

Projeto de Interiores — CEP Vilhena — RO (Anexo IV)



INOVAÇÃO

PROJETO DE INTERIORES



SIHEID LUNA
ARQUITETA E URBANISTA
CFI (69) 9 9921-4876

VILHENA Av. Sabino Bezerra de Queiroz, 3661 - Jardim América, Vilhena - RO, 76980-000

ETAPAS DO PROJETO DE INTERIORES

LEVANTAMENTO DE VIABILIDADE

Levantamento do plano de necessidades, feito para adequar ambientes existentes de acordo com a ABNT. (Normas técnicas Brasileiras)

ESTARÃO NESTE PROJETO OS AMBIENTES PEDAGÓGICOS PREVISTOS PARA INOVAÇÃO.

Anexo 01

TABELA DE AMBIENTES DA INOVAÇÃO (termo de abertura da inovação)

Anexo 02 PROJETO FOLHA A1

Planta Baixa layout de designer dos Ambientes

Anexo 03 PROJETO FOLHA A1

Planta Baixa de Forro e indicação de iluminação e indicação de tomadas Memorial descritivo

Anexo 05

Rrt responsabilidade técnica

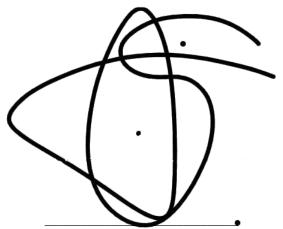
Anexo 07

Planilha de itens utilizados para o designer de Interiores

Em síntese, os investimentos de inovação de ambientes pedagógicos, serão distribuídos espacialmente da seguinte forma:

UNIDADES	LAB. MA- KER	ES- PAÇO MA- KER	LAB. CO- ZINHA PEDAGÓ- GICA	SALAS DE AULA CON- VENCIO- NAIS	LAB. SALÃO DE BE- LEZA	LAB. ES- COLA ABERTA	LAB. IN- FORMÁ- TICA	LAB. DE ESTÉ- TICA	LAB. DE SA- ÚDE
Senac esplanada	1	1	1	5	1	2	1	1	1
Senac Ji-Paraná	1	1	1	4	1	1	1	1	1
Senac Jarú	1	1	1	4	1	1	1	1	1
Senac Vilhena	1	1	1	6	1	1	1	0	1
Senac Cacoal	1	1	1	5	1	1	1	1	1

PROFISSIONAL RESPONSÁVEL TÉCNICA PELO PROJETO DE INTERIORES/ INOVAÇÃO



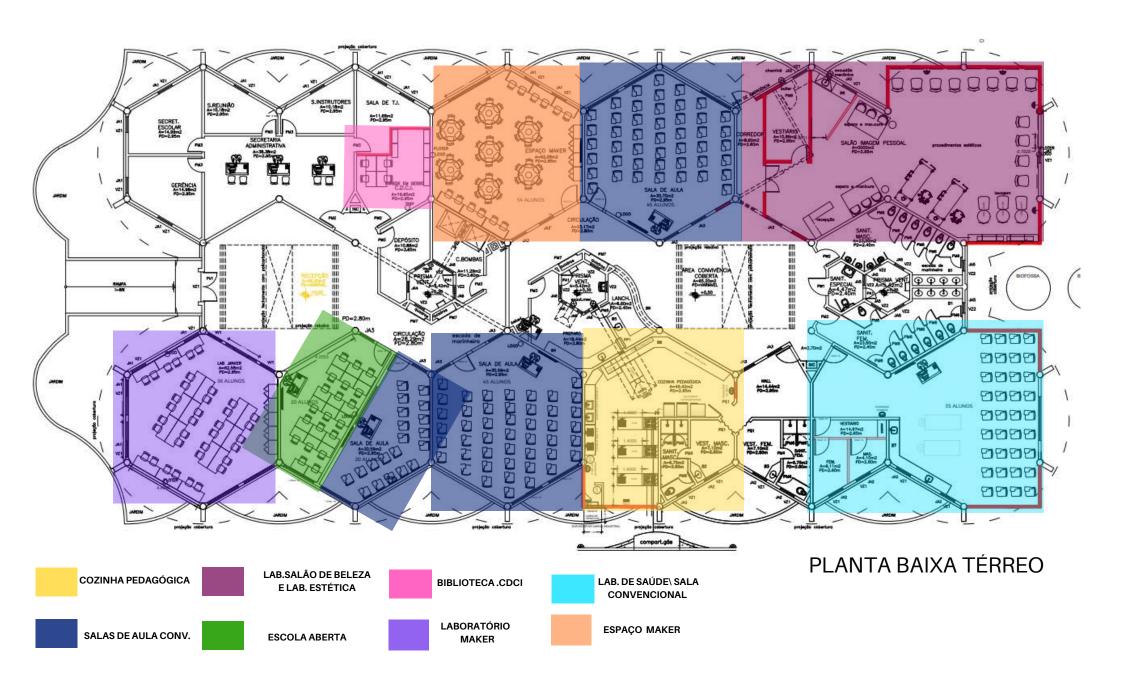
ARQUITETA E URBANISTA Siheid de Campos Luna CPF 85971162268 Cau-A 111935-4



