąk;
- stanowisko do pakowania i wydawania potraw.

Przy lokalizacji kuchni głównej na innej kondygnacji niż pomieszczenia magazynowe należy zaplanować windę towarową, która będzie połączona bezpośrednio z kuchnią główną. Wskazane jest, aby w aranżacji strefy magazynowej na innej kondygnacji niż kuchnia winda towarowa była otwierana z 2 stron, tj. od strony obieralni (jeśli znajduje się w tej strefie - do bezpośredniego podania warzyw po obróbce do kuchni) oraz korytarza (do podania art. żywnościowych do kuchni). Pomieszczenie

wstępnej obróbki warzyw i owoców, zwane *obieralnią* należy (w miarę możliwości) połączyć z magazynem warzyw okienkiem podawczym lub drzwiami wewnętrznymi.

Wydawanie potraw i transport wewnętrzny (dystrybucja posiłków na terenie obiektu).

W kuchni gotowe dania nakładane będą do naczyń zbiorczych, nierdzewnych typu GN z pokrywkami, dla każdej grupy oddzielnie. Następnie pojemniki z posiłkami przewożone będą wózkami do rozdzielni lub w przypadku żłobka piętrowego do windy, z której trafią bezpośrednio do rozdzielni przy grupie. Proces porcjowania na naczynia stołowe przewidziano w rozdzielni. Gotowe porcje przewożone będą z rozdzielni do sal dziecięcych

Zmywanie odbywać się będzie niezwłocznie po zakończeniu konsumpcji i zwróceniu naczyń stołowych do zmywalni, z zachowaniem właściwej kolejności w ciągu technologicznego mycia naczyń, tj. nie dopuszcza się do stykania naczyń brudnych z czystymi.

Na każdej kondygnacji należy wydzielić pomieszczenie do mycia wózków wyposażone w aparat natryskowy i kratkę ściekową w podłodze (ew. odpływ liniowy). Dezynfekcja wózków będzie prowadzona przy pomocy gotowego, specjalistycznego środka w sprayu.

Odpady z pomieszczeń produkcyjnych oraz odpady pokonsumpcyjne będą wynoszone w zawiązanych workach foliowych lub zamykanych pojemnikach po zakończeniu dnia pracy lub częściej po wypełnieniu 2/3 objętości do zamykanych pojemników na odpady segregowane z napisem „bio” oraz „bio-gastronomia” znajdujących się na zewnątrz budynku. Wywóz odpadów będzie potwierdzony pisemną umową. Częstotliwość odbioru odpadów będzie zgodna z Uchwałą w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie m.st. Warszawy.

Wyposażenie pomieszczeń

Stoły nierdzewne ze zlewami mają być wytrzymałe na równomiernie rozłożone obciążenia pionowe (do 2000 N) i boczne (do 1000 N). Ponadto wyposażone w wyprofilowaną powierzchnię roboczą z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu, zaokrąglone krawędzie wewnętrzne komory zlewu, co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie jej w czystości, wyprofilowane dno komory zapewniające całkowite odprowadzenie wody oraz ochronny kołek uziemiający umożliwiający przyłączenie przewodu wyrównującego gromadzące się ładunki elektryczne na powierzchniach roboczych.

Meble kuchenne (stoły, zlewozmywaki, szafy) należy wykonać z blachy nierdzewnej typu AISI 304 (OH18N9).

Wytyczne do projektu technologii kuchni – wskazówki merytoryczne i praktyczne:

