



MEMORIAL DESCRITIVO

Elaborado por:
 ARQTº. Maxwell Martins Ferreira
 CAU A151439-5
 MATRÍCULA 973.472-4
 RRT:10112529

R04			
R03			
R02			
R01	16/11/2020	Revisão	Max Martins
R00	09/11/2020	Versão Inicial	Max Martins
REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
<i>Nome do projeto</i>		REFORMA RESTAURANTE COMUNITÁRIO SOL NASCENTE	
<i>Número do projeto</i>		PROJ-DE-xxx-20	
<i>Local</i>		SH SOL NASCENTE, TRECHO 2 QE 105 CJ "O" AE1- BRASÍLIA - DF	

Restaurante comunitário SOL NASCENTE

Projeto: Restaurante Comunitário Sol Nascente

Interessado: Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social / DF

Endereço: BRASÍLIA - DF

Autor do Projeto: ARQTº. MAXWELL MARTINS FERREIRA

O presente memorial descritivo objetiva apresentar as premissas de projeto adotadas, bem como as soluções de volumetria, modulação e implantação do Restaurante Comunitário Sol Nascente

1. Contextualização

O Restaurante Comunitário do Sol Nascente será localizado na **SH SOL NASCENTE, TRECHO 2 QE 105 CJ "O" AE1- BRASÍLIA – DF**. O terreno a ser utilizado abrange uma área total de 2797,29 m² e o edifício proposto terá uma área total construída de 1.137m².

Por volta dos anos de 1990, o Sol Nascente foi deixando de ser uma área rural para se tornar uma grande cidade da capital. Organizado em três trechos, a região passa por um processo de urbanização constante. Assim como o Pôr do Sol, situado ao sul da QNP 34, em Ceilândia.

Juntos, os dois locais abrigam cerca de 87.746 mil habitantes, sendo 50,3% de homens e 49,7% de mulheres, com maioria entre 15 a 19 anos. Os dados são da Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílio (PDAD), divulgados pela Companhia de Planejamento do DF (Codeplan) este ano.

Apenas em 2008, as duas regiões foram reconhecidas como setor habitacional por meio da Lei Complementar nº 785, de 14 de novembro. O cenário de mais de dez anos é diferente do atual. Construções de madeiras que antes predominavam nas cidades hoje perderam espaço.

A proposta visa construir um restaurante comunitário atendendo a população daquele local, com capacidade para fornecer 2.500 refeições/turno. Com 368 lugares, o salão atende 2.000 pessoas em 3 horas.

Para trazer conforto térmico ao ambiente do salão, serão usadas esquadrias nas três laterais, telha termo acústica e forro de PVC.

Para promover a conservação da limpeza no perímetro da edificação, será instalado forro PVC nos beirais para evitar a presença de pássaros na estrutura metálica, complementado pela platibanda que terá calha embutida para finalizar o fechamento das laterais.

A telha termo acústica se estenderá por toda a edificação, tendo um lanternim para aeração e iluminação do interior da área administrativa. Com fechamento adequado para impedir o acesso de pássaros.

O fluxo dos alimentos que chegam ao restaurante parte do estacionamento posterior, chegando ao controle onde são conferidos, pesados e higienizados antes de serem armazenados, em local seco ou nas câmaras frigoríficas.

O percurso do alimento se dá em circulação independente da retirada de resíduos, por um corredor que liga o depósito e câmaras frigoríficas, à cozinha.

O espaço da cozinha conta com áreas de preparo de carnes, verduras, sucos, sobremesas e cocção. Sendo isolada por portas vai e vem dos demais ambientes. O sistema de *pass trough* permite o transporte, armazenamento e conservação do alimento entre a cozinha e o salão sem aberturas diretas e permanentes entre esses ambientes.

O acesso dos funcionários se dá pelo corredor dos vestiários, permitindo a higienização e troca de roupas antes de acessarem a área operacional de fato.

A circulação geral une os vestiários aos ambientes administrativos e cozinha. Em parte dessa circulação, jardim interno, existe o lanternim que propicia iluminação e ventilação natural.

O estacionamento posterior será exclusivo para serviços, e abrigando as áreas técnicas como caldeiras, GLP e casa de bombas.

O acesso do público se dará por um portão de pedestre imediato à rua.

