

OPIS TECHNICZNY DO PROJEKTU REMONTU ZAPLECZA KUCHENNEGO W BUDYNKU ZAKŁADU PIĘLĘGNACYJNO- OPIEKUŃCZEGO W STAŁOWEJ WOLI

1. PODSTAWA OPRACOWANIA

- zlecenie inwestora;
- kopia mapy sytuacyjno-wysokościowej 1: 500;
- inwentaryzacja własna – do celów projektowych;
- wizja lokalna;
- uzgodnienia z inwestorem;
- obowiązujące normy i przepisy

2. DANE EWIDENCYJNE

Inwestor: Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy SPZOZ, ul. Dąbrowskiego 5,
37-464 Stalowa Wola

dz. nr 698/14, obr. Rozwadów, jedn. Stalowa Wola

3. PRZEDMIOT OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt remontu pomieszczeń zaplecza kuchennego znajdującego się na I piętrze budynku istniejącego w Stalowej Woli.

4. DANE OGÓLNE BUDYNKU

Budynek Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego w Stalowej Woli jest to budynek trzykondygnacyjny, całkowicie podpiwniczony z poddaszem użytkowym. Budynek murowany wykonany jest w technologii tradycyjnej murowanej dachem wielospadowym krytym blachą, część budynku ze stropodachem wentylowanym pokrytym papą na lepiku.

Przedmiotowe pomieszczenia znajdują się na I piętrze w północno-zachodniej części budynku z bezpośrednim dostępem do klatki schodowej.





Obecnie budynek użytkowany.

Remont polegać będzie na:

- rozbiórce ścianki działowej do pom. gospodarczego,
- rozbiórka okładzin ceramicznych posadzek i ścian,
- demontaż drzwi wewnętrznych,
- wykonanie nowych instalacji sanitarnych i elektrycznych dostosowanych do nowego układu funkcjonalnego,
- tynkowanie, malowanie, roboty glazurnicze
- wyposażenie w meble gastronomiczne

5. ZAKRES WYBURZEŃ, ROZBIÓREK I PRAC WYKOŃCZENIOWYCH

5.1 Wyburzenia

Usunąć ściankę działową do pom. gospodarczego.

Usunąć okładziny ceramiczne ścian i posadzek.

Przebudować instalację wod.-kan. i elektryczną wg projektu branżowego.

5.2 Roboty murowe

Wykonać nową ściankę działową z płyt gipsowo-kartonowych o podwyższonej odporności na wilgoć.

5.3 Podłogi i posadzki

Po wykonaniu nowych ścianek wykonać nowe okładziny posadzek.

Podłoga powinna być gładka, nienasiąkliwa, nieścieralna, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości. Niedopuszczalna jest różnica poziomów (progi, stopnie itp.)

Kolorystyka i sposób ułożenia wg wymagań inwestora.

Należy zwrócić uwagę, aby na połączeniach nie wystąpiły progi.

5.4 Stolarka okienna i drzwiowa

Istniejąca stolarka okienna pozostaje bez zmian.

Wewnętrznej stolarki drzwiowej nie projektuje się.

Wymienić istniejące parapety wewnętrzne lastrykowe na nowe z konglomeratu marmurowego gr. 3cm,

Zamontować zewnętrzne rolety.

Wyposażyć istniejące okna w nawietrzaki.

5.5 Tynki, malowanie

Tynki wewnętrzne – cementowo-wapienne istniejące.

Malowanie ścian wewnętrznych – farbami lateksowymi, kolory jasne, pastelowe.

We wszystkich pomieszczeniach ściany należy wyłożyć płytkami ceramicznymi, łatwo zmywalnymi, trwałymi i odpornymi na działanie wilgoci i środków dezynfekujących do wysokości min. 2m,

Narożniki ścian należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi np. listwami aluminiowymi.

Występy w ścianach powinny mieć konstrukcję minimalizującą osadzanie się brudu i kondensację pary.

5.6 Meble gastronomiczne

Zakres opracowania obejmuje również wyposażenie zaplecza kuchennego w meble gastronomiczne.

