



TECHNOLOGIA KUCHNI

KUCHNIA SZPITALNA

ADRES: „Pro-Medica“ Sp. z o.o.
ul. Baranki 24
19-300 Elk

STADIUM: Projekt Budowlany

BRANŻA: Technologia

TEMAT: Projekt kuchni wraz z zapleczem

PROJEKTANT: mgr inż. Łukasz Sorbian

Łukasz Sorbian

Warszawa 01.06.2012

SPIS TREŚCI

1. Dane ogólne.
2. Opis procesów technologicznych.
3. Pomieszczenia socjalno-administracyjne.
4. Dane i wytyczne dla branż projektowych.
 - 4.1 Wytyczne do projektu instalacji wodno-kanalizacyjnej.
 - 4.2 Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.
 - 4.3. Wytyczne do projektu instalacji wentylacji i ogrzewania.
 - 4.4 Wytyczne do projektu instalacji gazowej
 - 4.5 Wytyczne architektoniczno-budowlane.
 - 4.6 Wytyczne przeciw-pożarowe.

Tabela 1: Zestawienie pomieszczeń

Tabela 2: Wykaz wyposażenia technologicznego.

Rysunek 1: Projekt w skali 1: 100.

1. DANE OGÓLNE

1.1. Przedmiot opracowania.

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny nowo projektowanej kuchni szpitalnej zlokalizowanej na terenie Szpitala Promedica w Ełku.

1.2. Materiały wyjściowe do opracowania.

- podkłady architektoniczne w skali 1:100
- katalogi, prospekty, dokumentacja techniczna urządzeń gastronomicznych.
- przepisy BHP i SAN-EPID.
- 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 nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225)
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. nr 165, poz. 1650 z 2003 roku)

1.3. Charakterystyka zakładu.

Zaplecze kuchenne będzie miało za zadanie produkcję całodobowego wyżywienia dla ok. 300 pacjentów.

Wyprodukowane dania będą rozwożone na poszczególne oddziały i tam ekspediowane. Połączenia poszczególnych pięter z kuchnią odbywa się za pomocą wind oraz łączników. Szczegółowa analiza połączeń jest możliwa tylko na projekcie architektonicznym.

Transport i ekspedycja będzie się odbywała w systemie bemarowym. Naczynia stołowe oraz wózki bemarowe myte będą każdorazowo po powrocie z oddziałów w zmywalni centralnej zlokalizowanej na terenie zaplecza kuchennego.

Na zapleczu przewidziano również pomieszczenie mycia termoportów oraz magazyny czystych i brudnych termoportów aby umożliwić wywóz posiłków poza teren budynku szpitala.

2. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH.

2.1. W projektowanej kuchni głównej będą wykonywane następujące czynności technologiczne:

- przyjęcie surowców i półproduktów;
- magazynowanie surowców i półproduktów;
- obróbka brudna warzyw;
- obróbka czysta półproduktów;
- obróbka termiczna;
- ekspedycja potraw;
- zmywanie naczyń kuchennych;
- zmywanie białych jezdnych, pojemników GN oraz zastawy stołowej;
- mycie termoporców;
- usuwanie odpadków poprodukcyjnych.

2.2. Przyjęcie i magazynowanie surowców.

Dostawa półproduktów odbywać się będzie z zewnątrz z poziomu podjazdu gospodarczego. Przy odbiorze towary będą ważone i kierowane do odpowiednich magazynów. Założono, że lokalizacja szpitala pozwala na częsty zakup mniejszych partii towaru- szczególnie jeśli chodzi o pieczywo, owoce, mięso i wędliny.

Zakłada się, że wszystkie półprodukty będą posiadały certyfikat jakości oraz będą dostarczane z zakładów będących pod nadzorem sanitarnym i posiadających wdrożone systemy zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (GMP/GHP oraz HACCP). Ponadto zakłada się, że ewentualne półprodukty przywożone będą w szczelnie zamkniętych opakowaniach i przechowywane w warunkach chłodniczych. Jaja będą dostarczane do placówki jako zdezynfekowane bezpośrednio przez producenta.

Powierzchnie pomieszczeń magazynowych obliczono na podstawie dobowego zużycia surowców przy założeniu optymalnego czasu ich składowania oraz powierzchni przeznaczonej na komunikację.

Dostawy odbywać się będą jednym wejściem.

2.2.1. W kompleksie pomieszczeń magazynowych wyodrębniono następujące magazyny:

- Magazyn artykułów suchych,
- Chłodnia,
- Mroźnia,
- Magazyn warzyw,
- Magazyn opakowań,

- Magazyn podręczny,
- Magazyn zasobów.

2.3. Obróbka i przygotowywanie półproduktów.

Surowce do produkcji pobierane będą z magazynów wg. aktualnych potrzeb i transportowane do odpowiednich przygotowalni.

Transport surowców z magazynów i chłodni odbywać się będzie do pomieszczeń obróbki brudnej, tj. przygotowalni brudnej warzyw i owoców oraz do kuchni głównej.

Obróbce brudnej podlegać będą takie surowce jak:

- warzywa liściaste, warzywa korzenne, ziemniaki oraz owoce, obróbka będzie się odbywać w części brudnej zakładu, w przygotowalni warzyw wyposażonym w ciąg technologiczny, na który składają się: stoły ze stali nierdzewnej, basen 1 komorowy, obieraczka do ziemniaków, szafa chłodnicza

Pozostałe produkty będą poddawane obróbce czystej:

- ryby - obróbka będzie się odbywać w części czystej zakładu i polegać będzie tylko na umyciu gotowych elementów i poddaniu ich obróbce termicznej
 - mięso – obróbka odbywać się będzie w części czystej zakładu, wyposażonej w ciąg technologiczny na który składają się: pień do mięsa, stół ze zlewem, wilk do mięsa.

2.4. Obróbka termiczna.

Odpowiednio przygotowane półprodukty będą poddawane w kuchni głównej obróbce termicznej, polegającej na:

- gotowaniu
- smażeniu
- pieczeniu
- duszeniu.

W tym celu w pomieszczeniu kuchni przewidziano:

- piec konwekcyjno parowy
- 4 kotły warzelne
- 2 patelnie uchylne
- 2 trzony 6 palnikowe
- 2 taborety grzewcze

2.5. Ekspedycja potraw.

Posiłki przygotowane w kuchni głównej będą ekspediowane za pomocą ruchomych bemarów z zamykanymi szafkami na talerze. Bemary zapewniają utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze.

W kuchni zimnej produkty będą porcjowane i ekspediowane do transportu na odpowiednie oddziały.

2.6. Pomieszczenia produkcyjne.

Bemary po powrocie ze szpitala będą przetrzymywane w magazynie wózków brudnych. Po rozładowaniu pojemniki GN i naczynia stołowe zostaną umyte w zmywalni naczyń i umieszczone w magazynie zastawy stołowej. Wózki bemarowe po umyciu będą umieszczone w magazynie czystych wózków bemarowych.

2.7. Usuwanie odpadków

Odpadki pokonsumpcyjne magazynowane będą w magazynie odpadów zlokalizowanym w części budynku nie objętej opracowaniem.

3. POMIESZCZENIA ADMINISTRACYJNO-SOCJALNE.

3.1. Ilość zatrudnionego personelu w kuchni.

Przewiduje się zatrudnienie 16 osób na 2 zmiany.

Szafnia, pokój socjalny oraz zespoły sanitarne znajdują się na poziomie kuchni głównej. Ponadto w obiekcie przewidziano pokój biurowy w którym znajduje się lodówka na próbki.

DANE I WYTYCZNE DLA BRANŻ PROJEKTOWYCH.

4.1. Wytyczne do projektu wod.- kan.

4.1.1. Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele technologiczne.

Ilość wydawanych posiłków dziennie- 300

Zapotrzebowanie wody do wyprodukowania posiłków dla całodobowego żywienia - 50 litrów, stąd:

$$300 \times 50\text{l} = 15\text{m}^3/\text{dobę}$$

4.1.2. Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele porządkowe powierzchnia wymagająca zmywania: ok. 500 m^2

- ilość zmywań na dobę - 2
- zużycie wody na 1m^2 – 1,5l

$$500 \times 2 \times 1,5 = 1,5\text{ m}^3/\text{dobę}$$

4.1.3. Orientacyjne zapotrzebowanie wody na cele sanitarne:

Ilość wszystkich pracowników – 16

$$90\text{l} / 1 \text{ pracownika} = 90 \times 16 = 1,4\text{ m}^3$$

Zapotrzebowanie wody wyniesie:

$$15 + 1,5 + 1,4 = 17,9\text{ m}^3/\text{dobę}.$$

Udział wody ciepłej (o temperaturze ok. 55 st. C) wynosi 50% - 60%

4.1.4. Ścieki.

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

$$(15 \times 0,95) + 1,5 + 1,4 = 17,1\text{ m}^3/\text{dobę}$$

4.1.5. Tłuszcze.

Zawartość tłuszczu w 1 m^3 ścieków technologicznych wynosi ok. 0.1 kg.
Zawartość tłuszczu w ogólnej ilości ścieków technologicznych wynosi ok.
1,71 kg/dobę.

4.1.6. Wytyczne ogólne do projektu wodno-kanalizacyjnego.

Instalacje wodociągowe należy zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.

- We wszystkich punktach 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 z zachowaniem przerwy powietrznej (wg. PN-B-01706/AZ1 z marca 1999r).
- ✓ - Ścieki z kuchni głównej oraz 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 5m od okien i drzwi lub w oddzielnych pomieszczeniach poza obszarem.
- Wszystkie wpusty podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych i zmywalni należy wyposażyć we wstępne łapacze odpadków. Średnica przewodów kanalizacyjnych odprowadzających ścieki z pomieszczeń produkcyjnych kuchni i zmywalni powinna wynosić min. 100 mm.
- Należy zastosować zawory antyskażeniowe na instalacji doprowadzającej wodę ciepłą i zimną do urządzeń technologicznych takich jak piec konwekcyjno-parowy, zmywarki do naczyń.

4.2. Wytyczne do projektu instalacji elektrycznej.

Instalacje elektryczne zaprojektować zgodnie z aktualnymi PN.

- W projektowanych punktach gastronomicznych 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 potrawę.
- 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.

4.3 Wytyczne do projektu instalacji wentylacji i ogrzewania.

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

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

Orientacyjną ilość wymian powietrza oraz przewidywane temp. w pomieszczeniach podano w tabeli nr 1.

4.3.2. Wytyczne ogólne do projektu wentylacji.

- ✓ - W obiekcie oprócz wentylacji grawitacyjnej należy projektować wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną.
- W przypadku wentylacji wyłącznie mechanicznej powinna ona 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 powinien być wyposażony w łatwe do wyjęcia i umycia łapacze tłuszczu (filtry).
- Oprócz okapów należy przewidzieć wywiew ogólny w celu usunięcia zanieczyszczeń wydostających się spod okapu. 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.
- ✓ - Temperatura powietrza wokół agregatów chłodniczych nie powinna przekraczać +30°C.

4.3.3. Ogrzewanie.

Nie należy stosować grzejników z rur żebrowych.

Temperatura obliczeniowa w pomieszczeniach magazynowych wg PN-74/B-02402 ("Temperatury obliczeniowe pomieszczeń ogrzewanych w budynku").

Przez pomieszczenia magazynowe nie powinny być prowadzone przewody centralnego ogrzewania, powodujące niezorganizowane zyski ciepła.

4.4. Wytyczne architektoniczno-budowlane.

- ✓ - Wysokość pomieszczeń w świetle powinna wynosić dla działów: ekspedycyjnego i produkcyjnego - 3,0m, 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, zaś w pomieszczeniach socjalnych również ciepła.
- Posadzki w pomieszczeniach magazynowych, na korytarzach i w przejściach do urządzeń technicznych powinny być trwałe, nienasiąkliwe, nie śliskie i łatwo zmywalne.
- ✓ - W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi powinny posiadać kratki ściekowe z zamknięciem wodnym oraz wstępnymi łapaczami odpadków (np. wiaderka).
- 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.
- Wszystkie pomieszczenia przeznaczone na stały pobyt ludzi powinny posiadać oświetlenie naturalne, a przy braku takiego oświetlenia konieczne jest uzyskanie odstępstw zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Pozostałe wytyczne wg:

- 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 nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225)
- Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. nr 165, poz. 1650 z 2003 roku)

5.5. Wytyczne przeciwpożarowe.

- Elementy wyposażenia muszą spełniać warunki przepisów w zakresie zapalności, rozprzestrzeniania ognia i odporności ogniowej.
- Warunki ewakuacji powinny zapewnić możliwość dwukierunkowego wyjścia z zaplecza gastronomicznego.
- Zagospodarowanie technologiczne oraz instalacje technologiczne nie mogą kolidować z systemami ochrony przeciwpożarowej.