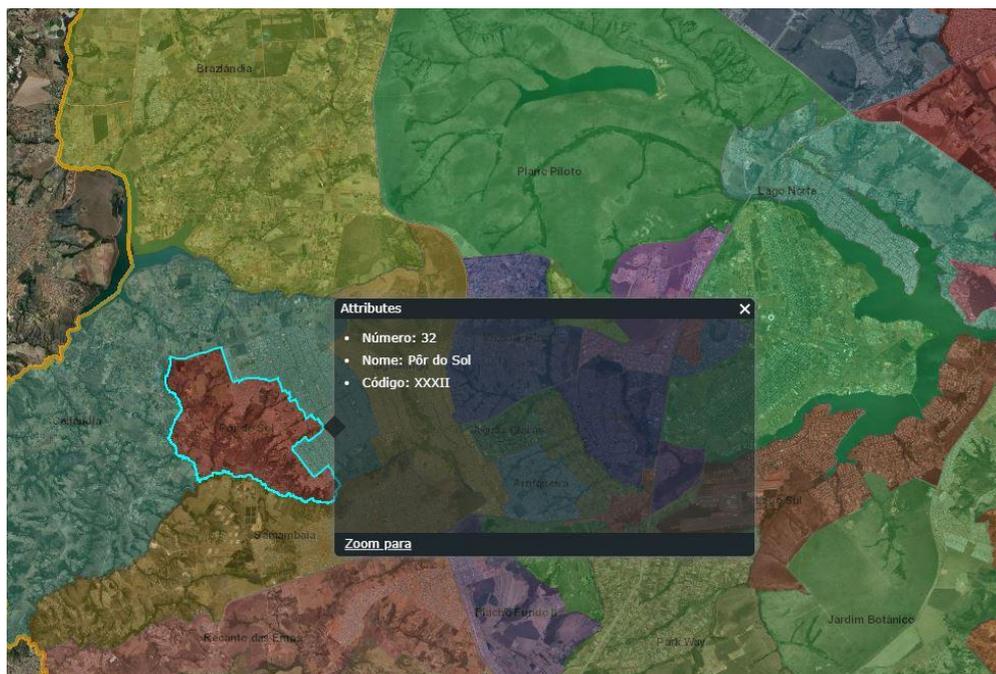
2. Premissas de projeto

2.1. Parâmetros do Lote

Os seguintes parâmetros de lote foram levantados e nortearam o desenvolvimento da solução de projeto para o novo restaurante:

- Área do lote: 2797,29 m²
- Projeto Urbanístico: URB 31/2016
- Situação do Lote: Registrado
- Área construída: 1.137,00 m²
- Taxa de ocupação: 40% (Máxima 70%)
- Taxa de construção: 0,40 (Máxima 1)
- Destinação de uso: Institucional para equipamentos públicos INST EP (Restaurante comunitário)
- Coeficiente de Aproveitamento: 1
- Taxa de permeabilidade: 25%
- Altura máxima: 12m, a partir do ponto médio da edificação
- Afastamentos obrigatórios para fachadas: 1,5m

Mapa de situação do terreno para construção do Restaurante Comunitário do Sol Nascente:



Fonte: GeoPortal – DF/Limites



Fonte: GeoPortal – DF/Lotes registrados

2.2. Programa de Necessidades

Conforme Programa de Necessidades, o Restaurante Comunitário do Sol Nascente, contará com espaços voltados para setor administrativo e manipulação, preparação e consumação de alimentos, assim distribuídos:

- Salão mobiliado com mesas e cadeiras, catracas e rampas de banho-maria.
- Cozinha industrial completa;
- Higienização e controle de alimentos;
- Higienização de utensílios;
- Armazenamento de alimentos;
- Câmara de resfriamento;
- Câmara de congelamento;
- Administração;
- Sala de nutrição;
- Banheiros públicos feminino e masculino, com opção PcD familiar;
- Vestiários feminino e masculino, com opção PcDs;
- Área técnica.

2.2.1. Das Atividades

- Receber, selecionar e controlar alimentos;
- Armazenar alimentos em depósitos e câmaras frias;
- Fazer o preparo dos alimentos;
- Fazer a cocção;
- Servir alimentos dispostos em banho-maria;
- Consumação no local ou viagem;
- Receber, higienizar e guardar as louças, bandeja e talheres;

- Atividade administrativa;
- Serviço de Nutrição;
- Atividade de venda;

- Serviço sanitário para o público;
- Serviço sanitário/vestiários para os funcionários;

- Área técnica com caldeiras, GLP, Reservatórios e lixeiras.

