

MEMORIAL DESCRITIVO RESTAURANTE COMUNITÁRIO SOL NASCENTE

Elaborado por:

Autor: Maxwell Martins Ferreira
CAU: A151439-5
RRT: 10112529
Matrícula: 973.472-4

R04			
R03			
R02	08/01/2021	Revisão cumprimento DIVISA	Max Martins
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-053-20	
<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" AEI- 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 1.558,00m².

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.

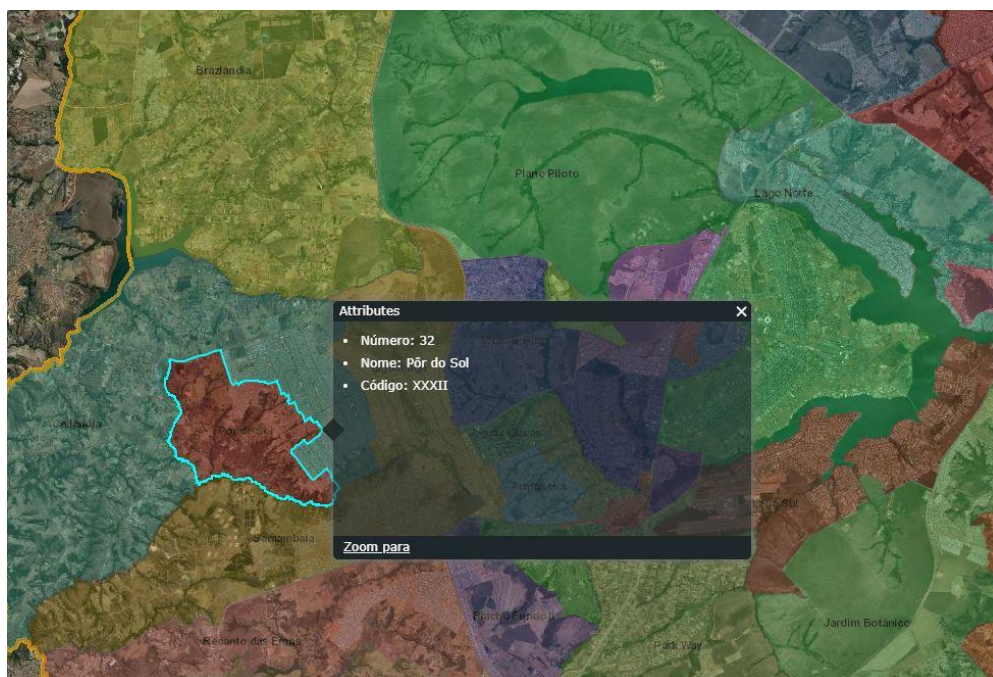
A proposta visa construir um restaurante comunitário atendendo a população daquele local, com capacidade para fornecer 2.500 refeições/turno. Com 368 lugares, o salão atende 2.000 pessoas em 3 horas.

1.1. 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: 1.558,00 m²
- Taxa de ocupação: 55% (Máxima 70%)
- Taxa de construção: 0,55 (Máxima 1)
- Destinação de uso: Institucional para equipamentos públicos INST EP (Restaurante comunitário)
- Coeficiente de Aproveitamento: 1
- Taxa de permeabilidade: 32%
- 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. Premissas de projeto

2.2. Ventilação, Climatização, Iluminação e Conservação

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

Aberturas para ventilação e iluminação natural, com tratamento adequado para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas;

Deverá contar com iluminação artificial de acordo com normas específicas.

Para promover a conservação da limpeza no perímetro da edificação, será instalado forro de fibra mineral 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.

2.3. Funcionário, Público e Acessos:

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, carga e descarga, 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.

2.4. Cozinha e armazenamento:

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.

Utilização de ventilação mecânica na cozinha;

Prever quantidade de dutos de climatização e dutos de exaustão para coifas.

Prever exaustão das coifas em local compatível devido ao cheiro de comida;

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.

2.5. Em Higienização de utensílios:

Contará com exaustão dos gases provenientes dos produtos de limpeza pelas coifas.

2.6. Caldeira e Aquecimento solar:

Será adotado 2 sistemas de aquecimento de água, o principal através de aquecimentos solar e o secundário por meio de caldeira.