Wyposażenie dokładne wg zestawienia na rysunku.

Wszystkie meble wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, kolor inox.

Lodówka kolor inox.

6. OPIS TECHNOLOGICZNY

6.1 Dane ogólne i opis pracy zaplecza

Istniejące zaplecze kuchenne przeznaczone na potrzeby żywienia pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego.

Dostawy dań i półproduktów do obiektu odbywają się codziennie.

Posiłki w zamykanych termosach dostarczane do pomieszczenia komunikacji a tam odbierane są przez pracownika i zanoszone do zaplecza kuchennego. Po- siłki dostarczane są z zewnętrznego zakładu bezpośrednio przed podawaniem. Po- siłki dostarczane w zamykanych termosach i nakładane na talerze w zapple- czu kuchennym, skąd rozłożone są do sal pacjentów.

Naczynia brudne znoszone są przez personel do pom. gospodarczego, gdzie będą myte w zmywarce gastronomicznej z funkcją wyparzania. Czyste naczynia przechowywane będą w szafie przelotowej umieszczonej w zapleczu kuchennym.

Do przechowywania półproduktów zaprojektowano lodówkę domową oraz szafy magazynowe.

Termosy transportowe będą odbierane przez firmę cateringową bezpośrednio po opróżnieniu i będą myte w kuchni centralnej poza obiektem. Odpadki będą wynoszone przez komunikację, po godzinach wydawania posiłków, w zamkniętych opakowaniach i składowane na terenie działki w miejscu składowania odpadów, skąd będą odbierane przez służby oczyszczania.

Czas dostawy posiłków oraz zwrot brudnych naczyń nie będą się pokrywały.

6.2 Utrzymanie czystości

Dla zachowania nienagannego stanu higienicznego pomieszczeń i stanowisk pracy konieczne jest mycie i dezynfekcja urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, mebli gastronomicznych, jak również podłóg i ścian pomieszczeń. Za te czynności powinien być odpowiedzialny wyznaczony pracownik, a czynności mycia i dezynfekcji muszą być przeprowadzone zgodnie z przyjętymi procedurami zawartymi w instrukcjach. Instrukcje te muszą być opracowane dla każdego rodzaju powierzchni i materiału i muszą określać:

- poszczególne fazy mycia i dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- rodzaj środków myjących oraz dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnię,
- sposób suszenia umytych powierzchni,
- sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do mycia i dezynfekcji.

Do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego przewidziano szafkę pod zlewem w pom. gospodarczym.

6.3 Ustalenia technologiczne

Przewiduje się system pracy jednozmianowej w godz. 7-19.

W zapleczu kuchennym zatrudnione są 2 osoby.

Pracownicy powinni posiadać :

- aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych określone w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach – dla osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością,
- kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednie do wykonywanej pracy oraz sposobu postępowania na stanowiskach pracy, dopuszczające do pracy przy produkcji i dystrybucji żywności,
- zostać wyposażeni w zapas odzieży roboczej odpowiedniej do stanowiska pracy.

W projektowanym remoncie należy uwzględnić przepisy zawarte w Rozporządzeniu Ministra Pracy, Płacy i Polityki Socjalnej z dn. 26 września 1997r w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy z późniejszymi zmianami (jednolity tekst Dz.U.nr 169 z 2003r. poz. 1650 z późn. zm.). Maszyny i urządzenia techniczne instalowane w placówce winny

odpowiadać wymaganiom jakościowym w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z wymogami przepisów o badaniach i certyfikacji. Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy pracownicy projektowanej placówki powinni być przeszkoleni w zakresie obsługi maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie tej placówki oraz w zakresie przepisów bhp. Przy wszystkich maszynach i urządzeniach gastronomicznych winny być instrukcje obsługi.

6.4 Wytyczne branżowe

6.4.1 Branża budowlana

Do wykończenia wnętrz należy stosować materiały odpowiadające obowiązującym normom i warunkom technicznym pod względem trwałości, higieny, estetyki i wymogą przeciwpożarowym.

