

NAZWA INWESTYCJI:	Budowa Centrum Usług- Społeczno Zdrowotnych w Piekarach wraz z niezbędną infrastrukturą			
ADRES INWESTYCJI:	dz. nr 329/4, obręb ewidencyjny 0012 Piekary, jednostka ewidencyjna 021805_2 Udanin, gmina Udanin, powiat średzki, województwo dolnośląskie			
KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO:	IX, XI, V			
INWESTOR:	Gmina Udanin, Udanin 26 55-340 Udanin			
BRANŻA:	Technologia	egz. nr	1	tom A05
STADIUM:	Projekt wykonawczy	DATA OPRACOWANIA:	lipiec 2021	

Niżej podpisani projektanci oświadczają, że projekt niniejszy został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej; (art. 34. ust. 3d pkt 3. P.B.)

GŁÓWNY PROJEKTANT: <small>specjalność architektoniczna:</small>	mgr inż. arch. Sebastian Stanisławski upr. nr 04/03/DOIA	podpis:
ASYSTENT PROJEKTANTA: <small>specjalność architektoniczna:</small>	mgr inż. arch. Bianca Piechotta	podpis:
SPRAWDZAJACY: <small>specjalność architektoniczna:</small>	mgr inż. arch. Piotr Molenda upr. nr 22/03/DOIA	podpis:

ZAWARTOŚĆ OPRACOWANIA

A. Podstawa i przedmiot opracowania; str. 5

B. Technologia - część opisowa

C. Technologia - część rysunkowa str. 13

nr rys.	temat	skala
T-01	technologia	1:100

Oświadczenie: w/w opracowanie jest zgodne z umową i kompletne z punktu widzenia celu, któremu ma służyć. Przedmiotowy projekt (utwór architektoniczny) jest chroniony prawem autorskim zgodnie z Ustawą nr 83 z dn.4.02.1994 r. „O prawie autorskim i prawach pokrewnych” (Dziennik Ustaw nr 24)

Wrocław, lipiec 2021

PODSTAWA I PRZEDMIOT OPRACOWANIA:

Projekt opracowano na podstawie:

- zawartej umowy;
- wizji lokalnej;
- uzgodnień z Inwestorem;
- uzgodnień branżowych;
- warunków technicznych;
- badań geotechnicznych gruntu opracowanych przez firmę Paradoxides;
- obowiązujących norm i przepisów prawa budowlanego;
- mapy do celów projektowych;
- inwentaryzacji zieleni;
- dane uzyskane od inwestora i z wizji lokalnej;
- Ustawą z dnia 07.07.1994r. Prawo budowlane (t.j. z dn. 9 lutego 2016 r., Dz.U. z 2016 r. poz. 290) ,
- Ustawa z dnia 24 sierpnia 1991 roku, w sprawie ochrony przeciwpożarowej (tekst jednolity Dz. U. Nr 147, poz. 1229 z 2002 roku).
- Ustawa z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko. (Dz. U. 2008 r. Nr 199, poz. 1227 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo Ochrony Środowiska. (Dz. U. 2001 r. Nr 62, poz. 627 z późn. zm.) (tekst jednolity z 23 stycznia 2008 r. Dz. U. 2008 r. Nr 25, poz. 150)
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 roku o odpadach. (Dz. U. 2013 r. Poz. 21 z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 18 lipca 2001 r. Prawo Wodne. (Dz. U. 2001 r. Nr 115, poz. 1229 z późn. zm.) (tekst jednolity z 10 stycznia 2012 r. Dz. U. 2012 r. Poz. 145)
- Ustawa o wyrobach budowlanych z dnia 16 kwietnia 2004 r.;
- Rozporządzeniem Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 25 kwietnia 2012 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (Dz. U. z 2012 r. poz. 462),
- Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury w sprawie szczegółowego zakresu i formy dokumentacji projektowej, specyfikacji technicznych wykonania i odbioru robót budowlanych oraz programu funkcjonalno-użytkowego z dnia 2 września 2004 r. (Dz.U. Nr 202, poz. 2072), tj. z dnia 10 maja 2013 r. (Dz.U. z 2013 r. poz. 1129),
- Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z dnia 12 kwietnia 2002 r. (Dz.U. Nr 75, poz. 690), tj. z dnia 17 lipca 2015 r. (Dz.U. z 2015 r. poz. 1422),
- Rozporządzeniem Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej w sprawie ustalania geotechnicznych warunków posadawiania obiektów budowlanych z dnia 25 kwietnia 2012 r. (Dz.U. z 2012 r. poz. 463),
- Rozporządzeniem Ministra Środowiska z dnia 8 maja 2014 r. w sprawie dokumentacji hydrogeologicznej i dokumentacji geologiczno-inżynierskiej (Dz. U. z 2014 r., poz. 596),
- Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia z dnia 23 czerwca 2003r. w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia (Dz.U. z 2003r. nr 120, poz. 1126),
- Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (Dz. U. z 2010 r. nr 109 poz. 719),
- Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych (Dz.U. z 2009r. nr 124, poz. 1030),
- Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 2 grudnia 2015 r. w sprawie uzgadniania projektu budowlanego pod względem ochrony przeciwpożarowej (Dz. U. z 2015 r., poz. 2117),
- Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury i Rozwoju w sprawie metodologii wyznaczania charakterystyki energetycznej budynku lub części budynku oraz świadectw charakterystyki energetycznej z dnia 27 lutego 2015 r. (Dz.U. z 2015 r. poz. 376),
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy;
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 14 stycznia 2002 w sprawie określenia przeciętnych norm zużycia wody;