Tabela nr 1

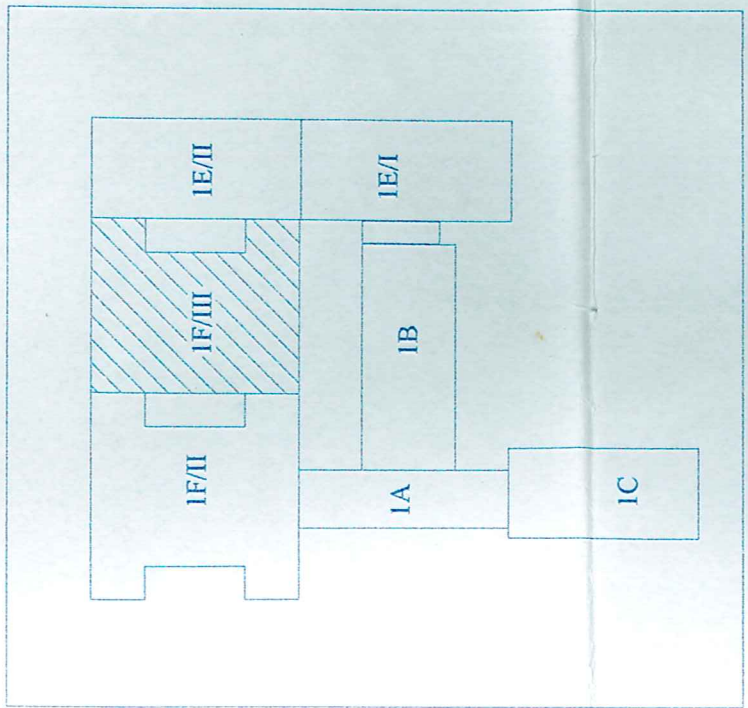
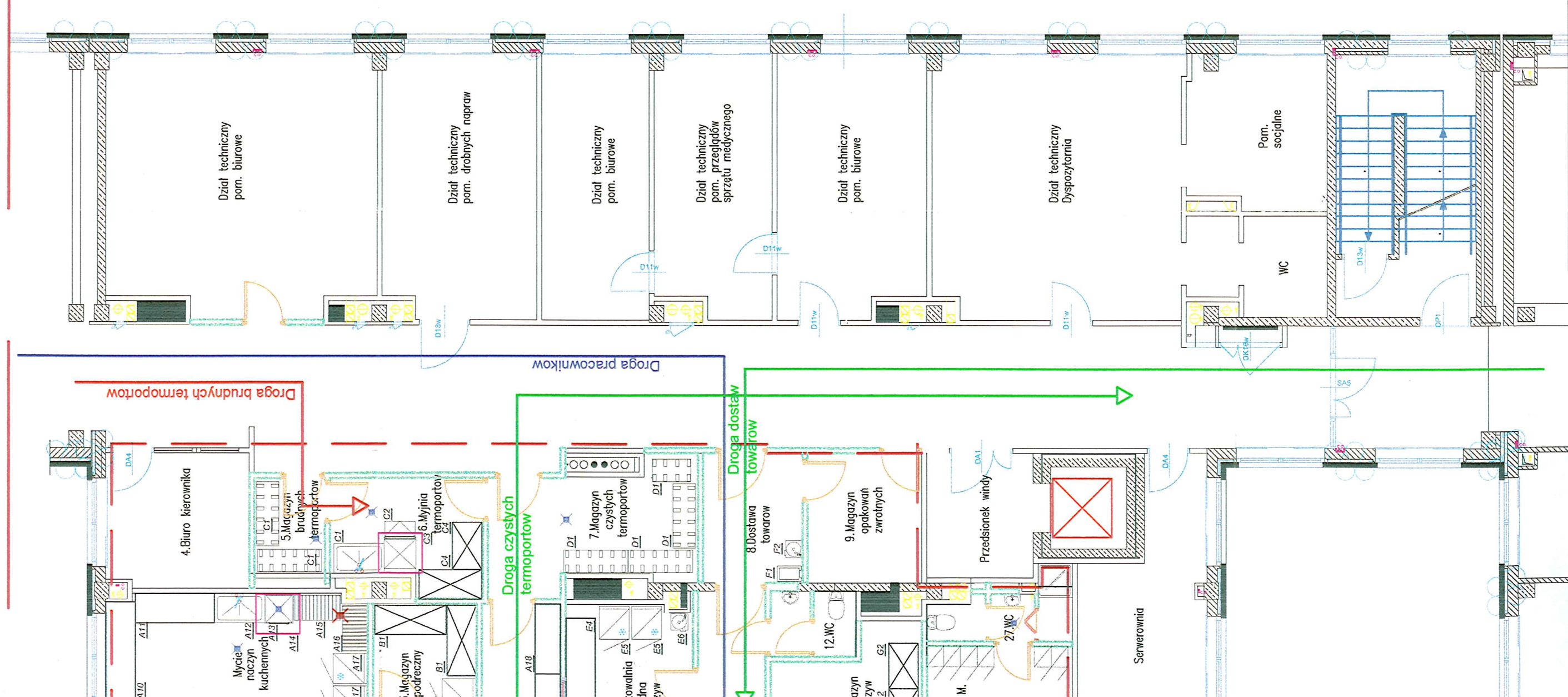
L.P.	Nazwa pomieszczenia	Orientacyjna ilość wymian/h	Temperatura [st.C]	Powierzchnia [m2]
1	Kuchnia główna	16-30	18-20	120
2	Ekspedycja	3-5	18-20	10
3	Magazyn podręczny	3-5	15-20	8,5
4	Biuro kierownika	Wg. PN	18-20	11
5	Magazyn brudnych termoportów	3-5	15-20	4
6	Myjnia termoportów	7-10	18-20	9
7	Magazyn czystych termoportów	3-5	15-20	13,5
8	Dostawa towarów	3-5	18-20	7
9	Magazyn opakowań zwrotnych	3-5	15-20	8
10	Magazyn warzyw	3-5	10-16	11,5
11	Przygotownia brudna warzyw	7-10	18-20	12,5
12	WC	Wg. PN	18-20	3,5
13	Magazyn czystych naczyń	3-5	15-20	14,5
14	Zmywalnia naczyń		18-20	17
15	Magazyn brudnych wózków bemarowych	3-5	15-20	27
16	Pomieszczenie mycia wózków bemarowych	7-10	18-20	23
17	Magazyn czystych wózków bemarowych	3-5	15-20	17
18	Magazyn zasobów	3-5	15-20	16
19	Pokój socjalny	Wg. PN	18-20	10
20	Pomieszczenie porządkowe	3-5	15-20	6,5
21	Mroźnia	Odprowadzenie zysków ciepła od agregatu chłodniczego	-10/-18	7
22	Chłodnia	Odprowadzenie zysków ciepła od agregatu chłodniczego	0-8	11
23	Magazyn art. Suchych	3-5	15-20	14
24	Szatnia Damska	Wg. PN	18-20	8
25	WC Damskie	Wg. PN	18-20	6
26	Szatnia Męska	Wg. PN	18-20	7
27	WC Męskie	Wg. PN	18-20	7,5
28	Komunikacja	Wg. PN	18-20	50,5
	SUMA			459,5

Zestawienie urządzeń

Promedica Elk

L.p.	Nazwa urządzenia	Producent	Wymiary	Ilość	Napięcie	Moc	Moc całkowita
						jednost. kW	
			mm		V		
A	Kuchnia główna z ekspedycją						
1	Piec konwekcyjno parowy 10x1/1GN + podstawa	Rational	847x771x1042	1	400	18	18
2	Taboret grzewczy	Kromet	550x550x400	2	400	6	12
3	Okap przyścienny	Dora Metal	4200x1000x400	1	230	0,5	0,5
4	Stół roboczy z półką	Dora Metal	2000x700x850	1			
5	Stół ze zlewem 2 komorowym + bateria	Dora Metal	1700x700x850	1			
6	Stół roboczy z półką	Dora Metal	2000x700x850	1			
7	Kłoc do mięsa	TYP	400x400x600	1			
8	Stół roboczy z półką	Dora Metal	1300x700x850	1			
9	Stół ze zlewem 2 komorowym + bateria	Dora Metal	1700x700x850	1			
10	Stół roboczy z półką	Dora Metal	2300x700x850	1			
11	Stół roboczy z półką	Dora Metal	1800x700x850	1			
12	Basen 1 komorowy h-400 + bateria prysznicowa	Dora Metal	1200x700x850	1			
13	Zmyrka do naczyń kuchennych kosz 700x700	Ecomax	780x945x1765	1	400	11,6	11,6
14	Okap przyścienny	Dora Metal	1000x1000x550	1	230	0,5	0,5
15	Regał ociekowy	Dora Metal	1100x600x1800	1			
16	Regał ociekowy	Dora Metal	1100x600x1800	1			
17	Szafa chłodnicza 700l	Dora Metal	700x860x2000	4	230	0,6	2,4
18	Stół roboczy z półką	Dora Metal	1700x700x850	3			
19	Stół roboczy z półką	Dora Metal	1500x700x850	1			
20	Stół roboczy z półką	Dora Metal	1500x700x850	6			
21	Umywalka do rąk + bateria	Dora Metal	400x400x350	2			
22	Patelnia uchylna 0,4 m2	Kromet	720x800x900	2	400	9	18
23	Kocioł warzelny 150L	Kromet	900x900x850	4	400	18	72
24	Trzon 6 palnikowy	Kromet	1350x900x850	2	400	20	40
25	Stół roboczy z półką	Kromet	1800x700x850	3			
26	Okap centralny	Dora Metal	3400x2200x550	1	230	0,5	0,5
27	Okap centralny	Dora Metal	1800x2200x550	1	230	0,5	0,5
B	Magazyn podręczny						
1	Regał magazynowy	UP	1070x610x2000	2			
2	Szafa chłodnicza	Dora Metal	700x860x2000	1	230	0,6	0,6
C	Magazyn brudnych termoportów						
1	Paleta na termoporty	TYP	800x600x200	2			
C	Myjnia termoportów						
1	Basen 1 komorowy h-400 + bateria prysznicowa	Dora Metal	1200x700x850	1			
2	Zmyrka do naczyń kuchennych kosz 700x700	Ecomax	780x945x1765	1	400	11,6	11,6
3	Okap przyścienny	Dora Metal	1000x1000x550	1	230	0,5	0,5
4	Regał ociekowy	Dora Metal	1100x700x2000	2			
D	Magazyn czystych termoportów						
1	Paleta na termoporty	TYP	800x600x200	8			
E	Przygotownia bródna						
1	Basen 1 komorowy + bateria prysznicowa	Dora Metal	1200x700x850	1			
2	Obieraczka do ziemniaków zał. 18 kW	Lozamet	470x680x1220	1	230	1,1	1,1
3	Stół roboczy z półką	Dora Metal	2000x700x850	1			
4	Stół roboczy z półką	Dora Metal	2000x700x850	1			
5	Szafa chłodnicza 700l	Dora Metal	700x860x2000	2	230	0,6	1,2
6	Umywalka do rąk + bateria	Dora Metal	400x400x350	1			
F	Dostawa towarów						
1	Waga towarowa 150 kg	TYP	400x500x200	1	230	0,5	0,5
2	Umywalka do rąk + bateria	Dora Metal	400x400x350	1			
G	Magazyn warzyw						
1	Paleta	TYP	1200x800x150	2			

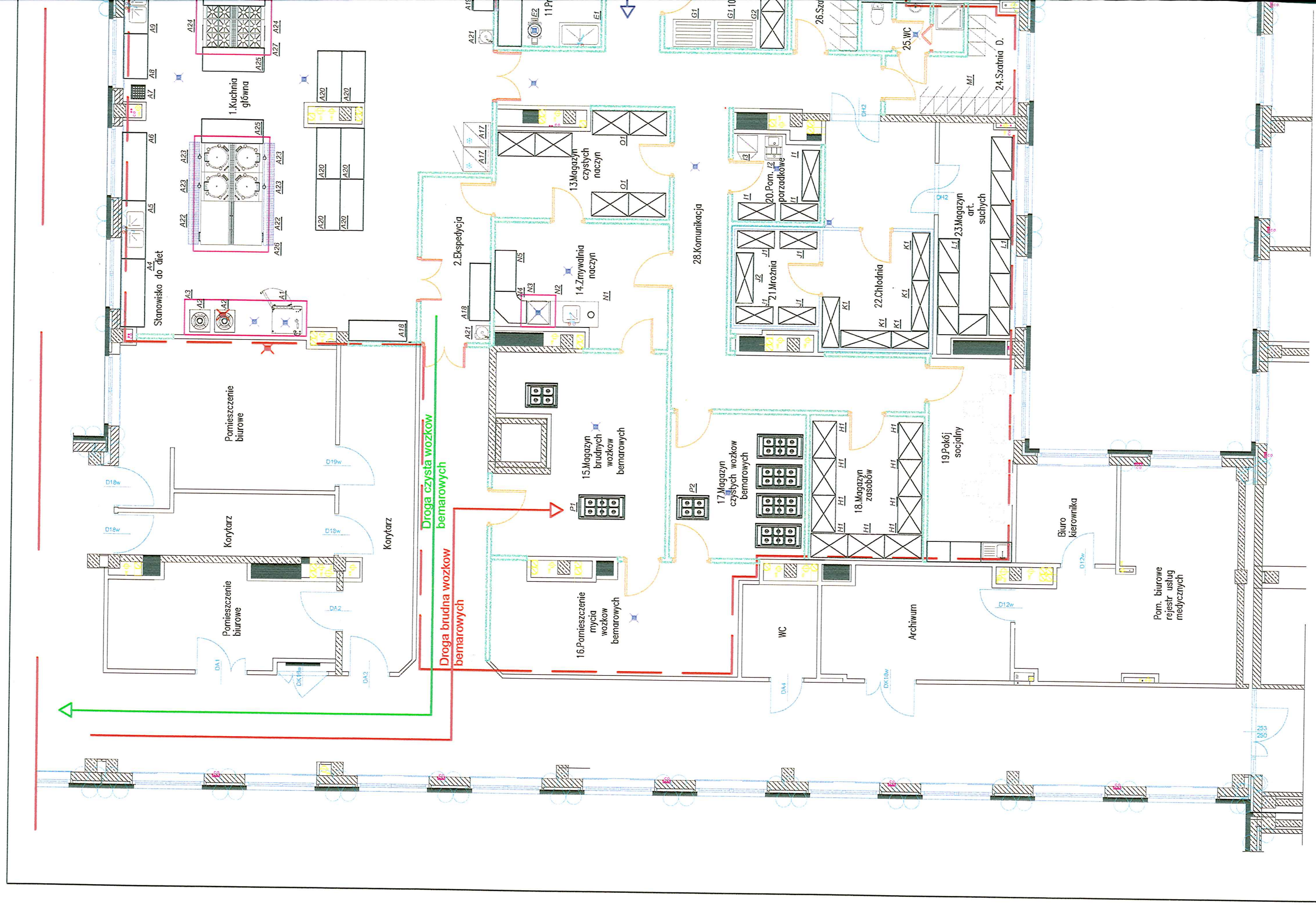
2	Regał magazynowy	UP	1070x610x2000	3			
H	Magazyn zasobów						
1	Paleta	TYP	1200x800x150	2			
2	Regał magazynowy	UP	1070x610x2000	3			
I	Pomieszczenie porządkowe						
1	Regał magazynowy	UP	1070x460x2000	3			
2	Umywalka porządkowa + bateria	Dora Metal	500x500x850	1			
3	Szafka na sprzęt porządkowy	Dora Metal	600x500x1800	1			
J	Mroźnia		2700x3000x2200	1			
1	Regał magazynowy	Stalgast	2440x530x1800	2			
K	Chłodnia		3300x3700x2200	1			
1	Regał magazynowy	Stalgast	1220x530x18000	1			
1	Regał magazynowy	Stalgast	2440x530x1800	1			
1	Regał magazynowy	Stalgast	2730x530x1800	1			
L	Magazyn art. Suchych						
1	Magazyn art. Suchych	UP	1070x610x2000	10			
M	Szatnia D i M						
1	Szafka socjalna		800x500x1800	8			
N	Zmywalnia naczyń						
1	Stół podawczy ze zlewem i otworem na odpadki + bateria prysznicowa	Dora Metal	1400x760x850	1			
2	Zmywarka kapturowa	Classeq	700x700x1700	1	400	13,8	13,8
3	Okap przyścienny	Dora Metal	1000x1000x550	1	230	0,5	0,5
4	Stół odbiorczy narożny	Dora Metal	700x700x850	1			
5	Stół odbiorczy	Dora Metal	1200x700x850	1			
O	Magazyn czystych naczyń						
1	Regał magazynowy	UP	1070x610x2000	5			
P	Magazyn wózków bemarowych						
1	Wózek bemarowy z szafką rozsuwanym blatem	Dora Metal	1326x750x1015	5	230	3	15
2	Wózek bemarowy z szafką rozsuwanym blatem	Dora Metal	987x750x1015	2	230	2	4
						SUMA (kW)	224,8

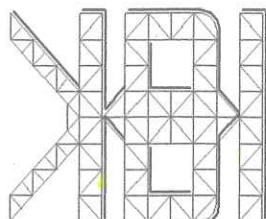


Wydane zgodnie z załącznikiem nr 1 do rozporządzenia z dnia 14 marca 1995 r. o Państwowym Inspektoracie Sanitarnym (Dz. U. z dnia 14 marca 1995 r. Nr 12, poz. 861) z dnia 15.06.12. zmiana 2/15. 2081. 14.1.2012

Państwowy Państwowy Inspektorat Sanitarny w Białymostku
lek. med. Andrzej Sumara
specjalista chorób wewnętrznych i zakaźnych

