

CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM
PROJEKT BUDOWLANY WIELOBRANŻOWY

OBIJEKT:

**BUDYNEK SZPITALA SIÓSTR św. ELŻBIETY
NALEŻĄCEGO DO ZGROMADZENIA SIÓSTR św. ELŻBIETY
PROWINCJA POZNAŃSKA
61-878 Poznań ul. Łakowa 1 - 2
działki o nr ewidencyjnych 13 i 14 obręb Poznań**

ZLECENIODAWCA:

ZGROMADZENIE SIÓSTR ŚW. ELŻBIETY
61-878 Poznań ul. Łakowa 1 - 4

JEDNOSTKA PROJEKTOWANIA:

GMTS Pracownia Projektowa
Grażyna Marciszewska i Tomasz Szybiak spółka jawna
03-996 Warszawa, ulica Samolotowa 1/25

PROJEKTANCI:

branża	tytuł, imię i nazwisko
architektura	arch. Tomasz Szybiak
konstrukcja	inż. Stefan Kowalski
inst. sanitarne	mgr inż. Tomasz Dworak
inst. elektryczne	mgr inż. Andrzej Sobółka
drogowa	mgr inż. Jacek Żuraw
technologia kuchni	mgr Małgorzata Biernat
technologia ZOL	arch. Elżbieta Kozłowska

nr uprawnień
Wa-353/93
St-544/78
St-341/84
Wa-40/92
PDK/0047/PWOD/04

SPRAWDZAJACY:

branża	tytuł, imię i nazwisko
architektura	arch. Grażyna Marciszewska
konstrukcja	mgr inż. Artur Wiśniewski
inst. sanitarne	mgr inż. Paweł Cieplak
inst. elektryczne	mgr inż. Janusz Fortuna
drogowa	inż. Przemysław Włacek

nr uprawnień podpis
Wa-335/93
MAZ/0318/POOK/08
MAZ/0504/POOS/06
St-782/88
MAZ/0396/POOD/06

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA:

WARTOŚĆ OPRACOWANIA:
TOM I A: PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU, DOSTOSOWANIA
DRÓG WEWNĘTRZNYCH, PRZEBUDOWY BUDYNKU TECHNICZNEGO,
LOKALIZACJI KONTENEROWEJ STACJI TRANSFORMATOROWEJ,
ROZBIÓRKI BUD. AKUMULATOROWNI ORAZ PROJEKT
ARCHITEKTONICZNO - BUDOWLANY PRZEBUDOWY
BUDYNKU SZPITALA SIÓSTR św. ELŻBIETY
w 61-878 Poznaniu przy ul. Łąkowej 1-2

Warszawa 15 stycznia 2014

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

TOM I

TOM IA

1. PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU, DOSTOSOWANIA DRÓG WEWNĘTRZNYCH, PRZUDOWY BUDYNKU TECHNICZNEGO, LOKALIZACJI KONTENEROWEJ STACJI TRANSFORMATOROWEJ, ROZBIÓRKI BUDYNKU AKUMULATOROWNI ORAZ PROJEKT ARCHITEKTONICZNO – BODOWLANY PRZEBUDOWY BUDYNKU

TOM IB

2. TECHNOLOGIA ŻOŁ I TECHNOLOGIA KUCHNI

TOM II

TOM IIA

3. PROJEKT KONSTRUKCYJNY

TOM IIB

4. PROJEKT INSTALACJI SANITARNYCH I WENTYLACJI

TOM IIC

5. PROJEKT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ I TELETECHNICZNEJ

PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZOL

OPIS TECHNOLOGICZNY

1. OGÓLNY OPIS TECHNOLOGII, WYPOSAŻENIA I WYKOŃCZENIA

1.1. STRUKTURA ORGANIZACYJNA CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM

ZESPÓŁ OPIEKI MEDYCZNEJ

- Zakład opiekuńczo – leczniczy
 - Punkt przyjęć ulokowany na I Piętrze na wprost schodów i windy szpitalnej
 - Pokoje łóżkowe rozlokowane na II, i III piętrze dla łącznej ilości 60 osób
 - Punkt pielęgniarstwa z zapleczem pielęgniarstwa na każdym piętrze
 - Pomieszczenia porządkowe, brudowniki, magazyny na czystą bieliznę
 - Jadalnie połączone z pokojem Dziennym na II i III Piętrze z aneksem kuchennym
 - Sala terapii zajęciowej na I Piętrze
- Hospicjum
 - Punkt przyjęć (razem z punktem przyjęć Z.O.L.)
 - Pokoje łóżkowe rozlokowane na I Piętrze dla łącznej ilości 23 osób
 - Dwa Punkty pielęgniarstwa, jeden z zapleczem pielęgniarstwa
 - Dwulóżkowa sala intensywnego dozoru pielęgniarstwa
 - Aneks kuchenny dla odwiedzających na I Piętrze
 - Pomieszczenia porządkowe, brudowniki, magazyny na czystą bieliznę
 - Pomieszczenia sanitarne z wanną z podnośnikiem dla higieny chorych leżących
 - sanitariaty dla odwiedzających
 - pomieszczenia socjalne i sanitariaty dla personelu
- Oddział dzienny dla osób starszych
 - Rejestracja na parterze w pobliżu wejścia od strony ulicy Łąkowej 2
 - Zespół szatni na ubranie wierzchnie i rzeczy osobiste w indywidualnych szafkach
 - Wielofunkcyjna sala dziennego pobytu z wydzielonymi przestrzeniami dla terapii zajęciowej, część odpoczynkowa również na przeszklonej loggii, aktywizacji ruchowej
 - Jadalnia, dostępna przez loggię z salą dziennego pobytu: z aneksem kuchennym dla ćwiczeń do samodzielnej obsługi sprzętów kuchennych przez osoby niepełnosprawne i samoobsługową kawiarenką dla gości i pacjentów działającą poza godzinami wydawania posiłków
 - Sanitariaty dla pacjentów w tym dla niepełnosprawnych gdzie będą prowadzone szkolenia w zakresie samodzielnej obsługi urządzeń sanitarnych
 - Gabinet psychologa / psychoterapeuty w rejonie Zespołu Gabinetów
 - Gabinet Lekarski i Gabinet Zabiegowy w rejonie Zespołu Gabinetów
- Poradnie

W skład Zespołu Gabinetów, dostępnego dla Z.O.L., Oddziału Dziennego, Działu Rehabilitacji, działających w systemie pracy 4 godzinnej jednej specjalności na gabinet, wchodzi 5 Gabinetów dla lekarzy specjalistów:

- Geriatria,	- Pulmonolog,
- Neurolog,	- Laryngolog,
- Psychiatry,	- Diabetolog,
- Psycholog / Psychoterapeuta,	- Terapeuta Biofeedback / Sensoryk,
- Okulista / Optometrysta,	- Protetyk słuchu,
- Kardiolog,	- Dietetyk / Edukator właściwego
- Reumatolog	żywienia osób starszych
- Ortopeda / Podolog,	- Pracownik Socjalny
- Dział rehabilitacji
 - Rejestracja na parterze (razem z rejestracją Oddziału Dziennego)
 - Zespół szatni na ubranie wierzchnie i rzeczy osobiste w indywidualnych szafkach na parterze
 - Gabinet lekarza fizykoterapeuty w rejonie Zespołu Gabinetów na parterze

- Gabinet terapii sensorycznej i biofeedback'u
- Szatnie, damska i męska, z indywidualnymi szafkami do przebrania się w stroje gimnastyczne, kąpielowe itp. z łazienkami dla niepełnosprawnych umieszczone w podziemiu
- Łazienka z prysznicem dostosowana do osób niepełnosprawnych
- Sala gimnastyczna do ćwiczeń grupowych z lustrem, drabinkami itp.
- Sala gimnastyczna do ćwiczeń indywidualnych wyposażona w pionizatory itp.
- Sala ze sprzętem do ćwiczeń: rowery stacjonarne, steppery, bieżnie, rotory itp.
- Hydroterapia
- Fizykoterapia
- Gabinet masażu
- Grota solna
- Kriosauna jednoosobowa
- Pomieszczenie wypoczynkowe z leżankami, fotelami krzesłami i stolikami w korytarzu wzdłuż Sal gimnastycznych
- Pro – morte
 - W skład „Pro Morte” wchodzi pomieszczenie dla czasowego przechowywania zwłok (zgodnie z przepisami). Nie przewiduje się dłuższego pobytu zwłok w tych pomieszczeniach wyłącznie zgodnie z przepisami, tak aby zmarli nie leżeli na salach wieloosobowych i aby zostały w godny sposób przeniesione do kościoła lub inne miejsce uzgodnione z rodziną.

FUNKCJE POMOCNICZE

- Administracja
 - Gabinet dyrektora, sekretariat z aneksem kuchennym, pokój biurowy
- Apartamenty gościnne
 - Składają się one z pomieszczenia dziennego (ewentualnie oddzielnej części nocnej w większych apartamentach), aneksu kuchennego i łazienki. Aneks kuchenny wyposażony będzie w zlew, szafki wiszące i stojące, mini lodówkę, czajnik i ewentualnie kuchenkę mikrofalową. Przewiduje się możliwość korzystania z posiłków przygotowanych w kuchni ZOL.

DZIAŁY USŁUGOWE ZAPLECZA MEDYCZNEGO

- Punkt apteczny
- Centralna myjnia i dezynfektora wózków i łóżek

ZAPLECZE GOSPODARCZE I SOCJALNE

- Dział żywienia – kuchnia
- Magazyny centralne
- Szatnie personelu

ZAPLECZE TECHNICZNE

- Pomieszczenia techniczne
 - Kociołnia z węzłem CO oraz magazynem paliwa
 - Przyłącze elektryczne z UPS
 - Magazyny na sprzęt i jego naprawy w podziemiu
 - Magazyny na czystą bieliznę na poddaszu.
 - Magazyny na brudną bieliznę w podziemiu

1.2. DYSPOZYCJA FUNKCJONALNA

KONDYGNACJA	DZIAŁ	UWAGI
PODZIEMIE	REHABILITACJA	
	KUCHNIA	
	CENTRALNA MYJNIA WÓZKÓW I ŁÓŻEK	
	MAGAZYNY	
	POMIESZCZENIA TECHNICZNE	
PARTER	POMIESZCZENIA SIÓSTR ELŻBIETANEK	częściowo b/z
	WEJŚCIE DO PUNKTU PRZYJĘĆ	
	PORADNIA	
	ODDZIAŁ DZIENNY	
	CENTRALNA REJESTRATORNIA PORADNI, ODDZIAŁU DZIENNEGO I REHABILITACJI	
	POMIESZCZENIA SIÓSTR ELŻBIETANEK	
1 PIĘTRO	DYREKCJA ZOL	
	REJESTRATORNIA ZOL - PUNKT PRZYJĘĆ	
	PRO - MORTE	23 - Ł
	PODODDZIAŁ HOSPICIUM	30-Ł
	PODODDZIAŁ ZOL	30-Ł
2 PIĘTRO	PODODDZIAŁ ZOL	
3 PIĘTRO	PUNKT APTECZNY	
PODDASZE	BIBLIOTEKA	
	SZATNIE PERSONELU	
	APARTAMENTY GOŚCINNE	10-Ł
	MAGAZYNY	
	POMIESZCZENIA TECHNICZNE	

1.3. PROCEDURY MEDYCZNE I UKŁAD FUNKCJONALNY OGÓLNOŚPIITALNY

PRZYJĘCIA PACJENTÓW

- Przyjęcia pacjentów na projektowane pododdziały będą się odbywać w punkcie przyjęć na 1 piętrze budynku.

DOSTAWY I EKSPEDYCJA

Ekspedycja i zaopatrzenie projektowanych działów będzie się odbywało poprzez kondygnację parteru.