- Rozporządzenie Min. Infrastruktury, z dnia 6 lutego 2003 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania robot budowlanych (Dz. U. Nr 47, poz. 401, z 2003 roku).
- „Wymagania Techniczne COBRTI INSTAL, Warunki techniczne wykonania i odbioru instalacji” Wyd. COBRTI INSTAL.
- „Warunki techniczne wykonania i odbioru robot budowlano-montażowych. Tom II – Instalacje sanitarne i przemysłowe”. Wyd. Arkady.
- Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 9 listopada 2010 r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko (Dz. U. 2010 r. Nr 213 poz. 1397 z późn. zm.)
- Polska Norma PN-88/B-94 339 „Okucia budowlane – Zamki wpuszczane – Terminologia, klasyfikacja i oznaczenia”.
- Polska Norma PN-ENV13 00 „Klasyfikacja zamków o wysokim stopniu zabezpieczenia z punktu widzenia odporności na nieuprawnione otwarcie”.
- Polska Norma PN-B-02863 „Ochrona przeciwpożarowa budynków. Sieć wodociągowa”.
- Polska Norma PN-B-02865 „Ochrona przeciwpożarowa budynków. Przeciwpożarowe zaopatrzenie wodne. Instalacja wodociągowa”.
- Polska Norma PN-B-02864 „Ochrona przeciwpożarowa budynków. Przeciwpożarowe zaopatrzenie wodne. Zasady obliczania zapotrzebowania na wodę do celów przeciwpożarowych do zewnętrznego gaszenia pożarów”.
- Polska Norma PN-92/N-01256/01 „Znaki bezpieczeństwa. Ochrona przeciwpożarowa”.
- Polska Norma PN-92/N-01256/02. „Znaki bezpieczeństwa. Ewakuacja”.
- Polska Norma PN-IEC 61024-1-1. „Ochrona odgromowa obiektów budowlanych”.
- Polska Norma PN-EN 50133-1 „Systemy alarmowe – Systemy kontroli dostępu – Wymagania systemowe”.
- Polska Norma PN-93/E-08390-11 „Systemy alarmowe – Wymagania ogólne – Postanowienia ogólne”.
- Polska Norma PN-EN 50132-7 „Systemy alarmowe systemy dozoru CCTV stosowane w zabezpieczeniach”.
- Norma DIN 32757 “Destruction of Information Carriers Requirements and Testing Conditions for Equipment and Installations”.
- Polska Norma PN-ISO 9836: 1997 Właściwości użytkowe w budownictwie – Określanie i obliczanie wskaźników powierzchniowych i kubaturowych.
- Polskie Normy w zakresie projektowania Instalacji Wodociągowych (PN-92/B-01706), w zakresie Instalacji kanalizacyjnych (PN-92/B-01707);
- Polska Norma PN-IEC60364;
- Polska Norma PN-IEC 61024-1:2001 ;
- N SEP-E-004 Elektroenergetyczne i sygnalizacyjne linie kablowe;
- N SEP-E-002 Instalacje elektryczne w obiektach budowlanych;
- Polska Norma PN-EN 13201 Oświetlenie dróg;
- Polska Norma PN-EN 62305-1:2011E, Ochrona odgromowa obiektów budowlanych.
- N SEP-E-004 Elektroenergetyczne i sygnalizacyjne linie kablowe
- N SEP-E-002 Instalacje elektryczne w obiektach budowlanych
- Polska Norma PN-EN 12464-1:2012 Światło i oświetlenie. Oświetlenie miejsc pracy. Miejsca pracy we wnętrzach
- Polska Norma PN-EN 12464-2:2008 Światło i oświetlenie. Oświetlenie miejsc pracy. Miejsca pracy na zewnątrz.
- Polska Norma PN-HD 60364-5-54 instalacje elektryczne niskiego napięcia -- Część 5-54: Dobór i montaż wyposażenia elektrycznego -- Uziemienia, przewody ochronne i przewody połączeń ochronnych
- Polska Norma PN-EN 61386 - Systemy rur instalacyjnych do prowadzenia przewodów.
- Polska Norma PN-EN 124 - Zwieńczenia wpustów i studzienek kanalizacyjnych
- PN-EN ISO 7010:2012 Symbole graficzne -- Barwy bezpieczeństwa i znaki bezpieczeństwa -- Zarejestrowane znaki bezpieczeństwa
- Norma PN-EN 15004 Gazowe systemy gaśnicze – Właściwości fizyczne i projektowanie;
- Polska Norma PKN-CEN/TS 54-14 – „Systemy Sygnalizacji Pożarowej – Wytyczne planowania, projektowania, instalowania, odbioru, eksploatacji i konserwacji;

