



HOSPITAL MUNICIPAL AMPLIAÇÃO

INFORMAÇÕES SOBRE A EDIFICAÇÃO PROPOSTA

Obra	:	AMPLIAÇÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL – AMPLIAÇÃO DA COZINHA			
Local	:	Rua Pelotas nº 133, Centro; Naviraí - MS			
Data	:	Janeiro 2018			
Área	:	350,71m²	Área do terreno	:	7.047,00m²
Resp. Técnico proj. de Arquitetura	:	Rodrigo Angelo Zanin, Arquiteto CAU A30038-1			
Co Autor proj. de Arquitetura	:	Carlos Eduardo Batista da Silva, Arquiteto CAU A66193-7			
Resp. Técnico proj. de Estruturas	:	Helder Matsubara, Eng. Civil, CREA MT 8092–visto 18472/MS			
Resp. Técnico proj. de Instalações Elétricas	:	João Ricardo Somensi, Eng. Civil CREA PR 96806			
Resp. Técnico proj. de Instalações Hidro Sanitárias	:	Rodrigo Angelo Zanin, Arquiteto CAU A30038-1			

Serviços Iniciais: Colocação de placa de identificação do(s) profissional(is) responsáveis pela execução da obra
Execução de almoxarifado para guarda de materiais e ferramentas, locação da obra com gabarito de madeira. A guarda durante o período de execução da obra será de responsabilidade da contratada. O terreno será limpo removendo a camada vegetal e os detritos orgânicos. Será efetuado aterro compactado e nivelado. Será executado tapume de vedação para impedir o acesso indevido ao canteiro de obras.

Nome:	CNES:	CNPJ:		
HOSPITAL MUNICIPAL DE NAVIRAÍ	2710498			
Nome Empresarial:	CPF:	Personalidade:		
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVIRAÍ	--	JURÍDICA		
Logradouro:	Número:	Telefone:		
RUA PELOTAS	133	(67) 3924-4040		
Complemento:	Bairro:	CEP:	Município:	UF:
	CENTRO	79950000	NAVIRAÍ - IBGE - 500570	MS
Tipo Estabelecimento:	Sub Tipo Estabelecimento:	Gestão:	Dependência:	
HOSPITAL GERAL		MUNICIPAL	MANTIDA	
Número Alvará:	Órgão Expedidor:	Data Expedição:		
16731		26/04/2001		



RELATÓRIO TÉCNICO VISA MAIO/2018

Hospital Municipal de Naviraí – NAVIRAÍ-MS APOIO TÉCNICO – NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – COZINHA – VESTIÁRIOS

MEMORIAL DESCRITIVO

Este relatório se refere à ampliação do Hospital Municipal de Naviraí para construção de edificação que comportará ambientes para cozinha e armazenagem de alimentos, vestiários para funcionários, abrigos de resíduos sólidos, abrigo para cilindros de gás combustível; projeto este elaborado por equipe multiprofissional composta por:

Resp. Técnico proj. de Arquitetura	:	Rodrigo Angelo Zanin, Arquiteto	CAU A30038-1
Co Autor proj. de Arquitetura	:	Carlos Eduardo Batista da Silva, Arquiteto	CAU A66193-7
Resp. Técnico proj. de Estruturas	:	Helder Matsubara, Eng. Civil, CREA MT 8092–visto 18472/MS	
Resp. Técnico proj. de Instalações Elétricas	:	João Ricardo Somensi, Eng. Civil	CREA PR 96806
Resp. Técnico proj. de Instalações Hidro Sanitárias	:	Rodrigo Angelo Zanin, Arquiteto	CAU A30038-1

Este parecer atendeu as legislações vigentes, em especial a RDC-50/2002, RD 36/2008 e RDC-189/2003.

OBJETO = AMPLIAÇÃO DE UNIDADE DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA EM SAÚDE

O Município de Naviraí conveniou com o Ministério da Saúde via Fundo Nacional de Saúde o programa ESTRUTURACAO DE UNIDADES DE ATENCAO ESPECIALIZADA / HOSPITAL GERAL E ESPECIALIZADO / AÇÃO 2015.8535 / PO 0000 / CONTRATO DE REPASSE / EMENDA PARLAMENTAR, através do convênio SICONV nº 853046/2017 , proposta cadastrada nº 091208/2017.

O objeto do convênio **AMPLIACAO DE UNIDADE DE ATENCAO ESPECIALIZADA EM SAÚDE** para construção da cozinha do hospital municipal de Naviraí. Para isto será edificado novo ambiente para comportar a cozinha e vestiários. Deste modo este relatório lista os ambientes que serão criados.

DIMENSIONAMENTO DOS AMBIENTES

- 1. ENTRADA:**
 - 1.1. 10,45m² com menor dimensão 2,00m. Atuará como acesso principal e interligação aos ambientes existentes do hospital.
- 2. CIRCULAÇÃO:**
 - 2.1. 12,10m² com menor dimensão 2,00m. Atuará interligando (utilizando de portas do tipo “vai e vem”) as dependências existentes e acesso a vestiários e cozinha, de modo que as refeições produzidas nesta possam ser distribuídas aos leitos.
- 3. BANHEIRO COM VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS:**
 - 3.1. 27,65m² com menor dimensão 3,00m. 01 banheiro feminino com sanitário, lavatório, chuveiros, armários para pertencas, local para troca de roupa possuindo 02 bancos, devidamente preparado para receber pessoas com mobilidade reduzida.



3.2. 27,65m² com menor dimensão 3,00m. 01 banheiro masculino com sanitário, lavatório, chuveiros, armários para pertencas, local para troca de roupa possuindo 01 banco, devidamente preparado para receber pessoas com mobilidade reduzida.

