

O P I S
DO PROJEKTU TECHNOLOGICZNEGO
DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ
w OPATOWIE

1. PODSTAWA OPRACOWANIA

- rozporządzenie 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.), (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 1422),
- rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej Dz. U. z 2012 r. poz. 964
- rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 14 stycznia 2002 r. w sprawie określenia przeciętnych norm zużycia wody (Dz. U. Nr 8, poz. 70).
- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- koncepcja adaptacji istniejących pomieszczeń na DPS w Opatowie przy ul. Szpitalnej 4 dostarczona przez inwestora.

2. ZAKRES OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny adaptacji budynku kuchni i części pomieszczeń pralni Szpitala w Opatowie przy ul. Szpitalnej 4 na Dom Pomocy Społecznej.

3. OPIS ROZWIĄZAŃ PROJEKTOWYCH

Projektowany Dom Pomocy Społecznej zlokalizowany będzie w kondygnacjach parteru, pierwszego piętra (część mieszkalna) i piwnic.

W kondygnacji parteru zaprojektowano pokoje mieszkalne 4-osobowe (5 pokoi), 3- osobowe (9 pokoi) i 2-osobowe (3 pokoje). Każdy pokój posiada łazienkę dostępną bezpośrednio z pokoju lub z przedsionka.

W kondygnacji parteru znajduje się jadalnia oraz pomieszczenia przyjęcia gotowych posiłków, które dostarczane będą z kuchni szpitala. Mycie naczyń stołowych będzie się odbywać w projektowanej zmywalni. Termosy będą zwracane do kuchni szpitalnej i tam będą myte. Naczynia i sprzęt używany w rozdzielni posiłków myte będą w zlewozmywaku w rozdzielni posiłków.

W kondygnacji parteru zaprojektowano również pomieszczenie opiekunów, pomieszczenia administracji, pomieszczenie pomocy doraźnej, pomieszczenie – kuchenkę pomocniczą oraz pomieszczenie porządkowe z lodówką na odpady medyczne.

W kondygnacji I-go piętra zaprojektowano 5 pokoi 3-osobowych z łazienkami oraz pokój gościnny 2-osobowy i kuchenkę pomocniczą.

W kondygnacji piwnic zaprojektowano pomieszczenia socjalne dla pracowników, pomieszczenia magazynowe i techniczne, świetlicę z punktem bibliotecznym, kaplicę, pomieszczenia do ćwiczeń rehabilitacyjnych, pomieszczenie do prania i suszenia, kotłownię, łazienki dla pracowników oraz łazienki dla pensjonariuszy.

Pomieszczenie szpitalne pro-morte znajduje się w niedalekiej odległości od projektowanego DPS w związku z tym nie ma potrzeby projektowania tego pomieszczenia w DPS.

Każda z kondygnacji jest dostępna dla osób niepełnosprawnych.

4.ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG

Dom pomocy społecznej zapewni pensjonariuszom:

- właściwe warunki bytowe wraz z wyposażeniem oraz środki do utrzymania higieny osobistej,*
- wyżywienie w tym dietetyczne,*
- leki i środki opatrunkowe zgodnie z zaleceniami lekarza,*
- zaspokojenie podstawowych potrzeb socjalnych, kulturalnych i religijnych,*
- możliwość ćwiczeń rehabilitacyjnych i terapeutycznych,*
- możliwość korzystania z punktu bibliotecznego oraz codziennej prasy*
- możliwość korzystania z oglądania telewizji (telewizor w każdym pokoju),*
- organizację świąt uroczystości okazjonalnych oraz umożliwia udział w imprezach kulturalnych i turystycznych,*
- pomoc w załatwianiu spraw osobistych,*
- bezpieczne przechowywanie środków pieniężnych i przedmiotów wartościowych,*
- pomoc doraźną,*

- pielęgnacje i pomoc w podstawowych czynnościach życiowych,
- sprawienie pogrzebu, zgodnie z wyznaniem zmarłego mieszkańca domu.

5. WYKAZ POMIESZCZEŃ

Wykaz pomieszczeń oraz ich powierzchnię przedstawiono w części graficznej projektu.

6. WYPOSAŻENIE POMIESZCZEŃ

Wyposażenie pomieszczeń przedstawiono w części graficznej projektu.