Przedmiot inwestycji:

Przedmiotem inwestycji jest budowa Centrum Usług Społeczno- Zdrowotnych w Piekarach wraz z infrastrukturą i zagospodarowaniem terenu. Budynek o wymiarach 41,16 x 28,00 m przekryty został trzema dachami dwuspadowymi ustawionymi kalenicą prostopadle do drogi powiatowej nr 2091D.

W bezpośrednim sąsiedztwie znajdują się sieci: wodociągowa, kanalizacji sanitarnej, elektroenergetyczna,

telekomunikacyjna.

Budynek wyposażony będzie w instalacje:

- wodociągową;
- kanalizacji sanitarnej i deszczowej;
- centralnej ciepłej wody;
- instalację C.O.;
- odgromową;
- elektryczne;
- wentylacji mechanicznej i klimatyzacji;
- pompy ciepła;
- fotowoltaiczną.

Zgodnie z Ustawą Prawo Budowlane art. 29a Dz. U. 1994 nr 89 poz. 414 wraz z późniejszymi zmianami szczegółowe projekty przyłączy będą przedmiotem oddzielnych opracowań branżowych.

Niniejsze opracowanie jest zgodne z umową i kompletne z punktu widzenia celu, któremu ma służyć (uzyskanie wszelkich wymaganych opinii i uzgodnień, zatwierdzenie projektu, uzyskanie decyzji o pozwoleniu na budowę).

CZEŚĆ OPISOWA - PROJEKT TECHNOLOGII:

1. Przedmiot i zakres opracowania;

Przedmiotem opracowania jest projekt technologii dla budynku Centrum Usług Społeczno- Zdrowotnych w Piekarach, w którego skład wchodzi technologia kuchni, technologia przychodni rehabilitacyjnej oraz technologia przychodni podstawowej opieki zdrowotnej.

Projekt zawiera podstawowe dane dotyczące wyposażenia w sprzęt i urządzenia, ustawione w prawidłowe ciągi technologiczne, spełniające wymogi w zakresie san. - hig, bhp, p.poż. Sposób ustawienia wyposażenia ww. pomieszczeń wraz z wykazem urządzeń pokazano na rysunku T-1. W części opisowej zawarto podstawowe dane dotyczące programu usług, zatrudnienia oraz wytyczne budowlano instalacyjne.

2. Zaplecze socjalne;

2.1 Opis ogólny funkcji;

Pomieszczenia zaplecza kuchni zlokalizowane w części zachodniej budynku przylegają bezpośrednio do pomieszczeń świetlicy wiejskiej.

