

# I. KONCEPCJA FUNKCJONALNO-PRZESTRZENNA

<b>NAZWA</b>	KONCEPCJA FUNKCJONALNO- PRZESTRZENNA PRZEBUDOWY POMIESZCZEŃ BUDYNKU G (KUCHNI) UDSK W BIAŁYMSTOKU	
<b>ADRES</b>	ul. J. Waszyngtona 17, 15-274 Białystok	
<b>KATEGORIA OBIEKTU</b>	XVII	
<b>NAZWA JED. EWID., NAZWA I NR OBRĘBU, ID DZIAŁKI</b>	Białystok 0011 Śródmieście 206101_1.0011.1784/29	
<b>INWESTOR</b>	Uniwersytecki Szpital Kliniczny ul. M. Skłodowskiej-Curie 24A, 15-276 Białystok	
Specjalność: architektoniczna	mgr inż. arch. Maciej Dybacki upr. Bł – PdOKK/75/06/2007	20.12.2023r.
	mgr inż. arch. Julita Fiedorczuk upr. 5/PDOKK/2014	20.12.2023r.

## Spis treści

1.CZĘŚĆ OPISOWA.....	3
1.1.Przedmiot opracowania.....	3
1.2.Idea zamierzenia.....	3
1.3.Ogólna charakterystyka.....	3
1.4.Program funkcjonalno - użytkowy .....	4
1.5.Zestawienie powierzchni .....	8
1.6.Zaopatrzenie w media.....	9
2.CZĘŚĆ RYSUNKOWA.....	11
2.1.Plan sytuacyjny rys. nr A01.....	11
2.2.Schemat układu funkcjonalnego kondygnacji -1 rys. nr A02.....	12
2.3.Schemat układu funkcjonalnego kondygnacji 0 rys. nr A03.....	13
2.4.Schemat dróg technologicznych kondygnacji -1 rys. nr A04.....	14
2.5.Schemat dróg technologicznych kondygnacji 0 rys. nr A05.....	15
3. OŚWIADCZENIE.....	16
4.SZACUNKOWE ZESTAWIENIE KOSZTÓW INWESTYCJI.....	17

## 1. CZĘŚĆ OPISOWA

### 1.1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt koncepcyjny przebudowy pomieszczeń budynku G (kuchni) UDSK w Białymstoku na działce o nr ew. gr. 1784/29, obręb 0011 Śródmieście, przy ul. J. Waszyngtona 17.

### 1.2. Idea zamierzenia

Aktualny blok żywieniowy szpitali Białostockich składa się z dwóch obiektów. Pierwszy zlokalizowany jest w budynku G Uniwersyteckiego Dziecięcego Szpitala Klinicznego, a drugi w Szpitalu Zakaźnym zlokalizowanym w innej części miasta. Aktualne kuchnie bazują na układzie i funkcjach pomieszczeń zaprojektowanych w połowie lat osiemdziesiątych ubiegłego stulecia. Co w połączeniu z aktualnymi przepisami i wymogami oraz ilością wydawanych współcześnie posiłków nie zapewnia ani poprawnie funkcjonującej technologii ani nie jest korzystne ekonomicznie. W celu usprawnienia funkcjonowania bloku projektuje się przebudowę pomieszczeń bloku żywienia w istniejącym budynku G Uniwersyteckiego Dziecięcego Szpitala Klinicznego. Takie rozwiązanie zapewni bardziej ekonomiczną produkcję i dystrybucję posiłków do odbiorców.

### 1.3. Ogólna charakterystyka

Planowana przebudowa pomieszczeń budynku G (kuchni) UDSK zapewniać powinna przygotowanie posiłków dla pacjentów przebywających we wszystkich placówkach szpitali państwowych w Białymstoku tj: USK, UDSK, BCO, Szpitala Wojewódzkiego, Szpitala Miejskiego i Szpitala MSWiA, a także dla stołówek pracowniczych we wszystkich z nich. *Kuchnia powinna mieć możliwość wyżywienia pacjentów przy 100% obłożeniu łóżek dając możliwość żywienia jednocześnie ok 2000 osób.*

Rodzaj posiłków obejmować powinien przygotowanie 3 posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad, kolacja. W przypadku niektórych diet (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, wysokobiałkowa, z ograniczeniem tłuszczu, dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, diety płynne, dieta pooperacyjna-papkowata, diety specjalne indywidualne, dziecięce) pacjenci otrzymują 5 posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, a w szczególnych przypadkach (pacjenci z cukrzycą) 6 posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, II kolacja. Ponadto dla noworodków i niemowląt karmionych mieszankami mlecznymi (lub bezmlecznymi dla alergików) posiłki przygotowywane powinny być z kuchni mlecznej.

Posiłki powinny obejmować wszystkie diety stosowane u pacjentów szpitalnych, m.in.:

- dieta podstawowa, z rozróżnieniem na 3 grupy wiekowe: dzieci w wieku 3-6 lat, dzieci w wieku 7-13 lat, dzieci powyżej 13 lat i dorośli;
- dieta bogatoresztkowa;
- dieta łatwo strawna;

- dieta łatwo strawna bogatobiałkowa;
- dieta łatwo strawna niskobiałkowa;
- dieta łatwo strawna papkowata;
- dieta łatwo strawna kleikowa;
- dieta łatwo strawna płynna;
- dieta łatwo strawna płynna wzmocniona;
- dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (trzustkowa);
- dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową);
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów;
- dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego;
- dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych;
- dieta ubogoenergetyczna;
- dieta specjalna m.in.:
  - dieta specjalna dializacyjna
  - dieta specjalna bezglutenowa
  - dieta specjalna łatwo strawna niskosodowa
  - dieta specjalna łatwo strawna wysokobiałkowa bezmleczna
  - dieta specjalna miksowana bogatobiałkowa
  - dieta specjalna pooperacyjno papkowata
  - dieta specjalna pooperacyjno płynno-papkowata
  - dieta specjalna bezmleczna
  - dieta specjalna indywidualna
  - dieta specjalna wegetariańska
  - dieta specjalna wegańska

Budynek projektowanej przebudowy pomieszczeń zlokalizowany jest w istniejącym kompleksie budynków szpitalnych na ul. J. Waszyngtona w budynku G, z uwagi na bliskie sąsiedztwo trzech największych jednostek medycznych miasta – USK, UDSK, Szpitala Wojewódzkiego. Istniejący system połączeń komunikacyjnych (naziemnych i podziemnych) zapewni szybkie dostawy posiłków, a do pozostałych zostaną one przetransportowane samochodami dostawczymi. Kompleks szpitalny na ul. M. C. Skłodowskiej znajduje się ponadto w korzystnej lokalizacji w mieście, skąd dogodnie można dostać się do pozostałych placówek umiejscowionych w różnych częściach miasta.