- przyjmowanie bielizny czystej, dostaw zaopatrzenia medycznego oraz dostaw gospodarczych
- zaopatrzenie i ekspedycja istniejącej kuchni i transport gotowych posiłków
- wywóz brudnej bielizny, odpadków medycznych, śmieci segregowanych – do centralnego szpitalnego magazynu odpadków

TRANSPORT WEWNĘTRZNY

- Dla transportu pionowego ludzi i materiałów przewidziano 2 dźwigi łózkowe.
- Zaopatrzenie w środki opatrunkowe, czystościowe i dezynfekcyjne a także bieliznę oraz transport odpadków i brudnej bielizny będzie odbywał się za pomocą różnego rodzaju i wielkości wózków, które będą myte i dezynfekowane w centralnej myjni w podziemiu.
- Transport żywności, posiłków i odpadków kuchennych będzie się odbywał w ramach istniejącego działu kuchni

GOSPODARKA ODPADKAMI

- W każdym z działów i zespołów szpitala miejscem dla czasowego gromadzenia odpadów jest pomieszczenie brudownika.
- Oprócz innych funkcji jak składowania bielizny brudnej czy miejsce i obsługa maceratora, wewnątrz pomieszczenia założono wstępną segregację w podziale na stojaki do worków foliowych na tworzywa PET, makulaturę, szkło, śmieci i odpady do spalania w pojemniku zamykanym (odpady medyczne).
- Raz dziennie worki będą zabierane, a zawarte w nich śmieci w workach wywiezione przez brygadę transportową poprzez kondygnację parteru do centralnego magazynu odpadów. Odpady medyczne z całego nowego obiektu będą dostarczane do chłodzonego magazynu i stąd do spalarni odpadów

SPRZĄTANIE I DEZYNFEKCJA

- W każdym z działów i zespołów szpitala miejscem dla gromadzenia materiałów i sprzętu porządkowego jest pomieszczenie porządkowe wyposażone w zlew porządkowy (osadzony 50cm nad posadzką) oraz dozownik środków dezynfekcyjnych do sporządzania roztworów do dezynfekcji powierzchni.
- W wymienionych pomieszczeniach znajdują się też podręczne regały na środki dezynfekcyjne przeznaczone do mycia powierzchni i prawidłowej higieny rąk personelu.

1.4. PRZYJĘTE ZASADY WYKOŃCZENIA POMIESZCZEŃ

WYTYCZNE OGÓLNOBUDOWLANE

- Wszystkie materiały budowlane, użyte do realizacji szpitala, powinny mieć atesty higieniczne.
- Połączenie ścian z podłogami należy wykonać w sposób bezszwowy, umożliwiający mycie i dezynfekcję.
- Ściany pomieszczeń o podwyższonym reżimie higienicznym powinny być na całej wysokości zmywalne i odporne na środki dezynfekcyjne.
- Ściany pomieszczeń mokrych i wokół umywalk i zlewozmywaków muszą być odporne na zawilgocenie
- Sufity podwieszone w pomieszczeniach o podwyższonym reżimie higienicznym muszą być szczelne i gładkie.
- Drzwi, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, powinny mieć minimalną szerokość 110 cm; to samo dotyczy szerszego skrzydła drzwi półtoraskrzydłowych.

OŚWIETLENIE DZIENNE

- w pomieszczeniach pozbawionych dostępu światła dziennego, a przeznaczonych na pobyt ludzi, przewiduje się pobyt tych samych ludzi w ciągu doby w czasie nie dłuższym niż 2 godziny.

PRZYJĘTE ZASADY WYPOSAŻENIA INSTALACYJNEGO

- Na rysunkach podano lokalizację urządzeń sanitarnych, zgodnie z wymaganiami użytkowymi, stawianymi poszczególnym pomieszczeniom.
- We wszystkich łazienkach przy pokojach łóżkowych oraz pokojach dyżurów zastosowano miski natryskowe najazdowe
- Parametry instalacji wentylacyjnej i klimatyzacji muszą spełniać szczegółowe wymagania, stawiane obiektom służby zdrowia.
- Przy sprawnej instalacji wentylacyjnej i przestrzeganiu ogólnych reżimów higienicznych, nie zachodzi konieczność stosowania w obiekcie lamp bakterioobójczych.

2. PROGRAM UŻYTKOWY

NR POM	NAZWA POMIESZCZENIA	POW –m ²
	PODZIEMIE	633,5
-1.1	KLATKA SCHODOWA	32,6
-1.2	WC PACJENTÓW	8,9
-1.4	SALA ĆWICZEŃ INDYWIDUALNYCH	13,4

-1.5	SALA ĆWICZEŃ GRUPOWYCH	31,8
-1.6	SALA ĆWICZEŃ SPRZĘTOWYCH	17,9
-1.7a	KOTŁOWNIA	16,2
-1.7b	WEZEL CO	42,3
-1.8	ZBIORNIK OLEJU	18,0
-1.9	WC D PERS.	2,3
-1.10	WC M PERS.	6,6
-1.11	KLATKA SCHODOWA	19,8
-1.11a	KUCHNIA GŁÓWNA Z EKSPEDYCJĄ	34,3
-1.11b	MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH	26,3
-1.11c	POMIESZCZENIE SOCJALNE	8,7
-1.11d	ZMYWALNIA NACZYŃ I WÓZKÓW	17,3
-1.11e	WIATROLAP	3,2
-1.12	MAGAZYN	4,3
-1.14	POMIESZCZENIE ELEKTRYCZNE	19,8
-1.15	MYJNIA SPRZĘTU	14,4
-1.16	KORYTARZ	5,2
-1.16a	KORYTARZ	8,5
-1.18	PRZEDSIÓNEK	11,7
-1.18a	POM. GOSP.	4,0
-1.20	ŁAZIENKA	11,3
-1.21	SZATNIA M PACJENTÓW	10,3
-1.22	SZATNIA D PACJENTÓW	9,3
-1.23	ŁAZIENKA	9,2
-1.24	MAGAZYN	10,1
-1.25	KORYTARZ	123,7
-1.27	MAGAZYN	5,6
-1.28	POKÓJ SOCJALNY	9,3
-1.29	MAGAZYN	9,8
-1.30	GABINET MASAŻU	27,9
-1.32	FIZYKOTERAPIA	18,2
-1.33	HYDROTERAPIA	11,7
-1.34	GABINET KRIOSAUNY	11,7
-1.35	POMIESZCZENIE OBSŁUGI	11,5
-1.35a	GROTA SOLNA	21,1
-1.37	MAGAZYN	2,8
-1.40	MAG. ODPADÓW MEDYCZNYCH	5,2
-1.41a	ŚLUZA	2,1
-1.41b	MAGAZYN BRUDNEJ BIELIZNY	9,8
-1.42	MAGAZYN	5,2
	PARTER	572,6
0.1	KLATKA SCHODOWA	9,8
0.2	KLATKA SCHODOWA	54,6
0.3	WIATROLAP	9,0
0.4	OCHRONA	11,0
0.5	WC D/M PACJENTÓW	9,5
0.8	GABINET BIOFEEDBACK	14,2
0.9	GABINET LEK. REHABILITANTA	17,7
0.10	GABINET LEKARSKI	17,9
0.11	GABINET LEKARSKI	17,4
0.12	GABINET LEKARSKI	18,0

0.13	GABINET LEKARSKI	20,7
0.15	POM. PORZ.	4,0
0.14	GABINET ZABIEGOWY	23,5
0.16	REJESTRATORNIA	15,3
0.15	POM. PORZ.	4,0
0.17	WC M PERS.	6,8
0.18	WC D PERS.	3,0
0.19	KLATKA SCHODOWA	23,2
0.20	JADALNIA	39,2
0.22a	ŚWIELICA I TERAPIA ZAJĘCIOWA	54,0
0.22b	POKÓJ ODPOCZYNKOWY	37,6
0.22c	LOGGIA ODPOCZYNKOWA	12,4
0.24	WC M PACJENTÓW	12,3
0.25	KORYTARZ	14,5
0.26	ŁAZIENKA D PACJENTÓW	17,4
0.27	SZAT. WIERZCHNIA PACJENTÓW	22,2
0.28	POKÓJ SOCJALNY	10,3
0.29	KORYTARZ	47,0
0.30	KORYTARZ	94,6
	1 PIETRO	637,3
1.1	KL. SCHODOWA Z DŹWIGIEM	39,3
1.2	ŁAZIENKA ODDZIAŁOWA	9,2
1.3	POKÓJ 1-Ł	14,6
1.4	POKÓJ 2-Ł	17,7
1.5	POKÓJ 2-Ł	17,9
1.6	POKÓJ 2-Ł	17,3
1.7	POKÓJ 2-Ł	18,5
1.8	POKÓJ 2-Ł	19,7
1.9	POKÓJ 2-Ł	23,5
1.10	POM. PORZ.	3,8
1.11	POKÓJ 1-Ł	16,9
1.12	WC PERS.	9,1
1.14	CAFETERIA	38,5
1.16	POKÓJ 2-Ł	19,8
1.17	POKÓJ 2-Ł	15,2
1.18	MAGAZYN	2,4
1.19	MAGAZYN	2,3
1.21	POKÓJ 2-Ł	15,7
1.22	POKÓJ 2-Ł	18,1
1.23	ŁAZIENKA ODDZIAŁOWA	12,2
1.24	GAB. LEK. DYŻURNEGO	13,0
1.24a	ŁAZIENKA	4,8
1.25	INT. NADZÓR - 2Ł	22,1
1.26	ZAPLECZE P. PIEL.	9,6
1.27	BRUDOWNIK	4,6
1.28	PUNKT PIELEŃNIARSKI	11,1
1.29	KORYTARZ	124,2
1.30	PRO-MORTE	13,1
1.31	REJESTRACJA PACJENTÓW	9,2
1.31a	POKÓJ BIUROWY	14,1
1.32a	GABINET DYREKTORA	14,0
1.32b	SEKRETARIAT	9,8

1.32c	ANEKS KUCHENNY	2,1
1.34	KORYTARZ	19,7
1.35	WCK	2,3
1.36	WCM	6,5
	2 PIETRO	798,1
2.1	KL. SCHODOWA Z DŹWIGIEM	39,6
2.2	WC DLA ODWIEDZAJĄCYCH	10,4
2.4	POKÓJ 2-Ł	25,7
2.4a	ŁAZIENKA	3,6
2.5	POKÓJ 2-Ł	18,0
2.5a	ŁAZIENKA	3,6
2.6	POKÓJ 3-Ł	27,9
2.6a	ŁAZIENKA	3,7
2.7	POKÓJ 2-Ł	20,4
2.7a	ŁAZIENKA	4,7
2.8	POKÓJ 1-Ł	19,1
2.8a	ŁAZIENKA	4,0
2.9	POM. PORZ.	4,0
3.10	MAGAZYN	7,3
2.11	BRUDOWNIK	8,1
2.12	ŁAZIENKA PERSONELU	11,0
2.14	KLATKA SCHODOWA	25,7
2.16	I JADALNIA POKÓJ DZIENNY	39,4
2.18	POKÓJ 2-Ł	18,3
2.18a	ŁAZIENKA	3,3
2.19	POKÓJ 1-Ł	14,6
2.19a	ŁAZIENKA	3,0
2.20	KORYTARZ	26,4
2.21	POKÓJ 2-Ł	15,5
2.21a	ŁAZIENKA	3,0
2.22	POKÓJ 2-Ł	15,6
2.22a	ŁAZIENKA	3,1
2.23	POKÓJ 1-Ł	13,1
2.23a	ŁAZIENKA	5,1
2.24	POKÓJ 3-Ł	31,4
2.24a	ŁAZIENKA	4,6
2.25	ZAPLECZE P. PIEL.	9,0
2.26	MAGAZYN CZYSTY	5,0
2.27	PUNKT PIEŁĘGNIARSKI	11,6
2.28	KORYTARZ	130,0
2.30	POKÓJ 2-Ł	16,9
2.30a	ŁAZIENKA	3,4
2.31	PUNKT PIEŁĘGNIARSKI	4,9
2.31a	ZAPLECZE P. PIEL.	9,6
2.32	POKÓJ 1-Ł	13,0
2.33	POKÓJ 2-Ł	17,1
2.34	KLATKA SCHODOWA	20,5
2.35	MAGAZYN CZYSTY	3,5
2.36	MAGAZYN	6,7
2.37	POKÓJ 1-Ł	12,2
2.38	POKÓJ 1-Ł	12,5
2.39	POKÓJ 3-Ł	35,9