1. W budynku przewidziane są dostawy produktów w ramach cateringu. Produkty będą dostarczane w pojemnikach na żywność.
2. Do zaplecza przewidziane jest zamknięte wejście z zewnątrz budynku. Tą samą drogą przewidziany jest dostęp pracowników.
 - a) drogę dostaw surowców i półproduktów (dostawy odbywają się z zachowaniem procedur rozdzielczości czasowej, o ustalonych z dostawcami godzinach);
 - b) drogę usuwania odpadów (usuwanie odpadów odbywa się z zachowaniem procedur rozdzielczości czasowej, po zakończeniu produkcji);
 - c) droga wejścia/wyjścia personelu bloku żywienia.
3. W zapleczu przewidziano pomieszczenie magazynowe, służące do przechowywania produktów pakowanych.
4. Pomieszczenie socjalne wyposażone jest w podstawowe wyposażenie umożliwiające obróbkę termiczną produktów i pełni również funkcję wydawalni posiłków.
5. W zapleczu zorganizowano zmywalnię.
6. W sąsiedztwie zaprojektowano pomieszczenie socjalne oraz toaletę wyposażone w podstawowy sprzęt konieczny dla pracowników.

2.2 Przyjęty program produkcji i wyposażenie;

Posiłki dostarczane będą w formie cateringu. Po przetransportowaniu do kuchni w pojemnikach szczelnych będą poddawane obróbce termicznej dzielone na porcje i wydawane. Wszystkie przygotowane potrawy bezpośrednio przed podaniem przechowywane będą w bemaarach skąd po nałożeniu na pobrany z szafy talerz podane przez okno podawcze będą do konsumpcji. Przewidziano wydawanie posiłków przez okno podawcze. Do procesu wykorzystywany jest wykalibrowany sprzęt (łyżki, chochle i porcjonery). Pojemniki po posiłkach będą odtransportowane do zmywalni, gdzie będą myte oraz składowane do czasu przekazania dostawcy. Po zakończonej konsumpcji naczynia odstawiane są na wózki i przewożone do zmywalni. Po umyciu i wyschnięciu będą składowane w szafie przelotowej gotowe do dalszego użytku. W podręcznym magazynie przechowywane będą produkty fabrycznie pakowane jak np. napoje. Potrzebne do produkcji naczynia i przyrządy myte będą w przeznaczonym do tego celu basenie i przechowywane w obrębie kuchni. W ramach zmywalni naczyń stołowych wydzielono stanowisko mycia wózków, wyposażone w kran ze złączką do węża i kratkę ściekową. Mycie wózków będzie prowadzone po zakończeniu mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i pojemników transportu wewnętrznego.

Dostawy umieszczane będą według podziału:

- nabiał świeży w postaci produktów mlecznych itp. trafią do chłodziarki w kuchni,
- produkty suche w postaci przypraw, cukru, mąki oraz produktów dopuszczonych do przechowywania w temperaturze pokojowej trafią magazynu.

2.3 Odpady

W bloku żywienia będą powstawały odpady zakwalifikowane stosownie do rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 9 grudnia 2014r. w sprawie katalogu odpadów (Dz. U. poz. 1923) do grupy 02 02 xx – Odpady z przygotowania i przetwórstwa produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego (bez odpadów niebezpiecznych), z grupy 02 03 xx - Odpady z przygotowania, przetwórstwa produktów i używek spożywczych oraz odpady pochodzenia roślinnego, w tym odpady z owoców, warzyw, produktów zbożowych, olejów jadalnych, kakao, kawy, herbaty oraz przygotowania i przetwórstwa tytoniu, drożdży i produkcji ekstraktów drożdżowych, przygotowywania i fermentacji melasy (z wyłączeniem 02 07), z grupy 15 xx xx – odpady opakowaniowe, z grupy 20 xx xx - Odpady komunalne łącznie z frakcjami gromadzonymi selektywnie (w tym oleje i tłuszcze jadalne).

Wszystkie typy odpadów winny być gromadzone w sposób określony w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.).

W szczególności odpadki konsumenckie oraz odpadki powstające w procesie produkcyjnym kuchni oraz obróbki wstępnej owoców i warzyw (odpady organiczne), usuwane będą z zakładu drogą poprzez ciągi komunikacyjne z zachowaniem rozdzielności czasowej procesów do wydzielonego pomieszczenia na odpady, zlokalizowanego na zapleczu budynku i do czasu odbioru przez wyspecjalizowane podmioty będą okresowo składowane.