3.3. Para troca de roupa, guarda de pertences e paramentação, os vestiários contarão com revestimento de piso e parede lavável com cerâmica, divisórias de boxes executadas com granito e portas de alumínio para maior durabilidade e higiene.

4. VARANDA:

4.1. 13,11m² com menor dimensão 3,35m. Área para acomodação externa de produtos que abastecerão a despensa da cozinha. Trata-se de área coberta para proporcionar melhor manuseio dos produtos que serão descarregados.

5. RECEBIMENTO E HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS:

5.1. 8,361m² com menor dimensão 2,20m. Neste ambiente os produtos e alimentos são recepcionados, pré-higienizados quando necessário para posterior armazenagem na despensa.

6. DESPENSA:

6.1. Com 29,26m² e menor dimensão de 3,80m. Espaço para o armazenamento de gêneros alimentícios:

- área para alimentos em temperatura ambiente;
- área para utensílios;
- área e/ou câmara para alimentos resfriados;
- área e/ou câmara para alimentos congelados;

6.2. Possui acesso a área de recebimento de alimentos e acesso a área da cozinha, possui pia para lavagem das mãos com "acionamento por joelho" para minimizar contaminações. Será revestida com pintura lavável.

7. COZINHA:

7.1. Com área útil total de 97,18m² e menor dimensão de 1,65m. Tem como ambientes :

7.2. Cozinha:

Área de degermação e escovação.

- com um lavatório "acionamento por joelho" para escovação e desinfecção confeccionado em aço INOX 2B frontão em inox para higiene de mãos e braços, duas, sendo uma no acesso a despensa e outra no acesso a circulação.

Área para preparo de alimentos.

- área para higienizar verduras, legumes e cereais;
- área para verduras, legumes e cereais;
- área para carnes;
- área para massas e sobremesas.

Área para cocção de dietas.

Área para porcionamento.

Área para distribuição.

- Balcão de distribuição;

Área para lavagem de panelas e utensílios.

- área para lavagem de panelas e utensílios;
- área para armazenar panelas e utensílios.



7.3. Lactário:

Área de degermação e escovação de mãos e braços.

Área para higienizar alimentos;

Área de distribuição de alimentos e utensílios

- área de preparo;

- área e/ou câmara para alimentos resfriados;

7.3. Higiene de utensílios:

Área para recebimento e lavagem de utensílios.

- área para lavagem de utensílios utilizados após a distribuição da dietética;

7.3. Higiene dos carros:

Área para recebimento e lavagem dos carros.

- área para lavagem e armazenamento dos carros utilizados na distribuição da dietética;

ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS DE MATERIAIS

REVESTIMENTOS

Paredes externas – Será realizada pintura do tipo acrílica sobre reboco. Piso cerâmico

Áreas internas:

Entrada – Paredes, pintura do tipo acrílica lavável. Tetos, pintura do tipo acrílica. Piso, cerâmica PEI 5, absorção de água $\leq 4\%$.

Circulação – Paredes, pintura do tipo acrílica lavável. Tetos, pintura do tipo acrílica. Piso, cerâmica PEI 5, absorção de água $\leq 4\%$.

Banheiro com vestiários para funcionários – Paredes, pintura do tipo acrílica lavável. Tetos, pintura do tipo acrílica lavável. Piso, cerâmica do tipo Porcelanato PEI 5, absorção de água $\leq 4\%$.

Varanda – Paredes, pintura do tipo acrílica lavável. Tetos, pintura do tipo acrílica. Piso, cerâmica PEI 5, absorção de água $\leq 4\%$.

Recebimento e higienização de alimentos – Paredes, pintura do tipo acrílica lavável. Tetos, pintura do tipo acrílica lavável. Piso, cerâmica PEI 5, absorção de água $\leq 4\%$.

Dispensa – Paredes, pintura do tipo acrílica lavável. Tetos, pintura do tipo acrílica. Piso, cerâmica PEI 5, absorção de água $\leq 4\%$.

Cozinha – Paredes, revestidos até o teto com azulejo, absorção de água menor que 4%. Tetos, pintura do tipo acrílica lavável. Piso, granito e cerâmica PEI 5, absorção de água $\leq 4\%$.

BANCADAS

Granito cinza andorinha polido. Todas as cubas a serem instaladas nas bancadas serão de aço inox polido. Bancadas utilizadas para higienização das mãos terão profundidade de mínima de 17cm, para lavagem de material, mínima de 25cm.

Aço inox para as bancadas de manipulação e preparo de alimentos.

ESQUADRIAS

PORTAS – nos ambientes críticos serão utilizadas portas de alumínio para maior higiene e durabilidade.

JANELAS – serão em esquadria de alumínio com vidro temperado.



INSTALAÇÕES ORDINÁRIAS E ESPECIAIS

O abastecimento de energia elétrica será proveniente da rede da concessionária local, esta será ligada ao edifício através de Mureta de Medição;

O hospital possuirá gerador de emergência para fornecimento de energia elétrica caso haja falha fornecimento pela concessionária.

As instalações de ar condicionado, conforme previsto na NBR 7253, serão por sistema de ar condicionado central prevendo a renovação do ar.

O abastecimento de água potável será proveniente da rede da concessionária local, está abastecerá, passando por hidrômetro, o reservatório é do tipo caixa da água metálica, instalada em área externa à edificação, dentro do lote;

O esgoto será coletado através de instalações hidráulicas na edificação e conduzido a um sistema de fossa séptica que o enviará a rede de esgoto sanitário da concessionária do município;

Resíduos sólidos serão armazenados em abrigo próprio, com posterior destinação a aterro sanitário;

Rodrigo Angelo Zanin

CAU A30038-1 Arquiteto do Núcleo de Projetos e Obras

Matrícula 2819-3 – Gerência de Obras