Projekt kuchni szpitalnej wraz z zapleczem	
TYTUŁ:	
ADRES OBIEKTU:	ul. Baranki 24 19-300 Elk
NAZWA RYSUNKU:	RZUT PIĘTRA - I
OPRACOWAŁ:	mgr inż. Łukasz Sorbian
DATA:	01.06.2012
SKALA:	1:100
BRANŻA:	A1
TECHNOLOGIA:	





KBI - PROJEKTY BUDOWLANE

mgr inż. Hubert Kłubowicz

ul. Św. M. M. Kolbe 3/61 19-300 Ełk

tel. 606-143-968 / 668-657-734; email: kbi-projekty@wp.pl

PROJEKT BUDOWLANY

**BRANŻA: ARCHITEKTURA / KONSTRUKCJA /
TECHNOLOGIA**

**TEMAT: ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIE-
SZCZEŃ BIUROWYCH I NATRYSKÓW NA BUFET Z SALĄ
KONSUMPCYJNĄ W SZPITALU „PRO-MEDICA” W
EŁKU SP. Z O.O.**

**LOKALIZACJA: GM. MIASTO EŁK ul. BARANKI 24
DZ. NR 3870/2**

**INWESTOR: PRO-MEDICA W EŁKU SP Z O.O. 19-300
EŁK BARANKI 24**

ZESPÓŁ PROJEKTOWY:

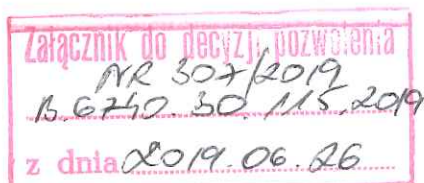
prowadzący: mgr inż. Hubert Kłubowicz
konstrukcja/ nr upr. WAM/0030/PWOK/09
technologia

pieczęć/podpis

mgr inż. Hubert Kłubowicz
Uprawnienia budowlane do projektowania i
kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń
w specjalności konstrukcyjno-budowlanej
WAM/0030/PWOK/09

konstrukcja: inż. Augustyn Łotowski
sprawdzający nr upr. SUW 84/81

AUGUSTYN ŁOTOWSKI
INŻYNIER BUDOWNICTWA
UPRAWN. PROJEKTANT I KIER. BUDOWY
NR. BŁ. 4/75 I SUW 84/81
tel. 87 6103035
19-300 Ełk, ul. Gdańska 15A/27



Powierzchnia użytkowa (części zmieniającej funkcję): 120,05 m²

Kategoria obiektu: XI

SPIS ZAWARTOŚCI:

Oświadczenie projektantów / kopie uprawnień /

I CZĘŚĆ – OPIS KONSTRUKCYJNO-TECHNOLOGICZNY

Opis techniczny do projektu konstrukcyjno-technologicznegostr. ~~7~~⁷⁻¹⁸

II CZĘŚĆ – INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTA I OCHRONY ZDROWIAstr. ~~20~~²⁰⁻²¹

III UZGODNIENIA I DOKUMENTY

Zaświadczenie o zgodności zamierzenia projektowego z planem miejscowym str. ~~22~~²²⁻²³

IV CZĘŚĆ RYSUNKOWA

1. Plan sytuacyjny	1:500 rys. A/0 str. 25 ²⁵
2. Fragment rzut kondygnacji -1 (niski parter) - Technologia bufetu	1:100 rys. A/1 str. 26 ²⁶
3. Fragment rzut kondygnacji -1 (niski parter) - Inwentaryzacja i prace rozbiórkowe	1:100 rys. A/2 str. 27 ²⁷
4. Fragment rzut kondygnacji -1 (niski parter) - stan projektowany - układ funkcjonalny	1:100 rys. A/3 str. 28 ²⁸
5. Fragment rzut kondygnacji -1 (niski parter) - schemat ewakuacji obszaru bufetu	1:100 rys. A/4 str. 29 ²⁹
6. Zestawienie stolarki	1:50 rys. A/5 str. 30 ³⁰
6. Nadproże N1	1:25/1:5 rys. K/1 str. 31 ³¹
7. Nadproże N2	1:25/1:5 rys. K/2 str. 32 ³²
8. Nadproże N3	1:25/1:5 rys. K/3 str. 33 ³³
9. Nadproże N4	1:25/1:5 rys. K/4 str. 34 ³⁴
10. Nadproże N5	1:25/1:5 rys. K/5 str. 35 ³⁵

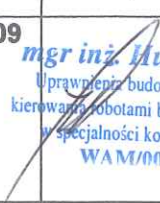

V CZĘŚĆ SANITARNA – wg. oddzielnego opracowania

VI CZĘŚĆ ELEKTRYCZNA – wg. oddzielnego opracowania

Elk, maj 2019 r.

OŚWIADCZAM, ŻE PROJEKT ZMIANY SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIESZCZEŃ BIUROWYCH I NATRYSKÓW NA BUFET Z SALĄ KONSUMPCYJNĄ W SZPITALU „PRO-MEDICA” W ELKU SP. Z O.O. WYKONANY ZOSTAŁ ZGODNIE Z OBOWIAZUJĄCYMI PRZEPISAMI I ZASADAMI WIEDZY TECHNICZNEJ

ZESPÓŁ PROJEKTOWY:

Branża	Projektant	Nr uprawnień	Pieczątka/Podpis
Prowadzący: Konstrukcja/ Technologia	mgr inż. Hubert Klubowicz	WAM/0030/PWOK/09	 mgr inż. Hubert Klubowicz Uprawnienia budowlane do projektowania i kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń w specjalności konstrukcyjno-budowlanej WAM/0030/PWOK/09
Sprawdzający/ Konstrukcja	inż. Augustyn Łotowski	SUW 84/81	 AUGUSTYN ŁOTOWSKI INŻYNIER BUDOWNICTWA UPRAWNI. PROJEKTANT I NIER. BUDOWY NR. BŁ. 47/5 I.S. W 84/81 tel. 87 6103035 19-300 Elk, ul. Gdańska 15A/27



WARMIŃSKO-MAZURSKA

OKRĘGOWA IZBA INŻYNIERÓW BUDOWNICTWA

WAM/OKK/U/63/09

Olsztyn, dnia 5 czerwca 2009 r.

DECYZJA

Na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów /Dz.U. z 2001 r. Nr 5 poz. 42, ze zm./, art. 12 ust. 3, art. 13 ust. 1 pkt 1 i 2, art. 14 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. Prawo budowlane /tekst jednolity Dz.U. z 2006 r. Nr 156, poz. 1118 ze zm./, § 6 pkt 1 i 2, § 11 ust. 1 pkt 1, § 15, § 17 ust. 1 pkt 1 i 2 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie /Dz.U. z 2006 r. Nr 83 poz. 578 ze zm./ oraz art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego /t.j. Dz.U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071 ze zm./

Okręgowa Komisja Kwalifikacyjna

nadaje

Panu HUBERTOWI KLUBOWICZOWI

magistrowi inżynierowi budownictwa
ur. dnia 14 sierpnia 1978 r. w Elku

UPRAWNIENIA BUDOWLANE

Nr ewid. WAM/0030/PWOK/09

DO PROJEKTOWANIA I KIEROWANIA ROBOTAMI BUDOWLANymi BEZ OGRANICZEŃ W SPECJALNOŚCI KONSTRUKCYJNO-BUDOWLANEJ

UZASADNIENIE

W związku z uwzględnieniem w całości żądania strony, na podstawie art. 107 § 4 K.p.a. odstępuje się od uzasadnienia decyzji. Zakres nadanych uprawnień budowlanych wskazano na odwrocie decyzji.

Pouczenie :

1. Zgodnie z art. 12 ust. 7 w/w ustawy Prawo budowlane – podstawę do wykonywania samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie stanowi wpis, w drodze decyzji, do centralnego rejestru Głównego Inspektora Nadzoru Budowlanego oraz wpis na listę członków właściwej izby samorządu zawodowego, potwierdzony zaświadczeniem wydanym przez tę izbę, z określonym w nim terminem ważności.
2. Od decyzji niniejszej służy odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa w Warszawie, za pośrednictwem Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Warmińsko-Mazurskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa w Olsztynie, w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia.



Skład orzekający OKK:

1. mgr inż. Andrzej Stasiowski
2. inż. Janusz Palmowski
3. inż. Sylwester Rączkiewicz

Pan Hubert Klubowicz upoważniony jest :

I. Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 1 i 2, art. 13 ust. 3 i 4 ustawy Prawo budowlane, w specjalności konstrukcyjno-budowlanej, bez ograniczeń do:

- a) projektowania, sprawdzania projektów architektoniczno-budowlanych i sprawowania nadzoru autorskiego,
- b) kierowania budową lub innymi robotami budowlanymi,
- c) kierowania wytworzeniem konstrukcyjnych elementów budowlanych oraz nadzoru i kontroli technicznej wytworzenia tych elementów,
- d) wykonywania nadzoru inwestorskiego,
- e) sprawowania kontroli technicznej utrzymania obiektów budowlanych.

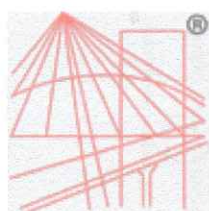
II. Na podstawie § 15, 17 ust. 1 pkt 1 i 2 rozporządzenia Ministra Transportu i Budownictwa z dnia 28 kwietnia 2006 r. w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie /Dz.U. z 2006 r. Nr 83 poz. 578 ze zm./ uprawnia niniejsze uprawniając do :

- 1) sporządzania projektu zagospodarowania działki lub terenu, w zakresie specjalności niniejszych uprawnień,
- 2) sporządzania projektu architektoniczno-budowlanego w odniesieniu do konstrukcji obiektu,
- 3) kierowania robotami budowlanymi w odniesieniu do konstrukcji i architektury obiektu.

PRZEWODNICZĄCY
OKRĘGOWEJ KOMISJI KVALIFIKACYJNEJ

- Otrzymuje:
1. Pan Hubert Klubowicz
19-300 Elk, ul. Konwaliowa 8
 2. Okręgowa Rada Izby
 3. Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego
 4. a/a

mgr inż. Andrzej Stasiowski



P O L S K A
I Z B A
I N Ż Y N I E R Ó W
B U D O W N I C T W A

Zaświadczenie

o numerze weryfikacyjnym:

WAM-76Y-Q18-58Z *

Pan Hubert Kłubowicz o numerze ewidencyjnym WAM/BO/0161/09

adres zamieszkania ul. Konwaliowa 8, 19-300 Ełk

jest członkiem Warmińsko-Mazurskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa i posiada wymagane ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.

Niniejsze zaświadczenie jest ważne do dnia 2019-07-31.

Zaświadczenie zostało wygenerowane elektronicznie i opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu w dniu 2018-07-26 roku przez:

Mariusz Dobrzeńcki, Przewodniczący Rady Warmińsko-Mazurskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

(Zgodnie art. 5 ust 2 ustawy z dnia 18 września 2001 r. o podpisie elektronicznym (Dz. U. 2001 Nr 130 poz. 1450) dane w postaci elektronicznej opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu są równoważne pod względem skutków prawnych dokumentom opatrzonym podpisami własnoręcznymi.)

* Weryfikację poprawności danych w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić za pomocą numeru weryfikacyjnego zaświadczenia na stronie Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa www.piib.org.pl lub kontaktując się z biurem właściwej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

Nr SUW/34/81

(złoty)

Wzrost 1,70 m, data 1977.04

DECYZJA O STWIERDZENIU PRZYGOTOWANIA ZAWODOWEGO

do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie

Na podstawie § 5 ust. 1, 37 - 1513 ust. 1 pkt. 2 lit. -

rozporządzenia Ministra Gospodarki, Terenowej i Ochrony Środowiska z dnia 20 lutego 1975 r.

w sprawie samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie (Dz. U. Nr 8, poz. 46) stwierdza się, że:

Obywatel (ka)

Augustyn KOTOWSKI

inżynier budownictwa

(tytuł zawodowy - zawodowy)

Kryszyn

urodzony(a) dnia 2.01. 1935 r.

posiada przygotowanie zawodowe upoważniające do wykonywania samodzielnej funkcji

projektanta oraz kierownika budowy i robót

(tytuł zawodowy)

konstrukcyjna-budowlana

(tytuł zawodowy - samodzielnie-budowlana)

w specjalności

w zakresie

WA/15/127/78 MA-BUA-M

ZGraf. Zbiory 83 78 z 1983

URZĄD WOJEWÓDZKI
w Białymstoku

Wydział Gospodarki Przestrzennej
Geologia i Ochrona Środowiska

Nr exid. upravn. B2/4/75

WYKAZANIE BUDOWLANE

Na podstawie art. 18, art. 19 ust. 1, pkt. 1 i art. 20 ust. 1
ustawy z dnia 31 stycznia 1961 r. prawo budowlane /Dz. U. Nr 7, poz. 46/
oraz § 29 i § 41 ust. 1 p. 2. rozporządzenia Przewodniczącego Komitetu
Budownictwa, Urbanistyki i Architektury z dnia 10 września 1962 r.
w sprawie kwalifikacji fachowych osób wykonujących funkcje techniczne
w budownictwie powszechnym /Dz. U. Nr 52, poz. 286/

Ob. Augustyn KOTOWSKI

technik budowlany

wzrostu dnia 2 stycznia 1936r. Kryszyn pow. Mońki

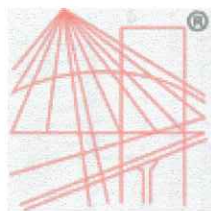
otrzymuje

W szczególności architektonicznej i konstr.-inżynierskiej
wyprawnienia budowlane do kierowania robotami budowlanymi obiektów
budowlanych z wyłączeniem obiektów o skomplikowanej konstrukcji
oraz sporządzania projektów architektonicznych i konstrukcyjnych
obiektów budowlanych o prostej architekturze /§1 ust. 3/
z wyjątkiem obiektów o skomplikowanej konstrukcji. ---

z up. wojewody



Urząd Wojewódzki
Białystok
Wydział Geologii i Ochrony Środowiska
Data: 20.01.75



P O L S K A
I Z B A
I N Ż Y N I E R Ó W
B U D O W N I C T W A

Zaświadczenie

o numerze weryfikacyjnym:

WAM-LFQ-CHT-1FH *

Pan Augustyn Łotowski o numerze ewidencyjnym WAM/BO/1530/01

adres zamieszkania ul.Gdańska 15a/27, 19-300 Elk

jest członkiem Warmińsko-Mazurskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa i posiada wymagane ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej.

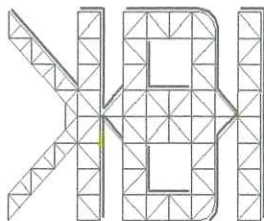
Niniejsze zaświadczenie jest ważne do dnia 2019-12-31.

Zaświadczenie zostało wygenerowane elektronicznie i opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu w dniu 2018-11-28 roku przez:

Mariusz Dobrzeńiecki, Przewodniczący Rady Warmińsko-Mazurskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.

(Zgodnie art. 5 ust 2 ustawy z dnia 18 września 2001 r. o podpisie elektronicznym (Dz. U. 2001 Nr 130 poz. 1450) dane w postaci elektronicznej opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu są równoważne pod względem skutków prawnych dokumentom opatrzonym podpisami własnoręcznymi.)