#### **1.4. Program funkcjonalno - użytkowy**

Blok żywieniowy odpowiadać będzie za przygotowanie dla pacjentów szpitalnych posiłków ciepłych, zimnych, napoi oraz dla niemowląt i noworodków mieszanek mlecznych, dostarczanych bezpośrednio na poszczególne oddziały szpitalne.

Zakres asortymentu żywnościowego obejmować będzie typowe dania przeznaczone dla chorych – zupy, potrawy mięsne, kasze, potrawy warzywne, surówki, kanapki, ale także pojedyncze dodatki w postaci owoców i warzyw. Posiłki

zawierać będą również napoje gorące w postaci kawy i herbaty, napoje zimne w postaci soków i kompotów. Posiłki będą uwzględniać wymagania osób w nietolerancjami i alergiami, zawierając produkty do diet specjalistycznych (np. certyfikowane bezglutenowe, bez laktozy czy mieszanki mleczne dla dzieci i bezmleczne dla alergików).

Ze względu na charakter prowadzonej działalności dostęp do budynku możliwy powinien być jedynie dla pracowników bloku żywieniowego, oraz częściowo (z części ekspedycji) dla pracowników szpitali odpowiadających za transport wózków z posiłkami. Dostęp dla osób postronnych powinien być zabroniony.

Komunikacja pozioma odbywać się będzie systemem korytarzy połączonych z istniejącymi budynkami kompleksu szpitalnego, a także powinien być zapewniony swobodny dostęp do istniejących dróg wewnętrznych i dróg miejskich. Komunikację pionową zapewniać będą windy towarowo-osobowe, które są w bardzo złym stanie technicznym i należy przewidzieć ich wymianę.

W skład bloku żywieniowego powinny wchodzić: magazyny żywnościowe, opakowań wraz z chłodniami, magazyn czystych naczyń stołowych, czystych wózków, kuchnia regeneracyjna wraz ze zmywalnią kuchenną, zmywalia catering, wózków i naczyń, przedsionek dostaw, parking brudnych wózków oraz pomieszczenie porządkowe, socjalne, szatnie personelu, toalety, biuro i komunikacja.

Blok żywieniowy powinien otrzymywać każdorazowo w godzinach rannych zapotrzebowanie na ilość i rodzaj posiłków z podziałem na poszczególne oddziały. Posiłki dla pacjentów kompleksu szpitalnego (USK, DSK, Szpital Wojewódzki) transportowane będą w wózkach bemaowych lub poporcjowane, natomiast do pozostałych szpitali miasta w termosach zbiorczych. Posiłki z magazynów będą trafiały do kuchni gdzie będą one trafiały do wózków grzejnych, a następnie będą porcjowane na poszczególne oddziały wszystkich szpitali, z założeniem że na każdy oddział przypadać powinien oddzielny wózek. Po dotarciu do konkretnego oddziału posiłki rozdzielane będą przez personel medyczny do poszczególnych sal pacjentów. Po posiłku naczynia są zbierane i tymi samymi wózkami transportowane z powrotem do pomieszczeń bloku żywieniowego.

#### **1.4.1. Dostawa**

Dostawa gotowych posiłków z wyjątkiem napoi (napoje przygotowywane na miejscu), towarów, surowców i półproduktów powinna odbywać się codziennie w godzinach porannych (przed rozpoczęciem prac w kuchni) przez wydzielone wejście/ bramę do windy. Wielkość dostaw uwarunkowana zostanie do bieżących potrzeb, co pozwoli na efektywne wykorzystanie poszczególnych pomieszczeń magazynowych. W strefie dostaw nastąpi rozpakowanie na poszczególne pomieszczenia przywiezionych produktów.

#### **1.4.2. Magazynowanie**

Surowce po uprzednim rozpakowaniu trafią do poszczególnych pomieszczeń magazynowych, gdzie magazynowane będą na odpowiednich

regałach, paletach lub w urządzeniach chłodniczych. Opakowania po rozpakowaniu trafią do magazynu opakowań.

W części magazynowej zlokalizowane powinny być następujące magazyny:

- magazyn pieczywa,
- magazyn opakowań,
- magazyn chłodnicze,
- magazyn czystych naczyń stołowych,
- magazyn czystych wózków.

#### **1.4.3. Przygotownia właściwa**

Obróbka gotowych posiłków wraz z przygotowaniem napoi powinna odbywać się w kuchni regeneracyjnej, w obrębie której zlokalizowane będą magazyny (dostawa produktów przed rozpoczęciem pracy w kuchni oraz lodówka na próbki). Praca odbywać się powinna przy odpowiednich stanowiskach. Przewiduje się następujące:

- stanowisko regeneracji,
- stanowisko przygotowania diet,
- stanowisko rozdziału posiłków,
- strefa dystrybucji posiłków cateringowych.

#### **1.4.4. Obróbka termiczna**

Do obróbki termicznej należy przewidzieć niezależny blok urządzeń grzewczych zlokalizowany w kuchni regeneracyjnej. Posiłki przeznaczone do obróbki termicznej transportowane powinny być z magazynów do kuchni a następnie do pojemników grzejnych.

Kuchnia wyposażona powinna być w następujące urządzenia: trzon kuchenny na wypadek przygotowania specjalnych posiłków, kotły warzelne do przygotowania specjalnych napoi, okapy wyciągowe nad urządzeniami, piece grzewcze do regeneracji i wózki transportowe.

