



EGZEMPLARZ NR 1  
autorska pracownia projektowania architektury "APPA-Jan Pudło"  
41-605 Świętochłowice ul. Moniuszki 3/8 tel., fax: 0/32 245-39-61

NIP 627-109-24-02, Regon P-270729105, konto 24 1020 2368 0000 2302 0025 0241, [www.appa.biz.pl](http://www.appa.biz.pl), e-mail: [appa@appa.biz.pl](mailto:appa@appa.biz.pl)

**Nazwa:** BUDOWA ZESPOŁU BUDYNKÓW  
SOCJALNYCH W BĘDZINIE PRZY  
UL. WOLSKIEJ

**Adres:** Będzin ul. Wolska parcela nr 137/5 k.m. 59


**Branża / nr proj.:** A / 4/1

**Projekt:** Projekt wykonawczy technologii kuchni w  
budynku noclegowni

**Zamawiający:** Gmina Będzin z siedzibą w Urzędzie Miasta w  
Będzinie przy ul. 11 Listopada 20

**Jednostka projektowania:** Autorska Pracownia Projektowania Architektury  
"APPA-Jan Pudło",  
41-605 Świętochłowice ul. Moniuszki 3/8

**Projektant:** mgr inż. arch. Jan Pudło  
upr. proj. arch. bez ograniczeń nr 482/85  
mgr inż. arch. Jan Pudło  
uprawnienia projektowe w specjalności  
architektonicznej b/o,  
wydane dla osób fizycznych  
nr 432/85 wydane U.W. Katowice 1985 r.

**Współpraca i opracowanie:** mgr inż. arch. Joanna Klajmon-Rusin  


**Sprawdzający:** mgr inż. arch. Anita Langer  
upr. proj. arch. bez ograniczeń nr 732/94

**Kody:** grupy, klasy i kategorie robót zgodnie z CPV  
na stronie 2 opisu

**Zawartość:** spis zawartości dokumentacji projektowej na  
stronie 3 opisu

**Data wykonania:** maj 2005



Projekt budowlany wykonawczy technologii kuchni w  
budynku noclegowni w Będzinie przy ul. Wolskiej

Opis techn.  
str. 2

Lp	Kod	Nazwa działu
1.	CPV45215210-2	Prace dotyczące budowy dotowanych domów opieki
2.	CPV45421151-7	Instalacja mebli kuchennych na wymiar



## ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

### A. Opis do projektu aranżacji wnętrza

- A.1. Podstawa opracowania i uwarunkowania projektowe
- A.2. Dane ogólne i rozwiązania funkcjonalne
- A.3. Opis do projektu wyposażenia
- A.4. Opis do projektu posadzek i wykończenia ścian

### B. Rysunki

- 1. Wyposażenie kuchni
- 2. Ciągi technologiczne
- 3. Posadzka kuchni
- 4. Ściany kuchni

### C. Specyfikacje techniczne

### D. Przedmiary robót

### E. Załączniki

- 1. Komplet uprawnień i zaświadczeń z właściwej Izby zawodowej projektantów
- 2. Informacje handlowe



## **A. Opis do projektu aranżacji wnętrza**

### **A.1. Podstawa opracowania i uwarunkowania projektowe**

Podstawą do projektowania były:

- Umowa z Inwestorem na wykonanie prac projektowych
- Zatwierdzony projekt architektoniczno-budowlany architektury i konstrukcji zespołu budynków socjalnych
- Przekazany przez Inwestora program użytkowy
- Obowiązujące przepisy i normy budowlane

### **A.2. Dane ogólne i rozwiązania funkcjonalne**

#### **Ogólny opis części kuchennej**

Budynek w którym zaprojektowano kuchnię będzie pełnił funkcję obiektu socjalnego – noclegowni.