Ponadto należy dodatkowo wyposażać:

- **pokoje mieszkalne** w lampkę nocną przy każdym łóżku,
- **łazienki** w półkę z bocznym oświetleniem, mydelniczkę, haczyki, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy natrysku, lustro z górnym lub bocznym oświetleniem, gniazdko elektryczne z osłoną, pojemnik na śmieci, szklankę lub kubeczek, torbę higieniczną, mydło toaletowe, ręcznik,
- gabinet medycznej pomocy doraźnej w apteczkę-I pomocy, aparat do mierzenia ciśnienia, stetoskop, źródło tlenu, ssak, sprzęt do intubacji dotchawiczej, worek samorozprężalny, sprzęt niezbędny do kaniulizacji żył, zestaw masek twarzowych, płyny infuzyjne oraz niezbędne leki i środki opatrunkowe

7. WYTYCZNE BRANŻOWE

7.1. Wytyczne budowlane

Podłogi – wykonać z materiałów wskazanych w części graficznej projektu.

We wszystkich pomieszczeniach w których ściany nie są wyłożone płytkami z glazury wykonać cokoły przypodłogowe z tego samego materiału co podłogi do wysokości 8-10 cm.

Ściany - w pomieszczeniach: wydawalni posiłków, zmywalni, pralni, łazienkach, w-c, pomieszczeniu przyjęcia catering, brudowniku oraz w kuchenkach pomocniczych do wysokości min. 2,0 m wyłożyć płytkami z glazury. W korytarzach, pomieszczeniach porządkowych, pokoju socjalnym, szatni, ściany do wysokości 2,0 m, powinny być zmywalne. W gabinecie medycznej pomocy doraźnej ściany pomalować farbą lateksową do pełnej wysokości. W pokojach mieszkalnych ściany powinny być pokryte materiałem zmywalnym odpornym na działanie środków dezynfekcyjnych. W pozostałych pomieszczeniach ściany pomalować farbą emulsyjną. Przy punktach wodnych wykonać fartuch ochronny z glazury do wysokości min. 1,6 m, i 0,6m poza obrys urządzenia.

Drzwi - powinny być gładkie o nie nasiąkliwych powierzchniach łatwe do czyszczenia.

Okna - powinny mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń (np. wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien). W pomieszczeniach pracy należy zapewnić oświetlenie światłem dziennym. Stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi powinien wynosić min. 1 : 8.

7.2. Wytyczne wod.-kan.

Woda doprowadzona do obiektu musi odpowiadać warunkom stawianym wodzie do picia. Do celów technologicznych należy zapewnić wodę zimną i ciepłą o temperaturze + 50° C. Ciepłą wodę należy przyjąć w ilości 50% zapotrzebowania na wodę zimną.

Zapotrzebowanie wody należy przyjąć:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| - zużycie wody na cele porządkowe | - 1,5 dm ³ /m ² |
| - zużycie wody na cele socjalne pracowników | - 90 - dm ³ /d |
| zużycie wody w części mieszkalnej pensjonariuszy | - 175 dm ³ /j.o.x. dobę |

Przewody wodociągowe i kanalizacyjne należy wykonać jako kryte.

Instalacja wodociągowa powinna mieć zabezpieczenie uniemożliwiające wtórne zanieczyszczenie wody zgodnie z PN. Instalacja ciepłej wody powinna umożliwiać przeprowadzenie ciągłej lub okresowej dezynfekcji metodą chemiczną lub fizyczną. Instalacja wodociągowa ciepłej wody powinna umożliwić uzyskanie w punktach czerpalnych wody o temperaturze nie niższej niż 55 °C i nie wyższej niż 60 °C.

Do przeprowadzenia dezynfekcji cieplnej niezbędne jest zapewnienie uzyskania w punktach czerpalnych temperatury wody nie niższej niż 70°C i nie wyższej niż 80°C.

Łapacz tłuszczu i piasku (dot. ścieków technologicznych z żywienia) należy lokalizować poza obiektem w odległości min. 5,0 m od otworów okiennych i drzwiowych. Nie dopuszcza się projektowania rewizji na przewodach kanalizacyjnych w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych. Ścieki będą odprowadzone do komunalnej sieci kanalizacyjnej. Urządzenia wodno-kanalizacyjne wskazano w części graficznej projektu.

W schowkach porządkowych zlewy należy zainstalować na wysokości 0,5m nad podłogą i wyposażyć w armaturę z wyciąganą wylewką.

7.3. Wytyczne c.o.

Ogrzewanie pomieszczeń przewiduje się z indywidualnej kotłowni. Grzejniki powinny mieć powierzchnie gładką łatwą do utrzymania czystości.