2.40	KORYTARZ	16,8
2.41	PRZEJŚCIE	4,1
2.42	BRUDOWNIK	3,8
2.43	KORYTARZ	17,7
2.44	ŁAZIENKA ODDZIAŁOWA	10,7
	3 PIETRO	815,5
3.1	KL. SCHODOWA Z DŹWIGIEM	40,0
3.2	WC DLA ODWIEDZAJĄCYCH	10,5
3.4	POKÓJ 2-Ł.	24,9
3.4a	ŁAZIENKA	3,4
3.5	POKÓJ 2-Ł.	18,2
3.5a	ŁAZIENKA	3,9
3.6	POKÓJ 3-Ł.	27,8
3.6a	ŁAZIENKA	4,1
3.7	POKÓJ 2-Ł.	20,3
3.7a	ŁAZIENKA	4,3
3.8	POKÓJ 1-Ł.	19,7
3.8a	ŁAZIENKA	4,0
3.9	POM. PORZ.	4,4
3.10	MAGAZYN	7,5
3.11	BRUDOWNIK	8,2
3.12	ŁAZIENKA PERSONELU	10,4
3.14	KLATKA SCHODOWA	26,0
3.16	I JADALNIA POKÓJ DZIENNY	38,6
3.18	POKÓJ 2-Ł.	16,3
3.18a	ŁAZIENKA	3,4
3.19	POKÓJ 2-Ł.	16,5
3.19a	ŁAZIENKA	2,9
3.20	KORYTARZ	28,8
3.21	POKÓJ 2-Ł.	15,6
3.21a	ŁAZIENKA	2,9
3.22	POKÓJ 2-Ł.	16,2
3.22a	ŁAZIENKA	3,1
3.23	POKÓJ 1-Ł.	13,5
3.23a	ŁAZIENKA	5,1
3.24	GABINET LEKARZA.	13,6
3.25	GABINET DIAGN.-ZAB.	22,7
3.26	MAGAZYN CZYSTY	4,8
3.27	ZAPLECZE P. PIEL.	8,8
3.28	PUNKT PIELĘGNIARSKI	14,2
3.29	KORYTARZ	129,4
3.31	MAGAZYN SPRZĘTU	9,3
3.32	ANEKS KUCHENNY	6,4
3.33	ZAPLECZE PKT PIEL	6,7
3.34	PUNKT PIELĘGNIARSKI	16,4
3.35	BRUDOWNIK	7,1
3.36	MAGAZYN CZYSTY	6,7
3.37	POKÓJ 2-Ł.	16,9
3.38	KLATKA SCHODOWA	20,2
3.39	POKÓJ 2-Ł.	17,3
3.40	POKÓJ 2-Ł.	18,1
3.41	POKÓJ 2-Ł.	15,8

3.42	POKÓJ 3-L	33,9
3.43	KORYTARZ	19,9
3.44	KORYTARZ	16,6
3.45	ŁAZIENKA ODDZIAŁOWA	10,7
	PODDASZE	559,1
4.1	KL. SCHODOWA Z DŹWIGIEM	34,2
4.2	MAGAZYN	5,6
4.3	MAGAZYN	1,7
4.4	KORYTARZ	12,5
4.8	POM. PORZ.	2,5
4.9	WC D	2,5
4.9a	WC M	4,8
4.10	KLATKA SCHODOWA	24,5
4.11	APARTAMENT GOŚCINNY 2- osobowy	28,9
4.11a	ŁAZIENKA	3,1
4.13	APARTAMENT GOŚCINNY 2- osobowy	33,1
4.13a	ŁAZIENKA	3,3
4.14	KORYTARZ	17,7
4.15	APARTAMENT GOŚCINNY 2- osobowy	29,3
4.15a	ŁAZIENKA	4,6
4.16	POMIESZCZENIE GOSP. - PORZ.	6,1
4.17	APARTAMENT GOŚCINNY 2- osobowy	19,2
4.17a	ŁAZIENKA	3,8
4.18	KORYTARZ	20,3
4.19	MAGAZYN	6,5
4.20	APARTAMENT GOŚCINNY 2- osobowy	21,6
4.20a	ŁAZIENKA	3,2
4.21	SZATNIA DAMSKA 68 szafek	66,9
4.21a	ŁAZIENKA	13,7
4.22	SZATNIA MĘSKA 21 szafek	17,6
4.22a	ŁAZIENKA	4,7
4.23	BIBLIOTEKA	11,6
4.24	PUNKT APTECZNY	23,8
4.25	MAGAZYN	3,7
4.26	MAGAZYN	40,1
4.27	WENTYLATORNIA	83,0
4.28	MAGAZYN	5,2

3. WYPOSAŻENIE

3.1. OGÓLNY OPIS WYPOSAŻENIA

- Projektowane oddziały będą wspólnie zawierały 83. łóżek w pokojach 1, 2 i 3 osobowych. Połowa pokoi jest zaprojektowana z pełnym węzłem sanitarnym, wyposażone w TV, telefon oraz dostosowane do potrzeb niepełnosprawnych – łazienka z poręczami, miska natryskowa najazdowa brak progów. Pozostałe pokoje są przeznaczone dla chorych leżących, którzy będą korzystać z łazienek oddziałowych z pomocą personelu
- Mebłe będące wyposażeniem pomieszczeń medycznych oraz pokoi łóżkowych powinny być tak wykonane by możliwe było ich mycie i dezynfekcja

- Pomieszczenia, w których są wykonywane badania lub zabiegi wyposaża się w umywalkę, dozownik z mydłem, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamianym bez kontaktu z dłonią, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia i pojemnik na zużyte ręczniki.
- Pomieszczenia higieniczno sanitarne ogólnodostępne oraz łazienki przy pokojach łóżkowych są wyposażone w dozowniki z mydłem w płynie oraz dozowniki z ręcznikami jednorazowego użytku i pojemniki na zużyte ręczniki

3.2. LEGENDA OZNACZEŃ

SYMBOL	NAZWA	UWAGI
A - MEBLE DO LEŻENIA I PYZŁÓŻKOWE		
Aa1	łóżko szpitalne rehabilitacyjne 93x209	
Ac1	łóżko szpitalne do intensywnej opieki : z regulacją wysokości leża 95x215+235x46+81 za pomocą silników elektrycznych, z szybką pozycją reanimacyjną.	
Af1	leżanka	
Ag1	fotel - leżanka	
Ai6	szafka przyłóżkowa z regulowanym blatem bocznym (dwustronna)	
Ak1	oprawa szpitalna naddłózkowa 1 - stanowiskowa zapewniająca: oświetlenie ogólne i miejscowe, oświetlenie nocne, gniazda zasilające elektryczne i telefoniczne, wypusty gazów medycznych	
Ak2	oprawa szpitalna naddłózkowa 2 - stanowiskowa zapewniająca: oświetlenie ogólne i miejscowe, oświetlenie nocne, gniazda zasilające elektryczne i telefoniczne, wypusty gazów medycznych	
B – MEBLE DO SIEDZENIA		
Ba1	taboret metalowy na śrubie Ø 35	
Ba2	taboret metalowy na śrubie tapicerowany Ø 32	
Bb1	krzesło z tworzywa na stelażu metalowym	
Bb2	krzesło laboratoryjne, przejezdne, obrotowe	
Bd1	fotel obrotowy do biurka	
Bd2	fotel gabinetowy	
Bd3/3	siedzisko z 3-ma siedzeniami	
Bd3/5	siedzisko z 5-ma siedzeniami	
Bd4	fotel wypoczynkowy	
Bd5	fotel tapicerowany na stelażu metalowym	
Bd8	sofa 3-osobowa	
C – SZAFY I REGAŁY		
Ca1	szafa lekarska pojedyncza	
Ca2	szafa lekarska podwójna	
Cb8	szafa apteczna magazynowa zamykana - system "Everest"	
Cb10	szafa ekspedycyjna apteczna	
Cb2	szafa magazynowa zamykana	
Cc3	szafa wbudowana z półkami	
Cd2/2 x18	szafka szatniowa dwudzielna dla 2-osób	
Cd3a	szafka szatniowa na nóżkach dla 2-osób	
Cd5/1	szafka ubraniowa 1-segmentowa na nóżkach	
Cd5/2	szafka ubraniowa 2-segmentowa na nóżkach	
Cd5/3s	szafka ubraniowa 3-segmentowa na stelażu z ławką	
Ce1	szafa ubraniowa meblowa	
Ce2	szafa biblioteczna (dolna część pełna, górna przeszklona)	80x40x190cm
Ce3	szafa biurowa	80x40x190cm

Ce4	regal biurowy	
Ce5	szafeczka niska typu "asystent"	
Cf1	szafka kartotekowa	
Ch3/3	regal uniwersalny ze stali nierdzewnej	120x60x190cm
Ch3/4	regal uniwersalny ze stali nierdzewnej	120x45x190cm
Ch5	regal magazynowy półkowy stalowy	90x50x200
Ch7	regal jezdny koszowo - półkowy	
Ch9	regal zaczepowy ze stali nierdzewnej z półkami do basenów i kaczek	
D – STOLY ROBOCZE, BLATY, SZAFKI TYPU KUCHENNEGO		
Df1	stolik zabiegowy podręczny	40x60cm
Df2	stolik do narzędzi lekarskich	45x72cm
D2	blat - lada do wydawania leków	
Dk1	blat na szafkach z płyty laminowanej	szer. 60cm
Dk2	blat z płyty laminowanej na nogach	szer. 60cm
Ds5,6,7,8...	szafka podblatowa z płyty laminowanej	
Dz6,8...	szafka podblatowa z płyty laminowanej instalacyjna	
Dw5,6,7,8	szafka wisząca z płyty laminowanej	
Dw7n	szafka wisząca z płyty laminowanej narożna	
E – STOLY I BIURKA		
Ea1	biurko gabinetowe	180x90cm
Ea1*	pomocnik do biurka gabinetowego	155x40cm
Ea2	biurko meblowe	120x70cm
Ea2*	pomocnik do biurka meblowego	100x40cm
Eb1	biurko lekarskie z szafką	120x70cm
Ed1	stolik jadalniany	
Ei1	stolik okolicznościowy prostokątny	
Ei3	stolik okrągły niski	Ø 60cm
Ej1	lada recepcyjna punktu pielęgnarskiego na odcinku łóżkowym	
F – WÓZKI I PODNOSNIKI		
Fa6	wózek inwalidzki	
Fa8	Podnośnik wannowy hydrauliczny	75x65cm
Fb2/1	wózek uniwersalny otwarty, mały	105x65cm
Fb2/2	wózek uniwersalny otwarty, duży	
Fb4	Wózek zaczepowy do bliskiego transportu materiałów medycznych z wyposażeniem (półki, zaczepy na kosze i worki)	65x75x150cm
Fb8	wózek do aparatury medycznej	
Fd1	wózek do czystej bielizny, zamykany	
Fd2	wózek do brudnej bielizny, zamykany	
Fi1	wózek sprzątacza z wyposażeniem	
Fi2	Stelaż do worków poj. 60l na odpady jezdny z zamknięciem	
G – SPRZĘT DO BADAŃ, ZABIEGÓW I PIELEGNACJI		
Gb1	kozетка lekarska	
Gb2	Uniwersalny stół do badań, zabiegów i opatrunków (leże 4-segmentowe tapicerowane)	
Gc1	Stanowisko do poboru krwi – fotel z regulowaną podpórką ręki	
Gh4	lampa zabiegowa, stałowa	
Gh5	negatoskop ścienny 1-klatkowy	
Gh7	lampa zabiegowa naścienna	
Gj1	Stojak medyczny z wymiennymi głowicami i półkami (np. do kroplówek)	

