**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 журнальныйПримечания:* 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.мОснащение:* 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.мОснащение:* 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 |  |