**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **Общие данные** | |
| 1.1. | Заказчик |  |
| 1.2. | Название |  |
| 1.3. | Генеральный проектировщик | Утверждается на тендерной основе |
| 1.4. | Вид строительства |  |
| 1.5. | Стадийность проектирования | 1. Предпроектные проработки; 2. Проектная и рабочая документация |
| 1.6. | Состав проектной документации | Определить в процессе проектирования, согласовать с Заказчиком |
| 1.7. | Уровень ответственности здания | II |
| 1.10. | Адрес объекта |  |
| 1.11. | Источники финансирования |  |
| **2.** | **Исходно-разрешительная документация** | |
| 2.1. | ГПЗУ | Предоставляется в процессе проектирования |
| 2.2. | Технические условия на подключение к инженерным сетям, источникам снабжения: |  |
|  | * водоснабжение | Предоставляется в процессе проектирования |
|  | * канализация | Предоставляется в процессе проектирования |
|  | * газоснабжение | Предоставляется в процессе проектирования |
|  | * электроснабжение | Предоставляется в процессе проектирования |
|  | Слабые токи: |  |
|  | * телефонизация | Предоставляется в процессе проектирования |
|  | * радиофикация | Предоставляется в процессе проектирования |
|  | * пожарно-охранная сигнализация | Предоставляется в процессе проектирования |
| 2.3. | Исходные данные об условиях строительства | |
|  | инженерно-геологические изыскания | Предоставляется в процессе проектирования |
|  | инженерно-геодезические изыскания | Предоставляется в процессе проектирования |
|  | инженерно-экологические изыскания | Предоставляется в процессе проектирования |
| 3. | Основные характеристики объекта | |
| 3.1. | Назначение объекта | Для социального обслуживания и размещения граждан пожилого возраста |
| 3.2. | Состав объекта | 1. Корпус основного проживания (основное здание) |
| 3.3. | Основные технико-экономические показатели |  |
| 3.3.1. |  | Корпус основного проживания (основное здание) |
|  | количество этажей |  |
|  | наличие подземной части |  |
|  | площадь здания |  |
|  | строительный объем | уточнить проектом |
|  | назначение | Для размещения проживающих в одноместных и двухместных номерах с индивидуальным с/у.  Общее количество проживающих не менее \_\_\_\_\_ человек. |
| 4. |  |  |
| 4.1. | Генеральный план и благоустройство территории | Выполнить в соответствии с действующими нормами.  Предусмотреть благоустройство и освещение территории.  Количество парковочных мест определить в соответствии с действующими нормативами, включая места для инвалидов  Обеспечить для проживающих с ограниченными физическими возможностями доступность общественных зон территории. |
| 4.2. | Технологические решения и оборудование | **Требования к помещениям прачечной:**  В составе прачечной предусмотреть:   * помещение для приема и стирки грязного белья с тележками и столами, раковиной для замачивания, * помещение глажки и выдачи чистого белья, с рабочим место прачки с компьютером, стол для швейной машины, гладильный стол, маркировочную машину с принтером, стеллажи для хранения чистого белья, место для хранения чистых вещей резидентов на мобильных стеллажах; * В прачечной предусмотрена стирка только личных вещей (одежда) проживающих; * Стирка одежды производится каждый день; * Предусмотреть отдельное помещение для хранения чистого постельного белья и полотенец со стеллажами, доставка 3 раза в неделю; * На каждого резидента предусмотрено по 3 комплекта постельного белья и полотенец; * Количество и марку стиральных и сушильных машин определить Проектом; * Предусмотреть место для хранения порошков и других средств; * Предусмотреть отдельную стиральную машину для стирки формы персонала * Предусмотреть складское помещение для хранения белья не менее 5 кв.