#### **1.4.5. Wychładzanie i rozdzielanie posiłków**

Część gotowych posiłków powinna być wychładzana w komorze chłodniczej metodą szokową. Pozostała część wprost po podgrzaniu/ugotowaniu powinna zostać poporcjonowana.

Gotowe posiłki będą rozdzielane w strefie rozdziału posiłków kuchni i umieszczane na wózkach bemaowych przeznaczonych na każdy oddział osobno. Dla jednostek znajdujących się poza kompleksem szpitalnym posiłki porcjowane będą do termosów zbiorczych. Na tym etapie należy dopilnować ilości posiłków i zgodności z wykazem diet dostosowanych do aktualnych potrzeb pacjentów przebywających na oddziałach. Na każdy oddział powinien przypadać odrębny wózek na posiłki.

Następnie posiłki powinny zostać umieszczone w strefie dystrybucji

skąd odbywał się będzie ich transport na oddziały szpitalne.

#### **1.4.6. Strefa dystrybucji posiłków cateringowych**

Gotowe posortowane na poszczególne oddziały wózki powinny oczekiwać na transport w strefie dystrybucji posiłków cateringowych. Uprawniony do tego personel powinien odebrać posortowane wózki i dostarczyć je systemem korytarzy wewnętrznych i tuneli do poszczególnych oddziałów znajdujących się na terenie kompleksu szpitalnego. Do pozostałych jednostek na terenie miasta wózki zostaną załadowane do samochodów dostawczych i przetransportowane do poszczególnych szpitali, a tam personel uprawniony powinien rozwieźć je do poszczególnych oddziałów.

Na każdym oddziale personel medyczny lub pomocniczy odpowiada za roznoszenie poporcjowanych posiłków do chorych.

#### **1.4.7. Zmywanie**

Brudne wózki wraz z pojemnikami catering., naczyniami powinny być transportowane bezpośrednio po skończonych posiłkach z powrotem do pomieszczeń bloku żywieniowego. Należy przyjąć je do pomieszczeń strefy brudnej, gdzie powinno nastąpić ich rozpakowanie, sortowanie i postój.

##### **zmywalnia naczyń**

Brudne naczynia transportowane są za pomocą wózków do strefy brudnej, skąd powinny być myte w oddzielnej zmywalni znajdującej się pomiędzy strefami brudną i czystą. Zmywalnia ta powinna być wyposażona w stoły sortownicze, zlewozmywak dwukomorowy, stoły załadownicze, zmywarki kapturowe. Umyte naczynia należy przetransportować bezzwłocznie po umyciu do magazynu czystych naczyń stołowych wyposażonego w regały z półkami perforowanymi. Należy zachować bezwzględny rozdział naczyń brudnych i czystych.

Po zakończeniu mycia naczyń rozpocznie się proces mycia wózków służących do transportu zbiorczego posiłków na poszczególne oddziały, które znajdują się w pomieszczeniu brudnym tj: parking brudnych wózków.

##### **zmywalnia pojemników catering i wózków**

Brudne pojemniki catering i wózki powinny być myte w oddzielnej zmywalni catering znajdującej się pomiędzy strefą brudną i czystą na parterze. Zmywalnia ta powinna być wyposażona w kran ze złączką węża oraz wpust posadzkowy i regał z półkami perforowanymi.

Pojemniki catering powinny być myte w pierwszej kolejności, a następnie przekazywane do magazynu. Po zakończeniu mycia pojemników catering rozpocznie się proces mycia wózków służących do transportu zbiorczego posiłków na poszczególne oddziały, a następnie przekazywane będą one do magazynu czystych wózków. Przy czym po procesie mycia i dezynfekcji pomieszczenie to będzie odpowiednio przygotowane do kolejnego



mycia pojemników.

### **naczyń i sprzętu kuchennego**

Kuchnia powinna posiadać zmywalnię naczyń stołowych i sprzętu kuchennego w postaci stanowiska mycia garów. Powinna ona być zlokalizowana obok kuchni. Stanowisko mycia sprzętu kuchennego wyposażone powinno być w regały z półkami perforowanymi (ociekacz) i regał ze zwykłymi półkami, szafkę na sprzęt kuchenny (czyste gary), basen głęboki, pojemnik na odpadki.

#### **1.4.8. Odpadki, utrzymanie czystości**

Wszystkie odpadki przenoszone będą po zakończonej pracy kuchni w zamkniętych pojemnikach do miejsca wyznaczonego na terenie szpitala gdzie będą przechowywane w kontenerach z tworzywa sztucznego.

Odpady odbierane powinny być przez specjalistyczne firmy, zajmujące się ich utylizacją.

#### **1.4.9. Struktura zatrudnienia i zaplecze socjalne**

W bloku żywieniowym przewiduje się pracę w systemie jednozmianowym. Zakłada się zatrudnienie 5-10 pracowników.

Dla pracowników należy przewidzieć następujące pomieszczenia:

- pomieszczenie socjalne do spożywania posiłków własnych,
- szatnia połączona z węzłem higieniczno – sanitarnym, z podziałem na męską i damską w zależności od struktury płci zatrudnionych osób,
- toalety dostępne bezpośrednio z dróg komunikacji ogólnej.

#### **1.4.10. Warunki prowadzenia usług gastronomicznych i obowiązki kierownika zakładu**

Kierujący zakładem powinien opracować, wdrożyć i przestrzegać instrukcje dobrej praktyki higienicznej dotyczącej higieny osobistej, stanu zdrowia personelu, procesów mycia i dezynfekcji, usuwania odpadów i ścieków, kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, kwalifikacji i szkoleń pracowników, konserwacji maszyn i urządzeń i jest zobowiązany do działań mających na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących zakładu i jego wyposażenia oraz wymagań w zakresie przestrzegania zasad higieny na wszystkich etapach produkcji zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn.29 kwietnia 2004r).

