



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
DIRETORIA DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DE OBRAS DE ENGENHARIA
COORDENAÇÃO DE PROJETOS DE ARQUITETURA**

MEMORIAL DESCRITIVO

Este Memorial Descritivo refere-se ao projeto arquitetônico básico para a construção do Restaurante Estudantil do *Campus* Catolé do Rocha do IFPB.

O projeto visa atender simultaneamente em torno de 200 (duzentas) pessoas, possibilitando servir entre 800 (oitocentas) e 1.000 (mil) refeições por turno em um período de duas horas de atendimento, considerando um tempo médio por usuário de 20 a 30 minutos.

O restaurante contará com os seguintes ambientes:

- Salão para 217 pessoas (área = 305,45 m²);
- WC feminino (área = 2,40 m²);
- WC feminino PNE (área = 3,20 m²);
- WC masculino (área = 2,40 m²);
- WC masculino PNE (área = 3,20 m²);
- Distribuição (área = 35,24 m²);
- Lavagem (área = 22,25 m²);
- Coordenação (área = 19,90 m²);
- Depósito de utensílios de cozinha (área = 9,25 m²);
- Câmara de lixo refrigerada (área = 4,11 m²);
- Acesso à cobertura (área = 2,03 m²);
- Vestiário/banheiro feminino (área = 18,17 m²);
- Vestiário/banheiro masculino (área = 18,17 m²);
- Cocção/preparo (área = 54,23 m²);
- Pré-preparo de carnes (área = 8,64 m²);
- Pré-preparo de cereais (área = 6,84 m²);
- Pré-preparo de verduras e legumes (área = 8,97 m²);
- Área para câmaras frigoríficas (área = 17,26 m²);

- Despensa (área = 20,11 m²);
- Depósito de caixas (área = 3,16 m²);
- Depósito de material de limpeza – DML (área = 3,60 m²);
- Pesagem/higienização (área = 16,49 m²);
- Gás (área = 2,82 m²);
- Lixo (área = 2,82 m²);

O restaurante contará ainda com uma sala para os equipamentos de exaustão e uma casa de máquinas no nível +8.90, reservatório de água quente no nível +11.35 reservatório de água fria no nível +12.35, o acesso a esses níveis e à cobertura será através de escada do tipo marinho.

O acesso ao bloco será feito por pela via principal do campus, através de escada e rampa, e de uma via local por onde os caminhões de entrega de gêneros poderão entrar e descarregar os produtos. A edificação terá uma entrada para usuários, uma entrada de gêneros e uma entrada de serviço, além de uma saída de usuários ao lado da entrada e uma saída de emergência do lado oposto à entrada, haverá, também, uma saída diretamente da Câmara de lixo refrigerada para a área externa.

Em função da limitação de espaço, presente em todos os *campi*, os ambientes foram distribuídos de forma a diminuir as áreas de circulação e aumentar os espaços úteis, mas sem prejudicar a separação necessária das atividades. As áreas de pré-preparo de carnes, cereais e de legumes e verduras se comunicam com a área de cocção através de janelas de vidro temperado por onde serão repassados os alimentos. O acesso de funcionários será pela entrada de serviço, onde se localizam os vestiários/banheiros masculino e feminino, só após fazer a sua higienização os funcionários terão acesso aos demais ambientes do Restaurante. Processo semelhante se dá com os gêneros que devem ser descarregados e higienizados, para só depois serem armazenados na despensa e nas câmaras frigoríficas, de onde devem ser encaminhados para as áreas de pré-preparo e em seguida para a cocção.

O projeto adotou o mesmo partido arquitetônico utilizado nos Blocos Administrativo e Acadêmicos, com o uso de beirais e brises para proteger a edificação da incidência solar direta. A edificação pode ser dividida em três volumes, o do salão, que tem os pilares inclinados a 82° em relação ao piso, um volume

prismático onde se concentram as atividades de armazenagem, pré-preparo e cocção, um volume prismático destacadamente vertical, onde se localizam os reservatórios de água fria e o reservatório de água quente. Há ainda o volume formado pelo espaço destinado ao gás e lixo, com pilares inclinados a 82° em relação ao piso como o volume do salão.

