

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy: Budowa połączonej Kuchni Centralnej dla Szpitala Wojewódzkiego w Poznaniu i Wielkopolskiego Centrum Zdrowia Dziecka na terenie Szpitala Wojewódzkiego w Poznaniu zlokalizowanej na działce nr 2/21 obręb Gołecin ark. 27 w Poznaniu przy ul. Juraszów 7/19 wykonanie koncepcji dla w/w lokalizacji wraz z wstępnym oszacowaniem kosztów

I. ETAP I – wykonanie koncepcji dla w/w inwestycji

1. KUCHNIA CENTRALNA

PRZY KUCHNI WYDZIELONA :

- PRZYGOTOWALNIA MIĘSA, DROBIU, RYB (Z WYDZIELONYMI OSOBNYMI STANOWISKAMI)
- PRZYGOTOWALNIA PRODUKTÓW MĄCZNYCH
- PRZYGOTOWALNIA WARZYW CZYSTYCH
- POMIESZCZENIE- PRZYGOTOWALNIA ZIMNA ŚNIADAŃ I KOLACJI
- ZMYWALNIA NACZYŃ KUCHENNYCH
- MAGAZYN DOBOWY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH Z CHŁODNIĄ I MIEJSCEM DO MYCIA I DEZYNFEKCJI JAJA
- BIURO DIETETYCZEK
- BOKS SZEFA KUCHNI
- BIURO KIEROWNIKA DZIAŁU
- POMIESZCZENIE SOCJALNE/SZKOLENIOWE
- SZATNIE POMIESZCZENIA SANITARNE
- KUCHENKA DIETETYCZNA DO PRZYGOTOWYWANIA DIETE SPECJALNYCH

2. ZMYWALNIA TERMOSÓW

- ZMYWALNIA CENTRALNA
- POMIESZCZENIE NA TERMOSY I WÓZKI TRANSPORTOWE CZyste
- POMIESZCZENIE NA TERMOSY I WÓZKI TRANSPORTOWE BRUDNE
- CHŁODNIA NA ODPADÓW POKONSUMPCYJNE

3. MAGAZYN SPOŻYWCZY

- BIURO MAGAZYNIERÓW
- MIEJSCE NA PRZYJECIE TOWARU I WYDAWKĘ TOWARU NA KUCHNIĘ
- OBIERALNIA WARZYW BRUDNYCH
- MAGAZYN MUSI BYĆ WYPOSARZONY W 3 MROŻNIE (MIĘSO, WARZYWA, RYBY), 4 CHŁODNIE (WĘDLINY, NABIAŁ, WARZYWA, MIĘSO)
- POMIESZCZENIE PRODUKTÓW SYPKICH
- POMIESZCZENIE NA PRZETWORY, KONSERWY
- POMIESZCZENIE NA OPAKOWANIA JEDNORAZOWE

- POMIESZCZENIE DO PRZECHOWYWANIA POJEMNIKÓW I SKRZYŃ DO PRZECHOWYWANIA MIĘSA, WĘDLIN I WARZYW ZE ZMYWALNIĄ TYCH POJEMNIKÓW.

- POMIESZCZENIE NA POJEMNIKI ZWROTNE

4. 2 MAGAZYNY DOBOWE PRZYJĘCIA MLEKA I CHLEBA (DOSTAWY OK 4.30 – 5.30) Z DOSTĘPEM DLA DOSTAWCÓW

5. MAGAZYN ZASOBÓW : MASZYNY, TELERZE, FILIŻANKI, SZTUĆCA ITP. WYKORZYSTYWANE NA SPOTKANIA OKOLICZNOŚCIOWE

PROJEKT POWINIEN DODATKOWO UWZGLĘDNIĆ POMIESZCZENIA PORZĄDKOWE NA SPRZĘT ORAZ ŚRODKI CZYSTOŚCI NA KUCHNI I MAGAZYNIE ŻYWNOŚCI.

UWAGA:

Ilość osób: 1800

Należy uwzględnić iż żywieni będą dorośli i dzieci (ilość posiłków w ciągu dnia w zależności od diety od 3 do 5 na pacjenta)

Należy uwzględnić diety o zmienionej konsystencji – płynna papka.

CAŁOŚĆ ZADANIA NALEŻY OPRACOWAĆ ZGODNIE Z :

WYKAZ OBOWIAZUJĄCYCH PRZEPISÓW PRAWNYCH:

PRZEPISY OGÓLNE:

- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 21 maja 2019 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy - Prawo budowlane (Dz.U. z 2019r., poz. 1186 z późn. zm.)
- Obwieszczenie Ministra Inwestycji i Rozwoju z dnia 8 kwietnia 2019 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2019r., poz. 1065)
- rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 28 sierpnia 2003 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U.2003r., Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.)

PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE DLA DANYCH DZIAŁALNOŚCI:

1. DZIAŁALNOŚĆ ŻYWNOŚCIOWO - ŻYWIENIOWA

- rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r.)
- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 6 czerwca 2019 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019r., poz. 1252)

WYKONAWCA najpóźniej 2 tygodnie przed zakończeniem zadania przedstawi zamawiającemu wstępne propozycje rozwiązań do akceptacji

Z-Czł. Zarządu
Działu Technicznego
Krzysztof Suchocki



UWAGA:

Koncepcja powinna przewidywać miejscowe zasilanie we wszystkie media typu: woda, gaz, prąd, c.o. oraz przyłącze na kanalizację (ścieki) , przyłącze teleinformatyczne.

Szpital przewiduje lokalizację Kuchni Centralnej na działce nr 2/21 obręb Gołecin ark. 27 w Poznaniu ul. Juraszów 7/19 w miejscu przewidzianego do wyburzenia budynku. Bryła budynku powinna być prosta i zwarta, ekonomiczna w budowie oraz w eksploatacji. Lokalizacja wskazana została na poniższym załączniku mapowym.