W bloku żywienia odpady będą gromadzone do wydzielonych oznakowanych pomników na:

- odpady produkcyjne - zbierane przy stanowiskach pracy w pomieszczeniach produkcyjnych (kuchnia, przygotowalnia wstępna warzyw i owoców) do pojemników zaopatrzonych w worek foliowy; odpady poprodukcyjne wnoszone są do pomieszczenia na odpady;
- odpady pokonsumpcyjne (organiczne) – zbierane są w zmywalni na parterze i na poddaszu; zgarniane są z naczyń stołowych do oznakowanego pojemnika na odpady pokonsumpcyjne; po zakończonym procesach mycia i dezynfekcji wnoszone, klatką schodową i korytarzem komunikacyjnym bloku żywienia na zewnątrz budynku, do pomieszczenia na odpady;
- odpady stałe (śmieci) zbierane są przy poszczególnych stanowiskach pracy do plastikowych pojemników zaopatrzonych w worek foliowy. Po wypełnieniu worek jest związany i wnoszony korytarzem komunikacyjnym poza blok żywienia, na zewnątrz budynku do kontenera na odpady komunalne.

Pojemniki na odpady należy wyłożyć workami foliowymi i umieścić w miejscach łatwo dostępnych dla użytkowników

Aby zapewnić odbiór odpadów z bloku żywienia należy złożyć właściwe deklaracje.

2.4 Wytyczne branżowe;

- Spełnione są klasy odporności ogniowej budynku oraz zapewniona jest odpowiednia ewakuacja ludzi zarówno z sali konsumpcyjnej jak i z zaplecza produkcyjnego lokalu;
- Sufity powinny być wykonane z materiałów niepalnych;
- Konieczne jest wyposażenie pomieszczeń w podręczny sprzęt gaśniczy p.poż. oraz oznakowanie zgodnie z normą wyjść ewakuacyjnych;
- Wysokość normatywna pomieszczeń w świetle w części magazynowej i produkcyjnej jest spełniona;
- Ściany w pomieszczeniach zmywalni, kuchni obłożyć płytkami do wysokości min. 2 m pozostałe pomieszczenia oraz wszystkie sufity pomalować farbą łatwą w utrzymaniu czystości (zmywalną) i o przeznaczeniu do lokali gastronomicznych;
- Narożniki ścian zabezpieczyć przed obijaniem;
- Posadzki we wszystkich pomieszczeniach powinny być szczelne, zmywalne, nienasiąkliwe oraz z materiału zapobiegającemu ślizganiu;
- W pomieszczeniach zapewnić normatywną wentylację.

We wszystkich pomieszczeniach powinny być spełnione warunki sanitarne zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi i substancjami dozwolonymi Dz.U nr.30 poz.337

2.4.1 Wentylacja mechaniczna;

Przy projektowaniu wentylacji należy przyjąć następujące parametry

- Dla wspólnej sali konsumpcyjnej 20 m³/hmk, dla kuchni ok 15 wymian/h od zysków ciepła,
- Dla przygotowalni 8 wymian/h,
- Dla pomieszczeń magazynowych 3-5 wymian/h, dla zmywalni ok 10 wymian/h.

Krotności te podano orientacyjnie gdyż w obliczeniach należy uwzględnić zarówno kubatury pomieszczeń jak i zyski z poszczególnych urządzeń grzewczych i chłodniczych.

Nad urządzeniami grzewczymi konieczne jest zainstalowanie okapów miejscowego wyciągu tłuszczowego. Układ wentylacji sali konsumpcyjnej powinien być odrębny od układu wentylacji zaplecza.

2.4.2 Woda zimna i ciepła;

Zapotrzebowanie na wodę zimną powinno być wyliczone dla wszystkich lokali gastronomicznych wspólnie przy założeniu $Q = 160 \text{ l/m}^2/24\text{h}$

Dla celów porządkowych $Q=1,5 \text{ l/m}^2$ powierzchni, należy założyć dwukrotne mycie powierzchni Ciepła woda stanowi 50% zapotrzebowania na wodę zimną.

Przygotowanie ciepłej wody w zlewach i umywalkach powinno zagwarantować natychmiastowe osiągnięcie temperatury 45st.C.

Instalacja wodociągowa powinna spełniać wymagania PN-92/B-01706/Az1 „Instalacje wodociągowe. Wymagania w projektowaniu” – ze zmianą Az1 z 1992r.

2.4.3 Ścieki;

Ilość ścieków stanowi 90-95% zapotrzebowania wody.

Łapacz tłuszczu zlokalizować poza obiektem.

Instalacje od zlewozmywaków i umywalk wpiąć rurą $\varnothing 50\text{mm}$ do rur pionu kanalizacyjnego, które powinny być wykonane z rur o średnicy nie mniej niż $\varnothing 100 \text{ mm}$.