метров * Предусмотреть зону для хранения уборочного инвентаря для прачечной * Предусмотреть дверь между грязной и чистой зоной   **Требования к пищеблоку:**   * Пищеблок полного цикла c полным набором производственных и складских помещений, оборудования, инвентаря в соответствии с санитарными правилами, включая:   + Холодный цех;   + Горячий цех;   + Мясо-рыбный цех;   + Овощной цех;   + Цех обработки овощей;   + Цех обработки яиц;   + Кладовая сухих продуктов;   + Кладовая инвентаря;   + Склад хлеба;   + Помещение уборочного инвентаря;   + Помещение для мойки кухонной посуды;   + Помещение загрузки продуктов   + Помещение для временного хранения отходов   + Холодильная камера для овощей   + Холодильная камера для скоропортящейся продукции   + Морозильная камера   + Помещение для выдачи пищи в отделения, совмещенное с горячим цехом. * Доставка продуктов осуществляется 1 раз в неделю; * Доставка хлеба и хлебобулочной продукции - каждый день; * Вода: предусмотреть систему очистки воды до нормативных показателей, состав системы определить при проектировании; * Доставка горячей пищи от пищеблока в буфетные – осуществляется в термоконтейнерах и тележках с гастроемкостями, поддерживающими определенную температуру всех блюд (как горячих, так и холодных);Предусмотреть переход, для транспортировки пищи в основной корпус. * Меню: 3 основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и 2 промежуточных * Количество блюд в один прием пищи -3до 5 блюд на один прием пищи. До 12 блюд за прием пищи (при питании по 4-м диетам) * Кофе-станция в отделении (tea-point) * Предусмотреть отдельное помещение для столовой персонала Помещение столовой должно примыкать с пищеблоку; * С/у к пищеблоку для персонала пищеблока; * Рабочее место оснащенное ПК и МФУ, шкафом для бумаг, для старшего повара. * Раздевалку для персонала пищеблока с душевой * Во всех производственных цехах и складских помещениях предусмотреть трапы с уклоном к ним. * Производственные цеха оборудовать держателями для разделочных досок и ножей. * Оборудовать бактерицидными установками холодный цех, участок выдачи готовой пищи, столовую для персонала. * Холодный цех оборудовать стерилизатором для ножей.   **Требования к буфетным-раздаточным:**   * Доставка готовой продукции осуществляется в отделения в гастроемкостях, закрытых в термоконтейнерах; * В буфетных осуществляется сервировка блюд для подачи резидентам; * Температура каждого блюда должна соответствовать требованиям температурного режима, для выполнения данного требования используются мармитные столы для холодных блюд и для горячих блюд; * Стол для раздачи; * Стол-купе; * Навесные полки – 2 шт: * Стеллаж/полки для хранения чистой посуды; * Тележки сервировочные – 2 шт; * Рукомойник; * Электрический чайник с постоянной поддержкой температуры (термопот); * СВЧ-печь; * Холодильник; * Полка для хранения разделочных досок; * Держатель для ножей магнитный. * Стерилизатор для ножей.   **Требование к моечным:**   * Мойка с краном; * Посудомоечная машина с быстрым циклом; * Стол для сбора отходов; * Стеллаж для сушки посуды; * Проем между моечной и раздаточной для транспортировки чистой посуды; * Тележка для сбора грязной посуды – 1 шт. |
| 4.3. | Архитектурно-планировочные решения | Объемно-планировочные решения принять исходя из требований технологии, в соответствии с действующими нормами и правилами.  Вместимость отделения до 36 человек;  Предусмотреть следующие помещения в каждом отделении:   * Буфетная-раздача; * Зал для приема пищи и занятий для 100% проживающих в отделении; * Декоративная кухня; * Зона отдыха с ТВ; * Сестринский пост ; * Кабинет старшей м/с; * Процедурный кабинет; * Помещение для хранения чистого белья; * Помещение для временного хранения грязного белья; * Помещение для временного хранения отходов; * Помещение для хранения уборочного инвентаря; * Помещение для хранения оборудования (коляски, подъемники, ходунки и т.д.); * С/у для персонала; * С/у для резидентов (рядом с залом для приема пищи);   Общие помещения :   * Входная группа (вестибюль ,ресепшн, пост охраны) * Кабинет Управляющего; * Переговорная комната на 20 человек; * Кабинет главной м/с; * Кабинет аниматоров; * Кабинеты врачей (количество определить при проектировании); * Кабинет клиентской службы * Комната для встречи с семьей * Зал ЛФК; * Инвентарная; * Хозяйственные помещения (склады, мастерские) * Раздевалки для персонала с душем и с/у; |