H - WAGI	
Ha1	waga lekarska osobowa, mechaniczna
K - WYPOSAŻENIE POKOI ŁÓŻKOWYCH UŻYTKU OGÓLNEGO	
K1	szafa ubraniowa 1-os do pokoju łóżkowego
K4	telewizor naścienny
M - APARATY DIAGNOSTYCZNE	
Mb1	Aparat EKG (elektrokardiografu) z podstawą
Mb8	Aparat USG / ECHO SERCA- ze stolikiem, monitorem i drukarką
Mb9	UNIT okulistyczny
P - URZĄDZENIA LABORATORYJNE I APTECZNE	
Pj2x3	Witryna chłodnicza poj.350l temp. +2 - +80C
Q - URZĄDZENIA DO REHABILITACJI	
Qb1	drabinka gimnastyczna
Qb2	materac gimnastyczny
Qc1	stół rehabilitacyjny z ręczą regulacją wysokości
Qc2	stół do masażu uniwersalny, 5-cio segmentowy
Qc4	orbitrek (trenażer eliptyczny)
Qc6	bieżnia
Qc7	rower treningowy
Qc8	Pełne stanowisko do ćwiczeń z odciążeniem – Kabina UGUL
Qd10	aparat do ultradźwięków
Qd11	leżanka drewniana do fizykoterapii
Qd5	wózek pod aparaturę 3-półkowy
Qd6	aparat do elektroterapii, uniwersalny
Qd8	aparat do magnetoterapii mały
Qe1	wirówka kończyn górnych lub dolnych
Qe5	wanna do masażu podwodnego i perlekowego
S - URZĄDZENIA DO STERYLIZACJI I DEZYNFEKCJI	
Se13	zestaw porządkowy - zlew+dozownik
Se9	urządzenie do ręcznego mycia wózków z dozownikiem środka myjącego - dezynfekcyjnego
T - URZĄDZENIA CHŁODNICZE UŻYTKU OGÓLNEGO	
Tg1	chłodziarka pod blat
Tg2	chłodziarka
U - URZĄDZENIA SANITARNE	
Uc1	macerator
Uc2	myjnia - dezynfektor basenów
X - SPRZĘT POMOCNICZY	
Xa2	Zestaw do gabinetów i toalet : Lustro z półką nad umywalkę Wiadro pedałowe Dystrybutor ręczników papierowych Kosz ażurowy na zużyte ręcznik. pap. Dystrybutor mydła w płynie Zestaw do gabinetów i toalet : Lustro z półką nad umywalkę Wiadro pedałowe Dystrybutor ręczników papierowych Kosz ażurowy na zużyte ręcznik. pap. Dystrybutor mydła w płynie

Xa3	Zestaw do mycia z dezynfekcją : Lustro z półką nad umywalkę Wiadro pedałowe Dystrybutor ręczników papierowych Kosz ażurowy na zużyte ręcznik. pap Dystrybutor mydła w płynie Dozownik płynu dezynfekcyjnego bezdotykowy	
Xa5	Zestaw do mycia z dezynfekcją : Wiadro pedałowe Dystrybutor ręczników papierowych Kosz ażurowy na zużyte ręcznik. pap Dystrybutor mydła w płynie Dozownik płynu dezynfekcyjnego bezdotykowy	
Xb1	wieszak ubraniowy ścienny	
Xb10	deska do prasowania	
Xb4	Zestaw do natrysku : Prowadnica do zasłony plastikowej Półka na mydło w płynie	
Xb5	Parawan teleskopowy ścienny ze stali nierdzewnej (dl. złożonego 0,8m – rozciągnięty 2,0m, h=1,7m zasłona płócienna)	
Xb6	Parawan teleskopowy mobilny ze stali nierdzewnej (dl. złożonego 0,8m – rozciągnięty 2,0m, h=1,7m zasłona płócienna)	
Xc4	dozownik papieru toaletowego	
Xd2	kosz ażurowy na papiery	
Xe2	mata basenowa	120x60cm
Xe8	ruszt magazynowy ze stali nierdzewnej	
Xe13	pralko - suszarka domowa	
Xe14	ławeczka odkładana w natrysku	
Xe15	podnośnik wannowy, hydrauliczny	
Xi1	zestaw do łazienki przy pokojach łóżkowych : dystrybutor ręczników papierowych, dystrybutor mydła w płynie, wieszak na papier toaletowy, wieszak ścienny, lustro z półką nad umywalkę, wiadro pedałowe, kosz ażurowy na papiery, poręcz do natrysku i wc	
Xi2	zestaw do łazienki przy pokoju dyżurów : dystrybutor ręczników papierowych, dystrybutor mydła w płynie, wieszak na papier toaletowy, wieszak ścienny, lustro z półką nad umywalkę, wiadro pedałowe, kosz ażurowy na papiery	
Xi3	zestaw do łazienki oddziałowej : Dystrybutor ręczników papierowych, Dystrybutor mydła w płynie x2, Wieszak na papier toaletowy Wieszak ścienny, Lustro z półką nad umywalkę, Wiadro pedałowe, Kosz ażurowy na papiery, Zasłona do natrysku, Zestaw poręczy dla niepełnosprawnych 1. do miski ustępowej 2. do umywalki 3. do natrysku	

	odkładane siedzenie do natrysku	
XI5	zestaw do ustępu dla niepełnosprawnych do miski ustępowej i umywalki, dystrybutor ręczników papierowych, dystrybutor mydła w płynie, wieszak na papier toaletowy, lustro z półką nad umywalkę, wiadro pedałowe, kosz ażurowy na papiery	
Z – SPRZĘT HOTELOWY		
Za1	łóżko hotelowe	
Za2	wezgłowie	
Za3	panel ścienny	
Zb1	szafka nocna z szufladą + lampka nocna	
Zb2	garderoba (panel ścienny, wieszaki, lustro	
Zc2	toaletka	
Zc3	stół okrągły	
Zd1	krzesło tapicerowane	
Zd2	fotel wypoczynkowy, tapicerowany	90x50cm
Zf1	szafa wbudowana	180x50cm
Zf2	szafa wbudowana	110x45cm
Zf3	szafa wbudowana	

CZĘŚĆ RYSUNKOWA

1. Spis rysunków

LP.	NAZWA RYSUNKU	NR RYSUNKU			SKALA
1.	Rzut podziemia	PB	AT	1	1:100
2.	Rzut parteru	PB	AT	2	1:100
3.	Rzut I piętra	PB	AT	3	1:100
4.	Rzut II piętra	PB	AT	4	1:100
5.	Rzut III piętra	PB	AT	5	1:100
6.	Rzut poddasza	PB	AT	6	1:100

**CENTRUM POMOCY OSOBOM
STARSZYM
ZAKŁAD OPIEKUŃCZO-LECZNICZY
REHABILITACJA, ZAPLECZE GOSP.-TECHN.
PODZIEMIE**

DZNA CZENIA DOZOWNIKÓW ŚRODKÓW
MYJĄCYCH I DEZYNFEKCYJNYCH

D. POTOMNIK AND A. VILČIČ

▶ DOZDY#NIK PLY#U OD#A#A#DEGO

OZNACZENIA TECHNOLOGICZNE

 GSM DO SIĘ, OGNIEM!
 PRZYCIŚK PRZYWOŁAWCZY
 ZŁINKA

DZIAŁ REHABILITACJI

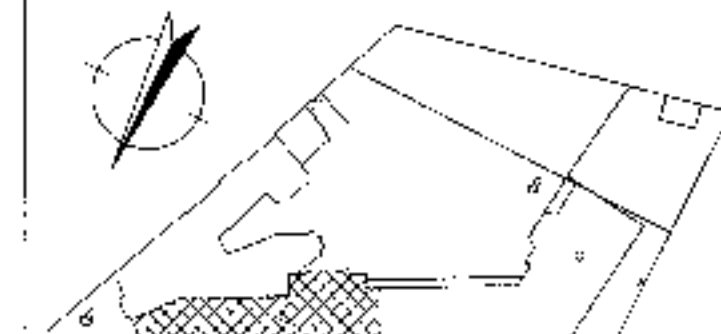
TECHNIKA

TECHNOLOGIA IŚC ODBIERNIEGO SPRACOWANIA

DZIAŁ REHABILITACJI

KUCHNIA

TECHNIKA



OBIJEKT DAWNEGO SZPITALA

WŁASNOŚĆ

ZGROMADZENIE SIÓSTR ŚW. ELŻBIETY

- PROWINCJA POZNAŃSKA -

POZNAŃ ul. Łąkowa 1 - 2

inwestor ZGROMADZENIE SIÓSTR
ŚWIĘTEJ ELŻBIETY - PROWINCJA POZNAŃSKA
61-878 POZNAŃ, ul. ŁAKOWA 1-4

BUFC 200000000

GMTS PRACOWNIA PROJEKTOWA
Grzegorz Marciszewski i Tomasz Seybaek Sp. j.
02-016 Warszawa, ul. Samolotowa 1/25
+48 22 634 033 035 - +48 22 634 033 037

[illegible][illegible]

1025	PROJEKT BUDOWLANY	SKALA 1:100
------	----------------------	----------------

brozga	data
TECHNOLOGIA	15.01.2014

projektant arch. Janina Sadowska	opracował arch. E. Jędrzej
-------------------------------------	-------------------------------

4001. Tomasz Szyniak nr ucz. bud. W155183	4002. Ewelina Kozłowska
--	----------------------------

arch: Grażyna Marciszewska

nrupr bud 44-33542

zobacz rysunek
CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM

RZUT PODZIEMIA

Number	FA2a	DRGH7a	NLMFP	INDEX5	STRONG
1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

RTSIRRU	PB	AT	1	
---------	----	----	---	--

CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM

ZAKŁAD OPIEKUNCZO-LECZNICZY

PORADNIE, ODDZIAŁ DZIENNY PARTER

OZNACZENIA DOZOWNIKÓW ŚRODKÓW
MYJĄCYCH I DEZYNFEKCYJNYCH

▷ DOZOWNIK MYDŁA W PŁYNIE
▷ DOZOWNIK PŁYNU ODGAZNIĄCEGO

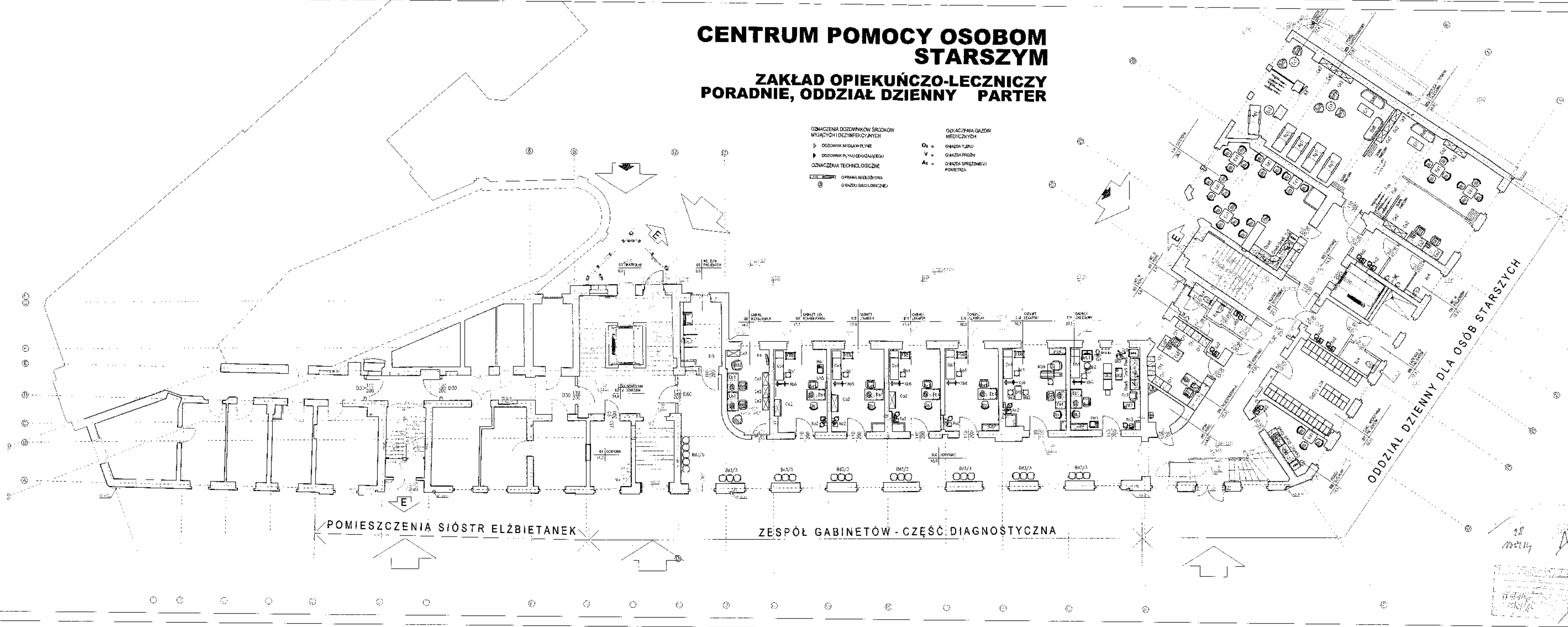
OZNACZENIA TECHNICZNE

OPRAWA NADŁOŻOWA
GŁAZDO ŚCIEGŁOŁOŻNE

OZNACZENIA GAZÓW
MEDYCZYNYCH

O₂ • GŁAZDO TĘRZU
V • GŁAZDO PRZĘDZU

A₁ • GŁAZDO SPRĘŻONEGO
POWIERZCHA



NUMER RYSUNKU	DATA	STRONA	NUMER	WIDOK
PB	AT	2		

treść rysunku
CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM
RZUT PARTERU