### **1.5. Zestawienie powierzchni**

- powierzchnia użytkowa: ~860m<sup>2</sup> w tym:
  - powierzchnia użytkowa piwnicy: ~640m<sup>2</sup>;
  - powierzchnia użytkowa parteru: ~220m<sup>2</sup>;



## **1.6. Zaopatrzenie w media**

### **1.6.1. Instalacje zewnętrzne i przyłącza**

- zapotrzebowanie w energię elektryczną – z istniejącego przyłącza elektroenergetycznego;
- zaopatrzenie w wodę – z istniejącego przyłącza wodociągowego;
- odprowadzenie ścieków – do istniejącego przyłącza kanalizacji sanitarnej;
- odprowadzenie wód opadowych – do istniejącego przyłącza kanalizacji deszczowej;
- zaopatrzenie w ciepło – z istniejącego przyłącza sieci ciepłowniczej;

### **1.6.2. Instalacje wewnętrzne**

#### **wytyczne instalacji elektrycznej**

Poziom natężenia oświetlenia sztucznego zgodnie z normą EN 12464-1:2002.

W pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych oraz w pobliżu umywalek i zlewów instalacja elektryczna powinna być hermetyczna.

Dla wszystkich urządzeń zasilanych energią elektryczną należy zapewnić instalację przeciwporażeniową.

Szacunkowy poziom zapotrzebowania w energię elektryczną do oświetlenia obiektu: ok. 200kW, moc technologiczną do urządzeń: ok. 1450kW (gaz lub energia elektryczna).

#### **wytyczne instalacji sanitarnych: wod-kan**

Do wszystkich przyborów sanitarnych należy wykonać instalację wod– kan.

Należy przewidzieć odprowadzenie ścieków z kuchni i zlewów w części sklepowej poprzez istniejący odłuszczeniownik zlokalizowany na zewnątrz budynku.

#### **wytyczne instalacji sanitarnych: c.o.**

We wszystkich pomieszczeniach należy zapewnić temperaturę zgodną z PN.

Grzejniki powinny mieć powierzchnię gładką i łatwą do utrzymania w czystości.

Sposób ogrzewania obiektu: z sieci miejskiej.

#### **wytyczne instalacji sanitarnych: wentylacji mechanicznej**

Do wentylacji pomieszczenia kuchni z zapleczem technologicznym należy przewidzieć oddzielny układ wentylacji nawiewno – wywiewnej z

odzyskiem ciepła na wymienniku obrotowym. Podstawowym celem zaprojektowania takiego układu instalacji wentylacji jest wymiana powietrza ze względów higienicznych.

Nad urządzeniami grzewczymi w kuchni oraz nad zmywarką przewidzieć okapy wentylacyjno – wyciągowe lub nawiewno – wyciągowe z filtrami i oświetleniem. Optymalna wysokość wieszania okapów to 1,9-2m od poziomu gotowej posadzki.

Do wentylacji pomieszczenia zaplecza socjalno – magazynowego: pomieszczenia łazienki, szatni, magazynu należy przewidzieć odrębną wentylację mechaniczną wywiewną, gdzie nawiew odbywać się będzie z pomieszczeń sąsiednich poprzez kratki transferowe lub nawietrzaki w oknach. Do wentylacji pozostałych pomieszczeń zaplecza socjalno – magazynowego przewidzieć należy wspólną centrale z wymiennikiem obrotowym. Podstawowym celem zaprojektowania takiego układu instalacji wentylacji jest wymiana powietrza ze względów higienicznych.

Do wentylowania pomieszczenia na odpadki należy przewidzieć indywidualny kanał wentylacyjny murowany z zainstalowaną nasadą hybrydową u zwieńczenia kanału.

Parametry powietrza należy przyjąć zgodnie z Polskimi Normami.

Wyloty wentylacji mechanicznej ponad dach wyprowadzić w taki sposób by minimalizować lub całkowicie uniemożliwić rozchodzenie się zapachów z kuchni wprost na okna istniejących budynków.

*UWAGA!!! Projekt koncepcyjny nie jest podstawą do prowadzenia robót budowlano – instalacyjnych. Wytyczne technologiczne stanowią podstawę opracowania projektów branżowych.*

### 3. OŚWIADCZENIE






Oświadczam, że składam niniejsze oświadczenie jako projektant koncepcji funkcjonalno- przestrzennej inwestycji polegającej na przebudowie pomieszczeń budynku G (kuchni) UDSK w Białymstoku

**o sporządzeniu koncepcji funkcjonalno- przestrzennej w stanie kompletnym z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.**

Specjalność: architektoniczna	mgr inż. arch. Maciej Dybacki upr. Bł – PdOKK/75/06/2007	20.12.2023r.
	mgr inż. arch. Julita Fiedorczuk upr. 5/PDOKK/2014	20.12.2023r.



Drogi - jezdnie

-  Ulice przelotowe
-  Główne ulice miejskie
-  Ulice pozostałe
-  Drogi wewnętrzne
-  Drogi dojazdowe
-  Koleje
-  Punkty adresowe
-  Budynki
-  Działki

**C A D  
PLAN  
SPÓŁKA Z O.O.**

**CAD PLAN SPÓŁKA Z O.O.**  
15-536 BIAŁYSTOK  
UL. SŁOWICZA 10  
TEL. 506 10 90 94  
TEL. 509 34 34 38

## PROJEKT

**FAZA PROJEKTU:****NAZWA:****ADRES:**

**KAT. OBIEKTU:**

**JED. EWID.:**

**OBREB:**

ID DZIAŁKI:

## KONCEPCJA

## PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ BUDYNKU G (KUCHNI) UDSK W BIAŁYMSTOKU

ul. J. Waszyngtona 17,  
15-274 Białystok

XVII

## Białystok

0011 Śródmieście

206101 1.0011.1784/29

**PROJEKTANCI:**

## PROJEKTANT ARCHITEKTURA:

**PODPISY:**

mgr inż. arch. Maciej Dybacki upr. nr Bt-PdOKK/75/06/2007

mgr inż. arch. Julita Fiedorczuk upr. nr 5/PDOKK/2014 (sprawdzający)