|  | - требования к помещениям, отделка здания внутренняя и наружная | **Требования к комнатам для проживания:**  Площадь комнат:  Одноместные – не менее 16 м2 ;  Двухместные - из расчета не менее 8 кв. м на человека;  Оснащение:   * Кровать многофункциональная (Stiegelmeyer, Libra); * Тумба прикроватная c выдвижными ящиками ; * Шкаф (глубина 60 см); * Индивидуальный настенный светильник; * Индивидуальная кнопка вызова персонала, палатная сигнализация; * 3 персональные электрические розетки (для кровати, зарядки телефона, резерв для другого электрического оборудования). Розетка для кровати и др. электрического оборудования расположить на высоте 10 см от пола, кнопка вызова персонала и выключатель – 80 см от уровня ч/п; * Кресло/стул; * Настенный ТВ.   1/3 часть комнат может быть дополнена мебелью –стол (90х45), комод, стол журнальный Примечания:   * Расстановка кроватей в комнате должна обеспечивать возможность трехстороннего подхода/подъезда к ней кресел-колясок и подъемников; * Остальная мебель не должна препятствовать проходу/проезду ; * Предусмотреть возможность установки карнизов для оконных штор (тюль+гардина); * Предусмотреть ночную напольную подсветку, на высоте 30 см от пола, расположить в тамбуре комнаты напротив двери в с/у с индивидуальным включением и отключением в комнате * Раковина в комнате * Ширина дверного проема не менее 1,1м. * Отсутствие перепадов уровней пола (пороги);   Требования к отделочным материалам:  Стены:   * В отделке стен использовать материалы, хорошо поддающиеся воздействию моющих средств (краска, обои);   Полы:   * Использовать нескользящие материалы с бесшовной технологией укладки; * В местах соприкосновения со стенами предусмотреть загиб (наложение на стену); * Материалы должны иметь сертификаты для использования в медицинских учреждениях;   Потолки:   * Материалы должны быть устойчивы к воздействию моющих средств; * Предусмотреть возможность установки потолочных карнизов для межкроватных штор; * Потолочное освещение должно быть встраиваемым;   Двери:   * Ширина дверного проема в чистоте не менее 1,1 м; * Предусмотреть открывание двери на 90 градусов с возможностью фиксации в открытом положении;   Текстиль:   * Материалы для штор, покрывал должны быть устойчивыми к возгоранию (Trevira);   **Требования к санузлам при комнатах для проживания:**  Площадь с/у не менее 5-6 кв.м  Оснащение:   * Предусмотреть трап в полу (без порогов), принять уклон от входной двери; * Душ-лейка ,длина не менее 150 см; * Угловой поручень (в зоне душа); * Раковина (навесная); Проверить вариант раковины со шкафом с возможностью подъехать к раковине на кресле-коляске * Унитаз (навесной); * Опорный поручень (в зоне унитаза) откидной; * Опорный поручень (в зоне унитаза) настенный; * Зеркало с возможностью регулировки наклона; * 2 стакана (навесные); * Диспенсер для бумажных салфеток (в зоне унитаза); * Диспенсер для бумажных салфеток (в зоне раковины); * Диспенсер для жидкого мыла; * Диспенсер для дезинфицирующего средства разместить перед входом в с/у в тамбуре; * Полотенцесушитель для нескольких полотенец; * Шкаф (по возможности встроенный) для хранения гигиенических принадлежностей, полотенец и др. средств; * Кнопка вызова персонала со шнурком (зона душа); * Кнопка вызова персонала (зона унитаза); * Мусорное ведро (зона раковины); * Мусорное ведро (зона унитаза);   Смесители с локтевым рычагом и термоголовкойПримечания:   * Расположить зону раковины напротив двери в с/у;   Требования к отделочным материалам:  Стены:   * В отделке стен использовать влагоустойчивые материалы, хорошо поддающиеся воздействию моющих средств ;   Полы:   * Использовать нескользящие материалы; * Отсутствие порогов;   Потолки:   * Материалы должны быть устойчивы к воздействию влаги и моющих средств;   Двери:   * Ширина дверного проема не менее 1 м; * Открывание двери на 180 градусов; * Защитные элементы внизу дверного полотна; * Наличие щеколды, с возможностью открывания снаружи; * Наличие стоппера двери;   **Требования к залу для приема пищи и занятий:**  Оснащение:   * Столы для всех