OBIEKT DAWNEGO SZPITALA
WŁASNOŚĆ
ZGROMADZENIE SIÓSTR SW. ELŻBIETY
- PROWINCJA POZNAŃSKA -
POZNAŃ ul. Łąkowa 1-2
dz. nr ew. 13 i 14 obręb POZNAŃ

inwestor
ZGROMADZENIE SIÓSTR
ŚWIĘTEJ ELŻBIETY - PROWINCJA POZNAŃSKA
61-878 POZNAŃ, ul. ŁĄKOWA 1-4

biuro projektowe
GMTS
PRACOWNIA PROJEKTOWA
Gracyna Marciszewska i Tomasz Szpytko Sp. z o.o.
61-406 Warszawa, ul. Samolotowa 1/25
t. 022 602 332 970 : 444 802 097 587

PROJEKT BUDOWLANY
data 15.01.2014
projektant arch. Tomasz Szpytko
projektant inż. Bud. Wiesław Kozłowski
opracował arch. Elżbieta Kozłowska
opracował inż. Bud. Wiesław Kozłowski

treść rysunku
CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM
RZUT PARTERU

NUMER RYSUNKU	DATA	STRONA	NUMER	WIDOK
PB	AT	2		

CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM

ZAKŁAD OPIEKUŃCZO-LECZNICZY HOSPICJUM - 23Ł I PIĘTRO

OZNACZENIA DOZOWNIKÓW ŚRODKÓW
MYJĄCYCH I DEZYNFEKCYJNYCH
▶ DOZOWNIK MYDŁA W PŁYNIE
▶ DOZOWNIK PŁYNU CZYSZĄCEGO
OZNACZENIA TECHNICZNE
OPRĄDZA NALAZCZOWA
GAZOWO-SECIOWO

OZNACZENIA GAZÓW
MEDYCZYNY
O₂ = GAZOGEN TĘŻNY
V = GAZOGEN PRZECIWN
As = GAZOGEN PRZECIWN
FOWETRYDA

POMIESZCZENIA SIÓSTR ELŻBIETANEK

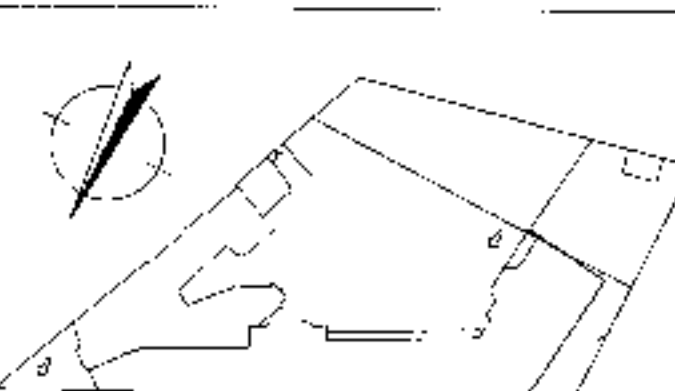
ADMINISTRACJA

HOSPICJUM 14-ŁÓŻEK

HOSPICJUM 9-ŁÓŻEK

NUMER RYSUNKU	FAZA	BRANŻA	NUMER RYSUNKU	STRONA
PB	AT	3	-	-

CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM
RZUT 1 PIĘTRA



OBIEKT DAWNEGO SZPITALA
WŁASNOŚĆ
ZGROMADZENIE SIÓSTR SW. ELŻBIETY
- PROWINCJA POZNAŃSKA -
POZNAŃ ul. Łakowa 1-2
dz. nr ew. 13 i 14 obręb POZNAŃ

INWESTOR
ZGROMADZENIE SIÓSTR
SWIĘTEJ ELŻBIETY - PROWINCJA POZNAŃSKA
61-878 POZNAŃ, ul. ŁAKOWA 1-4

BUREAU PROJEKTOWE
GMTS PRACOWNIA PROJEKTOWA
Gracyna Marczenko i Tomasz Sępański Sp. J.
00-906 Warszawa, ul. Szubkowska 1/25
t. 022 132 972 f. 022 492 497

WZROST PRACOWNI DO WYKONANIA PRACOWNI
WYKONANIE PRACOWNI DO WYKONANIA PRACOWNI
WYKONANIE PRACOWNI DO WYKONANIA PRACOWNI
WYKONANIE PRACOWNI DO WYKONANIA PRACOWNI
WYKONANIE PRACOWNI DO WYKONANIA PRACOWNI

PROJEKT BUDOWLANY	SKALA 1:100
data	15.01.2014

PROJEKTOWAŁ
arch. Tomasz Sępański
nr um. bud. Wa-25324

SPRACOWAŁ
arch. Gracyna Marczenko
nr um. bud. Wa-03540

WYKONAŁ
CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM
RZUT 1 PIĘTRA

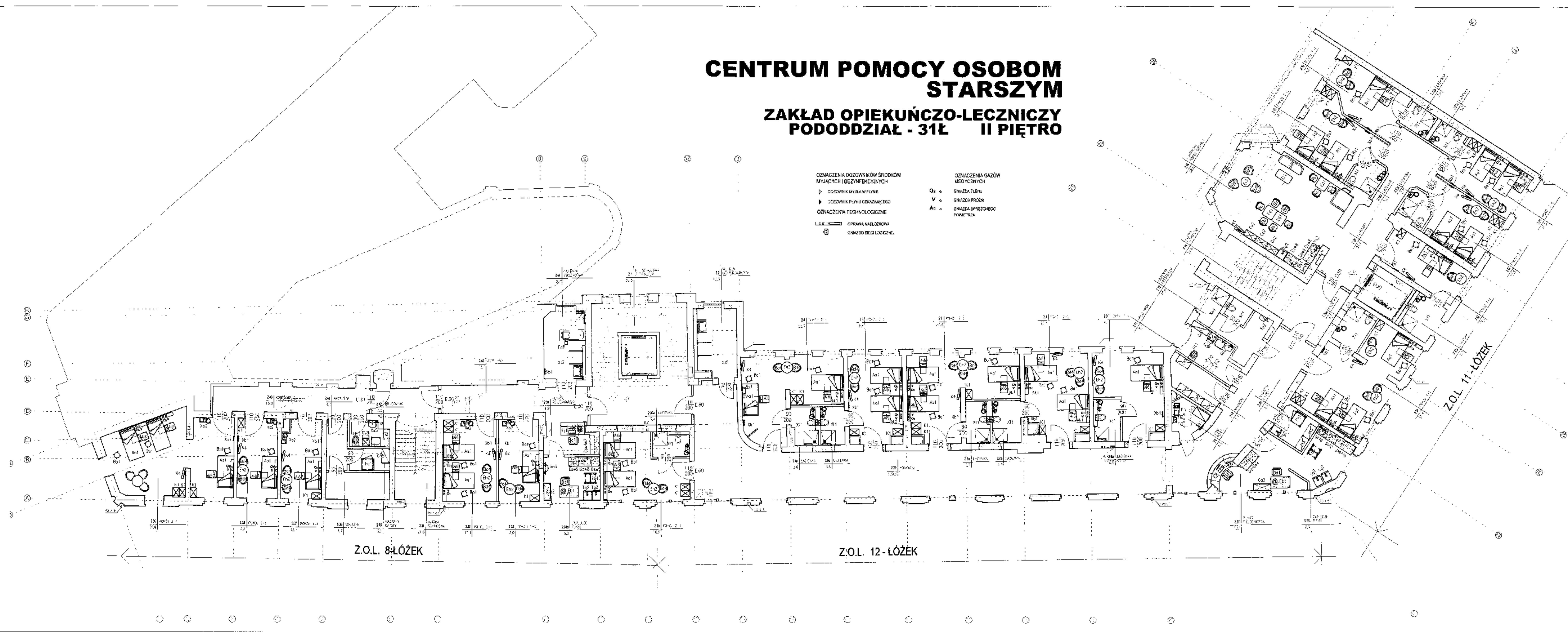
NUMER RYSUNKU	FAZA	BRANŻA	NUMER RYSUNKU	STRONA
PB	AT	3	-	-

CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM

ZAKŁAD OPIEKUNCZO-LECZNICZY PODODZIAŁ - 31Ł II PIĘTRO

OZNACZENIA DOZOWNIKÓW ŚRODKÓW
MYJĄCYCH I DEZYNFEKCYJNYCH
► DOZOWNIK MYDŁA W FOLIE
► DOZOWNIK PŁYNU GOZOWANEGO
OZNACZENIA TECHNICZNE
L.C. - OPRAWA NADZIORCZA
G - GWIAZDOŚCIEC