Wnętrza powinny spełniać następujące dodatkowe wymagania:

- ściany i sufity wszystkich pomieszczeń winny mieć gładką powierzchnię,
- ściany w pomieszczeniach należy wykończyć materiałami łatwo zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na wilgoć do min. 2,0m:
- narożniki ścian i słupów powinny być zabezpieczone przed obtłukiwaniem;
- okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania wodą, mieć konstrukcję zapobiegającą zbieraniu się kurzu i umożliwiającą – w razie potrzeby założenie ram z siatkami ochronnymi przed dostępem owadów.
- posadzki powinny być łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, odporna na ścieranie, antystatyczne i przeciwpoślizgowe,
- miejsca łączenia ścian z posadzką winny być wykonane z zaokrągleniem, tak by ułatwić zmywanie i czyszczenie, i zapobiec gromadzeniu się brudu i kurzu

6.4.2 Instalacja wod.kan.

Woda w obiekcie zużywana będzie do celów technologicznych, porządkowych i sanitarnych. Woda powinna odpowiadać warunkom określonym w

Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2007 nr 61 poz. 417)

Wodę należy doprowadzić do punktów poboru wody. Woda doprowadzona jest z istniejącej sieci wodociągowej.

Ścieki odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej.

Ciepła woda przygotowywana jest zdalnie.

Podłączenie inst. wod.-kan. do urządzeń technologicznych winno być zgodne z DTR tych urządzeń. Przewody instalacji wewnętrznych powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych kropli lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze.

Przy każdej umywalce należy przewidzieć pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku.

Ścieki technologiczne przed odprowadzeniem do sieci kanalizacji sanitarnej powinny przejść przez separator tłuszczów.

Po zakończonych robotach instalacyjnych przeprowadzić należy laboratoryjne badanie wody.

6.4.3 Instalacja elektryczna

Zasadniczymi mediami energetycznymi jest energia elektryczna.

Wszystkie pomieszczenia działu produkcyjnego powinny mieć tak umieszczone punkty oświetleniowo – elektryczne (ogólne i miejscowe), żeby miejsca pracy jak stoły, zmywaki, urządzenia kuchenne nie były zaciemnione.

Usytuowanie gniazd instalacji jedno i trójfazowej oraz doprowadzenie zasilania bezpośrednio do wszystkich urządzeń technologicznych wykonać zgodnie z wytycznymi określonymi w DTR (Dokumentacja techniczno-ruchowa) urządzeń. Wszystkie odbiorniki energii elektrycznej powinny być zabezpieczone przed porażeniem prądem.

Dla urządzeń gastronomicznych należy przewidzieć osobne centralnie zgrupowane wyłączniki zasilania.

6.5 Zastrzeżenia projektowe

Wypożyczenie placówki w podstawowy sprzęt – urządzenia przedstawiono w wykazie tabelarycznym. Przed zakupem wyposażenia należy sprawdzić wymiary podane w wyposażeniu z wymiarami rzeczywistymi pomieszczeń oraz urządzeniami i instalacjami zamontowanymi.

Urządzenia wskazane w projekcie technologicznym kuchni, stanowią jedynie przykład, dany Wykonawcom wyłącznie w celu zapoznania się ze stopniem złożoności przedmiotu opracowania, jak również w celu wskazania na przykładzie jakich urządzeń uzyskano odpowiednie parametry, jednakże urządzenia te nie stanowią jedynych, jakie będą zaakceptowane przez Inwestora i Użytkownika.

Zaznaczyć należy, iż parametry urządzeń przedstawionych w projekcie technologii kuchni traktować należy jako minimalne wymagane parametry. Tym samym Inwestora i Użytkownika zaakceptuje urządzenia, które spełniać będą wartości co najmniej podane w projekcie (równe lub wyższe) po uprzedniej konsultacji.