резидентов отделения. Использовать разные размеры (90х90, 90х140) количество определить проектом; * Стулья (производитель уточняется) из расчета на 100 % проживающих в отделении; * Шкафы для хранения; * Предусмотреть место для установки ТВ и музыкального центра; * Выделить зону отдыха с диванами и креслами (производитель уточняется); * Предусмотреть место для установки Tea-point (кофемашина); * Предусмотреть место для установки навесной раковины с диспенсерами для жидкого мыла, полотенец и дезинфицирующего средства; * Кулер с водой;   Примечания:   * Доступ к столам должен быть обеспечен со всех сторон; * Обстановка зала должна быть максимально приближена к домашней; * Возможна установка открытых стеллажей с книгами; * Допускается использование в интерьере картин, цветов; * Обязательно наличие часов и календаря на видном месте;   Требования к отделочным материалам:  Стены:   * В отделке стен использовать материалы, хорошо поддающиеся воздействию моющих средств (краска, обои); * Предусмотреть защиту стен от возможных повреждений; * Обязательное наличие поручней с антибактериальным покрытием;   Полы:   * Использовать нескользящие материалы (коммерческий линолеум) с бесшовной технологией укладки; * В местах соприкосновения со стенами предусмотреть загиб (наложение на стену); * Материалы должны иметь сертификаты для использования в медицинских учреждениях;   Потолки:   * Материалы должны быть устойчивы к воздействию моющих средств;   Требования к отделочным материалам:   * В отделке использовать влагоустойчивые материалы, хорошо поддающиеся воздействию моющих средств ;   **Требования к с/у для резидентов в общем зале:**  Площадь с/у не менее 4-6 кв.м  Оснащение:   * Раковина (навесная); * Унитаз (навесной); * Опорный поручень (в зоне унитаза); * Зеркало с возможностью регулировки наклона; * Диспенсер для бумажных салфеток (в зоне унитаза); * Диспенсер для бумажных салфеток (в зоне раковины); * Диспенсер для жидкого мыла; * Кнопка вызова персонала (зона унитаза); * Мусорное ведро (зона раковины); * Мусорное ведро (зона унитаза);   Примечания:   * Расположить зону раковины напротив двери в с/у;   Требования к отделочным материалам:  Стены:   * В отделке стен использовать влагоустойчивые материалы, хорошо поддающиеся воздействию моющих средств ;   Полы:   * Использовать нескользящие материалы; * Отсутствие порогов;   Потолки:   * Материалы должны быть устойчивы к воздействию влаги и моющих средств;   Двери:   * Ширина дверного проема не менее 1,1м; * Защитные элементы внизу дверного полотна; * Наличие щеколды, с возможностью открывания снаружи; * Ограничитель;   **Требования к с/у для персонала:**  Оснащение:   * Раковина (навесная); * Унитаз (навесной); * Зеркало; * Диспенсер для бумажных салфеток (в зоне унитаза); * Диспенсер для бумажных салфеток (в зоне раковины); * Диспенсер для жидкого мыла; * Мусорное ведро (зона раковины); * Мусорное ведро (зона унитаза);   Примечания:   * Расположить зону раковины напротив двери в с/у;   Требования к отделочным материалам:  Стены:   * В отделке стен использовать влагоустойчивые материалы, хорошо поддающиеся воздействию моющих средств ;   Двери:   * Ограничитель;   **Требования к коридорам:**   * Все коридоры должны быть оборудованы настенными поручнями с антибактериальным покрытием; * Предусмотреть подсветку в ночное время;   Требования к отделочным материалам:  Стены:   * В отделке стен использовать материалы, хорошо поддающиеся воздействию моющих средств; * Предусмотреть защиту стен от возможных повреждений; * Обязательное наличие поручней с антибактериальным покрытием;   Полы:   * Использовать нескользящие материалы (коммерческий линолеум) с бесшовной технологией укладки; * В местах соприкосновения со стенами предусмотреть загиб (наложение на стену); * Материалы должны иметь сертификаты для использования в медицинских учреждениях;   Потолки:   * Материалы должны быть устойчивы к воздействию моющих средств;   **Требования к залу ЛФК:**  Оснащение:   * Шведская лестница; * Лестница для обучения хотьбе; * Зеркало передвижное; * Брусья