A orientação das aberturas se concentrou nas fachadas norte e sul, tendo como objetivo possibilitar a ventilação cruzada, aproveitando, sempre que possível, a ventilação natural. Para proteção contra incidência solar direta, foi adotado o uso de brises, na área do salão os brises verticais serão de alvenaria com revestimento em casquilho cerâmico vermelho e os brises horizontais serão de concreto, com revestimento em cerâmica 10x10 cm. No restante da edificação, com exceção dos Vestiários/banheiros e Depósito de utensílios de cozinha serão colocados brises em forma de “U” invertido de placa cimentícia, com espessura de 12 mm e acabamento em pintura com tinta acrílica, na cor branco gelo, acabamento acetinado ou semi-brilho.

Em virtude da atividade do restaurante demandar um grande volume de água, além da necessidade do uso de água quente, a edificação terá três reservatórios, dois deles para água fria, sendo um superior, com volume de 12,01 m³, e outro enterrado, com volume de 18,29 m³, e um boiler para água quente com aquecimento por energia solar, com volume mínimo de 500 litros, Referência técnica: Reservatório térmico Aquesol. O projeto hidrossanitário deverá prever o abastecimento com água quente nas áreas de Lavagem e de Cocção/Preparo.

A fim de facilitar a compatibilização com os projetos complementares, de estrutura, hidrossanitário, elétrico e de combate a incêndio, foram indicados no projeto arquitetônico os locais e o pré-dimensionamento dos pilares e vigas, o local dos shafts para colocação de tubulação de descida de águas pluviais, do quadro geral de instalações elétricas, assim como dos hidrantes de combate a incêndio.

Os projetos complementares, em especial, o elétrico e o hidrossanitário deverão prever as instalações necessárias para o funcionamento dos seguintes equipamentos, de acordo com o ambiente em que se encontram no layout previsto no projeto (ver prancha 01/07):

Distribuição

02 (duas) Refresqueiras (Referência técnica: Refresqueira Postmix – Brassuco);

01 (um) Módulo de distribuição aquecido 7 GN 1/1, com corre bandejas nos dois lados, medindo 2750x1300 (Referência técnica: Módulo de distribuição aquecido Cozilândia);

01 (um) Módulo de distribuição refrigerado 3 GN 1/1, com corre bandejas nos dois lados, medindo 1250x1300 (Referência técnica: Módulo de distribuição refrigerado Cozilândia);

Lavagem

01 (uma) Lavadora de louças e bandejas elétrica, medindo 1,68x0,685 m e altura 1,95 m (Referência técnica: Lavadora Hobart CRS66A elétrica a vapor com bomba – ED).

01 (um) Esguicho de pré-lavagem, com válvula italiana e misturador (Referência técnica: PPIENK ESGUICHO-M);

02 (duas) Grelhas de piso, canaleta inox, grelha PVC (Referência técnica: Grelha de piso PPIENK).

Cocção/Preparo

01 (uma) Estufa – Pass through vertical aquecido duas portas, 490 litros, 34 GN 1/1, medindo 700x700 e altura de 2050 mm (Referência técnica: Pass through vertical aquecido Berta PVA-70-1P);

01 (um) Pass through vertical refrigerado duas portas, 490 litros, 34 GN 1/1, medindo 700x700 e altura de 2050 mm (Referência técnica: Pass through vertical refrigerado Berta PVR-70-1P);

01 (um) Refrigerador vertical uma porta, 490 litros, 34 GN, potência 1/3 HP 512 W, medindo 680x770x2050 mm (Referência técnica: Refrigerador vertical Berta 490 I, RV-68-1P);

02 (dois) Freezers verticais, uma porta, 490 litros, 34 GN, potência 1/2 HP 614 W medindo 680x770x2050 mm (Referência técnica: Freezer vertical Berta 490 I, FV-68-1P);

01 (um) Fogão industrial, 8 bocas, a gás, medindo 1000x2000 mm e altura de 900 mm (Referência técnica: Fogão industrial 8 bocas a gás Cozil FGCIL4-8D) com Forno de embutir a gás, medindo 725x920x480 mm (Referência técnica: Cozil FFCIL);

01 (um) Char broiler modular a gás ou 01 (uma) chapa modular a gás, medindo 1000x1000 mm (Referência técnica: char broiler modular 1000 a gás Cozil CBGIL-100 ou chapa modular 1000 a gás Cozil CHGIL-100R2);