W przypadku gdy zastosowane materiały, wyposażenie, roboty itp. nie będą w pełni zgodne z dokumentacją projektową i wpłynie to na niezadowalającą jakość, to takie materiały/elementy zostaną zastąpione innymi na koszty Wykonawcy.

7. UWAGI KOŃCOWE

Wszelkie etapy prac zanikowych winny być bezwzględnie odbierane przez inspektora nadzoru inwestorskiego a ich wykonania i stan dokładnie opisane i udokumentowane dokumentacją fotograficzną. Materiały użyte do wykonania prac powinny posiadać certyfikaty dopuszczenia do stosowania w budownictwie, muszą spełniać parametry techniczne określone w niniejszym opracowaniu i warunkach technicznych wykonywania i odbioru robót budowlanych.

Wykonawca zobowiązany jest do kompletnego wykonania całości prac w zakresie przewidzianym niniejszą dokumentacją – to znaczy do wykonania wszelkich prac związanych z przedmiotem inwestycji koniecznych do prawidłowego funkcjonowania zaplecza kuchennego po zakończeniu robót. Podstawą wykonania prac są w równej mierze opisy techniczne, rysunki i zestawienia niniejszej dokumentacji, wiedza zawodowa Wykonawcy oraz obowiązujące przepisy i normy. Przedstawiona w dokumentacji lista prac nie powinna być rozpatrywana jako definitywna – należy uwzględnić wszystkie prace konieczne do prawidłowego funkcjonowania obiektu nawet, jeżeli nie zostały one zamieszczone w niniejszej dokumentacji. Podane w niniejszej dokumentacji wszystkie parametry budynków istniejących (kąty, wymiary itp.) podlegają sprawdzeniu przed rozpoczęciem realizacji. Wszelkie stosowane w obiekcie rozwiązania, materiały i technologie wszystkich branż winny spełniać

wymogi wynikających z przepisów Prawa Budowlanego, w szczególności Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 15.06.2002r w sprawie warunków technicznych, jakimi powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie oraz wymogi Dzienników Ustaw i ustaleń Polskich Norm dotyczących :

- bezpieczeństwa użytkowania;
- bezpieczeństwa pożarowego;
- zabezpieczenia odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych;
- ochrony przed hałasem i drganiami;
- oszczędności energii i odpowiedniej izolacyjności cieplnej;
- oraz wszelkich Dzienników Ustaw, Rozporządzeń, Norm Branżowych itp. Dotyczących obiektów użyteczności publicznej;

Przy realizacji obiektu należy stosować wyroby dopuszczone do obrotu i stosowania w budownictwie, za które uznaje się wyroby, które zgodnie z Prawem Budowlanym oraz Dziennikiem Ustaw w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie oraz odp. Rozporządzeniami Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji posiadają:

- certyfikat na znak bezpieczeństwa;
- deklarację zgodności lub certyfikat zgodności z Polską Normą,
- Aprobata techniczną w przypadku wyrobów, dla których nie ustanowiono Polskiej Normy;

Wszelkie wyroby stosowane przy pracach budowlanych, a także materiały użyte do ich montażu oraz użyte środki chemiczne (np. kleje, farby i lakiery itp.) powinny posiadać wszelkie wymagane odpowiednimi przepisami Świadectwa dopuszczenia ich do stosowania w budownictwie. Stosowanie materiałów winno być zgodne z instrukcjami i opisami producenta, Polską Normą oraz wytycznymi atestów dla danych materiałów.

Stosowanie materiałów budowlanych winno być wykonane zgodnie z Polską Normą, wytycznymi atestów dla danych materiałów oraz zgodnie z regułami Sztuki Budowlanej ujętymi w dostępnej literaturze przedmiotu.

UWAGI:

- 1 Każdorazowo przy montażu i rozwiązaniach technologiczno-montażowych systemowych kierować się wytycznymi producenta określonych systemów;
- 2 Wszystkie roboty wykonać zgodnie z warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano – montażowych „Budownictwo ogólne” Tom I .

Stalowa Wola, sierpień 2022r.

Projektował:

mgr iż. Robert Mróz
upr nr K-88/02