2.4.4 Ogrzewanie;

Ogrzewanie pomieszczeń zapewniono z instalacji c.o.;

2.4.5 Instalacje elektryczne

W pomieszczeniach zaplecza zapewnić oświetlenie normatywne wg PN-EN 12464-1, dodatkowo oświetlić miejsca pracy. W pomieszczeniach przygotowalni i zmywalni przewidzieć instalację hermetyczną. Do wskazanych na planie urządzeń doprowadzić instalację elektryczną z uwzględnieniem mocy. Konieczne jest oświetlenie okapów wentylacyjnych. Łączne zestawienie mocy podane na zestawieniu urządzeń i sprzętu.

h, obiektów inżynierskich, fundamentowania oraz badania kontrolne jakości materiałów betonowych.

Uwagi:

- do projektowanych urządzeń należy doprowadzić wskazane media wykonując podejścia zgodnie z instrukcją producenta urządzeń;

2.5 Zestawienie urządzeń

wg rysunku technologii

3. Przychodnia rehabilitacji;

3.1 Opis ogólny funkcji;

Przychodnię rehabilitacji zlokalizowano w centralnej części budynku. Pomieszczenia do rehabilitacji zajmują ok. 300 m². Powierzchnia obejmuje część otwartą - hol stanowiący jednocześnie poczekalnię wspólną dla przychodni rehabilitacyjnej i przychodni zdrowia oraz część gabinetów służących do rehabilitacji indywidualnych oraz grupowych. Do poczekalni przylega recepcja z dwoma stanowiskami obsługi i częścią magazynową na dokumentację medyczną. W holu o powierzchni 41,67 m² znajdują się szatnia oraz ławy z miejscami siedzącymi do oczekiwania dla 12 pacjentów. Przy holu zlokalizowano toalety dla pacjentów, jedna z nich przystosowana jest do użytku dla osób niepełnosprawnych.

3.2 Pomieszczenia przychodni rehabilitacji wraz z wyposażeniem;

- 0.23, 0.22 - 2 pomieszczenia do masażu i terapii indywidualnej wyposażone w stół do rehabilitacji 5-sekcyjny, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe, stanowisko komputerowe z biurkiem, fotelem obrotowym, drukarką i 2 krzesłami dla pacjentów i szafę w zabudowie stałej;
- 0.21 pomieszczenie do magnetoterapii wyposażone w aparat do magnetoterapii na leżance z miejscem pod aparat, krzesło, szafę w zabudowie stałej, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe;
- 0.16 sala do hydroterapii wyposażona w wannę do hydromasażu i kąpeli wirowych kończyn dolnych i kręgosłupa, wannę do hydromasażu wirowego kończyn górnych, 2 krzesła obrotowe, 2 krzesła, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe;
- 0.17 sala rehabilitacji z dwoma stanowiskami, oddzielonymi systemowymi ściankami sanitarnymi o wysokości min. 200 cm z prześwitem od podłogi 15 cm oraz parawanem na szynie, wyposażona w laser wysokoenergetyczny do terapii MLS z aplikatorem ręcznym, urządzenie do ciągłej i pulsacyjnej terapii krótkofalowej, 2 leżanki drewniane z regulowanym zagłówkiem i dwuwarstwową tapicerką, 2 krzesła, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe;
- 0.18 sala rehabilitacji z pięcioma stanowiskami, oddzielonymi systemowymi ściankami sanitarnymi o wysokości min. 200 cm z prześwitem od podłogi 15 cm oraz parawanem na szynie, wyposażona w