## PLAN SYTUACYJNY

**SKALA:**

**1:2000**

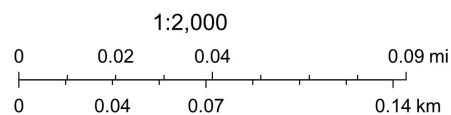
**NR RYSUNKU:**

**A01**

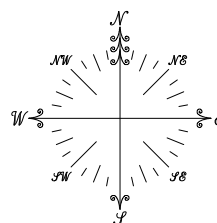
**DATA:**

**20 grudnia 2023 r.**

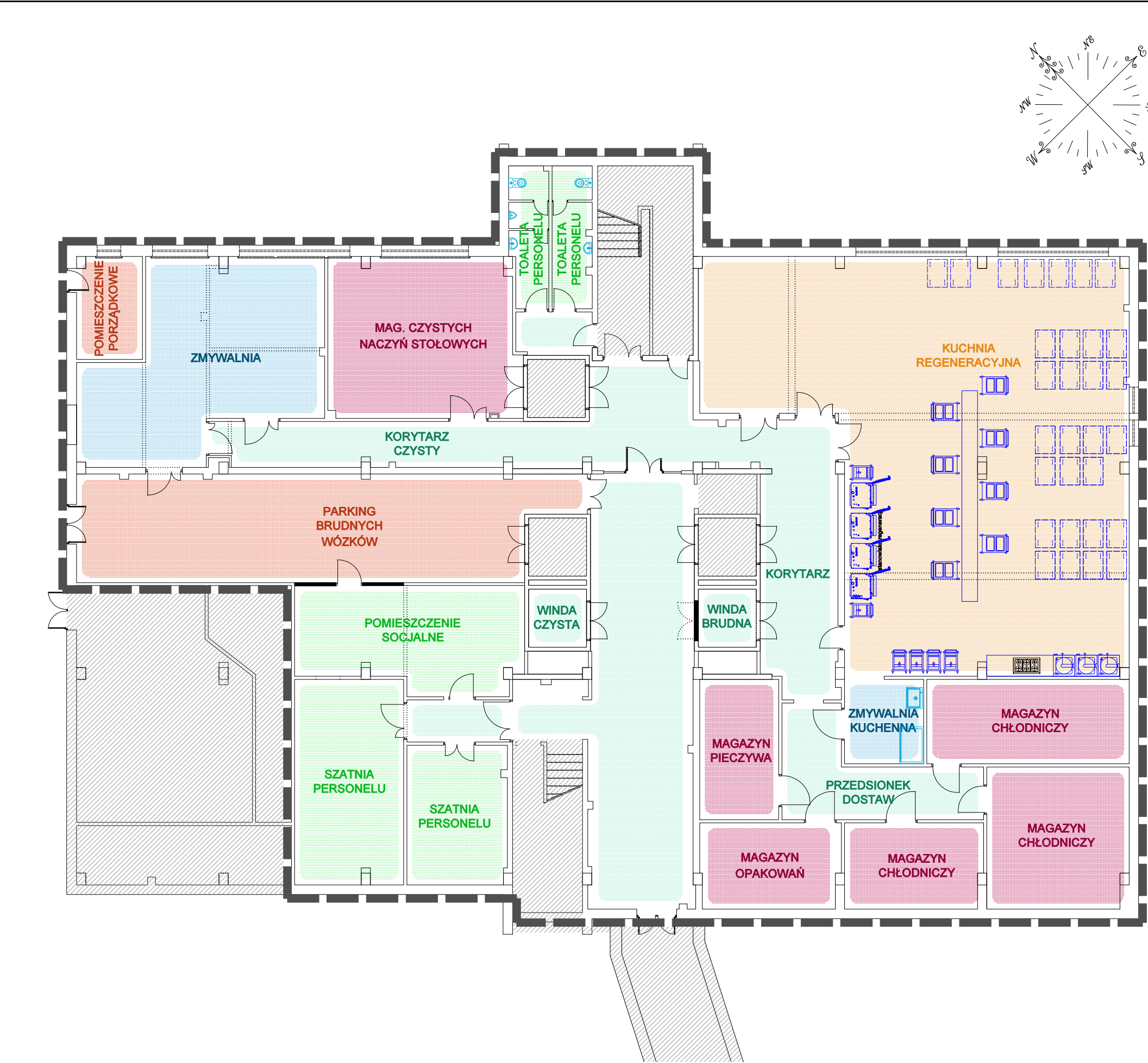
**NR STRONG:**



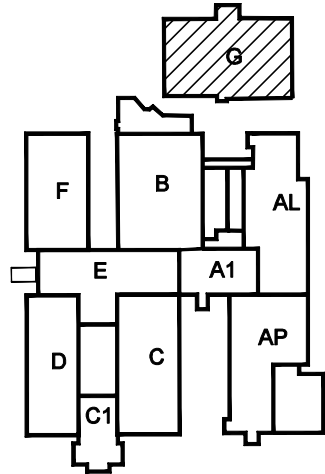
**BUDYNEK G OBJEKTY OPRACOWNIEM**







SCHEMAT



LEGENDA

	OBSZAR POZA OPRACOWANIEM
	PRZEGRODY ISTNIEJĄCE
	PRZEGRODY PROJEKTOWANE
	PRZEGRODY DO WYBURZENIA
STREFY FUNKCJONALNE:	
	KUCHNIA WŁAŚCIWA
	SOCJALNE
	MAGAZYNOWE
	ZMYWALNIA
	STREFA BRUDNA
	KOMUNIKACJA

C

A

D

PLAN

SPÓŁKA Z O.O.

GAD PLAN SPÓŁKA Z O.O.