* Weryfikację poprawności danych w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić za pomocą numeru weryfikacyjnego zaświadczenia na stronie Polskiej Izby Inżynierów Budownictwa www.piib.org.pl lub kontaktując się z biurem właściwej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa.



KBI - PROJEKTY BUDOWLANE

mgr inż. Hubert Kłubowicz

ul. Św. M. M. Kolbe 3/61 19-300 Elk

tel. 606-143-968 / 668-657-734; email: kbi-projekty@wp.pl

CZĘŚĆ I

OPIS KONSTRUKCYJNO-TECHNOLOGICZNY

I RZEDMIOT I ZAKRES OPRACOWANIA

I 1. Przedmiotem opracowania jest projekt zmiany sposobu użytkowania pomieszczeń biurowych i natrysku na bufet z salą konsumpcyjną w Szpitalu „PRO-MEDICA” w Ełku zlokalizowanego na działce nr 3870/2 obręb miasto Ełk.

I 2. Inwestorem jest PRO-MEDICA w Ełku Sp. z o.o. 19-300 Ełk Baranki 24.

II ZAKRES OPRACOWANIA:

- II 1. Konstrukcyjnej
- II 2. Technologicznej
- II 3. Instalacji Sanitarnej – wg. oddzielnego opracowania
- II 4. Instalacji Elektrycznej – wg. oddzielnego opracowania

III PODSTAWA OPRACOWANIA

- III 1. Umowa z Inwestorem.
- III 2. Normy i normatywy projektowania.
- III 3. Zaświadczenie o zgodności zamierzenia projektowego z planem zagospodarowania przestrzennego
- III 4. Uzgodnienia z Inwestorem.

IV POŁOŻENIE I ISTNIEJĄCY STAN ZAGOSPODAROWANIA DZIAŁKI

IV 1. Działka nr 3870/2 położona jest w obrębie miejscowości Ełk.

IV 2. Teren działki stanowi obszar w części którego plan miejscowy przewiduje zabudowę usług zdrowotnych z możliwą realizacją wszelkich usług towarzyszących usprawniających funkcjonowanie obiektu szpitala.

IV 3. Szpital Miejski Pro - Medica w Ełku, który prowadzi działalność zdrowotną w szerokim zakresie: szpitalnictwo, specjalistka, ratownictwo medyczne, rehabilitacja lecznicza, podstawowa opieka zdrowotna, leczenie uzależnień, usługi pielęgnacyjno-opiekuńcze i opiekuńczo lecznicze. Położony jest przy południowo-zachodniej granicy miasta w pobliżu kompleksu leśnego oraz Jeziora Ełckiego. Kompleks zlokalizowany jest przy ulicy Baranki stanowiącej drogę wyjazdową z miasta Ełk w kierunku miejscowości Barany. W części północno-wschodniej znajduje się lądowisko helikopterów. Kompleks budynków głównych otoczony jest drogami utwardzonymi asfaltowymi z zapleczem parkingowym. Na teren szpitala istnieją 2 wjazdy: bezpośrednio z ulicy Baranki umożliwiając objazd wokół szpitala i drugi równoległy.

W niewielkiej odległości w części zalesionej znajdują się również budynki obsługi technicznej. Do terenu szpitala przylega zabudowa mieszkalna indywidualnego budownictwa oraz kompleksu usług opiekuńczo-rehabilitacyjnych. W części północno-wschodniej posesja graniczy z terenem zalesionym połączonym z jeziorem.

IV 4. Zgodnie z zaświadczeniem planowana zmiana sposobu użytkowania jest zgodna z ustaleniami miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, zwanego „Ełk – Baranki”

V OPIS ISTNIEJĄCEGO I PROJEKTOWANEGO ZAGOSPODAROWANIA DZIAŁKI.

V 1. Projektowana zmiana sposobu użytkowania nie przewiduje zmiany gabarytów

Projekt niniejszy chroniony jest ustawą o prawie autorskim z dnia: 4 lutego 1994 r. Dz. U. Nr 24/94 poz. 83. z późn. zmianami

obiektu oraz usytuowania na działce i co za tym idzie nie zmienia w żadnym stopniu istniejącego zagospodarowania terenu.

VI OPIS ROZWIĄZAŃ FUNKCJONALNO-UŻYTKOWYCH

VI 1. Projektuje się połączenie aktualnie nie użytkowanych pomieszczeń, a pierwotnie projektowanych jako pomieszczenia biurowe i natryski w jeden lokal i zmianę ich sposobu użytkowania na bufet z zapleczem oraz salę konsumpcyjną do obsługi pracowników i pacjentów szpitala jak również osób odwiedzających.

VI 2. W bufecie nie planuje się produkcji dań, a jedynie wydawanie gotowych gorących i zimnych posiłków, sałatek, deserów i kanapek wcześniej przygotowanych w przyległej funkcjonującej kuchni szpitala.

VI 3. Pomieszczenia przeznaczone na bufet z salą konsumpcyjną znajdują się na kondygnacji nadziemnej oznaczonej „-1” (niski parter), na której posadzka znajduje się powyżej gruntu przyległego do budynku.

VI 4. Dostępność dla osób niepełnosprawnych. Zapewniony jest dostęp dla osób niepełnosprawnych poprzez podjazd znajdujący się przed głównym wejściem oraz dźwigi osobowe obsługujące wszystkie kondygnacje budynku.

VI 5. Wykaz projektowanych pomieszczeń przedstawiono na fragmencie rzutu kond. -1 rys. A/1.

VI 6. Obsługa sanitarna pracowników i klientów bufetu realizowana będzie istniejącymi ubikacjami WC znajdującymi się nie dalej niż 75m od bufetu i sali konsumpcyjnej.

VI 7. Pomieszczenia, w zależności od przeznaczenia wyposaża się w następujące instalacje: elektryczną, wod-kan., ciepłej wody użytkowej, ogrzewania oraz wentylację. W projektowanych pomieszczeniach wykorzystuje się istniejące kanały wentylacji grawitacyjnej wyposażając je w wentylatory mechaniczne wspomagające wentylację grawitacyjną. (nawiew realizowany przez rozszczelnione okna i drzwi oraz nawiewniki okienne):

W1 – wentylacja mechaniczna wywiewna uruchamiana cyklicznie i ręcznie $\phi 120/50m^3 - 1szt.$

W2 – wentylacja mechaniczna wywiewna uruchamiana cyklicznie i ręcznie $\phi 150/350m^3 - 3szt.$

Przed montażem wentylatorów należy sprawdzić ciągłość istniejących przewodów wentylacyjnych, a w przypadku wątpliwości należy skontaktować się z autorem opracowania.

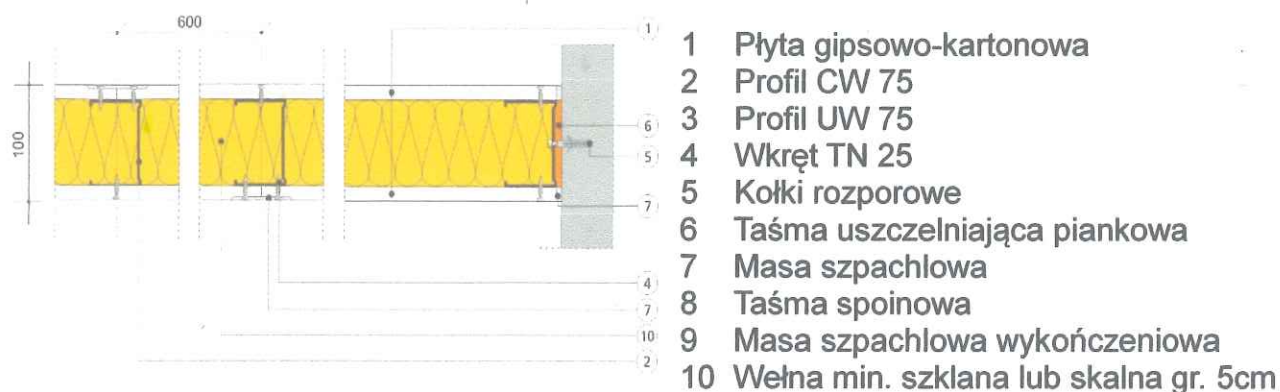
VI 8. Zamiast istniejącego okna planuje się montaż w jego miejscu drzwi wyjściowych prowadzących na istn. patio.

VII OPIS WPROWADZONYCH ZMIAN I ROZWIĄZAŃ TECHNICZNYCH

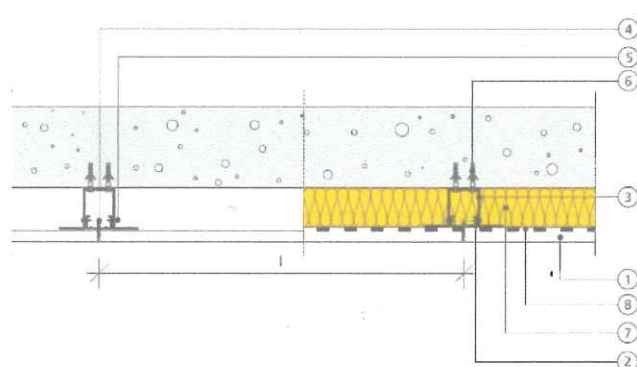
VII 1. Projektowana zmiana funkcji pomieszczeń biurowych i natrysków ma na celu dostosowanie tych pomieszczeń do wymogów i potrzeb bufetu z salą konsumpcyjną. Zmiany modernizacyjne będą dotyczyły konstrukcji poprzez wykonanie nowych otworów drzwiowych i przejść w istniejących ścianach oraz wykonanie nowych ścianek działowych zgodnie z projektowanym programem funkcjonalnym. Zmiany sanitarne i elektryczne będą polegały na rozbudowie istniejących instalacji wg. opracowań branżowych.

VII 2. Przewidziano rozbiórkę większości ścian działowych w obszarze opracowania i wykonanie nowych, wykonanie nadproży stalowych nad projektowanymi otworami w ścianie konstrukcyjnej i ścianach działowych.

VIII 3. Wydzielenie pomieszczeń projektuje się ściankami działowymi gr. 10cm wykonanych w systemie Rygips (lub równoważnym) z wykorzystaniem profili CW75 i UW75 z wypełnieniem wełną mineralną gr. 5cm z poszyciem płytami g-k.



VIII 4. Sufit z płyt gipsowo-kartonowych na ruszcie metalowym wg systemu Rygips lub równoważnym.



- 1 Płyta gipsowo-kartonowa 12,5mm GKF
- 2 Profil CD 60
- 3 Uchwyt elastyczny dł. 30mm do profilu CD 60
- 4 Wkręt TN 25 co 150 mm
- 5 Wkręt „pchełka” 3,9x11 mm
- 6 Stalowe elementy mocujące a)
- 7 Wełna mineralna szklana lub skalna – gr. 5cm
- 8 Paroizolacja – folia 0,2mm

VII 5. Ze względu na projektowaną funkcję planuje się powstanie nowych pomieszczeń takich jak: zmywalni naczyń stołowych, porządkowe, magazyn napoi i opakowań.

VII 6. Planuje się modernizację systemu wentylacji grawitacyjnej poprzez montaż wentylatorów wspomagających o wydajności 50 i 350m³/h.

VII 7. Planuje się demontaż okna na komunikacji usunięcie ścianki podokiennej i montaż drzwi wyjściowych na patio, o wymiarach otworu 210x265cm.

VII 8. Dane techniczne pomieszczeń po modernizacji:

WYKAZ POMIESZCZEŃ				
NR.	POMIESZCZENIE	POSADZKI	ŚCIANY DO 2m	POW. /m2/
1.1.	SALA OBSŁUGI	GRES	EMULSJA	72,46
1.2.	BUFET		EMULSJA	12,54
1.3.	ZAPLECZE BUFETU		GLAZURA	13,90
1.4.	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH		GLAZURA	4,22
1.5.	PORZĄDKOWE		GLAZURA	2,17
1.6.	KOMUNIKACJA		EMULSJA	9,73
1.7.	MAGAZYN NAPOJÓW I OPAKOWAŃ		EMULSJA	5,03
			Razem	120,05

VIII OCENA STANU OBSZARU OPRACOWANIA

VIII 1. Obiekt, w którym przewiduje się inwestycję to istniejący budynek szpitalny, IV kondygnacyjny, podpiwniczony.

VIII 2. Konstrukcja budynku – szkieletowa, ściany żelbetowe ze ścianami z wypełnieniami ceramicznymi. Ściany murowane, stropy żelbetowe. Niektóre ścianki działowe w lekkiej zabudowie karton-gips. Schody i spoczniki – żelbetowe. Nad ostatnią kondygnacją znajduje się stropodach żelbetowy, wentylowany. Pokrycie dachu – płyty korytkowe oraz papa na lepiku.

VIII 3. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej, kanalizacji sanitarnej, elektrycznej, centralnego ogrzewania i ciepłej wody użytkowej.

VIII 4. Kondygnacja -1 (niski parter) użytkowna głównie jako część biurowo-administracyjna oraz magazynowa z zapleczem kuchennym.

VIII 5. Ściany konstrukcyjne wewnętrzne murowane z cegły ceramicznej. Nie stwierdzono pęknięć i zarysowań mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo konstrukcji.

VIII 6. Strop z płyt żelbetowych prefabrykowanych kanałowych. Stan dobry bez ugięć i większych pęknięć.

VIII 7. Stan ogólny lokalu pozwala na wykonanie planowanej w nim inwestycji.

IX ZALECENIA ODNOŚNIE REALIZACJI PRZEBUDOWY.

IX 1. Na wszystkie roboty uzyskać pozwolenie na budowę w zakresie modernizacji i zmiany sposobu użytkowania.

IX 2. W trakcie realizacji przebudowy należy zwrócić uwagę na:

- po skuciu tynków należy dokonać oceny stanu technicznego murów,
- przed usunięciem ściany pod projektowanymi otworami należy sprawdzić, czy na usuwanym fragmencie nie przebiegają żadne instalacje w szczególności instalacja sanitarna i elektryczna,
- podczas demontażu ścianek działowych zwrócić szczególną uwagę na poprawną kolejność
- przed montażem wentylatorów należy sprawdzić ciągłość istniejących przewodów wentylacyjnych,
- nowe punkty wodne realizować wg projektu branży sanitarnej,
- przemurowania istniejących otworów wykonać przy użyciu bloczków z betonu komórkowego gr. 12cm,
- ze względu na stan surowy w obszarze opracowania tzn. brak części tynków, części warstw posadzkowych, brak części obmurówek kominów wentylacyjnych, parapetów wewnętrznych po wykonaniu rozbiórek i nowych otworów należy przed montażem instalacji branżowych uzupełnić braki wykończeń stanu surowego.

IX 3. Rozbórka ściany w celu wykonania otworu drzwiowego i przejścia spowodowała konieczność wykonania w istniejącej ścianie nowych nadproży N1-N5. Zaprojektowano belki z kątownika 50x50x4 i 70x50x6 po jednym lub dwa w każdym otworze, przykręcane do ścian dyblami metalowymi M10 l=80mm. Wysokości zastosowanych profili zależne są od obciążeń i rozpiętości nadproży. W tym celu należy wykuwać w ścianach bruzdy poziome w miejscu osadzenia pierwszej belki, osadzić i zaklinować kątownik zapewniając min. 20,0 cm oparcia nadproża po obu stronach otworu. W przypadku dwóch kątowników po drugiej stronie ściany wykonać również bruzdę i osadzić drugi dwuteownik. Obie belki dokręcić dyblami metalowymi M10, osiatkować i obrzucić zaprawą cementową klasy M10. Po związaniu zaprawy rozebrać mur pod nadprożem.