- aparat do elektroterapii i elektrodiagnostyki, aparat do terapii ultradźwiękowej, lampę do naświetleń promieniowaniem podczerwonym, lampę do terapii światłem spolaryzowanym, aparat do krioterapii na azot, 5 leżanek drewnianych z regulowanym zagłówkiem i dwuwarstwową tapicerką, 5 krzesel, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe, 2 szafy w zabudowie stałej do przechowywania sprzętów;
- 0.25 sala kinezyterapii przeznaczona do wykonywania zabiegów indywidualnych oraz prowadzenia zajęć grupowych wyposażona w zestaw przeznaczony do przeprowadzania zabiegów metodą Neurac montowany na stałe do ściany z możliwością składania, stół rehabilitacyjny 2-sekcyjny, 3 stoły rehabilitacyjne 3-sekcyjne, bieżnię rehabilitacyjną z panelem dotykowym, urządzenie Neuroformy dla ośrodków z modułem do kontrolowania równowagi, rotor neurologiczny do ćwiczeń biernych i czynnych kończyn dolnych i górnych, urządzenie do rehabilitacji stawu skokowego z oporem elastycznym i grawitacyjnym, tablicę oporowa do ćwiczeń manualnych, cykloergometr pionowy medyczny, szynę CPM stawu kolanowego, 6 drabinek rehabilitacyjnych 90x250 cm, lustra o wys. 250 cm, 3 krzesła, 10 mat rehabilitacyjnych, 5 piłek rehabilitacyjnych o śr. 55 cm, 5 piłek rehabilitacyjnych o śr. 75 cm, 10 lasek gimnastycznych 120 cm;
 - 0.27 szatnia wyposażona w 5 szafek ubraniowych z ławką;
 - 0.28 pomieszczenie higieniczno- sanitarne wyposażone w umywalkę, miskę ustępową, prysznic bezprogowy przystosowany do użytku dla osób niepełnosprawnych i niezbędnymi do tego celu uchwytami i poręczami, pojemnik na mydło, pojemnik na papierowe ręczniki jednorazowe, pojemnik na zużyte ręczniki papierowe, kosz na odpady higieniczne, szczotkę toaletową.

W obrębie przedmiotowych powierzchni znajdują się wszystkie konieczne pomieszczenia administracyjno-gospodarcze takie jak: magazyn sprzętów, pomieszczenie administracyjne z archiwum, szatnia dla pracowników, magazyn bielizny czystej, pomieszczenie socjalne pracowników z dostępem do toalety, brudownik.

4. Przychodnia podstawowej opieki zdrowotnej

4.1 Opis ogólny funkcji;

Przychodnię podstawowej opieki zdrowotnej zlokalizowano we wschodniej części budynku. Pomieszczenia przychodni zajmują ok. 200 m². Powierzchnia obejmuje część otwartą - hol stanowiący jednocześnie poczekalnię wspólną dla przychodni rehabilitacyjnej i przychodni zdrowia oraz część gabinetów lekarskich. Do poczekalni przylega recepcja z dwoma stanowiskami obsługi i stanowiskiem obsługi poczekalni dla dzieci chorych oraz częścią magazynową na dokumentację medyczną. W holu o powierzchni 41,67 m² znajdują się szatnia oraz ławy z miejscami siedzącymi do oczekiwania dla 12 pacjentów. Przy holu zlokalizowano toalety dla pacjentów, jedna z nich przystosowana jest do użytku dla osób niepełnosprawnych. Zaprojektowano 4 gabinety lekarskie, 1 gabinet zabiegowy z przylegającym punktem szczepień oraz 1 gabinet stomatologiczny. Zagwarantowano osobne wejścia do budynku dla dzieci zdrowych oraz dla dzieci chorych wraz z poczekalniami. Umożliwiono funkcjonalne połączenie tych pomieszczeń z holem głównym.

4.2 Pomieszczenia przychodni podstawowej opieki zdrowotnej wraz z wyposażeniem;

- 0.12, 0.13, 0.14 gabinety lekarskie wyposażone w kozetkę lekarską metalową z tapicerką odporną na mycie i dezynfekcję, stanowisko komputerowe z biurkiem, fotelem obrotowym, drukarką i 2 krzesłami dla pacjentów, szafę medyczną do przechowywania wyrobów medycznych i środków pomocniczych, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe;
- 0.11 gabinet zabiegowy wyposażony w stół zabiegowy metalowy z tapicerką odporną na mycie i dezynfekcję, lampę do zabiegów i badań montowaną do ściany, lampę zabiegową na stojaku z kółkami, aparat do EKG z wózkiem, aparat do USG, aparat do KTG z wózkiem, stolik zabiegowy na kółkach, krzesło obrotowe operatora, stanowisko komputerowe z biurkiem, fotelem obrotowym, drukarką i 2 krzesłami dla pacjentów, zestaw do udzielania pierwszej pomocy lekarskiej, blat roboczy z antybakteryjnego materiału kompozytowego z szafkami pod i nad blatem, zlew dwukomorowy wpuszczany w blat, chłodziarkę medyczną, szafkę medyczną do przechowywania leków, wyrobów medycznych i środków pomocniczych, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe;
- 0.10 punkt szczepień wyposażony w fotel do pobierania krwi z kładzionym oparciem, stolik zabiegowy na kółkach, krzesło obrotowe z kółkami operatora, szafkę medyczną do przechowywania leków, wyrobów medycznych i środków pomocniczych, chłodziarkę medyczną, stanowisko komputerowe z biurkiem, fotelem obrotowym, drukarką, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe;
- 0.07 gabinet lekarski pediatryczny wyposażony w kozetkę lekarską metalową z tapicerką odporną na mycie i dezynfekcję, stanowisko komputerowe z biurkiem, fotelem obrotowym, drukarką i 2 krzesłami dla pacjentów, szafę medyczną do przechowywania wyrobów medycznych i środków pomocniczych, stół do badania niemowląt, wagę medyczną dla niemowląt, wagę medyczną ze wzrostomierzem, tablicę do