01 (uma) Frigideira basculante modular a gás, medindo 1000x1000 mm (Referência técnica: Frigideira basculante modular 1000 a gás Cozil FRGIL-100M);

01 (um) Forno combinado elétrico 40 GN, medindo 1080x1450x2140 mm (Referência técnica: Forno combinado elétrico C40 Prátika Technicook);

03 (três) Caldeirões do tipo industrial a gás, auto gerador de vapor, 300 litros, com tampa autoclavada, diâmetro 1180 mm, altura 910 mm (Referência técnica: Caldeirão industrial a gás – auto gerador de vapor, com tampa autoclavada, Cozil CGVIL-300A);

01 (um) Liquidificador industrial basculante copo inox de 25 litros (Referência técnica: Liquidificador industrial basculante 25 litros Skymssen);

02 (duas) Pias para assepsia das mãos, bica inox, acionamento com a perna, medindo 40x40 cm, cuba redonda diâmetro 30 cm e profundidade 14 cm (Referência técnica: PPIENK PA);

05 (cinco) Grelhas de piso, canaleta inox, grelha PVC, dimensões de acordo com o projeto (Referência técnica: Grelha de piso PPIENK).

Pré-preparo de carnes

01 (um) Amaciador de bifes em Inox CAF AMB NR-12;

01 (um) Picador de carne em Inox CAF-10 NR-12, capacidade até 180 kg/h;

01 (uma) Pia para assepsia das mãos, bica inox, acionamento com a perna, medindo 40x40 cm, cuba redonda diâmetro 30 cm e profundidade 14 cm (Referência técnica: PPIENK PA);

01 (uma) Grelha de piso, canaleta inox, grelha PVC (Referência técnica: Grelha de piso PPIENK).

Pré-preparo de cereais

01 (uma) Pia para assepsia das mãos, bica inox, acionamento com a perna, medindo 40x40 cm, cuba redonda diâmetro 30 cm e profundidade 14 cm (Referência técnica: PPIENK PA);

01 (uma) Grelha de piso, canaleta inox, grelha PVC (Referência técnica: Grelha de piso PPIENK).

Pré-preparo de verduras e legumes

01 (um) Descascador de batatas, 10 kg, Referência técnica: Descascador de batatas BIMG Brasil DBCA.10 MAX);

01 (um) Processador de alimentos, capacidade de processamento mínima de 270 kg/h de batatas (Referência técnica: Processador de Alimentos Epoxi – Gastromaq modelo PA 01);

01 (um) Liquidificador industrial basculante copo inox de 25 litros (Referência técnica: Liquidificador industrial basculante 25 litros Skymssen);

01 (uma) Pia para assepsia das mãos, bica inox, acionamento com a perna, medindo 40x40 cm, cuba redonda diâmetro 30 cm e profundidade 14 cm (Referência técnica: PPIENK PA);

01 (uma) Grelha de piso, canaleta inox, grelha PVC (Referência técnica: Grelha de piso PPIENK).

Área para câmaras frigoríficas

01 (uma) Câmara frigorífica refrigerada, temperatura entre -4° e +4°C, medindo 2000x2900 mm e altura de 2110 mm (Referência técnica: Câmara frigorífica Smart refrigerada Klimaquip);

01 (uma) Câmara frigorífica congelada, temperatura entre -20° e -18°C, medindo 2000x2900 mm e altura de 2110 mm (Referência técnica: Câmara frigorífica Smart congelada Klimaquip).

Pesagem/higienização

01 (uma) Grelha de piso, canaleta inox, grelha PVC (Referência técnica: Grelha de piso PPIENK);

01 (uma) Balança eletrônica de coluna (1,00 m), capacidade 300k x 100g (Referência técnica: JB Balanças).

A estrutura da edificação será de concreto, sendo a estrutura da coberta do salão de aço galvanizado, e as vedações de alvenaria de 1/2 vez de tijolos cerâmicos de oito furos. As esquadrias serão de alumínio e vidro, devendo adotar o sistema de esquadrias da Hydro Inova ou equivalente técnico, também serão utilizadas grades metálicas e portas com estrutura de perfis retangulares e fechamento com chapa de aço galvanizado, além de elementos vazados, numa composição de quatro tipos, conforme indicado no projeto. A coberta será de telha de fibrocimento, sobre estrutura de treliças metálicas, no salão, e de alvenaria e madeira no restante da edificação, também haverá áreas de laje impermeabilizada,

onde deverão ser colocados os condensadores dos aparelhos de ar condicionado e o coletor solar para aquecimento de água.