OZNACZENIA GAZÓW
MEDYCYNICZNYCH
Gz - GWIAZDA TLENIK
V - GWIAZDA PROZNY
Ag - GWIAZDA SPRĘŻONEGO
POMIERNIKA



WYK. 1	RY. 1	RY. 2	RY. 3	RY. 4	RY. 5	RY. 6	RY. 7	RY. 8	RY. 9	RY. 10	RY. 11	RY. 12	RY. 13	RY. 14	RY. 15	RY. 16	RY. 17	RY. 18	RY. 19	RY. 20	RY. 21	RY. 22	RY. 23	RY. 24	RY. 25	RY. 26	RY. 27	RY. 28	RY. 29	RY. 30	RY. 31	RY. 32	RY. 33	RY. 34	RY. 35	RY. 36	RY. 37	RY. 38	RY. 39	RY. 40	RY. 41	RY. 42	RY. 43	RY. 44	RY. 45	RY. 46	RY. 47	RY. 48	RY. 49	RY. 50	RY. 51	RY. 52	RY. 53	RY. 54	RY. 55	RY. 56	RY. 57	RY. 58	RY. 59	RY. 60	RY. 61	RY. 62	RY. 63	RY. 64	RY. 65	RY. 66	RY. 67	RY. 68	RY. 69	RY. 70	RY. 71	RY. 72	RY. 73	RY. 74	RY. 75	RY. 76	RY. 77	RY. 78	RY. 79	RY. 80	RY. 81	RY. 82	RY. 83	RY. 84	RY. 85	RY. 86	RY. 87	RY. 88	RY. 89	RY. 90	RY. 91	RY. 92	RY. 93	RY. 94	RY. 95	RY. 96	RY. 97	RY. 98	RY. 99	RY. 100	RY. 101	RY. 102	RY. 103	RY. 104	RY. 105	RY. 106	RY. 107	RY. 108	RY. 109	RY. 110	RY. 111	RY. 112	RY. 113	RY. 114	RY. 115	RY. 116	RY. 117	RY. 118	RY. 119	RY. 120	RY. 121	RY. 122	RY. 123	RY. 124	RY. 125	RY. 126	RY. 127	RY. 128	RY. 129	RY. 130	RY. 131	RY. 132	RY. 133	RY. 134	RY. 135	RY. 136	RY. 137	RY. 138	RY. 139	RY. 140	RY. 141	RY. 142	RY. 143	RY. 144	RY. 145	RY. 146	RY. 147	RY. 148	RY. 149	RY. 150	RY. 151	RY. 152	RY. 153	RY. 154	RY. 155	RY. 156	RY. 157	RY. 158	RY. 159	RY. 160	RY. 161	RY. 162	RY. 163	RY. 164	RY. 165	RY. 166	RY. 167	RY. 168	RY. 169	RY. 170	RY. 171	RY. 172	RY. 173	RY. 174	RY. 175	RY. 176	RY. 177	RY. 178	RY. 179	RY. 180	RY. 181	RY. 182	RY. 183	RY. 184	RY. 185	RY. 186	RY. 187	RY. 188	RY. 189	RY. 190	RY. 191	RY. 192	RY. 193	RY. 194	RY. 195	RY. 196	RY. 197	RY. 198	RY. 199	RY. 200	RY. 201	RY. 202	RY. 203	RY. 204	RY. 205	RY. 206	RY. 207	RY. 208	RY. 209	RY. 210	RY. 211	RY. 212	RY. 213	RY. 214	RY. 215	RY. 216	RY. 217	RY. 218	RY. 219	RY. 220	RY. 221	RY. 222	RY. 223	RY. 224	RY. 225	RY. 226	RY. 227	RY. 228	RY. 229	RY. 230	RY. 231	RY. 232	RY. 233	RY. 234	RY. 235	RY. 236	RY. 237	RY. 238	RY. 239	RY. 240	RY. 241	RY. 242	RY. 243	RY. 244	RY. 245	RY. 246	RY. 247	RY. 248	RY. 249	RY. 250	RY. 251	RY. 252	RY. 253	RY. 254	RY. 255	RY. 256	RY. 257	RY. 258	RY. 259	RY. 260	RY. 261	RY. 262	RY. 263	RY. 264	RY. 265	RY. 266	RY. 267	RY. 268	RY. 269	RY. 270	RY. 271	RY. 272	RY. 273	RY. 274	RY. 275	RY. 276	RY. 277	RY. 278	RY. 279	RY. 280	RY. 281	RY. 282	RY. 283	RY. 284	RY. 285	RY. 286	RY. 287	RY. 288	RY. 289	RY. 290	RY. 291	RY. 292	RY. 293	RY. 294	RY. 295	RY. 296	RY. 297	RY. 298	RY. 299	RY. 300	RY. 301	RY. 302	RY. 303	RY. 304	RY. 305	RY. 306	RY. 307	RY. 308	RY. 309	RY. 310	RY. 311	RY. 312	RY. 313	RY. 314	RY. 315	RY. 316	RY. 317	RY. 318	RY. 319	RY. 320	RY. 321	RY. 322	RY. 323	RY. 324	RY. 325	RY. 326	RY. 327	RY. 328	RY. 329	RY. 330	RY. 331	RY. 332	RY. 333	RY. 334	RY. 335	RY. 336	RY. 337	RY. 338	RY. 339	RY. 340	RY. 341	RY. 342	RY. 343	RY. 344	RY. 345	RY. 346	RY. 347	RY. 348	RY. 349	RY. 350	RY. 351	RY. 352	RY. 353	RY. 354	RY. 355	RY. 356	RY. 357	RY. 358	RY. 359	RY. 360	RY. 361	RY. 362	RY. 363	RY. 364	RY. 365	RY. 366	RY. 367	RY. 368	RY. 369	RY. 370	RY. 371	RY. 372	RY. 373	RY. 374	RY. 375	RY. 376	RY. 377	RY. 378	RY. 379	RY. 380	RY. 381	RY. 382	RY. 383	RY. 384	RY. 385	RY. 386	RY. 387	RY. 388	RY. 389	RY. 390	RY. 391	RY. 392	RY. 393	RY. 394	RY. 395	RY. 396	RY. 397	RY. 398	RY. 399	RY. 400	RY. 401	RY. 402	RY. 403	RY. 404	RY. 405	RY. 406	RY. 407	RY. 408	RY. 409	RY. 410	RY. 411	RY. 412	RY. 413	RY. 414	RY. 415	RY. 416	RY. 417	RY. 418	RY. 419	RY. 420	RY. 421	RY. 422	RY. 423	RY. 424	RY. 425	RY. 426	RY. 427	RY. 428	RY. 429	RY. 430	RY. 431	RY. 432	RY. 433	RY. 434	RY. 435	RY. 436	RY. 437	RY. 438	RY. 439	RY. 440	RY. 441	RY. 442	RY. 443	RY. 444	RY. 445	RY. 446	RY. 447	RY. 448	RY. 449	RY. 450	RY. 451	RY. 452	RY. 453	RY. 454	RY. 455	RY. 456	RY. 457	RY. 458	RY. 459	RY. 460	RY. 461	RY. 462	RY. 463	RY. 464	RY. 465	RY. 466	RY. 467	RY. 468	RY. 469	RY. 470	RY. 471	RY. 472	RY. 473	RY. 474	RY. 475	RY. 476	RY. 477	RY. 478	RY. 479	RY. 480	RY. 481	RY. 482	RY. 483	RY. 484	RY. 485	RY. 486	RY. 487	RY. 488	RY. 489	RY. 490	RY. 491	RY. 492	RY. 493	RY. 494	RY. 495	RY. 496	RY. 497	RY. 498	RY. 499	RY. 500	RY. 501	RY. 502	RY. 503	RY. 504	RY. 505	RY. 506	RY. 507	RY. 508	RY. 509	RY. 510	RY. 511	RY. 512	RY. 513	RY. 514	RY. 515	RY. 516	RY. 517	RY. 518	RY. 519	RY. 520	RY. 521	RY. 522	RY. 523	RY. 524	RY. 525	RY. 526	RY. 527	RY. 528	RY. 529	RY. 530	RY. 531	RY. 532	RY. 533	RY. 534	RY. 535	RY. 536	RY. 537	RY. 538	RY. 539	RY. 540	RY. 541	RY. 542	RY. 543	RY. 544	RY. 545	RY. 546	RY. 547	RY. 548	RY. 549	RY. 550	RY. 551	RY. 552	RY. 553	RY. 554	RY. 555	RY. 556	RY. 557	RY. 558	RY. 559	RY. 560	RY. 561	RY. 562	RY. 563	RY. 564	RY. 565	RY. 566	RY. 567	RY. 568	RY. 569	RY. 570	RY. 571	RY. 572	RY. 573	RY. 574	RY. 575	RY. 576	RY. 577	RY. 578	RY. 579	RY. 580	RY. 581	RY. 582	RY. 583	RY. 584	RY. 585	RY. 586	RY. 587	RY. 588	RY. 589	RY. 590	RY. 591	RY. 592	RY. 593	RY. 594	RY. 595	RY. 596	RY. 597	RY. 598	RY. 599	RY. 600	RY. 601	RY. 602	RY. 603	RY. 604	RY. 605	RY. 606	RY. 607	RY. 608	RY. 609	RY. 610	RY. 611	RY. 612	RY. 613	RY. 614	RY. 615	RY. 616	RY. 617	RY. 618	RY. 619	RY. 620	RY. 621	RY. 622	RY. 623	RY. 624	RY. 625	RY. 626	RY. 627	RY. 628	RY. 629	RY. 630	RY. 631	RY. 632	RY. 633	RY. 634	RY. 635	RY. 636	RY. 637	RY. 638	RY. 639	RY. 640	RY. 641	RY. 642	RY. 643	RY. 644	RY. 645	RY. 646	RY. 647	RY. 648	RY. 649	RY. 650	RY. 651	RY. 652	RY. 653	RY. 654	RY. 655	RY. 656	RY. 657	RY. 658	RY. 659	RY. 660	RY. 661	RY. 662	RY. 663	RY. 664	RY. 665	RY. 666	RY. 667	RY. 668	RY. 669	RY. 670	RY. 671
--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM

ZAKŁAD OPIEKUŃCZO-LECZNICZY APARTAMENTY, POMIESZCZENIA TECHNICZNE I SOCJALNE PODDASZE

OZNACZENIA DOZOWNIKÓW ŚRODKÓW
MYJĄCYCH I DEZYNFEKCYJNYCH:

- ▷ DOZOWNIK HYDRAWOLNY
- ▷ DOZOWNIK PŁYNIAŁOZAPASOWY

OZNACZENIA TECHNICZNE

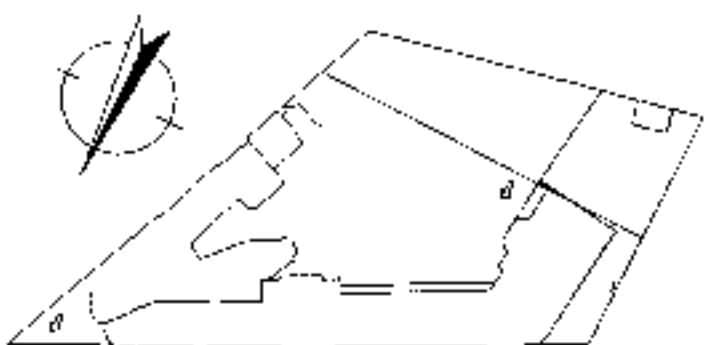
- Ⓢ GWIAZDO SIECI LOGICZNEJ
- Ⓜ GWIAZDO SIECI TELEFONICZNEJ
- Ⓣ GWIAZDO SIECI TELEWIZYJNEJ

POMIESZCZENIA TECHNICZNE I SOCJALNE

5 APARTAMENTÓW GOŚCINNYCH - 2-osobowych

NUMER RYSUNKU	Faza	BRANŻA	NUMER	WERSJA
PB	AT	6	-	

trasc rysunku
CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM
RZUT PODDASZA



OBIEKT DAWNEGO SZPITALA
WŁASNOŚĆ
ZGROMADZENIE SIOSTR ŚW. ELŻBIETY
- PROWINCJA POZNAŃSKA -
POZNAŃ ul. Łąkowa 1-2
dz. nr ew. 13 i 14 obręb POZNAŃ

INWESTOR: ZGROMADZENIE SIOSTR
ŚWIĘTEJ ELŻBIETY - PROWINCJA POZNAŃSKA
61-878 POZNAŃ, ul. ŁĄKOWA 1-4

BIURO PROJEKTOWE
GMTS PRACOWNIA PROJEKTOWA
Gratyna Marciszewska i Tomasz Szymbalski Sp. z o.o.
61-806 Poznań, ul. Świdłowska 1/2B
+48 602 124 972, +48 602 697 167

WISIELCE PŁYNĄ DO WYKONANIA OPRACOWANIA SA INŻYNIEREM OPRACOWAŁ
PROJEKTOWAŁ: inż. Tomasz Szymbalski, inż. Elżbieta Marciszewska
WYKONAŁ: inż. Elżbieta Marciszewska, inż. Tomasz Szymbalski
OPRACOWAŁ: inż. Elżbieta Marciszewska, inż. Tomasz Szymbalski
FEL OPRACOWAŁ: inż. Elżbieta Marciszewska, inż. Tomasz Szymbalski

tytuł	PROJEKT BUDOWLANY	skala	1:100
branża	TECHNOLOGIA	data	15.01.2014
projektant	inż. Tomasz Szymbalski inż. Elżbieta Marciszewska	opracował	inż. Elżbieta Marciszewska
specjalizacja	inż. Elżbieta Marciszewska inż. Tomasz Szymbalski		

trasc rysunku
CENTRUM POMOCY OSOBOM STARSZYM
RZUT PODDASZA

NUMER RYSUNKU	Faza	BRANŻA	NUMER	WERSJA
PB	AT	6	-	

PROJEKT TECHNOLOGICZNY KUCHNI

MAŁGORZATA BIERNAT
imię i nazwisko

OŚWIADCZENIE

Stosownie do art. 20 ust. 4 Prawa Budowlanego (Dz.U. z 2003r Nr 207, poz 2016
Oraz z 2004 Nr 6 poz. 41, Nr 92 poz. 881 i Nr 93 poz. 888), oświadczam, że
sporządzony przeze mnie projekt technologiczny budowlany:

*Technologii kuchni w adaptowanym na potrzeby Centrum Pomocy Osobom Starszym
dawnym szpitalu Zgromadzenia Sióstr Św. Elżbiety, Poznań, ul. Łąkowa 1-2*

jest zgodny z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

Małgorzata Biernat
podpis

B&G Biuro Projektów
Małgorzata Biernat
01-496 Warszawa, ul. Sosnowiecka 6/2
NIP: 5241408225, Regon: 141879589

Warszawa, dnia 15.08.2014r

SPIS TREŚCI

1. Dane ogólne.
2. Program użytkowy.
3. Opis procesów technologicznych.
4. Zatrudnienie.
5. Wytyczne dla branż projektowych.
 - 5.1. Wytyczne do projektu instalacji wodno-kanalizacyjnej.
 - 5.2. Wytyczne do projektu instalacji energii elektrycznej.
 - 5.3. Wytyczne do projektu instalacji wentylacji i ogrzewania.
 - 5.4. Wytyczne do projektu instalacji gazowej.
 - 5.5. Wytyczne do projektu architektury i wnętrz.
 - 5.6. Wytyczne przeciwpożarowe.
 - 5.7. Wytyczne BHP.
6. Wykaz wyposażenia technologicznego.
7. Projekt technologiczny.