Część żywieniowa składa się z kuchni z zapleczem magazynowym i socjalnym. Podręczne zaplecze socjalne zaprojektowane zostało dla obsługi 2 osób prowadzących wydawanie posiłków lub jednej opiekującej się kuchnią (w przypadku przygotowywania posiłków przez samych mieszkańców). Zaplecze składa się z pokoju socjalnego oraz wc. Zaplecze magazynowe o powierzchni 2,81m<sup>2</sup> służy do przechowywania gotowych produktów nie wymagających niskiej temperatury. Kuchnia połączona jest z pomieszczeniem wielofunkcyjnym: jadalnią (– pomieszczenie do przebywania jednorazowo do 30 osób), może pełnić funkcję sali do spożywania posiłków, jak również świetlicy. Sala ta może służyć do prowadzenia szkoleń i prelekcji, a także pensjonariuszom do spotkań, oglądania telewizji i prowadzenia gier towarzyskich.

Wszystkie rozwiązania zostały zweryfikowane pod kątem zgodności z przepisami technicznymi i wymogami użytkowymi, w tym przepisami p.poż i sanepid.

Wszystkie materiały przeznaczone do wbudowania, jak i elementy wyposażenia muszą posiadać atesty dopuszczenia do stosowania.

### **A.3. Wymogi sanepid i technologia**

#### **Blok żywieniowy**

Przewiduje się prowadzenie dożywiania pensjonariuszy z cateringu przez dostarczenie transportem zewnętrznym specjalistycznych termosów z firmy cateringowej (dopuszczonej przez PIS) z gotowymi potrawami obiadowymi.



Zwrot termosów do firmy po przełożeniu do naczyń własnych kuchni.  
Podręczne zaplecze dla obsługi 2 osób prowadzących wydawanie posiłków.  
Śniadania i kolacje będą przygotowywane we własnym zakresie przez mieszkańców z towarów pochodzących z darowizn.  
Ewentualnie kuchnia może być wykorzystywana wyłącznie przez mieszkańców przygotowujących wszelkie posiłki we własnym zakresie.  
Kuchnia nie jest obiektem tzw. żywienia zbiorowego – nie jest to obiekt ogólnodostępny, przeznaczony wyłącznie na potrzeby mieszkańców.

## Ciągi technologiczne

W kuchni występują następujące ciągi technologiczne:

- ciąg cateringowy – dostawa gotowych posiłków z firmy cateringowej w termosach, następnie obsługa kuchni wyklada potrawy do bemałów usytuowanych w kuchni i oddaje termosy firmie cateringowej. Z bemałów posiłki zostają wydawane pensjonariuszom.
- ciąg przygotowania prostych posiłków przez mieszkańców – w przypadku przygotowywania prostych posiłków przez pensjonariuszy kuchnia musi być pod nadzorem opiekuna kuchni. Produkty pobierane są z lodówki, zamrażarki czy magazynka i przygotowywane są na blatach roboczych, a następnie gotowane lub podgrzewane na piecach kuchennych elektrycznych.
- ciąg brudnych naczyń – brudne naczynia zwracane są do okienka a następnie są myte i wyparzone. Suszenie naczyń odbywa się na suszarce - wózku 80x60cm o wys.200cm. Po wysuszeniu obsługa przekłada naczynia do szafek kuchennych.
- ciąg pobierania produktów dodatkowych – podczas przygotowywania prostych posiłków przez pensjonariuszy produkty dodatkowe pobierane są z magazynka o powierzchni 2,81m<sup>2</sup>. Dostawa produktów do magazynka odbywa się w godzinach nie korzystania z kuchni.

Ciągi technologiczne pokazano na rysunku nr2.

## A.4. Zestawienie wyposażenia

Na rysunku nr 1 pokazano wyposażenie kuchni w budynku noclegowni w elementy trwałe i przenośne.

Zestawienie elementów wyposażenia podano w tabeli poniżej.

I.p.	Wyposażenie	Ilość
1.	Stół jadalny 80x110 cm – drewniany	6 szt.
2.	Stół 80x80cm – drewniany	1 szt.
3.	Krzesełko zwykłe stalowe	32 szt.
4.	Szafa na ubrania metalowa moduł 40x60x190cm	2 szt.



