

MEMORIAL DESCRITIVO

SEGUNDA ETAPA DO COMPLEXO ESPORTIVO DE MACAÍBA
PROJETO ARQUITETÔNICO DO REFEITÓRIO

Macaíba/RN, Abril de 2018.



SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO:	3
2.	CARACTERIZAÇÃO GERAL:	3
3.	CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES:	3
4.	PROJETOS COMPLEMENTARES:	4
5.	LIMPEZA DO TERRENO	4
6.	LOCAÇÃO DA OBRA E MOVIMENTO DE TERRA:	4
7.	FUNDAÇÕES:	6
8.	ESTRUTURA E PEÇAS DE CONCRETO:	6
9.	COBERTURA:	7
10.	INSTALAÇÃO EM ESTRUTURA DE MADEIRA:	8
11.	FORROS:	8
12.	ALVENARIAS E PAINÉIS:	8
13.	REVESTIMENTOS DE PAREDES:	9
14.	PAVIMENTAÇÕES:	10
15.	SOLEIRAS:	11
16.	ESQUADRIAS E GRADÍS DE METAL:	11
17.	FECHADURAS, ACESSÓRIOS E DOBRADIÇAS:	11
18.	VIDRAÇARIA:	12
19.	PINTURA:	12
20.	BANCADAS:	12
21.	PRATELEIRAS	12
22.	LOUÇAS SANITÁRIAS:	13
23.	CUBAS EM AÇO INOXIDÁVEL:	13
24.	METAIS SANITÁRIOS, VÁLVULAS E REGISTROS:	13
25.	INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS:	14
26.	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E DE ÁGUAS PLUVIAIS:	14
27.	INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:	14
28.	INSTALAÇÕES DE PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO:	14
29.	QUADRO DE AMBIENTES E ÁREAS:	14
30.	OBSERVAÇÕES	14
31.	CONSIDERAÇÕES FINAIS	15

1. INTRODUÇÃO:

Este documento tem por objetivo definir a especificação dos materiais e orientações que deverão ser obedecidas nos serviços de Construção de um Refeitório Referente a Segunda Etapa do Complexo Esportivo de Macaíba localizado na Rua José Coelho, Lagoa das Pedras, Macaíba/RN.

2. CARACTERIZAÇÃO GERAL:

Seguindo o programa de necessidades, elaborado após visita ao local da obra e informações coletadas com a Secretaria de Esporte e Lazer, foi chegada à concepção da proposta do projeto arquitetônico do Refeitório, conforme pranchas 01/02 à 02/02, seguindo o plano diretor municipal vigente, e a norma de acessibilidade ABNT NBR 9050:2015.

A edificação foi subdividida em três áreas: pátio, cozinha e serviço, e área de banheiros feminino e masculino, onde são divididas por portas, que controlam o fluxo do público.

A área do pátio é dotada de um vão livre onde serão feitas as refeições, essa área tem ligação lateral com os banheiros feminino e masculino, bem como ligação direta ao balcão de distribuição dos alimentos e duas pias para lavagem de mãos (conforme prancha 01/02).

A área de cozinha e serviço é dotada de despensa, casa de gás, casa de lixo, área de serviço com tanque de lavagem e cozinha. A cozinha está subdividida nas áreas de bancada de recepção e lavagem de gênero, preparo de sucos, vegetais e carnes, cocção, apoio com cuba, preparo final/distribuição, recepção de louças, lavagem, e área de refrigeradores (detalhamento prancha 02/02).

Os banheiros estão dispostos em duas baterias, feminino e masculino, e contam com lavatórios, box com vasos sanitários, e box acessível com vaso sanitário, barras de apoio e lavatório inclusos conforme norma de acessibilidade ABNT NBR 9050:2015 (detalhamento prancha 02/02).

Existem também dois banheiros com chuveiro, um masculino e um feminino exclusivo para os funcionários que irão manipular os alimentos.

Os materiais de revestimento e acabamento de piso/parede/teto, assim como bancadas e prateleiras estão especificados no projeto arquitetônico nas pranchas 01/02 e 02/02.

3. CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES:

- Os arquitetos deverão ser consultados, sempre que as especificações ou quaisquer outros documentos do Projeto Arquitetônico forem omissos na leitura gráfica, ou ainda na possibilidade de qualquer mudança quando da elaboração de Projetos Complementares.
- Estas especificações, juntamente com os Projetos Complementares, constituir-se-ão em peça única (Projeto Básico) sendo isoladamente complementares entre si.