Uwaga:

Szczegółowe rozwiązania konstrukcji podano w części wykonawczej projektu na rysunkach poszczególnych elementów.

X. OPIS TECHNOLOGICZNY

X 1. Wykończenie wewnętrzne.

- Tynki – na ścianach i sufitach tynk cementowo-wapienny,
- Posadzka – gres antypoślizgowy/terakota,
- Stolarka okienna – indywidualna,
- Stolarka drzwiowa – indywidualna,
- Ściany w pomieszczeniach malowane farbą olejną lub emulsją (zgodnie z wykazem na rys.) do wysokości 2m, malowanie – ściany powyżej 2m farbą emulsyjną.
- Wykończenie ścian bezpośrednio za i wokół punktów wodnych (wokół umywalki i zlewu) glazurą (fartuch z glazury szer. 1,6m).
- Ściany w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych wyłożone glazurą do wysokości 2m – patrz rys.

X 2. Instalacje:

- Wodna:

Woda zimna – podłączenie do sieci wodociągowej,

Woda ciepła – indywidualne podgrzewanie w węźle c.o.,

- Kanalizacji sanitarnej – podłączenie do miejskiej sieci kanalizacyjnej,
- Wentylacja mechaniczna wywiewna,
- Elektryczna – podłączenie do sieci energetycznej,
- Grzewcza – węzeł co zasilany z PEC Elk.

X 3. Oświetlenie.

Pomieszczenie zaplecza bufetu, zmywalni naczyń stołowych, porządkowe, magazyn opakowań i napoi, komunikacja – oświetlenie sztuczne.

Pozostałe pomieszczenia oświetlone światłem sztucznym i naturalnym współczynnik doświetlenia światłem naturalnym w zależności od pomieszczeń:

- bufet - współczynnik 1/7,5

X 4. Dane techniczne punktu małej gastronomii.

- Branża – zakład małej gastronomii
- Forma sprzedaży – spożycie na miejscu
- Planowane zatrudnienie w obiekcie to 2 osoby na jednej zmianie. Dla pracowników przewidziano szafę dwudzielną na odzież ochronną i osobistą ustawioną w szatni zaplecza kuchennego.
- Przewidywana maksymalna liczba konsumentów jednocześnie – 28 osób.
- Cała produkcja przewidziana w kuchni, bez odgrzewania, ani produkcji w bufecie.
- Dania gorące wyeksponowane w barmach grzewczych w linii wydawczej, kanapki, sałaty, desery – w witrynie chłodniczej.

Asortyment sprzedaży przygotowywany w kuchni szpitala:

Dania gorące

- 1) 2 zupy
- 2) 3 – 4 dania mięsne / rybne
- 3) 2 dodatki skrobiowe i pełnoziarniste (kasze, ryż, ziemniaki, makarony)
- 4) 1 – 2 jarzyny na ciepło
- 5) 2 – surówki (w tym mix sałat)

Wybór kanapek

- 1) Z różnym rodzaje pieczywa
- 2) Z wędliną i mięsem pieczonym
- 3) Z serem, twarogiem

4) Z warzywami lub pastami warzywnymi

Wybór sałatek

- 1) Mix sałat z serami (feta, mozzarella)
- 2) Mix sałat z białkiem (tuńczyk, kurczak, szynka, jajo)
- 3) Sałatki z kaszami i makaronami – bardziej treściwe

Wybór deserów

- 1) Ciasta własnej roboty
- 2) Croissanty z odpieku jako propozycja do kącika kawowego
- 3) Kruche ciasteczka również owsiane jako propozycja do kącika kawowego
- 4) Desery typu galaretka, budyń, sałatka owocowa
- 5) Desery jogurtowe z owocami, musami, płatkami

Kącik kawowy

- 1) Kawa – różne rodzaje z mlekiem i bez, herbata
- 2) Możliwość wprowadzenia czekolady na ciepło
- 3) Syropy smakowe
- 4) Posypki typu czekolada, cynamon

Napoje

- 1) Napoje własnej produkcji (lemoniada, herbata mrożona, wody smakowe owocowe i warzywne)

- 2) Napoje konfekcjonowane typu coca cola. Napoje zimne i gorące przygotowanie napojów w bufecie, serwowanie napojów w szkłe bufetowym.

Mycie szkła bufetowego oraz naczyń stołowych w zmywalni naczyń stołowych w maszynie myjąco-wyparzającej. Odpadki z sali konsumpcyjnej i zmywalni będą zbierane do pojemnika i usuwane w miarę potrzeb do pomieszczenia na odpadki.

X 5. Zasady:

Część obiegu asortymentu sprzedaży obiektu zaprojektowano zgodnie z następującymi zasadami:

A. ZASADA RUCHU DO PRZODU

Zasada ta jest realizowana poprzez zaprojektowanie rozmieszczenia poszczególnych pomieszczeń i stanowisk pracy w porządku zgodnym z kolejnością poszczególnych operacji.

Nieopakowane, łatwo psujące się produkty nie wracają do poprzednich etapów produkcji, przez co wyeliminowano możliwość zanieczyszczenia innych produktów.

B. ZASADA ODDZIELANIA SEKTORÓW – BRUDNEGO OD CZYSTEGO

Z uwagi na fakt, że niektóre czynności są ze swej natury brudzące, inne zaś muszą spełniać surowe wymogi higieny, poszczególne czynności odbywają się w osobnych sektorach.

Ograniczono połączenia między sektorami czystymi i brudnymi do niezbędnego minimum.

SEKTOR BRUDNY

- odbiór towarów,
- magazyny,
- dział rozpakowywania,
- składowanie odpadków,
- składowanie opakowań wielokrotnego użytku,
- mycie naczyń,
- czyszczenie sprzętu,

SEKTOR CZYSTY

- przechowywanie surowców,
- przechowywanie dodatków,
- przechowywanie opakowań,
- produkcja,
- przechowywanie półproduktów lub wyrobów gotowych,
- sprzedaż tych produktów,

C. ZASADA PRZESTRZEGANIA OBIEGÓW I ROZDZIAŁÓW CZASOWYCH

Aby uniknąć ryzyka zakażenia produktów spożywczych, przestrzegane są zasady oddzielania obiegu brudnego od czystego.

Wyróżnia się więc:

- obiegi brudne: usuwanie odpadów, przenoszenie brudnych pojemników do mycia w zmywalni kuchennej, brudne sprzęty,
- obiegi czyste: produkty spożywcze, personel, czyste materiały i sprzęty, opakowania.

Obiegi są możliwie krótkie, aby zapewnić efektywność i logiczną kolejność czynności. Dla uniemożliwienia krzyżowania się dróg dostaw posiłków do sal szpitala z usuwaniem odpadów ze zmywalni lub przenoszenia brudnego sprzętu do mycia wprowadza się rozdział czasowy czynności ograniczając te czynności do godzin niekolidujących z wydawaniem posiłków:

- Śniadanie 8:00-9:20
- Obiad 12:30-13:30
- Kolacja 16:30-18:00

UWAGA: Wszystkie pojemniki do poszczególnych etapów produkcji będą odpowiednio oznakowane. Inwestor powinien opracować procedurę usuwania odpadów i mycia sprzętów tak aby nie nastąpiło krzyżowanie się dróg dostaw poszczególnych surowców.

Pojemniki z wyrobami gotowymi, po wypakowaniu ich w bufecie, trafiają każdorazowo do części produkcyjnej przez pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych.

X 6. Wykaz pomieszczeń - patrz rys. nr A/1

X 7. Wykaz wyposażenia - patrz rys. nr A/1

XI OCHRONA PRZECIWPOŻAROWA

XI 1. Lokalizacja i opis obiektu.

Kompleks szpitalny zlokalizowany jest przy ulicy Baranki stanowiącej drogę wyjazdową z miasta Elk w kierunku miejscowości Barany. W części północno-wschodniej znajduje się lądowisko helikopterów. Kompleks budynków głównych otoczony jest drogami utwardzonymi asfaltowymi z zapleczem parkingowym. Na teren szpitala istnieją 2 wjazdy: bezpośrednio z ulicy Baranki umożliwiając objazd wokół szpitala i drugi równoległy.

W niewielkiej odległości w części zalesionej znajdują się również budynki obsługi technicznej. Do terenu szpitala przylega zabudowa mieszkalna indywidualnego budownictwa oraz kompleksu usług opiekuńczo-rehabilitacyjnych. W części północno-wschodniej posesja graniczy z terenem zalesionym połączonym z jeziorem. Najmniejsza odległość od budynku sąsiedniego tj., nr 3 (PM) wynosi ok. 27 m. Pozostała zabudowa znajduje się w większych odległościach.

- Kompleks główny szpitalny składa się z bloków: 1A, 1B, 1C, 1E/I, 1E/II, 1F/II i 1F/III.
- Na terenie znajdują się inne budynki: budynek czasowego składowania odpadów

szpitalnych oraz gromadzenia i ekspedycji brudnej bielizny (połączony korytarzem podziemnym z budynkiem głównym oraz pralnia, budynek stacji sprężarek, agregatu prądotwórczego i stacji TRAFO oraz magazyn Terenowych Rezerw Materiałowych, hydrofornia i stacja uzdatniania wody ze zbiornikiem retencyjnym, budynek rozprężalni gazów medycznych, stacja średniego napięcia SN (15kV), p odziemne zbiorniki paliwa (olej opałowy) [2x12m³], dezynfektorownia, kotłownia kontenerowa(nieczynna)

XI 2. Konstrukcja i układ architektoniczny

Bloki są zróżnicowane pod względem wielkości oraz wysokości. Konstrukcja budynków – szkieletowa, ściany żelbetowe ze ścianami z wypełnieniami ceramicznymi. Ściany murowane, stropy żelbetowe. Niektóre ścianki działowe w lekkiej zabudowie karton-gips. Schody i spoczniki – żelbetowe. Nad ostatnią kondygnacją znajduje się stropodach żelbetowy, wentylowany. Pokrycie dachu – płyty korytkowe oraz papa na lepiku. Na części dachowej umieszczona instalacja kolektorów słonecznych o łącznej powierzchni około 900 m² do podgrzewania wody.

Cały kompleks stanowi połączone ze sobą funkcjonalnie poszczególne części budynku w zróżnicowanej wysokości i ilości kondygnacji. Posiada również kondygnację podziemną, a układ konstrukcyjne zamknięty ustanowił powstanie wewnątrz kompleksu wolnych przestrzeni (patia) w celu realizacji doświetlenia światłem naturalnym układów komunikacyjnych i pomieszczeń.

Cały kompleks:

- Powierzchnia terenu Szpitala – 15 ha
- Powierzchnia zabudowy – ok 7005 m²
- Klasa odporności pożarowej – B

Odporność ogniowa elementów budowlanych spełniających funkcji oddzielenia przeciwpożarowych:

- Ściany – REI 120
- Stropy - REI 60
- Drzwi w ścianach oddzielenia przeciwpożarowego EI 60.
- Dach – konstrukcja (płyty korytkowe i papa na lepiku) jest oddzielona od przestrzeni użytkowej żelbetowym, prefabrykowanym stropem o odporności ogniowej R60. W takim przypadku wymagania dotyczące konstrukcji dachu odnoszą się tylko do stopnia rozprzestrzeniania ognia. Stopień rozprzestrzeniania ognia – NRO [zgodnie z wymaganiami].

Analizie poddany zostanie jedynie Blok 1F/II i 1F/III w obszarze opracowania

Blok 1F/III – 4 kondygnacji:

- Piwnica (-2) [techniczna] – 954 m²
- **Niski parter (-1) – powierzchnia użytkowa 1172 m²**
- Parter (0) – 1214 m²
- Piętro I (1) – 1180 m²
- Piętro II (2) – 480 m² [wentylatornia]

ŁĄCZNIE:

- Powierzchnia użytkowa 4843 m²
- Kubatura – 20827 m³
- Pow. zabudowy - 1479 m²
- Gabaryty: dł. 33,0m; szer. 39,64m; wys. 19,05m

XI 3. Przeznaczenie i sposób użytkowania (ilość osób).

Wszystkie kondygnacje budynków są połączone klatkami schodowymi lub windami

umożliwiającymi swobodną komunikację (niektóre są wyłącznie dla personelu). W instrukcji bezpieczeństwa pożarowego projektowano jednocześnie przebywanie ok. 22 osób. W ramach zmiany sposobu użytkowania ulegnie zmianie liczba osób przebywających w danym obszarze:

Blok 1F/III :

- Piwnica (-2) – przestrzeń instalacyjna, ciągi komunikacyjne
- niski parter (-1) – Dział Techniczny ilość osób - 7, Centralna Dyspozytornia ilość osób - 7; COMPAS-GROUP POLAND Sp. O.o. - Kuchnia ilość osób - 7, Dział Rozliczeń Rejestru Usług Medycznych ilość osób - 5, bufet ilość osób 2, sala konsumpcyjna 28 osób . Ilość osób łącznie – ok. 56osób. W obszarze opracowania tj. w sali konsumpcyjnej i zaplecza bufetu będzie znajdowało się do 30 osób.
- parter (0) – Pracownia Endoskopii ilość osób - 5 + 5 personelu, Centralna Sterylizatornia ilość osób - 4, Poradnie Specjalistyczne ilość osób - ok 30. Ilość łączna osób – ok. 44
- piętro I (1) - Centrum KARDIOLOGII SCANMED - Blok Operacyjny - łącznie ok. 34
- Piętro II – wentylatornia

XI 4. Warunki ewakuacyjne.

Ogólnie drogi ewakuacyjne prowadzą poprzez korytarze główne na każdej kondygnacji oraz poprzez klatki schodowe. Przy drzwiach ewakuacyjnych (normalnie zamkniętych) występują skrzynki z kluczem awaryjnego otwarcia [klucz ewakuacyjny]. Korytarze główne posiadają doświetlenie światłem naturalnym, dodatkowo na korytarzach oraz sali konsumpcyjnej rozmieszczone jest oświetlenie ewakuacyjne oraz w pomieszczeniach oświetlenie awaryjne (wg odrębnego opracowania). Wszystkie drogi są oznaczone oznakowaniem ewakuacyjnym. Na większości klatek schodowych istnieją okna na zewnątrz budynku. Z poziomu niskiego parteru (-1) istnieje 14 wyjść ewakuacyjnych, a z poziomu parteru (0) -10 wyjść bezpośrednio na zewnątrz budynku.

Długość przejść w pomieszczeniach nie przekracza 40 m. Długości dojść ewakuacyjnych przy 2-óch kierunkach ewakuacji mieszczą się w normie. Ilość i szerokość wyjść ewakuacyjnych prowadzących na zewnątrz budynku W5 i W8 jest wystarczające ponadto klatka K10 brak bezpośredniego wyjścia – brak bezpośredniego wyjścia na zewnątrz, jednakże można wyjść do innej strefy pożarowej na poziomie (-1) oraz do innej strefy pożarowej na poziomie (0).