5.	Zlewozmywak dwukomorowy	2 szt.
6.	Zlew jednokomorowy	2 szt.
7.	Blat roboczy kuchenny	9,5mb
8.	Regały proste magazynowe 140x40cm, h=200cm	1 szt.
9.	Regały proste magazynowe 140x60cm, h=200cm	1 szt.
10.	Regały magazynowy 40x60cm	1 szt.
11.	Regał restauracyjny 59x52cm, h=191cm	1 szt.
12.	Blok szuflad 2x40 i moduł półek regulowanych 2x80	1 szt.
13.	Szafka stojąca z drzwiami skrzydłowymi 80x60cm	1 szt.
14.	Szafki wiszące kuchenne 60x45cm	4 szt.
15.	Szafa przelotowa –wózek 80x55cm	1 szt.
16.	Wyparzacznik 50x50x70cm	1 szt.
17.	Ociekacz 40x60cm	1 szt.
18.	Okap wyciągowy centralny	
19.	Bemar 80x60cm 40x60cm	1 szt. 1 szt.
20.	Piec kuchenny elektryczny	2 szt.
21.	Zamrażarka niska 85 cm	1 szt.
22.	Bateria zlewozmywakowa jednokolumnowa	3 szt.
23.	Bateria zlewozmywakowa prysznicowa	1 szt.
24.	Lodówka	1 szt.
25.	Bateria umywalkowa	2 szt.
26.	Umywalka Sanitec Koło - NOVA TOP 50cm z otworem nr 61150 + półpostument Nova	2 szt.
27.	Wc Sanitec Koło – NOVA misa ustępowa lejowa z odpływem poziomym (nr art. 93004) deska sedesowa z tworzywa Duroplast, biała (nr art. 60112) spluczka z tworzywa, 6l, z funkcją STOP (nr art. 93004)	1 szt.
28.	Wieszak na ubrania dł. 1m.	3 szt.
29.	Dozownik na mydło „Merida I” wym. 11x24x10cm, Przedsiębiorstwo Handlowe Lemar, Leszno, ul. Szeroka 2, tel. 529-76-20, <a href="mailto:lemar@paskal.org">lemar@paskal.org</a>	5 szt.
30.	Pojemnik na papierowe ręczniki „Mini” wym. 28x23x14cm, Przedsiębiorstwo Handlowe Lemar, Leszno, ul. Szeroka 2, tel. 529-76-20, <a href="mailto:lemar@paskal.org">lemar@paskal.org</a>	4 szt.
31.	Lustro $\phi$ 60	1 szt.
32.	Pojemnik na papier toaletowy – „Jumbo Mini” wym. 21x24x12cm, w każdej kabinie Przedsiębiorstwo Handlowe Lemar, Leszno, ul. Szeroka 2, tel. 529-76-20, <a href="mailto:lemar@paskal.org">lemar@paskal.org</a>	1 szt.



Sprzęt magazynowy dodatkowy

Lp.	Nazwa sprzętu	Jm.	Maksymalna liczba żywionych osób
			50
1	Deska kuchenna	szt.	1
2	Korkociąg	szt.	1
3	Kosz do jarzyn i ziemniaków	szt.	1
4	Lejek blaszny	szt.	1
5	Łopatka metalowa	szt.	1
6	Miednica	szt.	1
7	Pojemnik transportowy na chleb	szt.	Według potrzeb
8	Pojemnik transportowy do wędlin	szt.	1
9	Pojemnik do produktów sypkich	szt.	Według potrzeb
10	Przyrząd do ostrzenia noży	szt.	1
11	Skrzynia na żywność	szt.	Według potrzeb
12	Urządzenie do dezynfekcji pomieszczeń	kpl.	Według potrzeb
13	Waga do 50 kg	szt.	1
14	Waga stołowa uchylna do 15 kg	szt.	1
15	Wiadro 10-15 l	szt.	1
16	Widły do ziemniaków	szt.	1
17	Wózek magazynowy	szt.	1
18	Czajnik 2 - 5 l	szt.	1
19	Czajnik emaliowany 2 l	szt.	1
20	Deska kuchenna	szt.	2
21	Garnek 2 l	szt.	1
22	Garnek 3 l	szt.	1
23	Garnek 5 l	szt.	1
24	Garnek 10 l	szt.	2
25	Garnek 20 l	szt.	2
26	Garnek 30 l	szt.	2
27	Garnek 50 l	szt.	3
28	Termos 4 l	szt.	1
29	Termos 12 l	szt.	1
30	Termos 20 l z kranem, na napoje; ze stojakiem	szt.	1
31	Blacha do pieczenia	szt.	4
32	Brytfanna	szt.	2
33	Kosz do jarzyn	szt.	1
34	Kosz do chleba	szt.	1