Lp.	Lokalizacja	Wskazówki projektowe W zależności od możliwości lokalowych (tj. metraż pomieszczenia) projekt powinien zierać:
1.	Pomieszczenie porządkowe w pobliżu kuchni głównej i strefy magazynowej jeśli znajdują się na innych kondygnacjach	- zlew nierdzewny porządkowy – wym. komory min. 30x30x25-30dł cm; nisko osadzony – max na wysokości 40cm od podłoża; + bateria z wyciąganą wylewką lub baterią prysznicową; szafka zamykana na środki czystości lub regał nierdzewny (zależnie od metrażu pomieszczenia) - nierdzewna; mały wieszak ścienny do powieszenia zdezynfekowanych mopów;
2	Szatnia personelu kuchennego	szafki zamykane dwudzielne drewniane lub metalowe (ubranie robocze – część czysta; ubranie wierzchnie – część brudna); wskazana na górze i dole każdej części półeczka pozioma.
3	Pomieszczenie (strefa) przyjęcia towaru – zależnie od możliwości projektowych	- umywalka do mycia rąk z baterią (nie na kurki!); - elektroniczna waga magazynowa do 60kg z szalką nierdzewną i elektronicznym wyświetlaczem – <i>opcjonalnie</i> ; - półka nierdzewna do podpisywania faktur; - stół nierdzewny pomocniczy w półkę
4	Magazyn warzyw (w miarę możliwości zlokalizowany w bezpośrednim sąsiedztwie z obieralnią) <i>Pomieszczenie klimatyzowane</i>	- szafa chłodnicza nierdzewna z elektronicznym wyświetlaczem temperatury (ok. 1400l) – fakultatywni do uzgodnienia z Zamawiającym - paleta magazynowa z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością: 1-2 szt. - regał magazynowy ze stali nierdzewnej dwupółkowy do wys. 1,2 m: 1-2 szt. - elektroniczna waga magazynowa do 60kg z szalką nierdzewną i elektronicznym wyświetlaczem;
5	Pomieszczenie wstępnej przygotowań (tzw. obieralnia) – z możliwością bezpośredniego podania obranych warzyw/owoców do kuchni głównej windą lub okienkiem.	- umywalka do mycia rąk z baterią (nie na kurki!); - stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym po prawej lub lewej stronie oraz szafką zamykaną na drzwi przesuwne i blokiem 2 szuflad – wymiary dostosowane do projektu; - basen nierdzewny jednokomorowy + bateria ze spryskiwaczem; - obieraczka do ziemniaków (wsad do 12kg,) z separatorem skrobi i obierzyn
6	Pomieszczenie magazynowania jaj	- umywalka do mycia rąk z baterią (nie na kurki!); - stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym po prawej lub lewej stronie; półka pod spodem – wymiary dostosowane do wielkości pomieszczenia - chłodziarka domowa na jaja min. 200 l, - naświetlacz nierdzewny do jaj,; <i>jaja do żłobka dostarczane są ze świadectwem dezynfekcji, jednakże z uwagi na surowiec wysokiego ryzyka zapewnia się możliwość opcjonalnej dezynfekcji jaj przed podaniem</i>
	Dopuszcza się aranżację stanowiska do przechowywania i awaryjnej dezynfekcji jaj w formie aneksu w pomieszczeniu wstępnej obróbki (tzw. obieralni)	
7	Pomieszczenie mycia wózków (zlokalizowane	<u>bateria prysznicowa z uchwytem ściennym do odwieszenia słuchawki</u> + kratka ściekowa w podłodze;

	na każdej kondygnacji-wg. potrzeby)	
8	Magazyn produktów suchych	<ul style="list-style-type: none"> - regał nierdzewny magazynowy – 2-3 szt. zależnie od liczby dzieci (łącna długość min. 4 metry), - mały stół nierdzewny z półką i blokiem 2 szuflad, - waga elektroniczna z szalką nierdzewną do 10kg
9	Magazyn urządzeń chłodniczych <i>Pomieszczenie klimatyzowane</i>	<ul style="list-style-type: none"> - szafa mroźnicza nierdzewna z elektronicznym wyświetlaczem temperatury jednoskrzydłowa (ok. 700l): 3 szt - szafa chłodnicza nierdzewna z elektronicznym wyświetlaczem temperatury jednoskrzydłowa (ok. 700l): 2 szt
10	Rozdzielnia posiłków (może być wspólna dla grup), zlokalizowana w bezpośrednim sąsiedztwie z jadalnią/bawialnią ze stolikami do konsumpcji)	<ul style="list-style-type: none"> - umywalka do mycia rąk z baterią (nie na kurkii!); - stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym po prawej lub lewej stronie oraz szafką zamykaną na drzwi przesuwne obok komory (pod zlewem półka pozioma na dole) – wymiary dostosowane do projektu; - stół nierdzewny z nierdzewną chłodnią podblatową, z zew. wyświetlaczem temp. - stół nierdzewny z szafką zamykaną na drzwi przesuwne 1-2szt. wymiary dostosowane do projektu - stół nierdzewny z szafką na drzwi przesuwne i blokiem 3 szuflad po prawej lub lewej stronie 1szt. - wymiary dostosowane do projektu; - czajnik bezprzewodowy;
11	Zmywalnia naczyń stołowych (może być wspólna dla grup) zlokalizowana w sąsiedztwie z rozdzielnią posiłków)	<ul style="list-style-type: none"> - stół nierdzewny podawczy 1szt. – wymiary dostosowane do projektu – ewentualnie (naczynia można pobierać bezpośrednio z wózka) - basen jednokomorowy + bateria ze spryskiwaczem – wymiary dostosowane do projektu - zmywarka gastronomiczna do naczyń z funkcją wyparzenia; automatycznym zmiękczaczem wody, wspomaganie płukania, elektronicznym wyświetlaczem temperatury + dozowniki na plyn myjący i nabłyszczający - <i>najlepiej kapturowa ew. frontowa na podstawie</i> - stół nierdzewny odbiorczy 1szt. – wymiary dostosowane do projektu
12	między rozdzielnią a zmywalnią	nierdzewna szafa przelotowa, dwudzielna (możliwie największa) – wymiary dostosowane do projektu

Wykonawca jest zobowiązany do kontaktu z wyznaczonymi przez Zamawiającego pracownikami celem prowadzenia bieżących uzgodnień na etapie koncepcji i projektowania żłobka.