Z każdej klatki istnieje możliwość wyjściami na dach budynku. Minimalna szerokość dojść ewakuacyjnych korytarzy wynosi 140 cm oraz 120 cm (do 20 osób) – jest zachowana. Szerokość biegów i spoczników zachowana.

Wymagana długość dojść ewakuacyjnych przy dwóch kierunkach ewakuacji wynosi:

- dla strefy ZL II – 40 m dla najkrótszego – przy 2-ch dojściach,
- ZL III – 60 m dla najkrótszego – przy 2-ch dojściach,
- dla strefy PM (gęstość do 500 MJ/m²) 100 m dla najkrótszego – przy 2-ch dojściach.

Poszczególne bloki składowe głównego kompleksu szpitala posiadają rozkład pomieszczeń według systemu korytarzowego . System korytarzowy wraz z ewakuacyjnymi klatkami schodowymi zapewnia dwa kierunki ewakuacji.

Na drogach komunikacji ogólnej, przeznaczonych do prowadzenia ewakuacji - materiałów palnych w postaci okładzin, boazerii, wykładzin podłogowych nie wolno stosować. Nie należy zastawiać dróg ewakuacyjnych przedmiotami, które mogą utrudniać ewakuację.

XI 5. Instalacje, urządzenia, zawory główne.

Wyposażenie obiektu w instalacje i urządzenia:

- instalacja wodociągowa i kanalizacyjna
- instalacja hydrantowa Ø 25 i Ø 52, zawory hydrantowe
- instalacja CO – z sieci miejskiej
- instalacja elektryczna – obiekt jest zasilany w energię elektryczną z dwóch niezależnych źródeł zasilania, ponadto obiekt wyposażony jest w agregat prądotwórczy spalinowy o mocy 500 KWA. Włączenie agregatu następuje automatycznie z chwilą zaniku prądu w sieci zasilającej. Zadziałanie przeciwpożarowych wyłączników prądu w poszczególnych strefach nie powinno załączać agregatu i zasilania w danym obszarze.
- instalacja wentylacyjna mechaniczna (w obszarze opracowania wentylacja grawitacyjna wspomagana mechanicznie)
- instalacja odgromowa
- instalacja telefoniczna
- instalacja monitorowania obiektu
- instalacja gazów medycznych
- instalacja gazowa - 2x11kg – butle usytuowane na zewnątrz budynku [1EI]
- oddymianie klatek – klapy dymowe
- instalacja kontroli dostępu – niektóre pomieszczenia zabezpieczone są zamkami kodowymi – w momencie alarmu pożarowego systemy kontroli dostępu powinny się wyłączyć umożliwiając swobodną ewakuację.

XI 6. Urządzenia przeciwpożarowe i gaśnice.

- System Sygnalizacji Pożaru - centrala TELSAP 2100 oraz POLON 4800 w dyspozytorni kontrolno-pomiarowej [1FIII] – Zastosowano czujki dymu jonizacyjne, optyczne i temperaturowe. W obszarach gdzie drzwi przeciwpożarowe są normalnie w pozycji otwartej zastosowano elektrozamykacze zwalnianie w momencie detekcji pożaru (powodują zamknięcie drzwi). Wykrycie przez czujkę zadymienia powoduje powstania alarmu I stopnia, po potwierdzeniu alarmu (do 30s) przez obsługę centrali rozpoczynane jest odliczanie czasu umożliwiającego sprawdzenie czy faktycznie pożar wystąpił (do 6 min) – po tym czasie automatycznie system przejdzie w II stopień alarmu i wygeneruje alarm akustyczny, zamknięcie strefy pożarowych (drzwi) oraz powiadomi automatycznie Komendę Powiatowej Straży Pożarnej oraz firmę monitorującą (SUWAR). Na poszczególnych kondygnacjach zamontowane są sygnalizatory akustyczne generujące dźwięk podczas alarmu pożarowego. Na droga ewakuacyjnych są rozmieszczone przyciski ręczne ostrzega pożarowe – powodują natychmiastowe uruchomienie alarmu pożarowego (II stopień). Włączone do użytkowania pomieszczenia Sali konsumpcyjnej, bufetu i zaplecza bufetu przyłączone zostaną do sygnalizacji pożaru SSP wg. odrębnego opracowania oraz do DSO
- Instalacja Oświetlenia Ewakuacyjnego (awaryjnego) – zasilane centralne i miejscowo autonomicznie. Większość dróg ewakuacyjnych oraz pomieszczeń są wyposażone w oświetlenie ewakuacyjne (awaryjne) w postaci opraw zasilanych centralnie z akumulatorowni (baterii centralnej) umieszczonej w kondygnacji piwnicznej (- 2). Pomieszczenia włączane do użytkowania również będą objęte tym systemem.
- Przeciwpożarowy wyłącznik prądu – przyciski dla poszczególnych stref pożarowych znajdują się na korytarzach przy głównych wejściach (w szafkach – dostęp ma personel)
- Oddymianie grawitacyjne – składa się z klap oddymiających, na klatkach schodowych ewakuacyjnych. Sterowanie z lokalnych centrerek połączonych z Systemem Sygnalizacji Pożarowej (SSP). Po wykryciu zadymienia (przez czujkę) klapy samoczynnie

otwierają się za pomocą siłowników elektrycznych oraz włącza się napowietrzanie poprzez drzwi lub okna napowietrzające otwierane automatycznie. Centralki posiadają zapasowe (autonomiczne) źródło zasilania.

- DSO – obiekt powinien posiadać system rozgłaszania sygnałów ostrzegawczych i komunikatów głosowych poprzez dźwiękowy system ostrzegawczy – brak w obiekcie [wymagany dla liczby łóżek powyżej 200]. Wg inwestora system w trakcie opracowywania. Hydranty zewnętrzne wokół kompleksu szpitala w odległości 20-40 m znajduje się 12 hydrantów zewnętrznych w pasie dróg pożarowych w tym 7szt. do obsługi szpitala (w tym jeden hydrant przy lądowisku helikopterów).

- Hydranty wewnętrzne – kompleks posiada hydranty 25, 52 oraz zawory hydrantowe. Hydranty głównie rozmieszczone są przy klatkach schodowych lub na korytarzach. Szczegółowe rozmieszczenie jest na planach ewakuacji.

- Gaśnice - kompleks wyposażona jest w gaśnice typu proszkowego, śniegowego oraz w urządzenie do gaszenia urządzeń elektronicznych. Gaśnice rozmieszczone są na korytarzach lub w pomieszczeniach. Sprzęt jest oznakowany znakami zgodnie z PN.

1.7 Zagrożenie wybuchem

Nie występuje w obiekcie

XI 7. Gęstość obciążenia ogniowego.

W obiekcie wyliczono zgodnie z przepisami wyliczono gęstość obciążenia ogniowego dla stref przemysłowych (PM) – pomieszczenia techniczne, archiwa, magazyny. Wyliczając średnią ilość materiałów palnych dla pomieszczenia budynku obciążenie ogniowe waha się od 150-300[MJ/m²], tym samym mieści się w przedziale $Q_d < 500$ [MJ/m²]. Największe obciążenie znajduje się w pomieszczeniach piwnicznych (archiwa)

XI 8. Podział na strefy pożarowe.

Cały kompleks traktowany jest jako średniowysoki do 25 m wys. Obiekt podzielony jest na 13 stref pożarowych. Otwory drzwiowe prowadzące z ewakuacyjnych klatek schodowych powinna być zamykane drzwiami przeciwpożarowymi EI 30.

Obszar opracowania znajduje się w strefie pożarowej nr X (wg instrukcji bezpieczeństwa pożarowego):

- X strefa pożarowa pow. 2212 m², obejmuje niski parter (-1) części budynku FII (oprócz strefy IX) oraz niski parter (-1) budynku FIII i EII

XI 9. Kategoria zagrożenia ludzi

Pod względem podziału na kategorię zagrożenia ludzi wydzielono konkretne obszary, którym przydzielono następujące kategorie. ZL II, ZL III i PM. W obszarze opracowania znajduje się sala konsumpcyjna bufet i zaplecze bufetu zaliczono do kategorii zagrożenia ludzi ZLIII. Cała strefa pożarowa nr X spełnia warunki p.poż dla ZLII i ZLIII.

Pozostały obszar bez zmian kategorii zagrożenia ludzi.

XI 10. Drogi pożarowe i zaopatrzenie wodne.

Drogi pożarowe istnieją jako użytkowane: wewnętrzna droga dojazdowa wokół kompleksu – 2 niezależne wjazdy. Droga przebiega zgodnie z wymaganiami w odległości od 5 do 15m od budynków, a jej szerokość wynosi min. 5m.

Dla celów ppoż. wykorzystywana będzie woda z sieci hydrantowej miejskiej. W bliskiej odległości 20 m i 40 m umiejscowione jest 6 hydrantów zewnętrzne o śr.80 mm i wydajności 10 dm³/s, a w dalszej odległości 70-120m kolejne 6 hydrantów o takich samych parametrach, hydranty zewnętrzne są przedstawione na szkicu sytuacyjnym.

XI 11. Okładziny sufitów oraz elementy wykończeniowe będą wykonane z materiałów niepalnych lub niezapalnych, niekapiących i nieodpadające pod wpływem ognia. Zaprojektowano wykonanie sufitu podwieszanego w systemie Rigips z zastosowaniem płyt GKF.

XII BEZPIECZEŃSTWO I OCHRONA ZDROWIA W TRAKCIE BUDOWY

XII 1. W związku z zapisami Prawa budowlanego, przed wykonaniem ww prac należy zgłosić chęć ich wykonania do Wydziału Budownictwa Starostwa Powiatowego w Elku.

XII 2. Prowadzenie robót w budynku remontowanym wymaga uwzględnienia uwarunkowań z tym związanych. Szczególną uwagę należy zwrócić na zagrożenia, które mogą wynikać po odkryciu elementów budynku, które mogą mieć znaczenie dla stabilności konstrukcji.


XII 3. Zwraca się uwagę kierownika budowy na uwzględnienie w planie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia na:

- na przeprowadzenie instruktażu pracowników przed przystąpieniem do robót szczególnie niebezpiecznych.
- na konieczność stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej, zabezpieczających przed skutkami zagrożeń.
- konieczność odpowiedniego wyposażenia pracowników w odzież ochronną, rękawice i kaski oraz posiadanie aktualnych badań lekarskich dopuszczających do pracy np. na wysokości oraz aktualne szkolenie BHP
- wydzielenie i odpowiednie oznakowanie miejsc remontowanych oraz stref niebezpiecznych w rejonie pracy sprzętu.
- na bezpośredni nadzór nad pracami szczególnie niebezpiecznymi, przez osoby uprawnione do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie.

XII 4. Pracę na budowie należy organizować zgodnie z „Warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano - montażowych”.

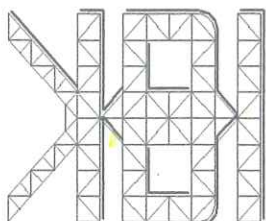
XIII. OBSZAR ODDZIAŁYWANIA OBIEKTU

Zgodnie z zapisami art. 28 ust. 2 oraz art. 3 pkt 20 Prawa Budowlanego obszar oddziaływania przedmiotowej inwestycji ogranicza się do lokalu inwestora i nie będzie miał wpływu na sąsiednie nieruchomości.


mgr inż. Hubert Klubowicz
Uprawnienia budowlane do projektowania i
kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń
w specjalności konstrukcyjno-budowlanej
WAM/0030/PWOK/09

Opracował: mgr inż. Hubert Klubowicz


AUGUSTYN ŁOBOWSKI
INŻYNIER BUDOWNICTWA
UPRAWN. PROJEKTANT I MIER. BUDOWY
NR. BŁ. 4/75 I SUW 84/81
tel. 87 6103035
19-300 Elk, ul. Gdańska 15A/27



KBI - PROJEKTY BUDOWLANE

mgr inż. Hubert Kłubowicz
ul. Św. M. M. Kolbe 3/61 19-300 Ełk
tel. 606-143-968 / 668-657-734; email: kbi-projekty@wp.pl

CZĘŚĆ II

Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia

**TEMAT: ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA POMIE-
SZCZEŃ BIUROWYCH I NATRYSKÓW NA BUFET Z SALĄ
KONSUMPCYJNĄ W SZPITALU „PRO-MEDICA” W**

**LOKALIZACJA: GM. MIASTO EŁK ul. BARANKI 24
DZ. NR 3870/2**

**INWESTOR: PRO-MEDICA W EŁKU SP Z O.O. 19-300
EŁK BARANKI 24**

OPRACOWAŁ: MGR INŻ. HUBERT KŁUBOWICZ

mgr inż. Hubert Kłubowicz
Uprawnienia budowlane do projektowania i
kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń
w specjalności konstrukcyjno-budowlanej
WAM/0030/PWOK/09

INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA I OCHRONY ZDROWIA

Projektowane zamierzenie budowlane polega na modernizacji pomieszczeń biurowych i natrysków na bufet z salą konsumpcyjną na -1 kond. w istniejącym budynku szpitalnym „PRO-MEDICA” w Elku.

1. Zakres robót:

- rozbiórka ścianek działowych i demontaż istniejących drzwi
- przemurowania brakujących obmurówek kominów i istniejących otworów drzwiowych
- wykonanie projektowanych nadproży stalowych i rozbiórka ścian pod nimi
- wykonanie nowych ścianek działowych GK
- wykonanie instalacji elektrycznej i sanitarnej
- wykonanie tynków cementowo-wapiennych
- wykonanie brakujących posadzek cementowych
- montaż parapetów wewnętrznych
- wykonanie sufitu z płyt gipsowo-kartonowych na ruszcie metalowym
- demontaż istniejącego okna (patio)
- montaż nowych drzwi prowadzących na patio
- wykonanie schodów zewnętrznych prowadzących na patio
- roboty wykończeniowe
- montaż drzwi wewnętrznych
- montaż wentylatorów wywiewnych
- montaż osprzętu elektrycznego i sanitarnego.

2. Zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia ludzi:

- rozbiórka ścian: niebezpieczeństwo przysypania rozbieranym murem oraz zapyleniem.