15-536 BIAŁYSTOK

UL. SŁOWICZA 10

TEL. 506 10 90 94

TEL. 509 34 34 38

PROJEKT

FAZA PROJEKTU:

NAZWA:

ADRES:

KAT. OBIEKTU:

JED. EWID.:

OBREB:

ID DZIAŁKI:

KONCEPCJA

PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ

BUDYNKU G (KUCHNI) UDSK W

BIAŁYMSTOKU

ul. J. Waszyngtona 17,

15-274 Białystok

XVII

Białystok

0011 Śródmieście

206101\_1.0011.1784/29

PROJEKTANCI:

ARCHITEKTURA:

mgr inż. arch. Maciej Dybański upr. nr BI-PdOKK/75/06/2007

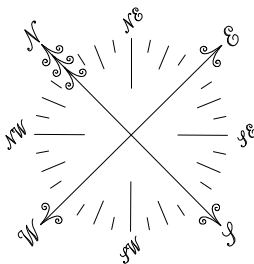
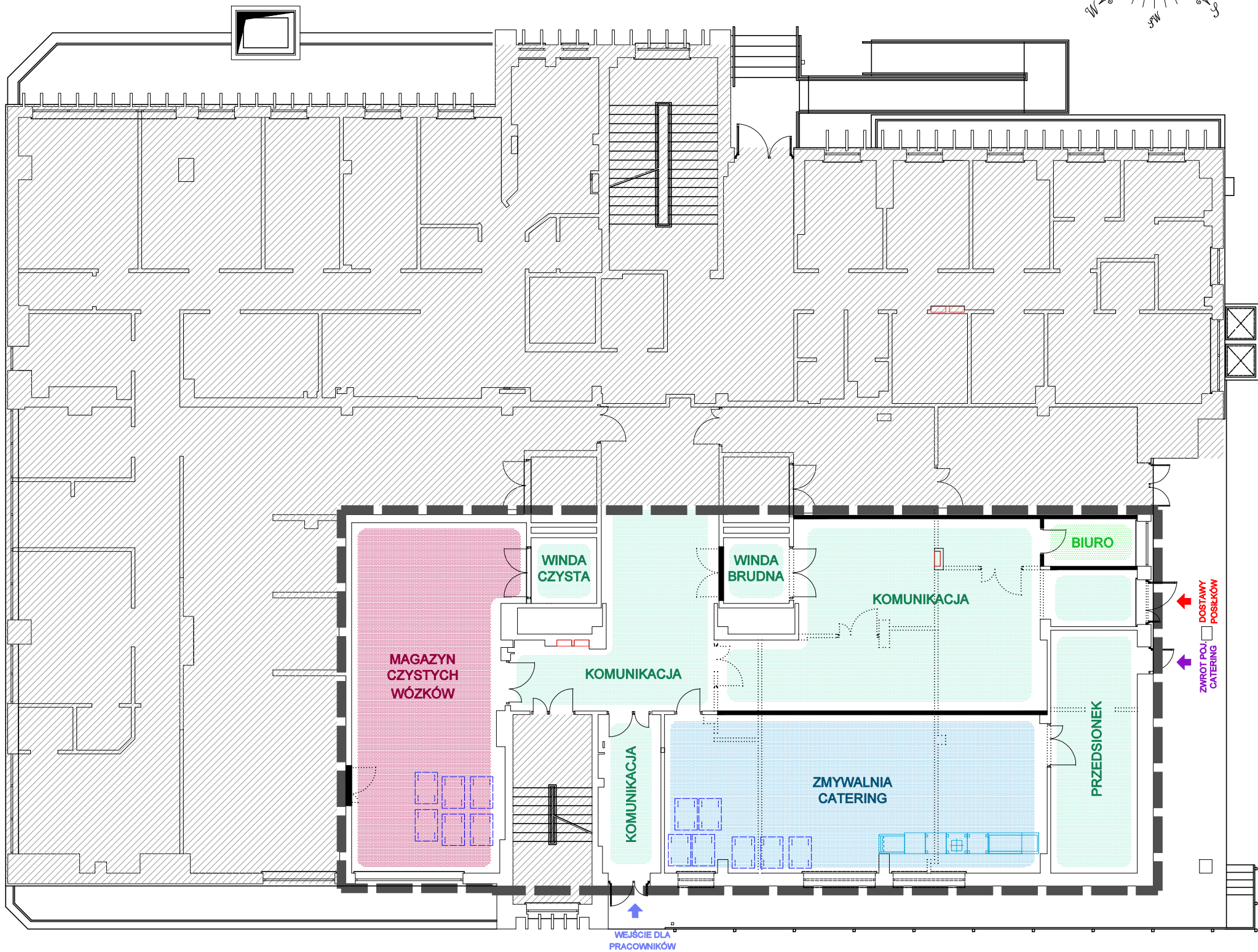
mgr inż. arch. Julia Fiedorczuk upr. nr 5/PDOKK/2014 (sprawdzający)

PODPISY:

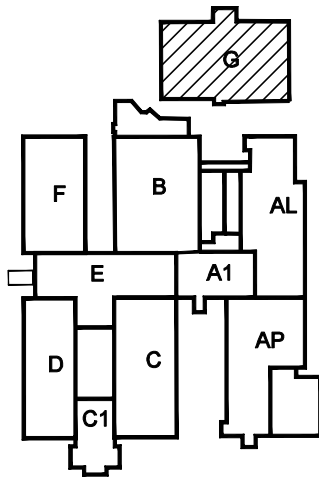
SCHEMAT UKŁ. FUNKCJONALNEGO KOND. -1

SKALA:	-	NR RYSUNKU:	A02
DATA:	20 grudnia 2023 r.	NR STRONY:	





## SCHEMAT



## LEGENDA

	OBSZAR POZA OPRACOWANIEM
	PRZEGRODY ISTNIEJĄCE
	PRZEGRODY PROJEKTOWANE
	PRZEGRODY DO WYBURZENIA
STREFY FUNKCJONALNE:	
	SOCJALNE
	MAGAZYNOWE
	ZMYWALNIA
	KOMUNIKACJA

<b>C A D</b> <b>PLAN</b> SPÓŁKA Z O.O.	GAD PLAN SPÓŁKA Z O.O. 15-536 BIAŁYSTOK UL. SŁOWICZA 10 TEL. 506 10 90 94 TEL. 509 34 34 38
--	---