реабилитационные; * Кровать Bobath; * Кровать Tilt; * Напольный тренажер для разработки верхних и нижних конечностей; * Набор мячей, гантелей, матов; * Настенные ТВ для видеотерапии; * Настольные педальные тренажеры; * Тедмил * Эрго-кухня   Примечания:   * Предусмотреть рабочее место (компьютер, телефон,стол, стул,тумба) для инструктора зала ЛФК;   Требования к отделочным материалам:  Стены:   * Материалы отделки стен определить дизайн-проектом; * Покрытие стен должно быть устойчивым к воздействию моющих средств; * Допускается использование зеркал;   Полы:   * Напольное покрытие должно быть мягким и нескользящим   **Требования к инвентарной для зала ЛФК:**  Оснащение:   * Стеллажи для хранения инвентаря;   Требования к отделочным материалам:  Стены:   * Краска   Полы:   * Линолеум   **Требования к сестринским постам:**  Оснащение:   * Стойка поста должна быть двухуровневая (для подъезда к ней резидентов на коляске) * 2 рабочих места с компьютером и телефоном; * МФУ; * Шкафы для хранения бумаг;   **Требования к процедурным кабинетам:**  Оснащение:   * Рабочее место с компьютером; * Кушетка; * Холодильник; * Ширма; * Двойная раковина для мытья рук с хирургической ручкой ; * Раковина для дезинфекционных материалов; * Шкаф для хранения бумаг; * Шкаф для хранения лекарств; * Мобильная тележка с перевязочными материалами; * Мобильная тележка для раздачи лекарств   Требования к отделочным материалам:   * Отделочные материалы определить дизайн-проектом, основываясь на действующих в РФ СанПиН и СП;   **Требования к кабинету старшей м/с:**  Оснащение:   * Рабочее место с компьютером и МФУ; * Шкафы для хранения бумаг;   Требования к отделочным материалам:   * Отделочные материалы определить дизайн-проектом;   **Кабинет Управляющего:**   * Рабочее место с компьютером; * Брифинг на 2 места; * Шкафы для хранения бумаг   Отделку стен, полов и потолков определить дизайн-проектом;  **Требования к доступности:**   * Дежурное ночное освещение * Отсутствие порогов * Поручни настенные в коридорах, холлах, лестницах, санузлах * Комнат снузлинга |
| 4.4. | Конструктивные решения | Качество применяемых материалов, конструкций, изделий, оборудования должно соответствовать санитарным, противопожарным и техническим характеристикам. |
| 4.5. | Инженерное оборудование здания и наружные сети | Решения по инженерному оборудованию принять исходя из требований технологии в соответствии с ТУ и действующими нормами и правилами**.**  Здание оснастить всеми необходимыми инженерными системами:   * 1. приточно-вытяжной вентиляции, кондиционирования в общих зонах и комнатах;   2. отопления;   3. водопровода, канализации,   4. ГВС с возможностью беспрерывной работы в периоды сезонных отключений   5. внутреннего электрооборудования и электроосвещения (в т.ч. наружное освещение прилегающей территории),   6. слаботочных сетей и систем, в т.ч.:.      + система охранного телевидения;      + структурированная кабельная сеть;      + телевидение;      + система оповещения и управления эвакуацией;      + автоматическая пожарная сигнализация и противопожарная автоматика;      + охранная сигнализация и система контроля и управления доступом;      + система палатной сигнализации;      + система видеонаблюдения (жилые комнаты, общие зоны, территория);      + ЛВС с элементами Wi-Fi |
| 4.6. | Энергоэффективность (разработка энергетического паспорта проекта) | В соответствии с требованиями СНиП |
| 4.7. | Требования к обеспечению условий жизнедеятельности маломобильных групп населения | Разработать мероприятия для обеспечения доступа маломобильным группам населения.  Все санузлы оборудовать поручнями и установить шировкие дверные проемы. |
| 4.8. | Разработка инженерно-технических мероприятий гражданской обороны; мероприятия по предупреждению чрезвычайных ситуаций |  |
| 4.9. | Требования к охране окружающей среды |  |
| 4.10. | Проект организации работ по сносу и демонтажу объектов капитального строительства |  |
| 4.11 | Проект организации строительства |  |
| 4.12. | Смета на строительство объектов капитального строительства |  |