Rzut Podziemia - Rys.01 – skala 1:50

1.0. DANE OGÓLNE.

1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny zaplecza gastronomicznego kuchni, projektowanego w adaptowanym - na potrzeby Centrum Pomocy Osobom Starszym – dawnym szpitalu, będącym własnością Zgromadzenia Sióstr Św. Elżbiety w Poznaniu.

1.2. Materiały wyjściowe do opracowania.

- ✓ podkłady architektoniczne
- ✓ katalogi, prospekty, dokumentacja techniczna urządzeń gastronomicznych.
- ✓ przepisy BHP i SAN-EPID.
- ✓ Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych
- ✓ ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U.Nr 171, poz. 1225)
- ✓ Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (DZ.U. Nr 75, poz.690, z 2002r.) z późniejszymi zmianami
- ✓ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22.06.2005r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej. (DZ.U. Nr 116, poz. 985, z 2005r.)
- ✓ Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 31.07.1998r. w sprawie systemów oceny zgodności, wzoru deklaracji zgodności oraz sposobu znakowania (DZ.U. Nr 113/1998 poz. 728)
- ✓ Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20.12.2005r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn i elementów bezpieczeństwa (DZ.U. Nr 259 poz. 2170, Dyrektywa maszynowa 98/37/WE).

2.0. PROGRAM UŻYTKOWY.

2.1. Ilość wydawanych posiłków – 130.

2.2. Zakres działalności.

W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne:

- opakowania zwrotne będą odbierane przez dostawców natychmiast po wypakowaniu towaru
- warzywa korzeniowe i ziemniaki będą dostarczane umyte i opakowane w worki foliowe
- mięso, drób będą dostarczane w postaci elementów kulinarnych, w opakowaniach chroniących przed zanieczyszczeniem,
- większość towarów będzie dostarczana na bieżące potrzeby, bez konieczności dłuższego ich magazynowania.

Kuchnia wraz z zapleczem socjalnym, magazynowym oraz zmywalnią naczyń i wózków znajduje się na kondygnacji podziemnej. Sale jadalne dla pensjonariuszy znajdują się na 1, 2 i 3 piętrze.

3.0. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

3.1. W projektowanym obiekcie będą występowały następujące czynności technologiczne:

- przyjęcie towarów handlowych;
- magazynowanie półproduktów i towarów handlowych na potrzeby bieżące;
- obróbka wstępna warzyw liściastych i rozpakowanie obranych ziemniaków;
- obróbka termiczna półfabrykatów i surowców;
- ekspedycja potraw;
- zmywanie naczyń stołowych i kuchennych;
- zmywanie wózków
- usuwanie odpadków.

3.2. Przyjęcie i magazynowanie towarów.

Dostawa towarów odbywać się będzie zgodnie z bieżącymi potrzebami, osobnym wejściem od strony zaplecza.

W obiekcie przewidziano:

- magazyn produktów suchych i pieczywa wyposażony w 4 regały magazynowe;

- pomieszczenie szaf chłodniczych wyposażone w 3 szafy chłodnicze o pojemności 600 l [do przechowywania nabiału, wędlin, mięsa] oraz szafę mroźniczą o pojemności 600l – do przechowywania mrożonek .

3.3. Mycie warzyw liściastych – praca czasowa.

Stanowisko zostało wyposażone w szafę chłodniczą o pojemności 600 l do przechowywania obranych ziemniaków i warzyw korzeniowych oraz warzyw liściastych. Ponadto ciąg technologiczny wyposażono w stół ze zlewem 2-komorowym, stół roboczy oraz pojemnik na odpady.

Aneks ten będzie wykorzystywany do mycia warzyw liściastych oraz rozpakowywania z worków foliowych obranych ziemniaków i warzyw korzeniowych. Przygotowane do dalszej obróbki warzywa, będą przekazywane przez okno podawcze do kuchni.

3.4. Dezynfekcja jaj – praca czasowa.

Dezynfekcja jaj będzie się odbywać na wydzielonym stanowisku wyposażonym w zlew 1-komorowy, chłodziarkę podblatową do przechowywania jaj przed dezynfekcją oraz urządzenie do naświetlania jaj promieniami UV.

3.5. Obróbka termiczna.

W pomieszczeniu kuchni gorącej przewidziano:

- stanowiska przygotowawcze („czyste”) - wyposażone w umywalkę, zlewy 1-komorowe, stoły robocze, maszynę do rozdrabniania mięsa, szatkownicę do warzyw oraz krajalnicę uniwersalną
- stanowisko obróbki termicznej – wyposażone w trzon 4-palnikowy z piekarnikiem, patelnię, taboret grzewczy oraz zestaw pieców konwekcyjno-parowych 10+6x1/1GN.

Ponadto kuchnię wyposażono w szafę chłodniczo-mroźniczą o pojemności 600 l na produkty wymagające niskich temperatur przechowywania. Na terenie kuchni zaprojektowano również stanowisko do mycia naczyń kuchennych składające się ze stołu roboczego, basenu 1-komorowego oraz regału ociekowego na czysty sprzęt kuchenny.

3.6. Ekspedycja potraw.

Na 1,2 i 3 piętrze są przewidziane sale jadalne wyposażone w stoliki dla pensjonariuszy oraz aneks kuchenny z umywalką, zlewem i zabudową szafkową na czyste naczynia.

Gotowe potrawy będą transportowane do sal istniejącym dźwigiem towarowo-osobowym za pomocą wózków bemaowych z szafkami. W salach jadalnych posiłki będą rozdzielane na porcje przez oddelegowany do tego celu personel.

3.7. Zmywalnia naczyń stołowych – praca czasowa.

Brudne naczynia będą zbierane z poszczególnych sal do wózków z szafkami, którymi będą zwiezione do podziemia istniejącym dźwigiem.

W zmywalni nastąpi rozładowanie wózków. Naczynia zostaną wstępnie opłukane a następnie umyte i wyparzone w zmywarce podblatowej do mycia naczyń. Wózki zostaną umyte na wydzielonym stanowisku, za pomocą urządzenia wysokociśnieniowego. Po umyciu czysta zastawa zostanie przetransportowana w wózkami z powrotem do sal na piętrach, gdzie będzie przechowywana w zamkniętych szafkach kuchennych.

Do mycia pojemników GN, w które są wyposażone wózki bemaowe służy zmywarka kapturowa. Po umyciu, wózki bemaowe są przekazywane do kuchni na stanowisko postojowe.

3.8. Usuwanie odpadków.

Odpadki poprodukcyjne będą transportowane w szczelnie zamkniętych pojemnikach do wydzielonego pomieszczenia na odpady, znajdującego się na zewnątrz budynku. Tu będą przechowywane do momentu odbioru przez wyspecjalizowane służby porządkowe.

4.0. ZATRUDNIENIE.

Praca na zapleczu kuchni będzie odbywać się w systemie dwuzmianowym. Przyjęto zatrudnienie 4 osób jednej płci na zmianę, dla których szatnię przewidziano na zapleczu kuchni. Wyposażono ją w szafki dwudzielne z podziałem na odzież

wierzchnią i roboczą. W szatni przewidziano także aneks socjalny wyposażony w zlew 1-komorowy z szafką, czajnik bezprzewodowy oraz stolik socjalny

4.1. Utrzymanie czystości.

W korytarzu, przy wejściu na zaplecze przewidziano szafę porządkową z wbudowanym na $h=50\text{cm}$ zlewem, miejscem do przechowywania sprzętu porządkowego oraz półkami na artykuły chemiczne.

5.0. WYTYCZNE BRANŻOWE

5.1. Wytyczne do projektu wodno-kanalizacyjnego.

Przewody doprowadzające wodę do urządzeń należy wyposażyć w zawory odcinające. Osie symetrii odpływów z basenów i zlewów - na wysokości 300 mm.

5.1.1. Zapotrzebowanie wody.

Zapotrzebowanie na cele technologiczne :

Ilość wydawanych posiłków dla pacjentów: 130

Zapotrzebowanie wody do produkcji – 30 litrów

Stąd:

$$130 \times 30 \text{ l/porcję} = 3,9 \text{ m}^3/\text{dobę}$$

w tym 50% wody cieplej o temperaturze $+55^\circ\text{C}$,

Zapotrzebowanie na cele porządkowe:

Powierzchnia wymagająca zmywania – ok. $93,3\text{m}^2$

Ilość zmywań na dobę – 2

Zużycie wody na 1 m^2 - 1,5 l

Stąd:

$$93,3 \times 2 \times 1,5 \text{ l/m}^2 = 0,28 \text{ m}^3/\text{dobę}$$

w tym 50% wody cieplej o temperaturze $+55^\circ\text{C}$,

Zapotrzebowanie wody ogółem wynosi 4,18 m³/dobę w tym 50% wody ciepłej o temperaturze +55°C,

5.1.2. Ścieki technologiczne.

Ilość ścieków technologicznych określa się przy założeniu, że stanowią one będą 95% wody dla celów technologicznych i 100% wody dla celów porządkowych.

$$(3,9 \times 0,95) + 0,28 = 3,98 \text{ m}^3/\text{dobę}$$

5.1.3. Ścieki zatłuszczone.

Ilość ścieków technologicznych w ciągu doby odprowadzanych do miejskiej sieci kanalizacyjnej wynosi ok. 3,98 m³/dobę. Zawartość tłuszczu w 1 m³ ścieków wynosi ok. 0,1 kg. Zawartość tłuszczu w ogólnej ilości ścieków technologicznych wynosi **ok. 0,39 kg/dobę.**

5.1.4. Wytyczne ogólne do projektu wodno-kanalizacyjnego.

Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.

- W obiekcie powinno się używać wody spełniającej wymagania wody do picia i potrzeb gospodarczych zgodnie z aktualnym rozporządzeniem.
- W pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych instalacje doprowadzające wodę powinny być kryte w obudowie.
- Wodę zimną i ciepłą należy doprowadzić do urządzeń technologicznych (zgodnie z DTR), oraz do przyborów sanitarnych i zaworów ze złączką do węża.
- Przewody wodociągowe, armatura i przybory powinny posiadać stosowne atesty.
- W pomieszczeniach magazynowych, produkcyjnych, ekspedycyjnych oraz innych "czystych" nie należy projektować studzienek rewizyjnych oraz rewizji na przewodach kanalizacyjnych. Przewody kanalizacyjne należy prowadzić w obudowie.
- Wszystkie ścieki z maszyn i urządzeń powinny być odprowadzone do kanalizacji przez wpusty podłogowe - z zachowaniem przerwy powietrznej (wg PN-B-01706/AZ1 z marca 1999r).

- Ścieki z pomieszczenia kuchni i zmywalni naczyń (przed wprowadzeniem ich do kanalizacji komunalnej) powinny być odprowadzone do instalacji kanalizacji technologicznej - tłuszczowej, wyposażonej w urządzenia do odtłuszczania ścieków. Wszystkie urządzenia do podczyszczania ścieków powinny być usytuowane w odległości minimum 5 m od okien i drzwi pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi.
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalniach należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki powinna wynosić min. 100 mm.
- Należy zastosować zawory antyskażeniowe na instalacji doprowadzającej wodę zimną do urządzeń technologicznych takich jak piece konwekcyjno-parowe oraz zmywarki do naczyń i pojemników GN.

5.2. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.