2.2.2. Da Articulação dos Espaços:

Balcão de atendimento para venda das refeições (9,70m²):

O local possuirá um espaço do lado externo destinado aos clientes em formação de fila que aguardarão o atendimento pelo profissional responsável que estará localizado no lado interno separados por uma barreira de alvenaria com um visor fixo de vidro protegido com grade metálica.

O ambiente proporcionará conforto, luminosidade natural e artificial, temperatura amena e segurança aos funcionários.

Os balcões de atendimento terão previsão para aproximação de pessoas portadoras de cadeira de rodas e serão dotados de caixas registradoras automáticas e espaços destinados ao armazenamento dos tickets.

Deverá constar quadro de avisos, lixeira com tampa e pedal e assentos ao lado interno.

Adotaram-se, ao lado interno, revestimentos em pintura acrílica nas paredes, e no piso revestimento granitina de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Sala administrativa (12,96m²):

Será próxima ao salão e da sala do nutricionista de modo a facilitar a atividade de administração do restaurante comunitário.

O layout adotado dará condições de se fazer atendimento em mesa de escritório, com assentos, computador com impressora, cofre, quadros de aviso e lixeiras com tampa e pedal.

O ambiente contará com iluminação natural e artificial para melhor conforto dos usuários.

Adotaram-se, revestimentos em pintura acrílica nas paredes, e no piso revestimento granitina de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Sala de Nutrição (12,96m²):

A sala contará com mobiliário adequado para a realização das atividades do nutricionista.

O posicionamento do ambiente permitirá a interação com o setor administrativo, com rápido e fácil acesso aos corredores internos.

Deverão constar cadeiras, mesa, computador com impressora, quadro de avisos e lixeira com tampa e pedal.

Adotaram-se, revestimentos em pintura acrílica nas paredes, e no piso revestimento granitina de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Depósito de material de limpeza DML (3,10m²):

O ambiente possuirá um local destinado à guarda de equipamentos que auxiliarão na limpeza do restaurante comunitário.

Ficará localizado próximo ao depósito e cozinha, além de possuir rápido e fácil acesso aos corredores internos.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O ambiente proporcionará conforto, luminosidade e ventilação natural.

WC de Público Masculino (14,60m²):

Possuem duas bacias sanitárias e dois mictórios com divisões para melhor privacidade, sendo um sanitário e um mictório adaptados para pessoas com mobilidade reduzida, além de duas cubas com espelhos e recipientes para sabonete em suas divisões e porta papel.

Ficam localizados na lateral do edifício com acesso independente, de modo a atender o público que estará a caminho da entrada do salão.

O ambiente proporcionará conforto, luminosidade e ventilação natural.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

WC de Público Feminino (14,60m²):

Possuem três bacias sanitárias com divisões para melhor privacidade, sendo um sanitário adaptado para pessoas com mobilidade reduzida, além de duas cubas com espelhos e recipientes para sabonete em suas divisões e porta papel.

Ficam localizados na lateral do edifício com acesso independente, de modo a atender o público que estará a caminho da entrada do salão.

O ambiente proporcionará conforto, luminosidade e ventilação natural.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

WC PCD familiar 2X (4,36m²):

Cada banheiro possuirá sanitários destinados às pessoas portadoras de necessidades especiais 100% acessível conforme previsto em norma NBR 9050/2015.

Cada sanitário possuirá bacia sanitária adulta e infantil, cuba adulta e infantil, espelho, trocador e barras de apoio.

Cada banheiro possuirá um fraldário, de modo a atender as necessidades de higienização rápida de crianças menores de três anos acompanhadas por um responsável.

Ficam localizados na lateral do edifício com acesso independente, de modo a atender o público que estará a caminho da entrada do salão.

O ambiente proporcionará conforto, luminosidade e ventilação natural.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Vestiário Feminino (22,45m²):

Localizado em área de circulação restrita e próxima à entrada de funcionários.

Haverá duas bacias sanitárias, sendo uma com barras de apoio para pessoas com mobilidade reduzida, dois chuveiros com divisões para melhor privacidade, além de três lavatórios com espelho, banco e lockers (armários) para guarda de pertences pessoais.