O piso do Salão, Distribuição, Coordenação, Exaustor, Casa de máquinas e Reservatório de água quente será de granilite polido, cor natural, com juntas plásticas formando quadrados de 1,00x1,00 m, rodapé de 8 cm de altura e cantos arredondados. Nos demais ambientes o piso será de Porcellanato industrial 50x50 cm, espessura 11 mm, PEI não aplicável, Classe de atrito II (maior ou igual a 0,4), Coeficiente de absorção Bla, variação de tonalidade V1, inclusive rodapé CoveBase com cantos arredondados e peças especiais para ângulos interno e externo. Referência técnica: Eliane Arqtec Panna, ou equivalente técnico de mesma tonalidade. Rejuntamento impermeável, com alta resistência a fungos e algas, cor cinza claro.

Na maior parte dos ambientes o acabamento das paredes será em pintura com tinta acrílica, com emassamento, executada em duas demãos, na cor branco gelo, acabamento acetinado ou semi-brilho. Nas áreas de Cocção, Lavagem, Depósito de utensílios de cozinha, Câmara de lixo refrigerada, Vestiários/banheiro feminino, Vestiários/banheiro masculino, Pré-preparo de carnes, Pré-preparo cereais, Pré-preparo de verduras e legumes, Pesagem/higienização e Depósito de material de limpeza – DML será utilizado revestimento com cerâmica 20x20 cm, acabamento superior acetinado, variação de tonalidade uniforme V1, indicação de uso pisos residenciais e não residenciais de tráfego médio e paredes internas E3, acabamento lateral BOLD, PEI não aplicável, cor branca. Referência Técnica: Elizabeth Cristal Branco ou equivalente técnico de mesma tonalidade. Rejuntamento impermeável, com alta resistência a fungos e algas, cor cinza claro. Utilizar perfil U de alumínio, 15 mm, na junção com o rodapé de cerâmica. Na área onde será colocado o exaustor o revestimento das paredes será com divisória de gesso acartonado, 2 placas standard de 12,5 mm de espessura de cada lado, montantes com distância máxima de 600 mm e preenchimento com lã de vidro de 50 mm, espessura máxima de 120 mm.

No teto será utilizado forro de PVC em réguas de 10 ou 20 cm, na maior parte dos ambientes; nas áreas de Cocção, Pré-preparo de verduras e legumes, Depósito de utensílios de cozinha, Câmara refrigerada de lixo, Acesso à casa de máquinas/exaustor e Reservatório de água quente o acabamento do teto será em pintura com tinta acrílica sobre laje, com emassamento, executada em duas

demãos, cor branco neve, acabamento fosco; na área do Exaustor e na Casa de máquinas será utilizado forro mineral, em placas de 625x625 mm, absorção sonora $NRC = 0,90$, atenuação acústica de 29 a 49 dB e proteção ao fogo, espessura 15 mm, cor branca com suave véu de vidro e pintura texturizada. Referência técnica: Forro mineral OWA, linha Bolero Premium ou equivalente técnico.

O revestimento externo será de cerâmica 10x10 cm e casquilho cerâmico vermelho, conforme indicação do projeto (ver pranchas 02/07 e 03/07). Será utilizado acabamento em pintura com esmalte sintético nas portas de chapa de aço galvanizado, nas grades, na escada de acesso à coberta, nos guarda-corpos e corrimãos, conforme indicado no projeto.

1. MATERIAIS E ACABAMENTOS

1.1. FUNDAÇÕES E ESTRUTURA

As fundações deverão ser definidas pelo projeto estrutural. A edificação terá estrutura de concreto armado moldado *in loco*. De um modo geral as lajes devem ser pré-moldadas, mas na área de balanço do beiral do salão deverão ser maciças. Também será utilizada estrutura metálica para sustentação da coberta do salão.

O calculista deverá observar as lajes em níveis diferentes na área onde se encontram o reservatório elevado de água fria e o reservatório de água quente, pois essa diferença de nível é essencial para o correto funcionamento do sistema de aquecimento por energia solar. Também deve ser observado que a viga transversal da área de Cocção deverá ser invertida, de forma que o teto do local, que é a própria laje, tenha uma aparência plana e uniforme a fim de garantir a assepsia no local, fator imprescindível para o bom funcionamento do restaurante.