2.7. Central de GLP

A central GLP deve estar posicionada a, pelo menos, 3 m de distância de qualquer edificação;

Implantada em local aberto com ventilação natural através de aberturas e portas ventiladas.

2.8. Suprimento de água e sistema de esgoto

Abastecimento de água por meio de interligação com a rede existente da CAESB. Armazenamento em caixa d'água metálica tipo taça.

Todo o esgoto será conectado à rede existente da CAESB.

2.9. Águas Pluviais

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

3. 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:

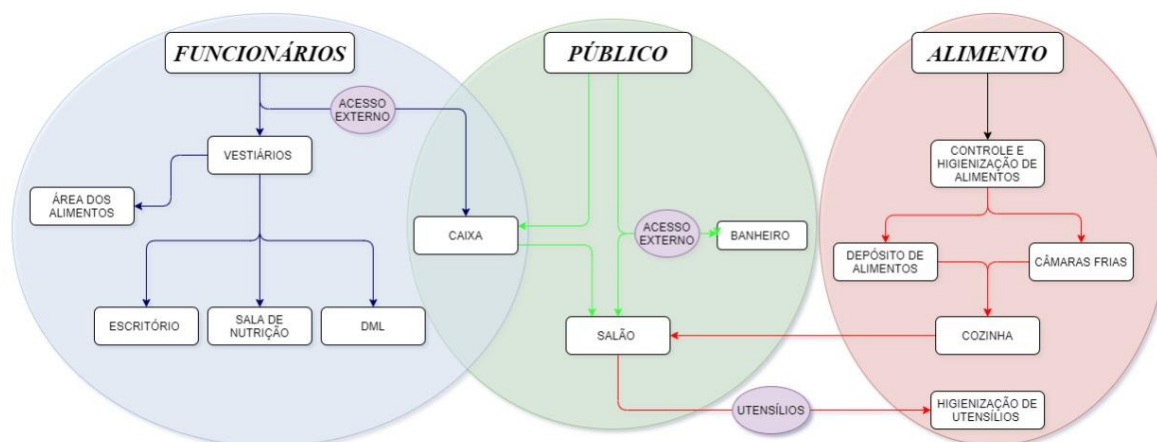
- Salão mobiliado com mesas e cadeiras, catracas e rampas de banho-maria.
- Cozinha industrial;
- Área de preparo de carnes climatizada;
- Higienização e controle de alimentos;
- Higienização de utensílios;
- Armazenamento de alimentos;
- Câmara de resfriamento;
- Câmara de congelamento;
- Câmara de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

3.1. 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.

3.2. Da Articulação dos Espaços, Fluxograma

Todos os ambientes se conectam e são divididos em áreas para circulação de funcionários, de alimentos e do público.



4. Ambientes

4.1. Balcão de atendimento para venda das refeições (12,40m²):

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.

O posicionamento do ambiente permitirá a entrada direta pela parte externa da edificação. Conterá com banheiro privativo (2,85m²) com um sanitário e uma cuba com espelho.

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 alta resistência de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.2. Sala administrativa (8,50m²):

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. Conterá com climatização mecânica.

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

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.3. Sala de Nutrição (12,55m²):

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.

Conterá com climatização mecânica.

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 alta resistência de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.

- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.4. Depósito de material de limpeza DML (3,65m²):

Possuirá um local destinado à guarda de equipamentos que auxiliarão na limpeza do restaurante comunitário. Localizado no corredor central da área administrativa.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O ambiente proporcionará conforto, luminosidade e ventilação natural.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.5. 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. Contará ainda com exaustão mecânica.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.6. 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. Contará ainda com exaustão mecânica.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.

- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.7. 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. Contará ainda com exaustão mecânica.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.8. Vestiário Feminino (20,80m²):

Localizado em área de circulação restrita e próxima á 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. Contará ainda com exaustão mecânica.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.9. Vestiário Feminino PCD (4,50m²):

Localizado em área de circulação restrita e próxima á 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. Contará ainda com exaustão mecânica.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.10. Vestiário Masculino (22,13m²):

Localizado em área de circulação restrita e próxima á 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. Contará ainda com exaustão mecânica.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.11. Vestiário Masculino PCD (4,50m²):

Localizado em área de circulação restrita e próxima á 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. Contará ainda com exaustão mecânica.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.12. Circulação de alimentos (20,05m²)

Área restrita para a circulação de alimentos entre a cozinha, depósito, câmaras frias e controle, a fim de evitar a comunicação direta com a área operacional.