35	Łyżka drewniana	szt.	5
36	Łopatka do kotletów	szt.	1
37	Maszynka do mięsa	szt.	1
38	Młotek do mięsa	szt.	1
39	Młynek do pieprzu	szt.	1
40	Nóż do chleba	szt.	5
41	Nożyce do drobiu	szt.	1
42	Nóż do wędlin	szt.	1
43	Nóż kuchenny	szt.	5
44	Obieraczka do jarzyn	szt.	3
45	Otwieracz do konserw	szt.	1
46	Patelnia 20-28 cm	szt.	3
47	Stolnica do ciasta	szt.	1
48	Tarka do jarzyn	szt.	2
49	Trzepaczka do piany	szt.	1
50	Waga dziesiętna z kpl. odważ.	szt.	1
51	Walek do ciasta	szt.	2
52	Zestaw do przypraw	szt.	1

## A.5. Opis do projektu posadzek i wykończenia ścian

Na rysunku 3 pokazano posadzkę pomieszczeń noclegowni, na rysunku 4 pokazano wykończenie ścian kuchni.

Posadzki - płytki gresowe antypoślizgowe

	Nazwa	Ilość
1.	Płytki o wymiarach 30x30 –kwadratowe - jadalnia	35,02 m <sup>2</sup>
2.	Płytki o wymiarach 20x20 - kwadratowe - kuchnia	30,45 m <sup>2</sup>
3.	Płytki o wymiarach 30x30 - kwadratowe - zaplecze	9,38 m <sup>2</sup>

Ściany wc, kuchni i fartuch wokół umywalki w jadalni i pom socjalnym ( do wysokości 2,0m.) -płytki **Polcolorit**, 58-573 Piechowcie, ul. Jeleniogórska 7, tel. (075) 75 535 86

	Nazwa	Cena netto/m <sup>2</sup>
1.	Polcolorit – seria Juta 20x25, płytka AJU10 Bianco	28,15zł
2.	Polcolorit – seria Juta 20x25, płytka SJU 50 Senape	28,15zł

Ściany komunikacji do wysokości 1,25m pokryć tynkiem dekoracyjnym żywicznym w kolorze beżowym.





### Farby Dulux

1. Ściany - farba S 0520 – Y10R (żółtawa)

Dulux – baza diament mat (lateksowa – bardzo odporna na zmywanie i szorowanie)

Cena netto za 2.5l – 68,80zł

2. Sufity - farba S 0510 – Y40R (żółty jasny)

Dulux – baza diament mat (lateksowa – bardzo odporna na zmywanie i szorowanie)

Cena netto za 2.5l – 91zł

Wydajność z 2,5l – ok. 35 m<sup>2</sup>

Cena za pomalowanie 1 m<sup>2</sup> – 2,60zł

Zalecane malowanie dwukrotne (1m<sup>2</sup>) – 5,20zł

3. Podkład pod farby

Dulux – grunt – podkład gruntujący

Cena netto za 5 l – 29,40 zł

Wydajność z 1 l – ok. 15 m<sup>2</sup>

Cena za pomalowanie 1 m<sup>2</sup> – 0,40zł

Wydajność farb i podkładu gruntującego uzależniona od chłonności podłoża.

mgr inż. arch. Jan Pudło

uprawnienia projektowe w specjalność  
architektonicznej b/o,  
budowlane dla osób fizycznych  
nr 482/85 wydane U.W. Katowice 1985 i