O projeto estrutural deverá observar, ainda, os locais indicados para as juntas de dilatação, assim como os locais e o pré-dimensionamento dos pilares e vigas de modo a não alterar o projeto arquitetônico e inviabilizar a utilização do restaurante conforme previsto no layout proposto.

1.2. INSTALAÇÕES ELÉTRICAS E TELEFÔNICAS

As instalações elétricas e telefônicas devem ser embutidas e utilizar eletrodutos de PVC rígido, caixas 4"x2" (quatro polegadas por duas polegadas) e 4"x4" (quatro polegadas por quatro polegadas) com placa na cor branca, devem ser observados os requisitos técnicos dos equipamentos previstos para o local conforme projeto arquitetônico (ver anexos), deve ser observado, também, o local indicado para o quadro geral.

Nos WC's PNE masculino e feminino e nos Vestiários/banheiros masculino e feminino deve ser instalado dispositivo para acionamento de alarme sonoro de emergência junto a cada uma das peças sanitárias, chuveiro, lavatório e bacia sanitária, conforme indicado no projeto (ver pranchas 04/07 a 06/07).

Devem-se utilizar lâmpadas econômicas e as luminárias devem ter proteção contra explosões, quebras e quedas acidentais. Demais especificações de acordo com o projeto elétrico.

1.3. INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS E SANITÁRIAS

Devem ser utilizadas grelhas de piso nas áreas indicadas e ralos nas demais áreas molhadas. Na área de pré-preparo de cereais, a grelha deverá ter dimensões 50x60 cm e ter torneira para lavagem dos cereais diretamente do carro basculante, com altura de 90 cm. Deve-se observar os equipamentos que necessitam de alimentação de água quente ou fria, assim como de saída para esgoto (ver anexos). Já foram previstos no projeto arquitetônico shafts, por onde deverá passar a tubulação de águas pluviais, que devem ser respeitados. Demais especificações de acordo com o projeto hidrossanitário.

1.4. AR CONDICIONADO

Deve-se prever a instalação de aparelhos de ar condicionado tipo *split* no Salão, na Coordenação, na Câmara de lixo refrigerada, nas áreas de Pré-preparo de carnes e Pré-preparo cereais, os condensadores devem ser colocados na área da cobertura indicada para este fim.

1.5. ALVENARIA E VEDAÇÕES

As paredes serão de alvenaria de ½ vez, de tijolos cerâmicos de 8 furos, também serão utilizados na vedação elementos vazados de concreto pré-moldado de 40x40 cm e 10 cm de profundidade.

1.6. COBERTURA

A coberta será de telhas de fibrocimento, sem amianto, tipo ondulada de 6 mm com inclinação de 10% sobre estrutura metálica (salão) ou de alvenaria e madeira. Haverá também área de laje impermeabilizada, onde deverão ser colocados os condensadores dos aparelhos de ar condicionado e os coletores de energia solar para aquecimento de água, que devem estar voltados para o Norte e ter inclinação igual à latitude do local.

1.7. IMPERMEABILIZAÇÃO

As fundações devem receber impermeabilização com uma demão de tinta asfáltica, referência técnica: Neutrol, Vedacit, ou equivalente técnico.

Nas áreas de laje impermeabilizada e nas calhas deve ser utilizado manta plástico-asfáltica com espessura de 4 mm, impermeável, as emendas devem se soldadas a quente. Nas áreas molhadas, WC's, Cocção, Lavagem, Pré-preparo de carnes, Pré-preparo cereais, Pré-preparo de verduras e legumes, Pesagem/higienização e Depósito de material de limpeza – DML deve ser utilizado aditivo impermeabilizante na camada de regularização do piso.