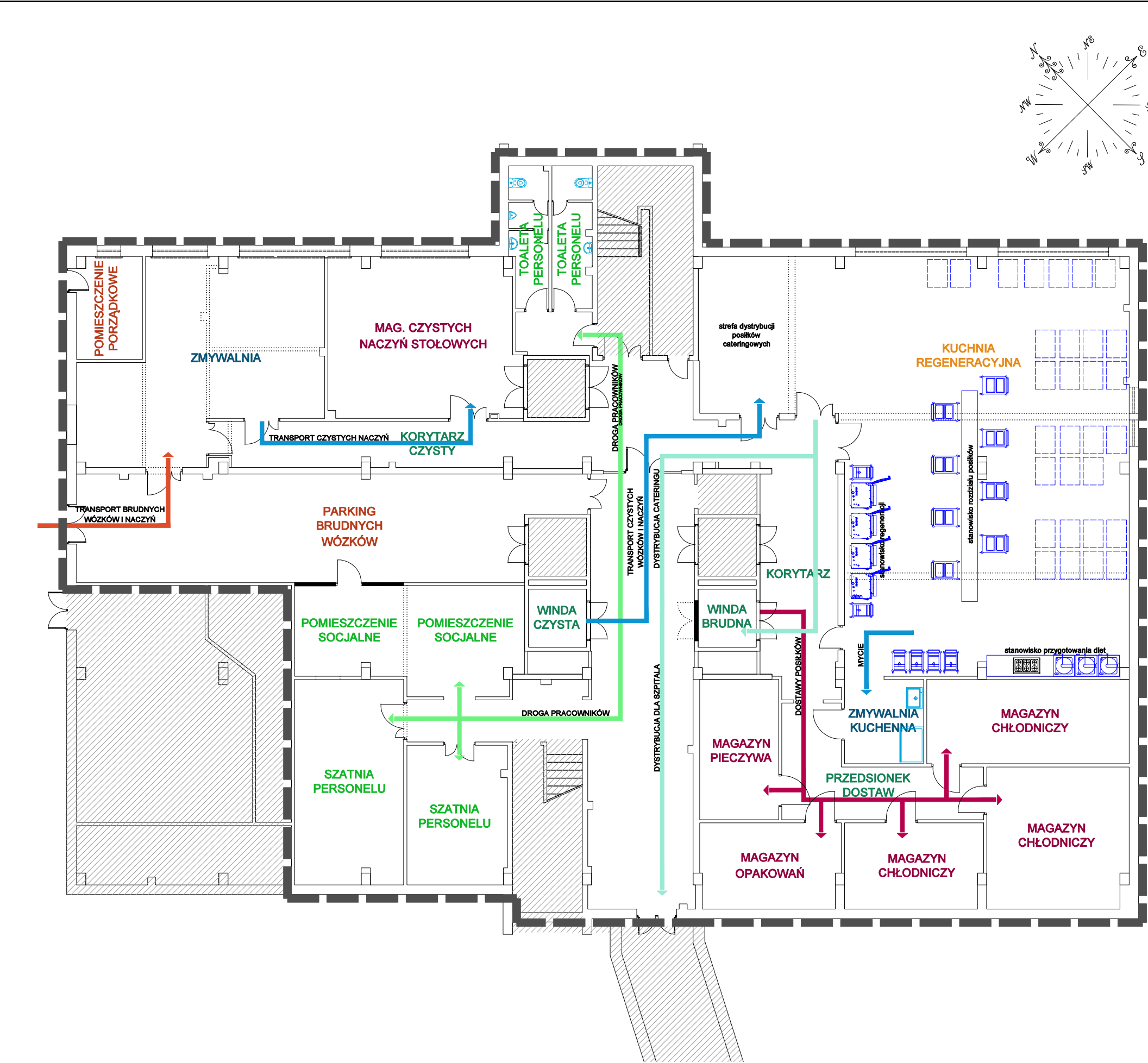
## PROJEKT

FAZA PROJEKTU:	KONCEPCJA
NAZWA:	PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ BUDYNKU G (KUCHNI) UDSK W BIAŁYMSTOKU
ADRES:	ul. J. Waszyngtona 17, 15-274 Białystok
KAT. OBIEKTU:	XVII
JED. EWID.:	Białystok
OBREB:	0011 Śródmieście
ID DZIAŁKI:	206101_1.0011.1784/29

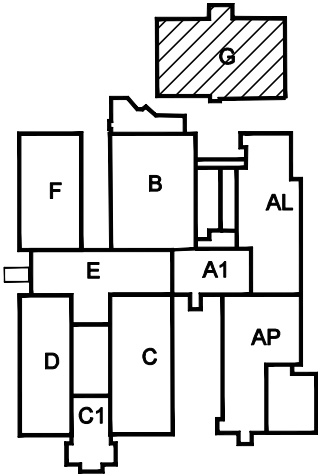
PROJEKTANCI:	ARCHITEKTURA:	PODPISY:
mgr inż. arch. Maciej Dybacki upr. nr B-PdOKK/75/06/2007	mgr inż. arch. Julita Fiedorczuk upr. nr 5/PDOKK/2014 (sprawdzający)	

## SCHEMAT UKŁ. FUNKCJONALNEGO KOND. 0

SKALA:	NR RYSUNKU:
-	A03
DATA:	NR STRONY:
20 grudnia 2023 r.	



SCHEMAT



LEGENDA

	OBSZAR POZA OPRACOWANIEM
	PRZEGRODY ISTNIEJĄCE
	PRZEGRODY PROJEKTOWANE
	PRZEGRODY DO WYBURZENIA

<b>CAD PLAN</b> SPÓŁKA Z O.O.	CAD PLAN SPÓŁKA Z O.O. 15-536 BIAŁYSTOK UL. SŁOWICZA 10 TEL. 506 10 90 94 TEL. 509 34 34 38
----------------------------------	---