Adotaram-se, revestimentos em pintura epóxi nas paredes, e no piso revestimento granitina de alta resistência de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias. Terá quatro portas dupla, modelo vai-e-vem isolando e o interligando com a cozinha, circulação geral, higienização de utensílios e controle.

A área de circulação de alimentos contará também com três pias para a higienização das mãos.

O espaço contará com teto em laje e pintura epóxi.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Sobrepor em laje 1250x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.13. Circulação geral (37,85m²)

Área restrita para a circulação de funcionários entre os ambientes.

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

Terá uma porta dupla que o divide com a circulação de alimentos, além de uma porta simples interligando-o com o salão e uma porta externa para a entrada de funcionários.

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

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação:
 1. Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
 2. Sobrepor em lanternim 1250x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.14. Armazenamento de alimentos (21,70m²)

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 alta resistência de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

Ficará localizado em uma área restrita à circulação de alimentos, 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.

O espaço contará com teto em laje e pintura epóxi.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Sobrepor em laje 1250x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.15. Câmaras Frias (25,48m²)

Ambiente dividido em três cômodos, sendo um para resfriamento (10,30m²), para congelamento (7,40m²) e outro para antecâmara (5,43m²) dos alimentos.

Especificações técnicas em caderno próprio.

Higienização de utensílios (29,85m²):

Área restrita a 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 sequência 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.

Terá exaustão de gases por coifa e equipamentos mecânicos. Contará ainda com exaustão mecânica.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte à base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com teto em laje e pintura epóxi.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Sobrepor em laje 1250x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.16. Cozinha (84,57m²)

Formado por área de cocção (52,80m²), área de preparação de sucos, sobremesas e saladas (26,12m²) e área de preparação de carnes climatizada (5,65m²).

As áreas de preparação de saladas e de carnes são isoladas e divididas por alvenaria, um visor fixo de vidro laminado de seis mm e uma abertura com cortina sanitária de PVC. Cada área contará com uma grelha com fechamento central de 1,00x0,20, balcão de apoio e uma pia de higienização de mãos. As salas de preparo de carne e salada deverão possuir climatização mecânica.

A área de preparação de sucos e sobremesas é integrada a área de cocção, com separação apenas por uma alvenaria de um metro e meio de altura e sem fechamentos laterais. Possuirá cinco pias de higienização de alimentos, liquidificador industrial, processador de frutas e balcão de apoio. Deverá possuir quatro grelhas com fechamento centrais de 1,00x0,20.

A área de cocção terá um fogão industrial com fritadeira e coifa, um forno e um forno composto com coifa, dois painéis com coifa, uma pia de higienização de mãos, dois pass through duplos de aquecimento e dois pass through simples de resfriamento. Deverá possuir oito grelhas com fechamento 1,00x0,20 previamente distribuídos.

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

Terá exaustão de gases por coifa e equipamentos mecânicos. Insuflação de ar mecânica.

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.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte à base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com teto em laje e pintura epóxi.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Sobrepor em laje 1250x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;

- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.17. Controle e higienização dos alimentos (21,90m²)

Possuem três 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 duas portas duplas, sendo uma para o lado externo para o recebimento das cargas de alimentos e outra para o lado interno, para a circulação e armazenagem de alimentos.

Adotaram-se revestimentos de porcelanato 60x30 PEI 3 nas paredes e 60x60 PEI 5 nos pisos, com rejunte á base de epóxi, de fácil limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.18. 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 alta resistência de 17 mm, visando à facilidade de limpeza, baixa absorção e controle de propagação e acúmulo de bactérias.

O espaço contará com cobertura em forro de fibra mineral Armstrong Scala Lay 625x625x14mm.

Serão adotadas luminárias LED, ideal para ambientes onde não há necessidade de controle de ofuscamento, protegidas contra propagação de chamas, com as seguintes especificações:

- Instalação: Embutir em forro 625x625 com perfil "T" ou sobreposto em alvenaria.
- Corpo: Chapa de aço;
- Acabamento: Tinta pó poliéster de alta resistência na cor branco microtexturizado;
- Difusor: Translúcido;
- Potência: 30W;
- Fluxo Luminoso: 3550lm;
- Eficácia: 118lm/W;
- Temp. de Cor: 4000K.