Possuirá ventilação e iluminação natural, garantidos por esquadrias altas que se projetam diretamente para o exterior da edificação.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Vestiário Feminino PCD (4,51m²):

Localizado em área de circulação restrita e próxima à entrada de funcionários.

Haverá uma bacia sanitária, um chuveiro com banco articulado e um lavatório com espelho inclinado.

Cada item contará com barras de apoio destinados às pessoas portadoras de necessidades especiais 100% acessível conforme previsto em norma NBR 9050/2015.

Possuirá ventilação e iluminação natural, garantidos por esquadrias altas que se projetam diretamente para o exterior da edificação.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Vestiário Masculino (22,13m²):

Localizado em área de circulação restrita e próxima à entrada de funcionários.

Haverá duas bacias sanitárias, dois mictórios, sendo um de cada com barras de apoio para pessoas com mobilidade reduzida, dois chuveiros com divisões para melhor privacidade, além de três lavatórios com espelho, banco e lockers (armários) para guarda de pertences pessoais.

Possuirá ventilação e iluminação natural, garantidos por esquadrias altas que se projetam diretamente para o exterior da edificação.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Vestiário Masculino PCD (4,51m²):

Localizado em área de circulação restrita e próxima à entrada de funcionários.

Haverá uma bacia sanitária, um chuveiro com banco articulado e um lavatório com espelho inclinado.

Cada item contará com barras de apoio destinados às pessoas portadoras de necessidades especiais 100% acessível conforme previsto em norma NBR 9050/2015.

Possuirá ventilação e iluminação natural, garantidos por esquadrias altas que se projetam diretamente para o exterior da edificação.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Circulação geral (15,86m²)

Área restrita para a circulação de funcionários entre os ambientes.

Haverá um jardim interno com lanternim promovendo iluminação e ventilação natural os ambientes próximos.

Adotaram-se, revestimentos em pintura acrílica nas paredes, e no piso revestimento granitina de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Armazenamento de alimentos (15,91m²)

O ambiente contará com prateleiras suspensas para armazenamento, de modo a serem mantidos organizados e de fácil visualização.

Adotaram-se revestimentos lisos em pintura epóxi nas paredes, e no piso revestimento granitina de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Ficará localizado em uma área restrita perto da cozinha e área de controle, para facilitar e diminuir o tempo de carregamento do alimento.

O local proporcionará conforto, luminosidade e ventilação natural com telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica. A porta de acesso deverá conter fechamento automático promovendo a adequação do estado de conservação do alimento.

Câmaras Frias (28,51m²)

Ambiente dividido em dois cômodos, sendo um para resfriamento (8,44m²) e outro para congelamento (8,44m²) dos alimentos.

Especificações técnicas em caderno próprio.

Higienização de utensílios (46,04m²):

Área restrita á funcionários para higienização de utensílios, como talheres, copos e pratos.

Possuirá três pias de higienização de 85x70, uma pia de higienização de 1,60x1,00, balcão de apoio, lava-louças com coifa, lixeiras com acesso direto ao salão e armários com fechamento para o armazenamento dos utensílios limpos.

Haverá sequencia de grelhas com fechamento de 480x60 localizadas no centro do ambiente, proporcionando melhor escoamento.

Ficará localizado perto da cozinha, depósito e com acesso direto para o salão por meio de uma abertura na alvenaria que divide os cômodos, para devolução de bandejas, pratos e talheres.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Cozinha (69,65m²)

A área de cocção terá um fogão industrial com fritadeira e coifa, um forno e um forno composto com coifa, dois panelões com coifa, três pias de higienização, um tanque duplo de higienização, dois pass through duplos de aquecimento e dois pass through simples de resfriamento. Deverá possuir vinte grelhas com fechamento 1,00x0,20 previamente distribuídos.

Possuirá dois acessos (salão – circulação geral), por portas de madeira dupla vai e vem com revestimento melaminico 2mm.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O local proporcionará conforto, ventilação mecânica - especificada em caderno próprio -, iluminação natural por janelas fixas com telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica

Controle e higienização dos alimentos (28,06m²)

Possuem quatro pias de higienização, balanças para pesagem dos alimentos e balcão de apoio.

Fica localizado perto dos locais para armazenamento de alimentos, facilitando e diminuindo o tempo de carregamento dos alimentos e as chances de contaminação.