- W projektowanym obiekcie energię elektryczną należy przewidzieć dla celów oświetleniowych i technologicznych.
- Oświetlenie nad stanowiskami pracy powinno być rozmieszczone równomiernie, nie powodując zacinienia.
- Stosowane oświetlenie powinno zapewnić właściwe oddawanie barw w celu uniknięcia jej pozornej zmiany przez potrawy.
- Wszystkie gniazda wtykowe itp. powinny posiadać szczelne oprawy ze względu na mycie pomieszczeń wodą.
- W pomieszczeniach sanitarnych instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.
- Współczynnik wykorzystania urządzeń wynosi 0,7. Wskazane jest zapewnienie 20% rezerwy.
- Sposób zainstalowania urządzeń oraz zabezpieczenia przed porażeniem prądem - zgodnie z DTR urządzeń.
- Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewnić prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy.

Zapotrzebowanie energii elektrycznej dla urządzeń technologicznych podano w Tabeli nr 1.

5.3. Wytyczne do projektu wentylacji.

Wentylację pomieszczeń należy projektować zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnych przepisach budowlanych i normach.

5.3.1. Wytyczne ogólne do projektu wentylacji.

- W obiekcie należy projektować wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną.
- Wentylacja mechaniczna powinna działać w sposób ciągły tzn. o zmniejszonej wydajności poza godzinami pracy (0,5 wymiany/h).
- Oprócz wentylacji ogólnej należy uwzględnić okap zaprojektowany nad urządzeniami termicznymi.
- Okap powinien być wykonany z materiału niepalnego, odpornego na działanie tłuszczu i wilgoci. Dolna krawędź okapu powinna znajdować się na wysokości 2,0 m nad podłogą. Okap nad urządzeniami termicznymi powinien być wyposażony w łatwe do wyjęcia i umycia łapacze tłuszczu (filtry).
- Oprócz okapu należy przewidzieć wywiew ogólny w celu usunięcia zanieczyszczeń wydostających się spod okapów. W przypadku pracujących wyciągów konieczne jest doprowadzenie odpowiedniej ilości powietrza, rekompensującej ilość powietrza wyciąganego.
- W strefie przebywania ludzi prędkość przepływającego powietrza nie powinna być większa niż 0,25 m/s.
- Przy organizacji wentylacji mechanicznej należy zachować odpowiedni układ ciśnień tak, aby powietrze nie przenikało z pomieszczeń o niższych wymaganiach sanitarnych do pomieszczeń o wyższych wymaganiach.
- Przewody wentylacyjne należy wykonać z materiałów posiadających atesty i aprobaty. Instalacje izolować i tłumić tak, by nie został przekroczony poziom hałasu dopuszczony Polską Normą.

Wentylację mechaniczną nawiewno-wyiewną należy zaprojektować w następujących pomieszczeniach:

L.p.	Nazwa pomieszczenia	Zalecana temperatura [°C]	Orientacyjna ilość wymian powietrza/h
1	Pomieszczenie szaf chłodniczych	max. 28°C	3-5
2	Magazyn artykułów suchych	20-24	3-5
3	Zmywalnia naczyń i wózków	18-20	7-10
4	Mycie warzyw liściastych / dezynfekcja	18-20	5-7
5	Kuchnia główna	18-24	20-30

Ostateczną ilość wymian powietrza w pomieszczeniach należy obliczyć na podstawie zysków ciepła i wilgoci od urządzeń oraz ludzi.

Zyski ciepła od urządzeń technologicznych będą podane w Tabeli nr 1 – z wykazem wyposażenia.

5.3.2. Ogrzewanie.

- Nie należy stosować grzejników z rur żebrowych. Grzejniki powinny być łatwe do utrzymania w czystości.
- Temperatury obliczeniowe ogrzewanych pomieszczeń wg. PN-74/B-02402 ("Temperatury obliczeniowe pomieszczeń ogrzewanych w budynku") oraz tabeli zawartej w § 134.2 Warunków Technicznych (pkt 1.2 ww. opracowania)
- Przez pomieszczenia magazynowe nie powinny być prowadzone przewody centralnego ogrzewania, powodujące niezorganizowane zyski ciepła.

5.4. Wytyczne do projektu instalacji gazowej.

Instalację gazową należy projektować zgodnie z aktualnymi PN i przepisami budowlanymi.

Zapotrzebowanie gazu dla urządzeń technologicznych podano w Tabeli nr1 .
Podejścia instalacji gazowej do urządzeń [taboręć grzewczy i trzon 4-palnikowy z piekarnikiem] – zgodnie z projektem.

5.5. Wytyczne architektoniczno-budowlane.

- Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla działów: ekspedycyjnego i produkcyjnego - 3,3m, pomieszczeń magazynowych, sanitarnych i gospodarczych - 2,5m (według aktualnych przepisów warunków technicznych i BHP).
- Ściany i sufity powinny być wykonane z materiału gładkiego, nienasiąkliwego i niepalnego.
- We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych, produkcyjnych i zmywalniach ściany należy wyłożyć okładziną łatwo zmywalną, trwałą i odporną na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m.
- Korytarze do wysokości 1,6m powinny posiadać powierzchnię łatwo zmywalną.
- Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.
- Styki ścian i podłóg zaleca się wykonać jako zaokrąglone, łatwe do utrzymania w czystości. Należy też przewidzieć cokoliki o wysokości 100 mm wykonane z tego samego materiału co posadzka.
- Na traktach komunikacyjnych należy zastosować odboje.
- Podłoga w części produkcyjnej powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości.
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych, na korytarzach i w przejściach do urządzeń technicznych powinny być trwale, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków.

- Drzwi zewnętrzne do magazynów i zaplecza produkcyjnego powinny być niepalne, stalowe lub z wkładką stalową do wysokości 30 cm ponad powierzchnię posadzki, osadzone w niepalnej futrynie.
- W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i ekspedycyjnych nie powinny znajdować się rewizje, przewody wod.-kan. powinny być szczelnie obudowane.

Pozostałe wytyczne wg.:

- Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (DZ.U. Nr 75, poz.690, z 2002r.) z późniejszymi zmianami

5.6. Wytyczne przeciwpożarowe.

- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.
- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Obiekt należy zaopatrzyć w odpowiednią liczbę środków do zabezpieczania przed pożarem (gaśnice, koce i inny sprzęt przeciwpożarowy) według ogólnych przepisów obowiązujących dla tego typu obiektów.

5.7. Wytyczne BHP.

- Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
- Wszystkie urządzenia powinny posiadać aktualnie obowiązujące znaki bezpieczeństwa.
- Pracownicy powinni zapoznać się z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzeń na podstawie DTR.
- Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarno-higienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia i aktualne

TABELA 1. Wykaz urządzeń gastronomicznych.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar [mm]	Gaz [kW]		Moc [kW]		Zasilanie [V]	Ciepło jawne W	Ciepło utajone W	Para wodna g/h	Ciepło całkowite W
				jednostk.	całkow.	jednostk.	całkow.					
Szatnia personelu + aneks socjalny												
1	Szafka szatniowa 2-dzielna	4	400x490x1800									
2	Zlew 1-komorowy z szafką, typu domowego	1	800x500x850									
3	Stół socjalny	1	600x500x850									
4	Krzesło	1	ind.									
5	Czajnik bezprzewodowy	1	ind.			1,8	1,8	230	313	-	-	313
Przyjęcie towarów												
1	Umywalka + bateria sztorcowa	1	400x400x250									
2	Waga magazynowa do 150 kg	1	400x400			0,4	0,4	230	70	-	-	70
3	Szafa porządkowa z wbudowanym zlewem 1-komorowym + bateria sztorcowa z wyciąganą wylewką	1	1200x700x1800									
Pomieszczenie szaf chłodniczych												
1	Szafa chłodnicza 600 l	3	710x800x2010			0,4	1,2	230	290	-	-	290
2	Szafa mroźnicza 600 l	1	710x800x2010			0,484	0,484	230	351	-	-	351
Magazyn artykułów suchych												
1	Regał magazynowy z półkami pełnymi	2	1300x600x1800									
2	Regał magazynowy z półkami pełnymi	2	1000x600x1800									
Dezynfekcja jaj												
1	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową, bez półki	1	1000x600x900									
2	Chłodziarka podblatowa do jaj	1	600x600x820			0,3	0,3	230	218	-	-	218
3	Naświetlacz UV do jaj	1	400x300x200			0,5	0,5	230	87	-	-	87
Mycie warzyw liściastych												
1	Szafa chłodnicza 500 l do warzyw	1	600x600x2010			0,4	0,4	230	290	-	-	290
2	Zlew 2-komorowy bez półki + bateria sztorcowa z wyciąganą wylewką	1	1500x600x850									
3	Pojemnik na odpady, jezdny z pokrywą	1	400x400x650									
Kuchnia główna												
1	Chłodziarko-zamrażarka	1	600x600x2000			0,4	0,4	230	290	-	-	290

TABELA 1. Wykaz urządzeń gastronomicznych.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar [mm]	Gaz [kW]		Moc [kW]		Zasilanie [V]	Ciepło jawne W	Ciepło utajone W	Para wodna g/h	Ciepło całkowite W
				jednostk.	całkow.	jednostk.	całkow.					
2	Zlew 1-komorowy z szafką + bateria sztorcowa	1	1400x600x850									
3	Zlew 1-komorowy z szafką + bateria sztorcowa	1	1500x600x850									
4	Maszyna do mielenia mięsa (wydajność 60 kg/h)	1	220x450x340			0,55	0,55	230	96	-	-	96
5	Szatkwonica do warzyw	1	230x570x510			0,55	0,55	230	96	-	-	96
6	Stół bez półki	1	600x500x850									
7	Pojemnik na odpady, jezdny, z pokrywą	1	400x400x650									
8	Basen z osłoną czołową + bateria prysznicowa	1	800x500x850									
9	Regał ociekowy na naczynia kuchenne	1	700x500x1800									
10	Stół jezdny, z półką	1	800x500x850									
11	Umywalka + bateria sztorcowa	1	400x400x250									
12	Taboret grzewczy	1	600x650x400	9	9				3600	1800	2655	5400
13	Patelnia przechylna	1	800x700x900			9	9	400	3393	3033	4473	6426
14	Element neutralny	1	400x700x900									
15	Trzon 4-palnikowy gazowy, z piekarnikiem	1	800x700x850	31,5	31,5			230	12600	6300	9293	18900
16	Zestaw pieców konwekcyjno-parowych 10+6x1/1GN	1				17,3	17,3	400	1817	5224	7716	7041
	+ podstawa pod piece	1				7,7	7,7	400	809	2325	3434	3134
	+ komplet pojemników GN	1										
17	Okap przyścienny (+ filtry tłuszczowe i oświetlenie)	1	3900x1100x550			0,4	0,4	230	-	-	-	-
18	Stół z półką	1	1400x700x850									
19	Zlew 1-komorowy z półką + bateria sztorcowa	1	1100x600x850									
20	Krajalnica uniwersalna	1	480x363x340			0,14	0,14	230	24	-	-	24
21	Stół z szafkami	1	1000x500x850									
Zmywalnia naczyń i wózków												
1	Umywalka + bateria sztorcowa	1	400x200x200									
2	Urządzenie wysokociśnieniowe do mycia wózków	1	400x340x900			3,1	3,1	230	539	-	-	539
3	Stół ze zlewem 1-komorowym i otworem na odpadki + bateria prysznicowa	1	1700x700x900									
4	Pojemnik na odpady, jezdny, z pokrywą	1	400x400x650									
5	Zmywarka do naczyń, podblatowa	1	600x600x820			6,75	6,75	400	2500	1800	2600	4300
	+ zmiękcacz wody	1										
	+ kosze do zmywarki	kpl										
6	Zmywarka do mycia pojemników GN	1	850x850x1900			11	11	400	1600	1100	1600	2700
	+ zmiękcacz wody	1										
	+ kosze do zmywarki	kpl										

TABELA 1. Wykaz urządzeń gastronomicznych.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar [mm]	Gaz [kW]		Moc [kW]		Zasilanie [V]	Ciepło jawne W	Ciepło utajone W	Para wodna g/h	Ciepło całkowite W
				jednostk.	całkow.	jednostk.	całkow.					
7	Stół odbiorczy	1	800x700x850									
8	Wózek bismarowy 3x1/1GN z niezależnie sterowanymi komorami i szafką neutralną	4				2,4	9,6	230	252	754	1111	1006
				SUMA:	40,5 [kW] gaz		71,574 [kW] moc					
współczynnik jednoczesności = 0,7												