A impermeabilização dos reservatórios de água deve seguir o seguinte procedimento:

- 1º) limpeza com água e trincha da superfície concretada;
- 2º) chapisco 1:3 com aditivo impermeabilizante em resina sintética polimérica (Bianco);
- 3º) regularização de superfície com argamassa traço um 1:3 com aditivo impermeabilizante (Bianco ou viaplus ST), espessura de 2,5 cm. Abaular os cantos;
- 4º) aplicação de duas demãos de resina termoplástica Viaplus 1000 em sentidos contrários, esperar entre 3 e 6 horas entre as demãos;

5º) chapisco 1:3 com aditivo impermeabilizante em resina sintética polimérica (Bianco);

6º) proteção mecânica 1:3 com aditivo impermeabilizante (Bianco ou viaplus ST), espessura de 3 cm. Abaular os cantos;

7º) aplicação de tela de Poliéster p/impermeabilização (Denver tela);

8º) chapisco 1:3 com aditivo impermeabilizante em resina sintética polimérica (Bianco);

9º) proteção mecânica 1:3 com aditivo impermeabilizante (Bianco ou viaplus ST), espessura de 3 cm. Abaular os cantos;

10º) aplicação de três demãos de resina termoplástica Viaplus 5000 em sentidos contrários, esperar entre 3 e 6 horas entre as demãos;

11º) chapisco 1:3 com aditivo impermeabilizante em resina sintética polimérica (Bianco);

12º) proteção mecânica 1:3 com aditivo impermeabilizante (Bianco ou viaplus ST), espessura de 3 cm. Abaular os cantos;

1.8. ESQUADRIAS

Serão utilizadas portas de giro de alumínio anodizado branco, linha Hydro Inova ou equivalente técnico e portas de giro com estrutura tubular e fechamento de chapa de aço galvanizado.

As janelas serão do tipo de correr, de alumínio anodizado branco, linha Hydro Inova ou equivalente técnico, com vidro laminado de 6 mm, na cor verde, inclusive contramarco, fecho central e acessórios. Serão utilizados também janela e visor fixo de vidro laminado 6 mm de espessura mínima e janelas de vidro temperado, espessura 6 mm.

Serão utilizadas, também, grades confeccionadas com a moldura de metalon perfil retangular 50x30 mm ou 50x50 mm (ver Detalhe das Grades) e espessura de 2 mm e barras chatas de ferro galvanizado de 1 1/2"x1/4" (uma polegada e meia por um quarto de polegada).

Todas as aberturas externas, janelas, portões, portas e elementos vazados, das áreas de pré-preparo, cocção e armazenamento, devem ter tela milimetrada de fibra de vidro com cobertura de PVC, removível, para evitar a entrada de insetos e

roedores. Além disso, nestas áreas as portas devem ser dotadas de sistema de fechamento automático.

1.9. REVESTIMENTO

1.9.1. Chapisco

Será utilizado chapisco em todas as paredes de tijolos interna e externamente, a fim de dar aderência para a aplicação do emboço ou do reboco, o traço recomendado é de 1:3 de cimento e areia.

1.9.2. Emboço

Será utilizado emboço nas áreas internas onde o revestimento da parede for de cerâmica e nas fachadas, onde deve ser utilizado o tipo hidrofugado, o traço recomendado é 1:2:9 de cimento cal e areia.

1.9.3. Reboco

Será utilizado reboco em massa única, apenas nas áreas internas onde o acabamento for em pintura, o traço recomendado é 1:2:9 de cimento cal e areia.

1.9.4. Cerâmica

Será utilizado revestimento interno em cerâmica 20x20 cm, acabamento superior acetinado, variação de tonalidade uniforme V1, indicação de uso pisos residenciais e não residenciais de tráfego médio e paredes internas E3, acabamento lateral BOLD, PEI não aplicável, cor branca. Referência Técnica: Elizabeth Cristal Branco ou equivalente técnico. Rejuntamento impermeável, com alta resistência a fungos e algas, cor cinza claro.

Nas fachadas será utilizado casquilho cerâmico vermelho, o acabamento será com hidrofugante para fachadas à base de silicone (incolor) e rejuntamento impermeável de alta resistência a algas e fungos, na mesma cor do casquilho.

Será utilizado, também, revestimento cerâmico 10x10 cm, PEI não aplicável, cor branca, Referência técnica: Elizabeth, Linha Cristal, cor branca, ou equivalente técnico com a mesma tonalidade. Deve ser utilizado rejunte impermeável de alta resistência a algas e fungos na cor cinza nas áreas internas e externas.

1.9.5. Gesso acartonado

Na área destinada para o exaustor as paredes serão revestidas com divisórias de gesso acartonado (dry wall), 2 placas standard 12,5 mm, montantes com distância máxima de 600 mm e preenchimento com lã de vidro de 50 mm, espessura máxima de 120 mm.