O ambiente proporcionará conforto, luminosidade e ventilação natural.

Possuirá uma porta dupla, sendo para o lado externo para o recebimento das cargas de alimentos.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x60 nas paredes e pisos de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Salão (690,82m²)

Área voltada para a consumação de alimentos. Possuirão três catracas, três banhos-maria com rampa e quarenta e seis mesas com oito lugares cada.

Constarão janelas fixas e janelas basculantes a fim de proporcionar conforto, luminosidade e ventilação natural.

Possuirão duas saídas de emergências fora as saídas principais.

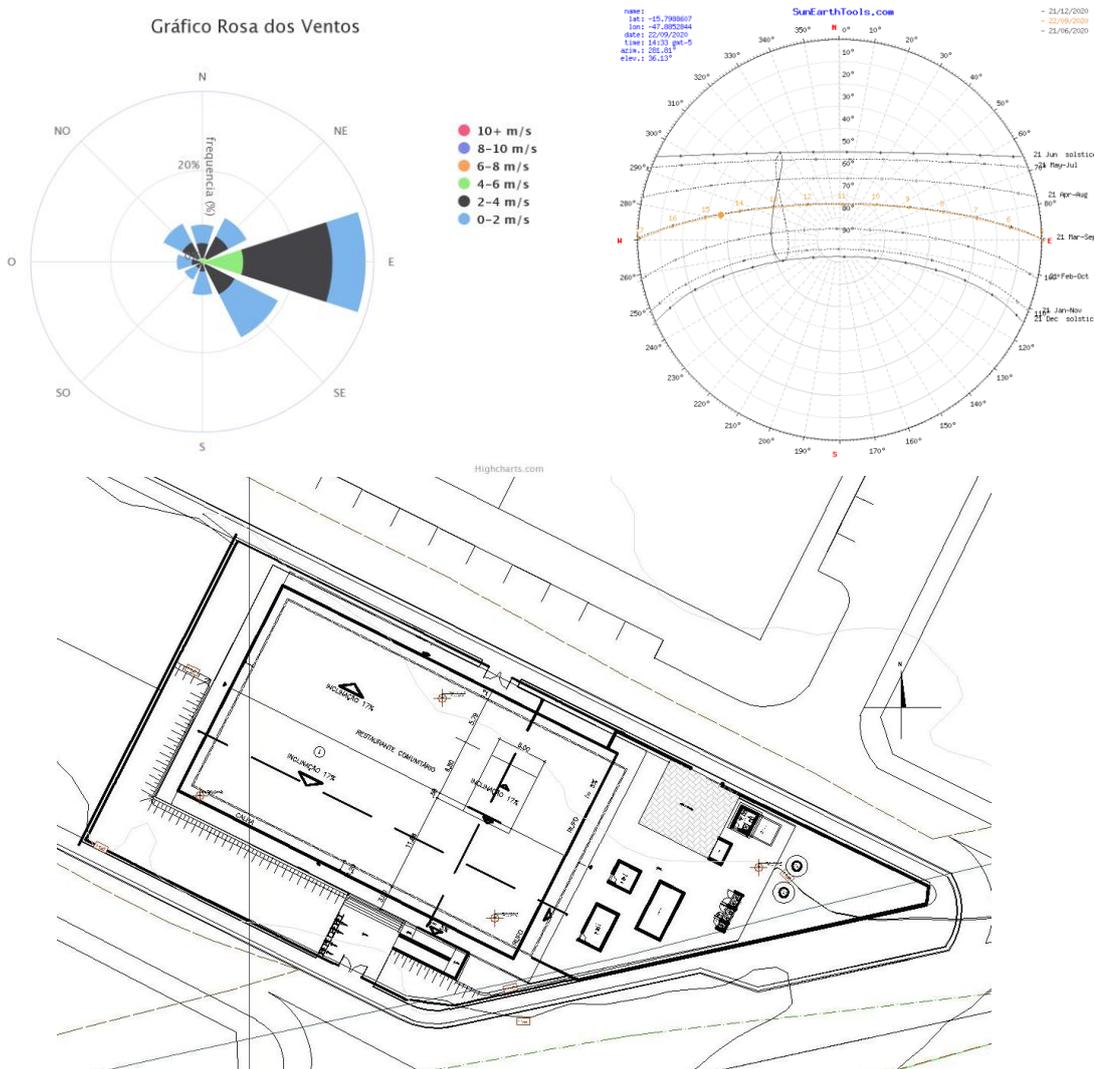
Adotaram-se, revestimentos em pintura acrílica nas paredes, e no piso revestimento granitina de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Áreas Técnicas

Caldeiras com 12,69m², com ventilação e iluminação natural
 GLP com 5,55 m² para 6 cilindros, e com ventilação através de cobogós e grades.
 Casa de bombas com 5,00m² com ventilação e iluminação natural
 Abrigo de alvenaria para containers de lixo.