4.19. Áreas Técnicas

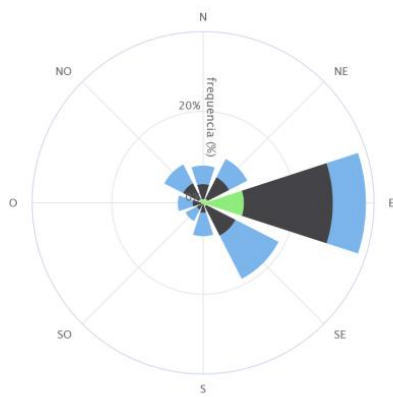
- Caldeiras com 12,69m², com ventilação e iluminação natural
- Central de GLP com 10,35m² para 6 cilindros, e com ventilação através de cobogós e grades.
- Casa de bombas com 3,75m² com ventilação e iluminação natural
- Abrigo de alvenaria para containers de lixo com 4,12m².
- Depósito para utensílios, marmitas de isopor e afins com 12,69m².

5. Condicionantes Ambientais

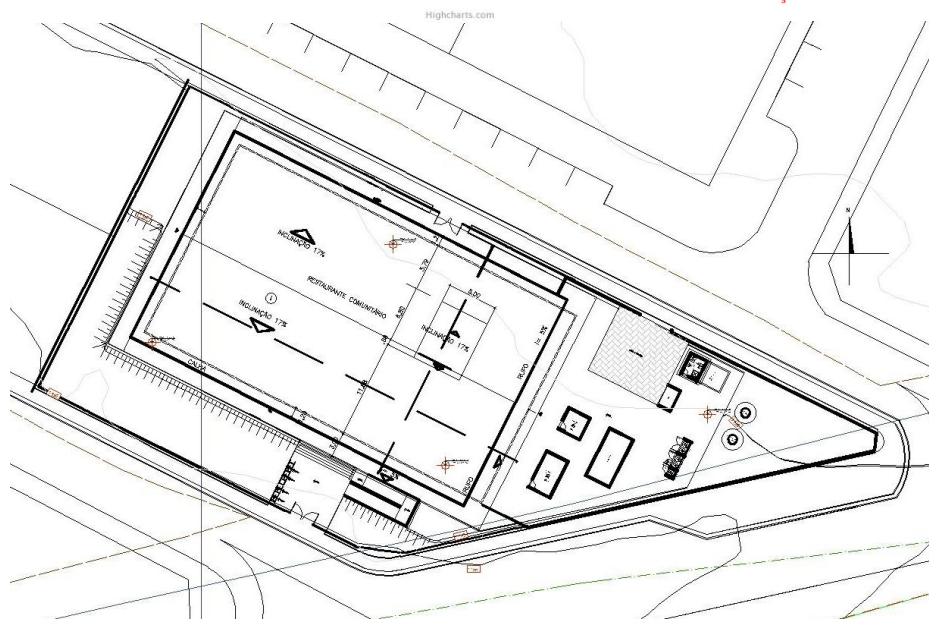
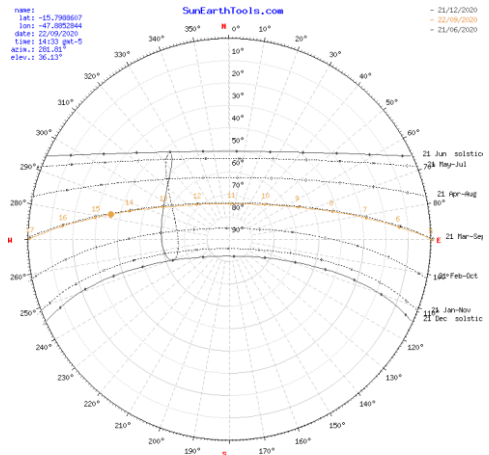
Para definição da implantação do Restaurante comunitário Sol Nascente, no lote existente, foi analisado as condicionantes ambientais, incluindo a trajetória solar, bem como os ventos predominantes.

Dessa forma foi possível propor o melhor posicionamento da edificação para o aproveitamento da ventilação natural.

Gráfico Rosa dos Ventos



- 10+ m/s
- 8-10 m/s
- 6-8 m/s
- 4-6 m/s
- 2-4 m/s
- 0-2 m/s



6. 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

Brasília, 15 de janeiro de 2021.

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