3. Plac budowy i drogi:

- miejsce prac budowlanych wygrodzić w celu uniemożliwienia dostępu osobom postronnym,
- materiały budowlane składować asortyment i tak aby zachowana była możliwość komunikacji,
- ustawić tablicę informacyjną budowy,

4. Wymagania względem pracowników:

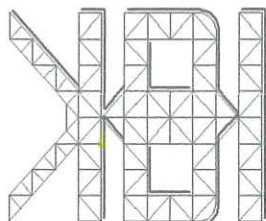
- do wykonywania odpowiedniej pracy powinni być zatrudnieni pracownicy posiadający wymagane kwalifikacje,
- przeszkolić pracowników w zakresie przepisów BHP,
- wyposażać pracowników w odzież ochronną i sprzęt odpowiednio do rodzaju wykonywanej pracy,

5. Informacje dodatkowe:

- na budowie powinien znajdować się dziennik budowy wydany i zarejestrowany przez Starostwo Powiatowe w Elku,
- roboty instalacyjne wykonać przy zachowaniu przepisów BHP,
- rozmieścić tablice ostrzegawcze,
- wyznaczyć drogi ewakuacyjne,
- wydzielić pomieszczenie socjalne i w nim umieścić punkt pierwszej pomocy obsługiwany przez przeszkolonego pracownika,
- wywiesić numery telefonów alarmowych.

mgr inż. Hubert Klubowicz
uprawnienia budowlane do projektowania i
wykonywania robotami budowlanymi bez ograniczeń
w specjalności konstrukcyjno-budowlanej
WAM/0030/PWOK/09

Opracował: mgr inż. Hubert Klubowicz



KBI - PROJEKTY BUDOWLANE

mgr inż. Hubert Kłubowicz

ul. Św. M. M. Kolbe 3/61 19-300 Elk

tel. 606-143-968 / 668-657-734; email: kbi-projekty@wp.pl

CZĘŚĆ III

UZGODNIENIA I DOKUMENTY

Z A Ś W I A D C Z E N I E

Na podstawie art. 217 § 1 oraz § 2 pkt 1, art. 218 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2019 poz. 60 t.j. z dnia 2019.04.15), art. 31 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz.U.2018.1945 t.j.), w związku z art. 71 ust. 2 pkt 4 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane (Dz.U. 2018.1202 t.j. z dnia 2018.06.22) zaświadczam, co następuje:

inwestycja polegająca na zmianie sposobu dotychczasowego użytkowania natrysków, magazynu oraz pomieszczeń biurowych na bufet z salą konsumpcyjną, zapleczem, zmywalnią i magazynem jest zgodna z ustaleniami miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

Uzasadnienie

Nieruchomość, położona na terenie obrębu 3 miasta Ełku przy ul. Baranki 24, oznaczona w operacie ewidencji gruntów numerem 3870/2, zgodnie z obowiązującym miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego terenu położonego w Ełku zwanego „EŁK – BARANKI”, uchwalonym uchwałą nr XV/128/03 Rady Miasta Ełku z dnia 18 listopada 2003 roku, ogłoszoną w Dz. Urz. Woj. Warmińsko – Mazurskiego Nr 22 z dnia 20 lutego 2004 r., poz. 312, objęta jest ustaleniami kwartału, oznaczonego na rysunku planu symbolem 13UZ, dla którego zapisy tekstu planu brzmią:

„Rozdział 4. USTALENIA DOTYCZĄCE TERENÓW WYRÓŻNIONYCH W PLANIE

§ 28. 1. Ustala się teren usług zdrowotnych z zielenią towarzyszącą, oznaczony na rysunku planu symbolem 13UZ

2. W zakresie przeznaczenia podstawowego wyznaczony obszar umożliwia realizację kompleksu szpitala i zakładów opieki medycznej, możliwa jest realizacja wszelkich usług towarzyszących usprawniających funkcjonowanie kompleksu oraz wzbogacających zakres usług (w tym lądowisko dla helikopterów). Zielen towarzysząca jest integralną częścią kompleksu.

3. Dopuszcza się podziały geodezyjne terenu, które podporządkowane są rozwojowi funkcji podstawowej.

4. Ustala się następujące warunki zagospodarowania terenu 13UZ:

1) obsługa komunikacyjna przewidziana jest z istniejącej drogi publicznej 1KP poprzez system dróg wewnętrznych;

2) potrzeby związane z parkowaniem samochodów należy zabezpieczyć na terenie 13UZ;

3) potrzeby związane z łącznością powietrzną należy zabezpieczyć na terenie 13UZ;

4) istniejące zadrzewienie należy chronić przed zabudową;

5) tereny zadrzewione należy uporządkować i przekształcić w zielen parkową (towarzyszącą) podnosząc walory klimatyczne, estetyczne i użytkowe kompleksu usług zdrowotnych.

5. Ustala się następujące warunki kształtowania zabudowy:

1) forma zabudowy – rozproszona w zieleni wysokiej, o harmonijnym jednorodnym charakterze architektonicznym;

2) wysokość zabudowy od 1 do 6 kondygnacji;

zgodność z oryginałem

Hubert Klubowicz

- 3) stropodachy;
- 4) technologia dostosowana do wymogów technicznych i funkcjonalno – użytkowych budynków;
- 5) wystrój elewacji w stonowanej kolorystyce nie powodującej ostrych kontrastów w krajobrazie jeziora.
6. W zakresie przeznaczenia dopuszczalnego możliwa jest lokalizacja zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej wolno stojącej w zespole do 6 działek, wydzielonych z działki nr 3812, pod rygorem spełnienia następujących warunków:
 - a) lokalizacja działek nie utrudni rozwoju funkcji podstawowej obszaru 13UZ,
 - b) powierzchnia działek budowlanych nie może być mniejsza niż 1000 m²,
 - c) zapewnić dostęp działek budowlanych do drogi publicznej za pośrednictwem dróg wewnętrznych o szerokości min. 12 m,
 - d) zachować na działkach budowlanych powierzchnię biologicznie czynną min. 80%,
 - e) w obrębie powierzchni biologicznie czynnej należy chronić istniejący drzewostan mając na uwadze ochronę krajobrazu i mikroklimatu szpitala,
 - f) lokalizację budynków mieszkalnych oraz ukształtowanie ich rzutu i nawierzchni utwardzonych należy dostosować do warunków przyrodniczych występujących na działce budowlanej mając na uwadze ochronę wartościowego drzewostanu i powierzchnię biologicznie czynną,
 - g) zachować warunki architektoniczne jak w §28, ust. 6 pkt. 1-6,
 - h) zakazuje się wznoszenia wolno stojących budynków garażowych, gospodarczych i usługowych,
 - i) zaopatrzenie w media zapewnić poprzez wykorzystanie infrastruktury technicznej istniejącej w obszarze 13UZ."

W związku z powyższym Prezydent Miasta Elku uznaje, iż zmiana sposobu dotychczasowego użytkowania natrysków, magazynu oraz pomieszczeń biurowych na bufet z salą konsumpcyjną, zapleczem, zmywalnią i magazynem jest zgodna z ustaleniami miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, zwanego „EŁK – BARANKI”.

Zaświadczenie niniejsze wydaje się na wniosek *Pana Huberta Klubowicza* działającego w imieniu i na rzecz **PRO-MEDICA Sp. z o.o.** w Elku z siedzibą przy ul. Baranki 24.

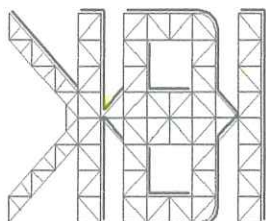


Z up. PREZYDENTA
Marta Herbasz
Naczelnik Wydziału Planowania Przestrzennego
i Gospodarki Nieruchomościami

Za zgodność z oryginałem

Hubert Klubowicz

Opłatę skarbową w kwocie *177* zł
wniesiono dnia *28.05.2019r.*
na rachunek Urzędu Miasta w Elku
PKO BP SA nr 74 1020 4724 0000 3702 0051 2699
Nr dowodu wpłaty *KPNr 3467/19*



KBI - PROJEKTY BUDOWLANE

mgr inż. Hubert Klubowicz

ul. Św. M. M. Kolbe 3/61 19-300 Elk

tel. 606-143-968 / 668-657-734; email: kbi-projekty@wp.pl

CZĘŚĆ IV

CZĘŚĆ RYSUNKOWA

Województwo: WARMIŃSKO - MAZURSKIE
Powiat: ELCKI
Jednostka ewidencyjna: 280501_1 Elk
Obręb: 03-Elk III

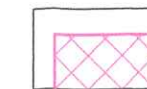
RVI

STAROSTWO POWIATOWE
W ELKU
19-300 ELK, ul. Piłsudskiego 4
tel. centr 87 621 83 00
MIP 15-70-636

KOPIA MAPY ZASADNICZEJ

Skala 1:500

OZNACZENIA:



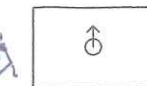
OBSZAR OPRACOWANIA - POMIESZCZENIA
Z PRZEZNACZENIEM NA BUFET



ISTNIEJĄCE PATIO



WEJŚCIA DO BUDYNKU



HYDRANTY ZEWNĘTRZNE

STAROSTA ELCKI

ul. Piłsudskiego 4
19-300 ELK

PROJEKT BUDOWLANY
ZATWIERDZAM

decyzją Nr 307/2019

B.6240.30.115.2019

Elk, dnia 2019 06 26

Z up. STAROSTY

Wacław Gasperowicz
Naczelnik Wydziału Budownictwa

Inwestor:
PRO-MEDICA W ELKU SP Z O.O.
19-300 ELK BARANKI 24

- PROJEKTY BUDOWLANE
mgr inż. Hubert Klubowicz
19-300 Elk ul. Św. M. M. Kolbe 3/61
kbi-projekty@wp.pl / tel. 606-143-968

TYTUŁ RYS.:

PLAN SYTUACYJNY

OBIEKT: SZPITAL "PRO-MEDICA" - BUFET

ADRES: GM. MIASTO ELK ul. BARANKI 24
DZ. NR 3870/2

BRANŻA:
-SYTUACJA

PROJEKTOWAŁ: mgr inż. Hubert Klubowicz
KONSTRUKCJA: WAM/0030/PWOK/09

DATA: 05.2019.

SKALA: 1:500

NR RYS.: A/0

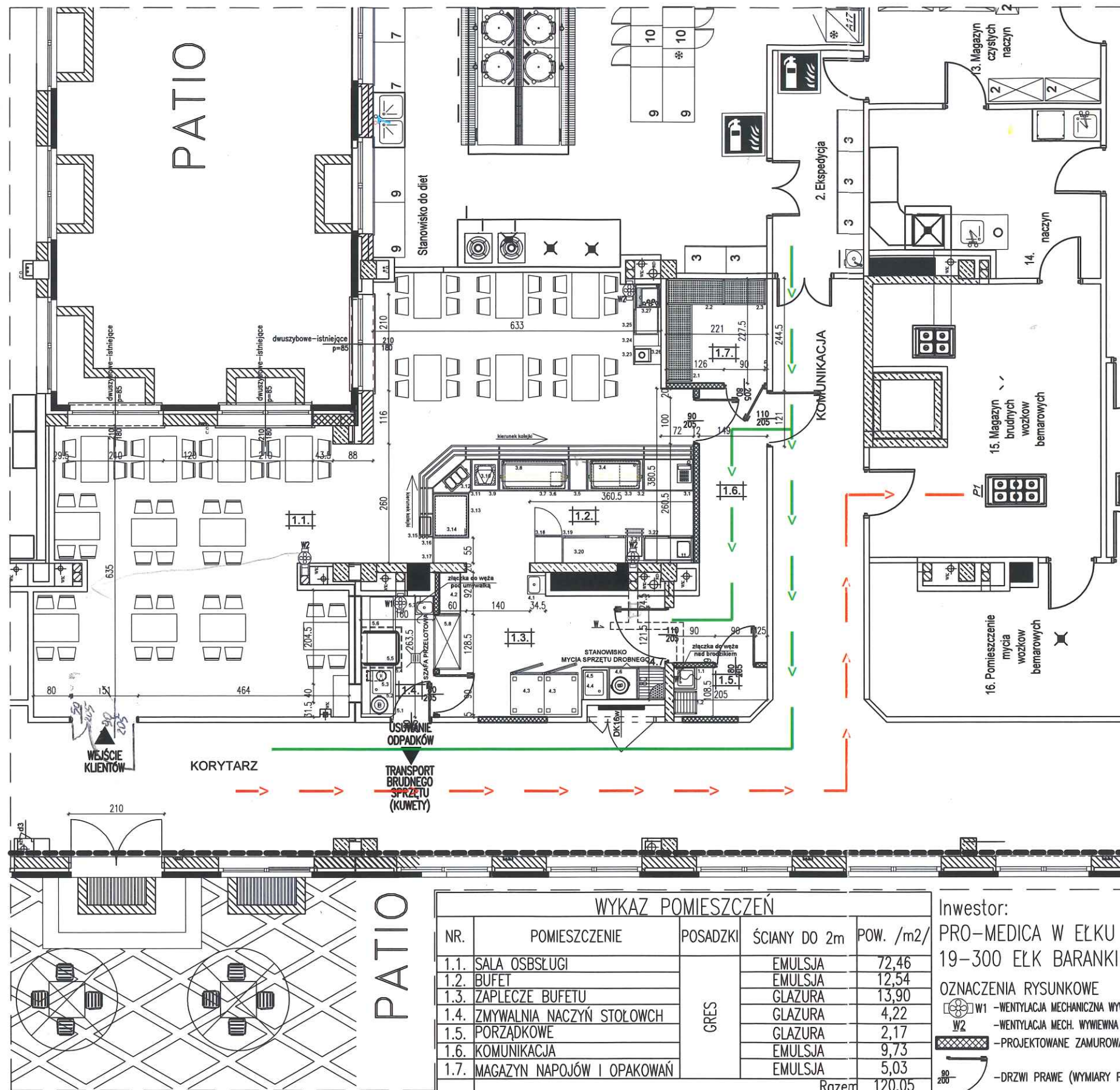
Poswiadcza się zgodność niniejszej kopii z treścią materiału
państwowego zasobu geodezyjnego i kartograficznego

STAROSTA ELCKI

Kopia Mapy Zasadowej
1158-514/200

2019-05-28

Z up. STAROSTY



WYKAZ POMIESZCZEŃ				
NR.	POMIESZCZENIE	POSADZKI	ŚCIANY DO 2m	POW. /m2
1.1.	SALA OSBSŁUGI	GRES	EMULSJA	72,46
1.2.	BUFET		EMULSJA	12,54
1.3.	ZAPLECZE BUFETU		GLAZURA	13,90
1.4.	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWCH		GLAZURA	4,22
1.5.	PORZĄDKOWE		GLAZURA	2,17
1.6.	KOMUNIKACJA		EMULSJA	9,73
1.7.	MAGAZYN NAPOJÓW I OPAKOWAŃ		EMULSJA	5,03
Razem				120,05

Investor:
PRO-MEDICA W ELKU SP Z O.O.
19-300 ELK BARANKI 24

OZNACZENIA RYSUNKOWE

- W1 - WENTYLACJA MECHANICZNA WYWIEWNA URUCH. CYKLICZNIE I RĘCZNIE Ø120/50m³
 - W2 - WENTYLACJA MECH. WYWIEWNA UCUCIAM. CYKLICZNIE I RĘCZNIE Ø150/350m³
 - PROJEKTOWANE ZAMUROWANIA I ŚCIANY SZKIELETOWE GK
 - DRZWI PRAWE (WYMIARY PODANE W ŚWIETLE PRZEJŚCIA)
 - DROGA BRUDNA - ROZDZIAŁ CZASOWY
 - DROGA CZYSTA - ROZDZIAŁ CZASOWY
- UWAGI:
1. H=290cm - wysokość w świetle pomieszczeń