PROJEKT

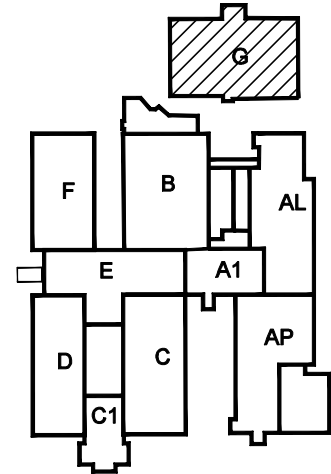
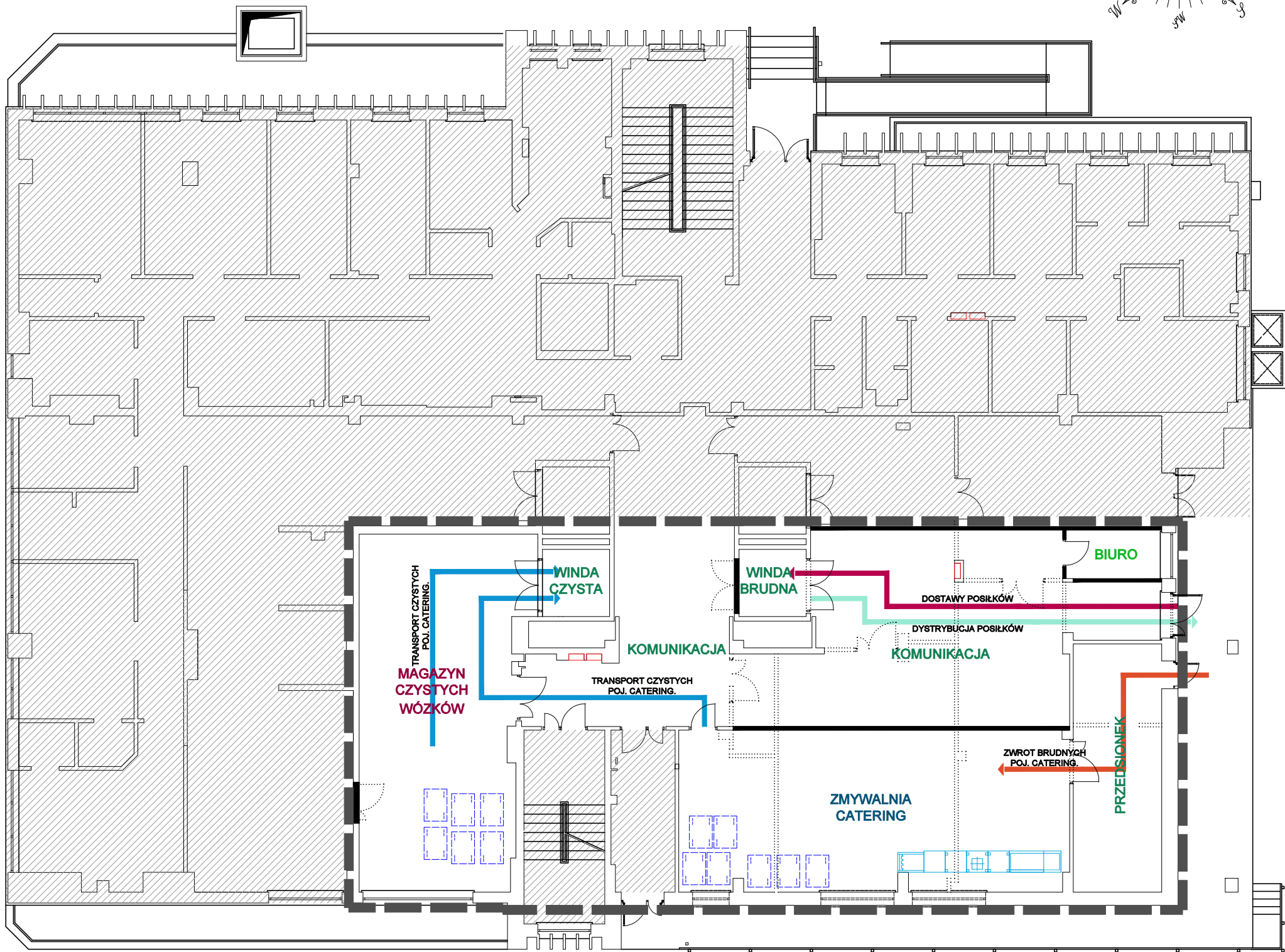
FAZA PROJEKTU:	KONCEPCJA
NAZWA:	PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ BUDYNKU G (KUCHNI) UDSK W BIAŁYMSTOKU
ADRES:	ul. J. Waszyngtona 17, 15-274 Białystok
KAT. OBIEKTU:	XVII
JED. EWID.:	Białystok
OBREB:	0011 Śródmieście
ID DZIAŁKI:	206101_1.0011.1784/29

PROJEKTANCI:	ARCHITEKTURA:	PODPISY:
mgr inż. arch. Maciej Dybacki upr. nr BI-PdOKK/75/06/2007	mgr inż. arch. Julita Fiedorczuk upr. nr 5/PDOKK/2014 (sprawdzający)	

SCHEMAT DRÓG TECHNOLOGICZNYCH KOND. -1

SKALA:	NR RYSUNKU:
-	A04
DATA:	NR STRONY:
20 grudnia 2023 r.	





LEGENDA

	OBSZAR POZA OPRACOWANIEM
	PRZEGRODY ISTNIEJĄCE
	PRZEGRODY PROJEKTOWANE
	PRZEGRODY DO WYBURZENIA

CAD  
PLAN  
SPÓŁKA Z O.O.

CAD PLAN SPÓŁKA Z O.O.  
15-536 BIAŁYSTOK  
UL. SŁOWICZA 10  
TEL. 506 10 90 94  
TEL. 509 34 34 38

PROJEKT

FAZA PROJEKTU:	KONCEPCJA
NAZWA:	PRZEBUDOWA POMIESZCZEŃ BUDYNKU G (KUCHNI) UDSK W BIAŁYMSTOKU
ADRES:	ul. J. Waszyngtona 17, 15-274 Białystok
KAT. OBIEKTU:	XVII
JED. EWID.:	Białystok
OBREB:	0011 Śródmieście
ID DZIAŁKI:	206101_1.0011.1784/29

PROJEKTANCI:	ARCHITEKTURA:	PODPISY:
mgr inż. arch. Maciej Dybacki upr. nr BI-PdOKK/75/06/2007		
mgr inż. arch. Julita Fiedorczuk upr. nr 5/PDOKK/2014 (sprawdzający)		

SCHEMAT DRÓG TECHNOLOGICZNYCH KOND. 0

SKALA:	NR RYSUNKU:
-	A05
DATA:	NR STRONY:
20 grudnia 2023 r.	