badania ostrości wzroku, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe;

- 0.05 śluza umywalkowo- fartuchowa wyposażona w umywalkę z baterią uruchamianą bez kontaktu dłonią, dozownik ze środkiem dezynfekującym uruchamiany bez kontaktu dłonią, dozownik z mydłem uruchamiany bez kontaktu dłonią, pojemnik z ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnik na zużyte ręczniki papierowe, zamykany pojemnik na brudną bieliznę, regał do przechowywania ubrań czystych;
- między śluzą umywalkowo- fartuchową, przynależną do gabinetu pediatrycznego, a recepcją znajduje się poczekalnia przeznaczona do oczekiwania dla dzieci chorych; wyposażona w 3 krzesła, miejsce do odstawienia wózka dziecięcego, w posadzce systemowa wycieraczka aluminiowa wpuszczona w posadzkę, kontakt z recepcją umożliwione przez okienko;
- 0.15 gabinet stomatologiczny wyposażony w unit stomatologiczny z aparatem do rentgenu miejscowego oraz mikroskopem stomatologicznym, asystor stomatologiczny na kółkach, krzesło obrotowe z kółkami operatora, blat roboczy z antybakteryjnego materiału kompozytowego z szafkami pod i nad blatem, zlew dwukomorowy wpuszczany w blat, autoklaw parowy do sterylizacji narzędzi stomatologicznych montaż w zabudowie meblowej, umywalkę ze środkiem dezynfekującym, mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe, stanowisko komputerowe z biurkiem, fotelem obrotowym i drukarką, krzesło dla pacjenta;

W obrębie przedmiotowych powierzchni znajdują się wszystkie konieczne pomieszczenia administracyjno-gospodarcze takie jak: pomieszczenie administracyjne z archiwum, szatnia dla pracowników, magazyn bielizny czystej, pomieszczenie socjalne pracowników z dostępem do toalety, brudownik.

Uwagi:

- Wszystkie pomieszczenia należy wyposażyć zgodnie z wymaganiami określonymi w aktualnym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.
- Zewnętrzne jednostki urządzeń gabinetu stomatologicznego lokować w przestrzeni technicznej poddasza nieużytkowego;
- Do projektowanych urządzeń należy doprowadzić wskazane media wykonując podejścia zgodnie z instrukcją producenta urządzeń;
- Wszystkie drzwi wyposażyć system master-key, zasadę ustalenia poziomów dostępności dla poszczególnych kluczy należy ustalić z osobami decyzyjnymi z poszczególnych oddziałów.
- Brudownik wyposażyć w myjnie dezynfektor, umywalkę, regał magazynowy, stelaż na worek foliowy oraz wentylację mechaniczną wyciągową;
- Pomieszczenia porządkowe, brudowniki, pomieszczenia terapii, łazienki, w których znajdują się pisuary wyposażyć w kratki ściekowe.
- Pomieszczenie magazynowe wyposażyć w regały i szafy do przechowywania ruchomych elementów wyposażenia sali.
- Pomieszczenie socjalne wyposażyć w szafki kuchenne, zlew jednokomorowy z ociekaczem, lodówkę kuchenną w zabudowie, umywalkę z mydłem, ręcznikami jednorazowymi oraz pojemnikiem na zużyte ręczniki papierowe oraz stolik z 2 krzesłami. W części kuchennej pomieszczenie socjalne wyposażyć dodatkowo w 2 szafy ubraniowe.

opracowanie: wg strony tytułowej

CZĘŚĆ RYSUNKOWA
TECHNOLOGIA