NR	ILOŚĆ	Nazwa urządzenia
1.1	1	Zlew porządkowy niski
*	1	Bateria z wyciąganą wylewką
1.2	1	Regał magazynowy 5 półkowy, półki stałe, pełne
2.1	1	Regał aluminiowo-polietynowy 5 półkowy, dodatkowy
2.2	1	Regał aluminiowo-polietynowy 5 półkowy, podstawowy
2.3	1	Regał aluminiowo-polietynowy 5 półkowy, dodatkowy
3.1	1	Stanowisko neutralne, blat nierdzewny + przelotka na kabel
3.2	1	Stanowisko do urządzenia drop in, maskownica komory urządzenia od strony obsługi
3.3	1	Wanna chłodnicza drop in, 3 x 1/1GN
3.4	1	Nadstawka jednopoziomowa zamknięta, z szyba giętą i oświetleniem
3.5	1	Stanowisko neutralne, blat nierdzewny
3.6	1	Stanowisko do urządzenia drop in, maskownica komory urządzenia od strony obsługi
3.7	1	Wanna bismarowa drop in, 4x 1/1GN
3.8	1	Nadstawka jednopoziomowa zamknięta, z szyba giętą i oświetleniem
3.9	1	Stanowisko neutralne do montażu dystrybutora talerzy
3.10	1	Dystrybutor talerzy, grzewczy, 1 x stuk talerzy średnia 190-280 mm
3.11	1	Stanowisko narożne 90 stopni
3.12	1	Pomocnik kelnerski na sztuce, mocowany do blatu
3.13	1	Stanowisko do witryny drop in
3.14	1	Witryna chłodnicza drop in, 2x 1/1GN, otwarta od strony klienta - roleta nocna
3.15	1	Prowadnica na tace
3.16	1	Zabudowa drewnopodobna, cokoły nierdzewne
3.17	1	Drzwi wahadłowe montowane do ciągu
3.18	1	Szafa chłodnicza na napoje, drzwi przeszkłone
3.19	1	Stół chłodniczy 2 drzwiowy do pojemników 2/3 GN, agregat z prawej, bez blatu
3.20	1	Blat do poz.3.19-3.22, komora zlewowa, ranty z 2 stron
3.21	1	Moduł z 3 szufladami bez blatu
3.22	1	Stół korpusowy z drzwiami suwanymi bez blatu
3.23	1	Moduł z koszem wychylnym, bez blatu
3.24	1	Moduł z dystrybutorem kubków 2 rozmiary, bez blatu
3.25	1	Stół korpusowy z drzwiami suwanymi bez blatu
3.26	1	Blat do poz.3.23-3.25, przelotka na media, ranty z 2 stron
3.27	1	Ekspres automatyczny
3.28	1	Filtr do ekspresu
4.1	1	Umywalka z włącznikiem kolanowym
*	1	Bateria z przysznice z wylewką
4.3	2	Szafa bankietowa grzewcza, pojedyncza
4.4	1	Stół szkieletowy z półką
4.5	1	Stół ze zlewem 1 komorowym i półką oraz miejscem na pojemnik jezdny, 6 nóg
4.6	1	Pojemnik jezdny
4.7	1	Regał ociekowy, 5 półkowy, półki perforowane
5.1	1	Stół załadunkowy ze zlewem 1 komorowym, ścięty narożnik, miejsce na pojemnik jezdny
*	1	Bateria z przysznice z wylewką
5.2	1	Pojemnik jezdny
5.3	1	Zmiękcacz wody do zmywarki
5.4	1	Okap kondensacyjny
5.5	1	Zmywarka kapturowa z dozownikami i zestawem koszy
5.6	1	Stół wydawczy ze stelażem na kosze do zmywarki
5.7	1	Umywalka z włącznikiem kolanowym
5.8	1	Szafa przelotowa, drzwi suwane,

PROJEKTY BUDOWLANE
mgr inż. Hubert Klubowicz
19-300 Elk ul. Św. M. M. Kolbe 3/61
kbi-projekty@wp.pl / tel. 606-143-968

TYTUŁ RYS:
FRAGMENT RZUT KONDYGNACJI -1 (NISKI PARTER)
TECHNOLOGIA BUFETU

OBIEKT: SZPITAL "PRO-MEDICA" - BUFET

ADRES: GM. MIASTO ELK ul. BARANKI 24
DZ. NR 3870/2

PROJEKTOWAŁ: mgr inż. Hubert Klubowicz
KONSTRUKCJA: WAM/0030/PWOK/09

BRANŻA:
-TECHNOLOGIA

DATA: 05.2019. SKALA: 1:100 NR RYS.:A/1

Uzgodniono pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń (z zastrzeżeniami)

asortyment zapewnienia kuchnia

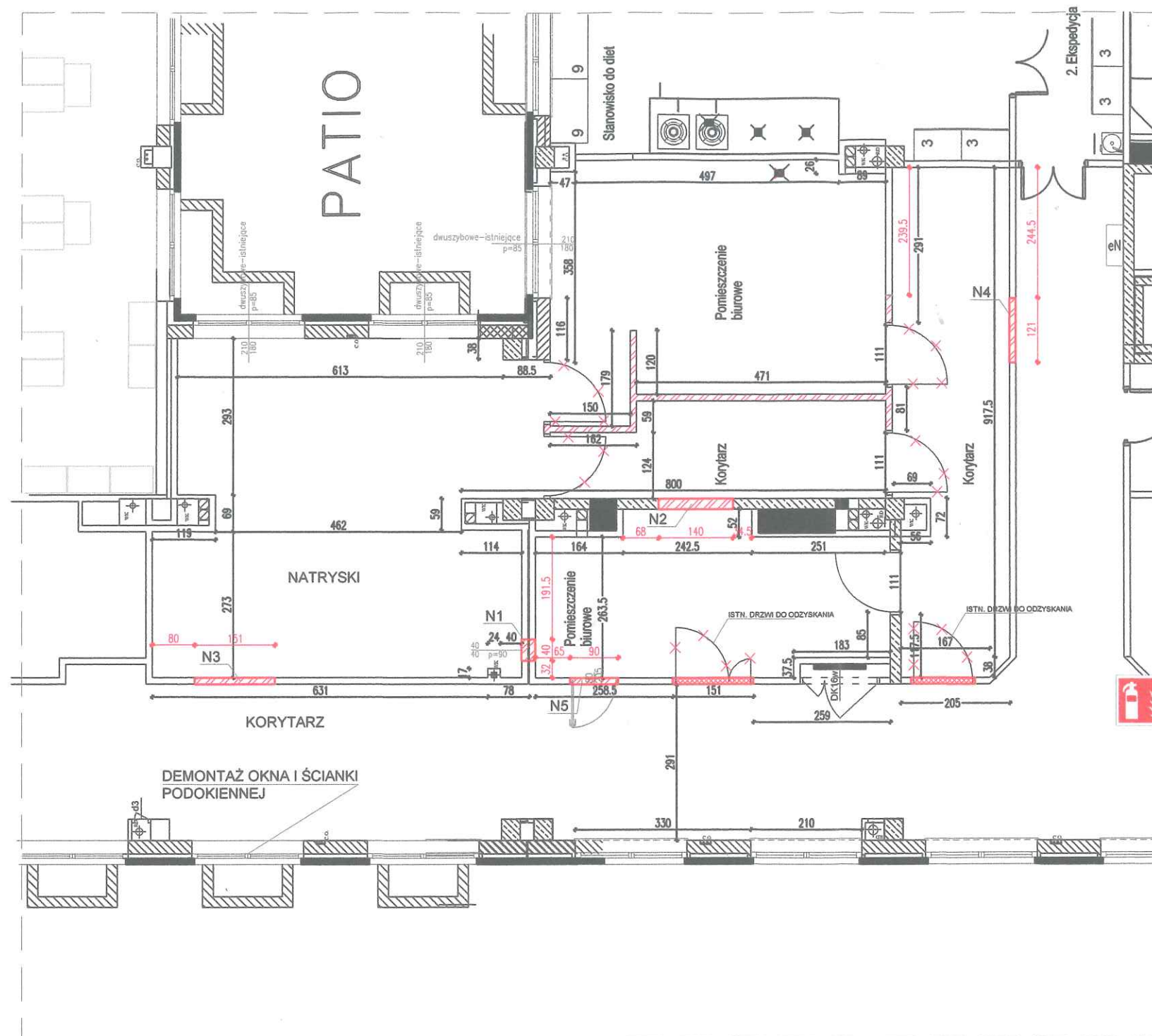
szpitalna

Data: 22.05.2019

L.p. Opinii: 15/05/19

RZECZOZNAWCA
ds. SANITARNO-HIGIENICZNYCH
inż. Stanisław Gudel

Upr. Nr 34/M/93 w zakresie bez ograniczeń
Suwalki, ul. Mickiewicza 12 tel. 505 865 044

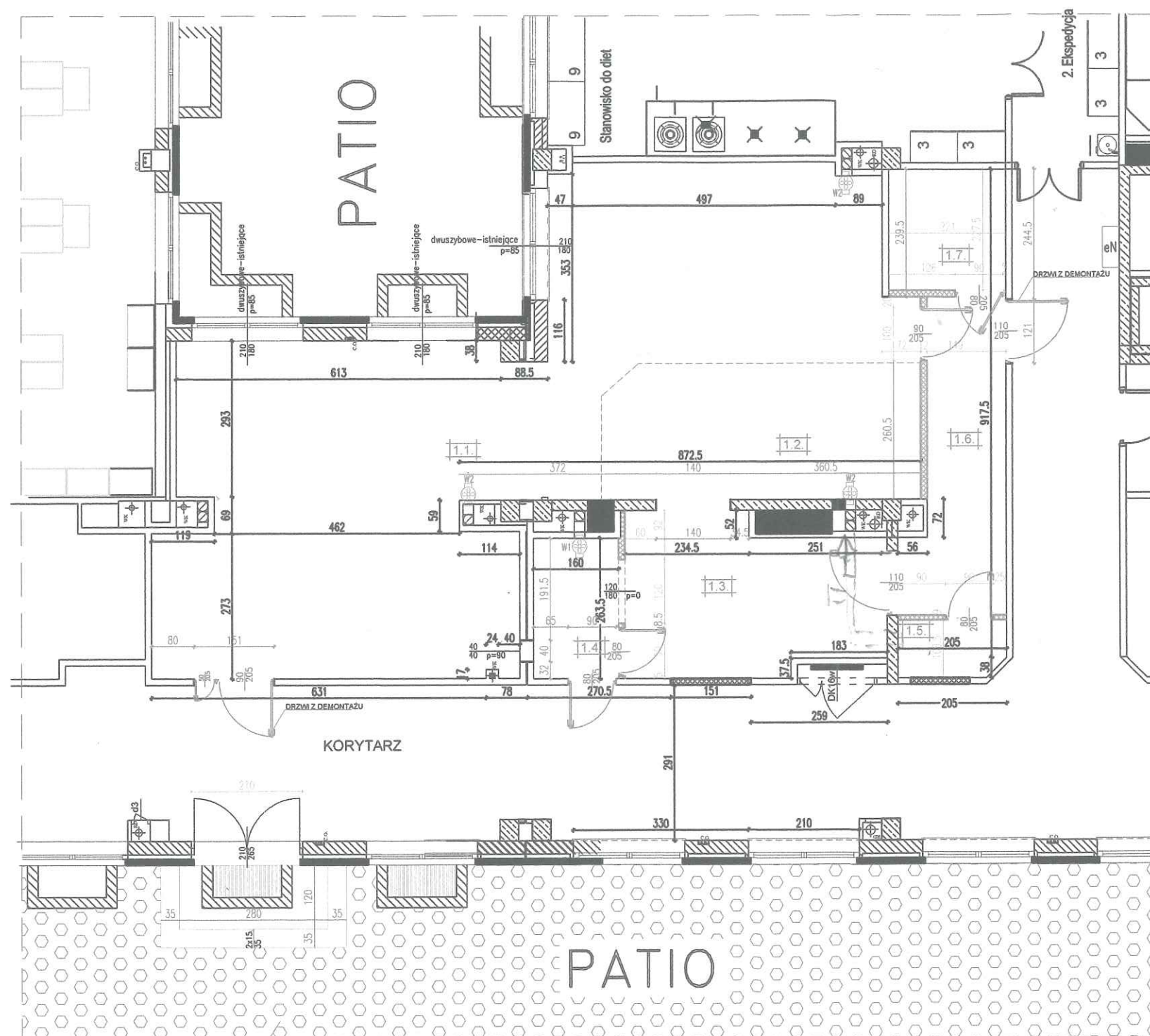


OZNACZENIA RYSUNKOWE

- PROJEKTOWANE ZAMUROWANIA
- ŚCIANY DO USUNIĘCIA
- ELEMENTY DO USUNIĘCIA
- N1-4 -NADPROŻA STAŁE W ŚCIANACH ISTNIEJĄCYCH

Inwestor:
PRO-MEDICA W ELKU SP Z O.O.
19-300 ELK BARANKI 24

 PROJEKTY BUDOWLANE mgr inż. Hubert Klubowicz 19-300 Elk ul. Św. M. M. Kolbe 3/61 kbi-projekty@wp.pl / tel. 606-143-968		TYTUŁ RYS.: FRAGMENT RZUT KONDYGNACJI -1 (NISKI PARTER) INWENTARYZACJA I PRACE ROZBIÓRKOWE	
		OBIEKT: SZPITAL "PRO-MEDICA" - BUFET ADRES: GM. MIASTO ELK ul. BARANKI 24 DZ. NR 3870/2	
PROJEKTOWAŁ: mgr inż. Hubert Klubowicz KONSTRUKCJA: WAM/0030/PWOK/09		BRANŻA: -KONSTRUKCYJNA 	
DATA: 05.2019.		SKALA: 1:100	
		NR RYS.: A/2	



UTWARDZENIE NIE
PODLEGAJĄCE OPRACOWANIU

WYKAZ POMIESZCZEŃ				
NR.	POMIESZCZENIE	POSADZKI	ŚCIANY DO 2m	POW. /m2/
1.1.	SALA OSBSŁUGI	GRES	EMULSJA	72,46
1.2.	BUFET		EMULSJA	12,54
1.3.	ZAPLECZE BUFETU		GLAZURA	13,90
1.4.	ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH		GLAZURA	4,22
1.5.	PORZĄDKOWE		GLAZURA	2,17
1.6.	KOMUNIKACJA		EMULSJA	9,73
1.7.	MAGAZYN NAPOJÓW I OPAKOWAŃ		EMULSJA	5,03
Razem				120,05

OZNACZENIA RYSUNKOWE

- PROJEKTOWANE ŚCIANKI DZIAŁOWE GK
 W1 -WENTYLACJA MECHANICZNA WYWIEWNA URUCH. CYKLICZNIE I RĘCZNIE Ø120/50m³
 W2 -WENTYLACJA MECH. WYWIEWNA UCUCIAM. CYKLICZNIE I RĘCZNIE Ø150/350m³

Inwestor:
PRO-MEDICA W ELKU SP Z O.O.
19-300 ELK BARANKI 24

 PROJEKTY BUDOWLANE mgr inż. Hubert Klubowicz 19-300 Elk ul. Św. M. M. Kolbe 3/61 kbi-projekty@wp.pl / tel. 606-143-968	
TYTUŁ RYS.: FRAGMENT RZUT KONDYGNACJI -1 (NISKI PARTER) STAN PROJEKTOWANY - UKŁAD FUNKCJONALNY	
OBIEKT: SZPITAL "PRO-MEDICA" - BUFET ADRES: GM. MIASTO ELK ul. BARANKI 24 DZ. NR 3870/2	
BRANŻA: -KONSTRUKCYJNA	
PROJEKTOWAŁ: mgr inż. Hubert Klubowicz KONSTRUKCJA: WAM/0030/PWOK/09	
DATA: 05.2019.	SKALA: 1:100
NR RYS.: A/3	