W pomieszczeniach należy zapewnić temperatury określone w warunkach technicznych.

7.4. Wytyczne wentylacyjne

We wszystkich pomieszczeniach należy zapewnić wentylację mechaniczną lub grawitacyjną. Nad urządzeniami grzewczymi w rozdzielni posiłków należy zainstalować okap.

Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego o konstrukcji łatwej do demontażu i mycia.

Krotność wymian powinna wynosić:

- *jadalnia* - 30 m³ /h na osobę
- *rozdzielnia posiłków* - 4 W/h
- *zmywalnia naczyń* - 8 W/h
- *pomieszczenie do prania* - 6 W/h
- *sala kinezyterapii* - 4 W/h
- *brudownik* - 4 W/h

W pozostałych pomieszczeniach ilość wymian należy przyjąć zgodnie z PN.

Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej. W przypadku zastosowania wentylacji grawitacyjnej w w-c należy w kanałach wentylacji grawitacyjnej zainstalować wentylatory wyciągowe sprzężone z wyłącznikiem światła.

7.5. Wytyczne do instalacji elektrycznej

- *pralnico-wirówka typ R 22* - 18 kW - zasilanie 400 V
- *suszarka bębnowa typ DA 13* - 24 kW - zasilanie 400 V
- *zmywarka FI 80* - 6,7 kW- zasilanie 400V
- *kuchenka elektryczna 4-palnikowa* - 4x2,6 kW – zasilanie 400V.

Budynek należy wyposażyć w system przyzywowo-alarmowy i system alarmu przeciwpożarowego.

8. ZATRUDNIENIE

Przewiduje się zatrudnienie min. 0,4 do 0,5 osób na jednego mieszkańca domu w zależności od stanu zdrowia pensjonariuszy. Przy ustalaniu wskaźników zatrudnienia uwzględnia się również wolontariuszy, stażystów, praktykantów – udział tych osób nie może przekroczyć 30% ogólnej liczby osób zatrudnionych w zespole terapeutyczno—opiekuńczym. Z uwagi na zlokalizowanie pomieszczeń rehabilitacyjnych i terapii zajęciowej w pomieszczeniach poniżej poziomu terenu, należy tak zorganizować pracę by

pobyt w tych pomieszczeniach pracowników i pensjonariuszy nie przekraczał 4 godzin dziennie.

9. WYTYCZNE SANITARNE

- *pracownicy powinni posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie odrębnych przepisów,*
- *urządzenia chłodnicze powinny być wyposażone w termometry,*
- *sprzęt i narzędzia użyte w toku prac powinny być myte i dezynfekowane oraz przechowywane w sposób nie powodujący zagrożenia dla jakości zdrowotnej produktów,*
- *opakowania stosowane do kontaktu z żywnością powinny posiadać atest PZH,*
- *personel należy wyposażyć w odzież ochronną,*
- *wyposażenie powinno posiadać atesty lub certyfikaty,*
- *umywalki do mycia należy wyposażyć w pojemniki na mydło w płynie ze środkiem dezynfekcyjnym, zasobniki na ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki,*
- *odpady medyczne gromadzić w specjalistycznych pojemnikach dostarczanych przez uprawnionego odbiorcę odpadów, z którym należy zawrzeć stosowną umowę na odbiór i utylizację odpadów medycznych,*
- *leki, artykuły sanitarne, sprzęt jednorazowego użytku i inne materiały przechowywać w warunkach określonych przez producenta lub wynikających z ich właściwości,*
- *maszyny i urządzenia pralnicze należy wyposażyć w szczelne pokrywy samozamykające wraz z urządzeniami zabezpieczającymi pokrywy otworów załadunkowych przed przypadkowym otwarciem podczas pracy tych maszyn i urządzeń,*
- *maszyny i urządzenia pralnicze sterowane automatycznymi programatorami należy wyposażyć w mechanizmy umożliwiające ręczny spust kąpieli i otwarcie pokryw w przypadku awarii programatorów, ,*
- *stanowiska ręcznego prasowania odzieży przy użyciu elektrycznych żelazek należy wyposażyć w podesty lub dywaniki izolacyjne z materiałów dielektrycznych, jeżeli nie zastosowano innych skutecznych środków ochrony przeciwporażeniowej,*
- *pranie bielizny odbywać się będzie w pralni zewnętrznej poza DPS.*