1.10. PISO E PAVIMENTAÇÃO

A pavimentação das áreas externas será, nas calçadas, de blocos de concreto intertravado tipo prisma ou tijolo medindo 20x10x6 cm, cor cinza, assentamento tipo escama de peixe, nas rampas será de cimentado desempenado com juntas secas a cada 1,00 m, e piso tátil alerta e direcional externo será de concreto, medindo 25x25x2 cm, com acabamento em tinta para piso na cor preta, de acordo com a indicação do projeto. O piso tátil alerta e direcional interno será de borracha sintética, na cor preta, em placas medindo 250x250x5 mm assentado com cola sobre o piso de granilite.

O piso do Salão, Distribuição, Coordenação, Exaustor, Casa de máquinas e Reservatório de água quente será de granilite polido, cor natural, com juntas plásticas formando quadrados de 1,00x1,00 m, rodapé de 8 cm de altura e cantos arredondados.

Nos demais ambientes o piso será de Porcellanato industrial 50x50 cm, espessura 11 mm, PEI não aplicável, Classe de atrito II (maior ou igual a 0,4), Coeficiente de absorção Bla, variação de tonalidade V1, inclusive rodapé CoveBase com cantos arredondados e peças especiais para ângulos interno e externo. Referência técnica: Eliane Arqtec Panna, ou equivalente técnico com as mesma tonalidade. Rejuntamento impermeável, com alta resistência a fungos e algas, cor cinza claro.

Será utilizada soleira de granito Verde Ubatuba, espessura de 20 mm e com a mesma largura da parede em todas as portas. Nos locais onde houver diferença de nível entre os ambientes, a soleira deve ser chanfrada com inclinação de 50%, a fim de garantir a acessibilidade a todos os ambientes.

1.11. FORRO

Serão utilizados dois tipos de forro, forro de PVC e forro mineral. Na maior parte dos ambientes o forro será de PVC em régua de 10 ou 20 cm; nas áreas de Cocção, Pré-preparo de verduras e legumes, Depósito de utensílios de cozinha, Câmara refrigerada de lixo, Acesso a casa de máquinas/exaustor e Reservatório de água quente não será utilizado forro e o acabamento do teto será em pintura com tinta acrílica sobre laje, com emassamento, executada em duas demãos, cor branco neve, acabamento fosco.

Na área do Exaustor e na Casa de máquinas será utilizado forro mineral, em placas de 625x625 mm, absorção sonora NRC = 0,90, atenuação acústica de 29 a 49 dB e proteção ao fogo, espessura 15 mm, cor branca com suave véu de vidro e pintura texturizada. Referência técnica: Forro mineral OWA, linha Bolero Premium ou equivalente técnico.

1.12. VIDROS

Nas esquadrias de alumínio utilizar vidro laminado, liso e na cor verde com espessura mínima de 6 mm. Nas esquadrias de vidro temperado, será utilizado vidro liso e na cor verde com espessura mínima de 6 mm.

1.13. PINTURA

As paredes internas receberão acabamento em pintura acrílica, com emassamento, executada em duas demãos, cor branco gelo, conforme indicação do projeto, acabamento acetinado ou semi-brilho.

Os corrimãos e guarda-corpos de aço galvanizado das rampas, do acesso a reservatório de água, a escada de acesso à cobertura e a gaiola de proteção, a estrutura metálica da cobertura do salão, as portas e grades metálicas devem receber acabamento em pintura de esmalte sintético com pistola, executada em duas demãos e uma demão de fundo para galvanizados, na cor preta ou branca, conforme indicação do projeto, referência: Coralar 008 FO (preto) e Coralar 001 AC (branco) ou equivalente técnico com a mesma tonalidade.

1.14. ACESSÓRIOS

1.14.1. Louças e metais sanitários

Nos sanitários será utilizada bacia sanitária com caixa de descarga acoplada, sistema de descarga com duas opções de acionamento (3 e 6 litros), permitindo o consumo racional de água nos sanitários, cor branca, marca Deca, ou equivalente técnico de igual qualidade e tradição no mercado. Assento com tampa de poliéster na cor branca.

O lavatório será de embutir oval, medindo 40x30 cm, de louça na cor branca, referência técnica: Deca L59, ou equivalente técnico de igual qualidade e tradição no mercado.