Kuchnia Centralna ma obsługiwać :

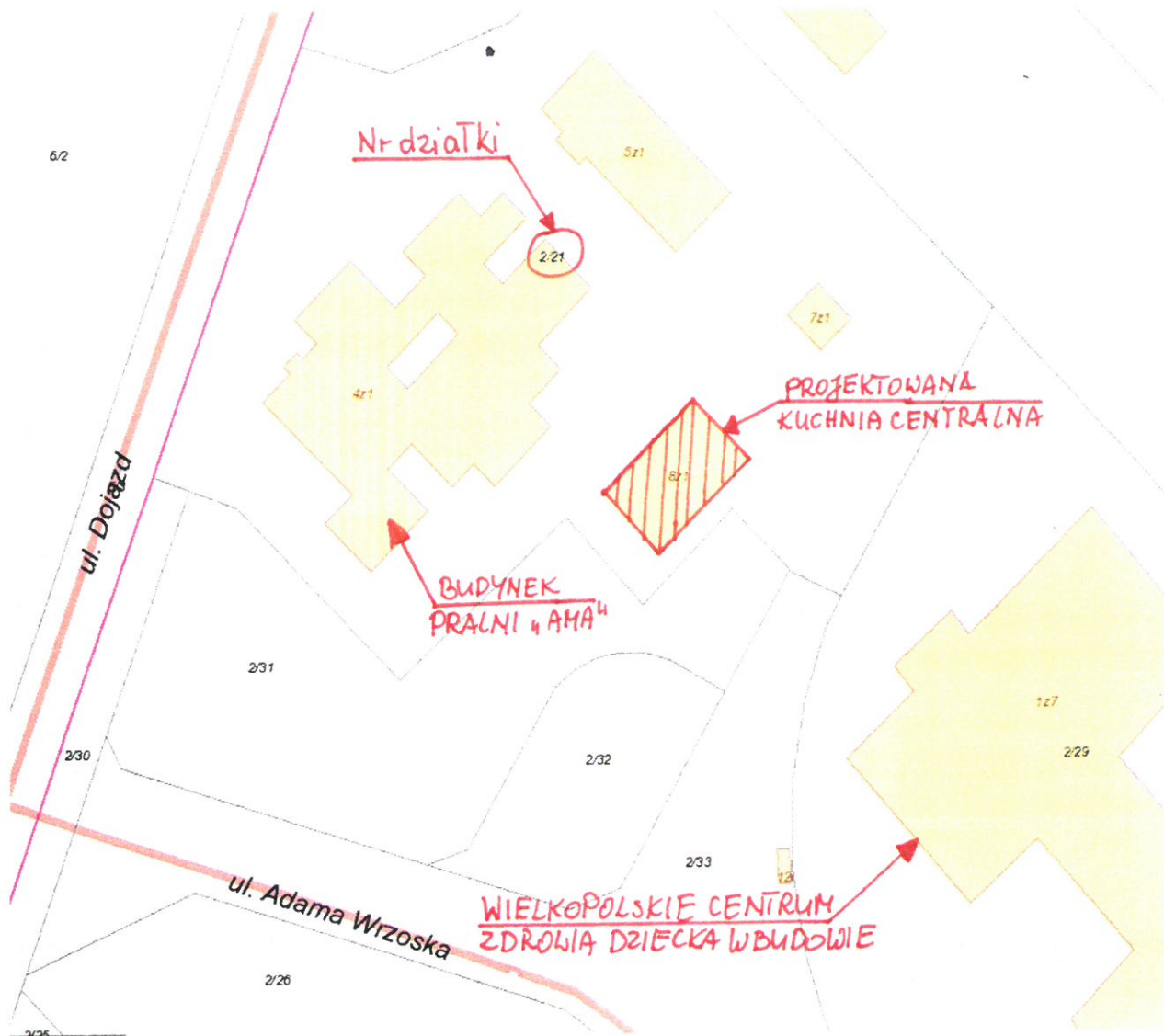
- Szpital Wojewódzki w Poznaniu, ul. Juraszów 7/19 Poznań (SWP)
- Centrum Opieki Długoterminowej i Psychiatrycznej (CODiP)
- Filia 3 – Szpital Rehabilitacyjny dla Dorosłych w Kiekrzu, ul. Uzdrowska 2 Poznań;
- Filia 4 – Szpital Rehabilitacyjny dla Dzieci w Kiekrzu, ul. Sanatoryjna 2, Poznań
- Wielkopolskie Centrum Zdrowia Dziecka, ul. Adama Wrzosa w Poznaniu (WCZD)
- Szpital św. Rodziny , ul. Jarochońskiego 18 w Poznaniu

Koncepcja powinna zawierać szacunkowe koszty prac projektowych i koszty prac budowlanych oraz roczne koszty eksploatacji.

Koncepcja powinna uwzględniać zewnętrzne zmiany związane z propozycją układu drogowego umożliwiającego dojazd do budynku w celu dostarczania produktów do kuchni i wywozu posiłków do powyżej wskazanych jednostek. Teren wokół budynku powinien być zabezpieczony w postaci ogrodzenia.

Wykonawca na etapie koncepcji rozważy i przedstawi Zamawiającemu konsekwencje formalno-prawne i architektoniczne wynikające z zaprojektowania budynku Kuchni Centralnej na wskazanym terenie przez Zamawiającego.

SZPITAL WOJEWÓDZKI w POZNANIU
Z-ca Dyrektora
d/s Inwestycyjno-Technicznych
Marek Dakowski



Działek
 Strona 16 z 16