2.3. Condicionantes Ambientais

Para definição da implantação do Restaurante comunitário Sol Nascente, no lote existente, foi analisado as condicionantes ambientais, incluindo a trajetória solar, bem como os ventos predominantes. Dessa forma foi possível propor o melhor posicionamento da edificação para o aproveitamento da ventilação natural.



2.4. Diretrizes de Projeto

Cientes da demanda de elaboração de estudo para o Restaurante Comunitário Sol Nascente, a equipe do projeto confeccionou conjuntamente, em reuniões de trabalho, os critérios e parâmetros que nortearam o dimensionamento da edificação.

Considerando o exposto, foram consideradas as seguintes diretrizes:

Ventilação, Climatização e Iluminação

- Aberturas para ventilação e iluminação natural em todos os ambientes, garantindo com tratamento adequado para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas;
- Prever espaço técnico para eventuais reparos;
- Deverá contar com iluminação artificial de acordo com normas específicas.

Em cozinha:

- Utilização de ventilação mecânica na cozinha;
- Prever quantidade de dutos de climatização e dutos de exaustão para coifas, com espaço para instalação de lavadoras da gordura;
- Prever exaustão das coifas em local compatível devido ao cheiro de comida;

Em Higienização de utensílios:

- Prever exaustão das coifas.

Central de GLP

- Central de GLP deve estar posicionada a, pelo menos, 3 m de distância de qualquer edificação;
- Prever tubulações passando pelas galerias técnicas;
- Implantar em local aberto com ventilação natural através de aberturas e portas ventiladas.

Suprimento de água e sistema de esgoto

- Abastecimento de água por meio de interligação com a rede existente da CAESB, a depender de consulta quanto à viabilidade de abastecimento;
- Todo o esgoto será conectado à rede existente da CAESB.

Águas Pluviais

- Deverá contar com reservatório de amortecimento de águas das chuvas, impedindo a sobrecarga da rede pública, podendo ser reutilizada conforme necessário.

Salientamos que as premissas adotadas não possuem caráter definitivo. Com o detalhamento do projeto e a designação dos projetistas para elaboração futura dos projetos executivos, elas poderão ser reavaliadas e validadas de maneira a ser adotada solução de melhor custo-benefício ao usuário e ao erário.

3. Solução Proposta

Em virtude da necessidade de elaboração de anteprojeto de arquitetura para o Restaurante Comunitário Sol Nascente, a equipe técnica analisou a demanda, os dados disponíveis e definiu critérios e soluções técnicas que serão utilizados para a confecção do referido projeto.

3.1. Materiais construtivos

Como materiais construtivos propuseram-se:

Para a cobertura

- Treliças metálicas;
- Telhas termo acústica;
- Platibanda de telha metálica;
- Calhas embutidas.

Para as paredes externas e internas

- Bloco de alvenaria com espessura mínima de 14 cm;
- Tinta Acrílica;
- Tinta Epóxi;
- Porcelanato 60x60cm

Para piso

- Concreto
- Porcelanato 60x60
- Granitina 17 mm

4. Sustentabilidade

- Utilização de ambientes arejados e iluminados a fim de evitar o uso constante de energia elétrica;
- Reaproveitamento de águas pluviais.

Brasília, 10 de novembro de 2020.

Autor do Projeto:

ARQTº. MAXWELL MARTINS FERREIRA
SEARQ/ Matrícula nº973472-4 - CAU- A141539-5
Coordenação de Projetos
DETEC / DE / NOVACAP

Arqtº: Maxwell Martins Ferreira
SEARQ/DITEC/DETEC/DE/NOVACAP
Matrícula: 973.472-4

PROPRIETÁRIO
SECRETARIA DE ESTADO DE
DESENVOLVIMENTO SOCIAL - DF