Para os WC's PNE e nos Vestiários/banheiros será usada bacia sanitária com caixa de descarga acoplada, sistema de descarga com duas opções de acionamento (3 e 6 litros), altura para o assento 44 cm, cor branca, marca Deca, ou equivalente técnico de igual qualidade e tradição no mercado. Referência técnica: Deca Izy Conforto P.115.17 (bacia) CDC.00F.17 (caixa acoplada). O acionamento da descarga deve ser preferencialmente do tipo alavanca ou com mecanismos automáticos. Assento com tampa de poliéster na cor branca. Lavatório pequeno (395x295 mm) em louça, suspenso, cor branca, marca Deca (modelo Izy) ou outra equivalente técnico de igual qualidade e tradição no mercado. Referência técnica: Lavatório Deca Izy L.15.17.

Os mictórios serão de louça do tipo com sifão integrado para fixação na parede na cor branca, marca Deca, ou outra equivalente técnico de igual qualidade e tradição no mercado. A descarga deve ser com válvula de fechamento automático.

No Depósito de material de limpeza (DML) será utilizado tanque de aço inox medindo 70x60x90 cm, com cuba medindo 60x53x35 cm, referência técnica: Tanque mini em aço inox PPIENK.

Todas as torneiras (de bancada ou de parede, conforme projeto) dos lavatórios e pias serão da marca Deca, linha Decamatic, ou outra equivalente técnico de igual qualidade e tradição no mercado. É obrigatório o uso de modelos que permitam a substituição do reparo interno da torneira para o caso de futuras manutenções.

1.14.2. Corrimãos e barras de apoio

Nos WC's para portadores de necessidades especiais (PNE), utilizar barras de aço inox polido, com comprimentos de 60, 70 e 80 cm e diâmetro de 40 mm, conforme projeto arquitetônico (ver pranchas 04/07, 05/07 e 06/07) também será utilizada barra em "U" na lateral dos lavatórios com comprimento máximo de 30 cm.

O corrimão das rampas será de aço galvanizado, na altura de 92 cm do piso à sua face superior, com espessura de 40 mm e distância de no mínimo 40 mm para a parede ou outro obstáculo, também deve ser colocado corrimão na altura de 70 cm. O acabamento será em pintura com esmalte sintético, executada em duas demãos e uma demão de fundo para galvanizados, cor preto fosco. Referência técnica Coralar preto 008 FO.

1.14.3. Bancadas e divisórias dos banheiros

As bancadas dos banheiros serão de granito Verde Ubatuba, espessura de 20 mm, respaldo com altura de 15 cm e testeira com altura de 6 cm (com borda) também de granito Verde Ubatuba, espessura de 20 mm.

As divisórias dos banheiros serão de granito, cor Verde Ubatuba, espessura de 20 mm e altura de 2,10 m.

Deverá ser colocada uma placa de granito na meia parede que separa a área de Cocção da circulação com espessura de 20 mm e largura de 19 cm, com bordas boleadas.

1.14.4. Espelhos

Os espelhos serão prata de 4 mm de espessura, com comprimento igual a toda a extensão da bancada, com altura de 80 cm, acabamento mini bisotado em todo perímetro, fixado através de botão francês ou colagem sobre painel de madeira acima da bancada.

Nos WC's PNE e no box acessível dos Vestiários/banheiros o espelho será prata de 4 mm lapidado, com moldura em alumínio, tamanho 60x90 cm (largura x altura).

1.14.5. Escada de acesso à coberta

A escada de acesso à coberta será de tubo de aço galvanizado, com espessura mínima 2 mm, montantes verticais de tubos retangulares de 60x100 mm

degraus de tubo redondo diâmetro de 40 mm, amarração horizontal chumbada à parede a cada 2,00 m. Acabamento em pintura com esmalte sintético, executada em duas demãos e uma demão de fundo para galvanizados, na cor branca, acabamento acetinado. Referência técnica Coralar branco gelo 002 AC.

1.15. OUTROS

Nos casos omissos e/ou nas possíveis dúvidas que assim surgirem os responsáveis técnicos deverão ser consultados previamente.

João Pessoa, 26 de maio de 2023.

Jaciara Lopes da Silva
Arquiteta e Urbanista – CAU n.º A36365-0
IFPB Mat. 1506433