VILHENA

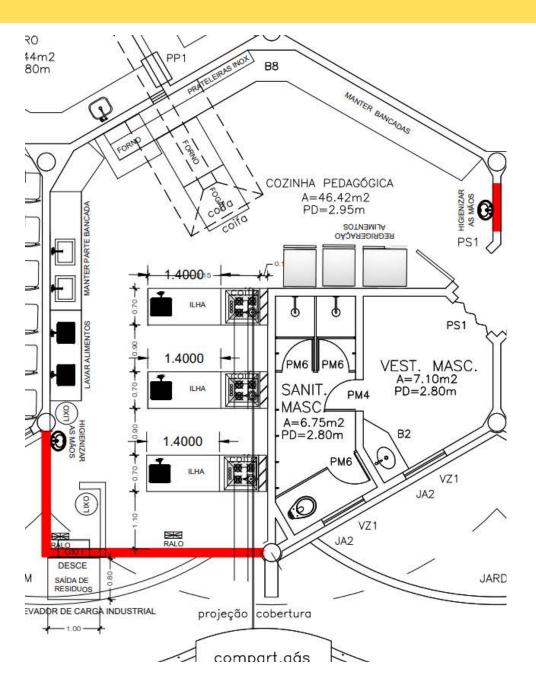
Av. Sabino Bezerra de Queiroz, 3661 - Jardim América, Vilhena - RO, 76980-000

PROJETO DE INTERIORES /PLANTA SETORIZADA POR CORES



NBR 13933 :1997

Quando o cruzamento de tubulações de gás com condutores elétricos for inevitável , deve-se colocar entre elas um material isolante elétrico



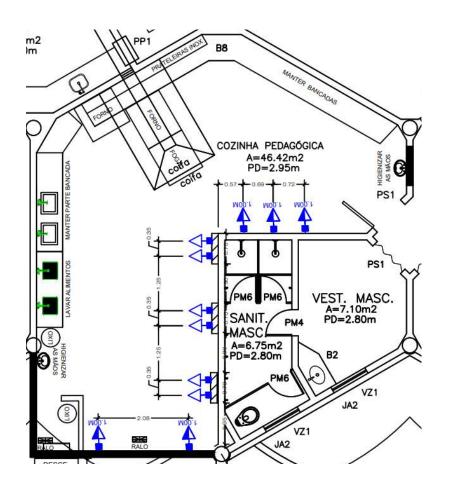
Portaria CVS-6/99 A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização.

Portaria CVS-6/99 Paredes Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolores). azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulo arredondados no contato com o piso e teto.

RDC 275/02 da ANVISA a seguinte posição:

1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.1.14.4 Existência de registro periódico

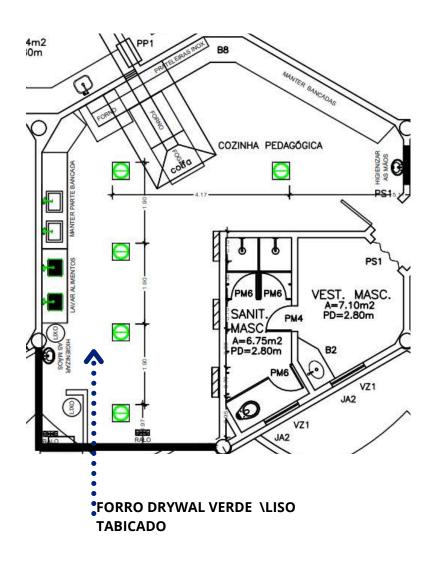
dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível



CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
	ELÉTRICA
#	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutor que passa pelo teto e parede
Θ	Ponto de luz no teto.
– D	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
•	Tomada à 1.00cm do piso.
-	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
≅- S	Interrupitor.
-0-0-0	Trilho de Iluminação
0	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERV.	
	lutos não cotados 25mm (3/4").
	ar circuitos no quadro de cargas
	ar circuitos no quadro de cargas ama unifilar.

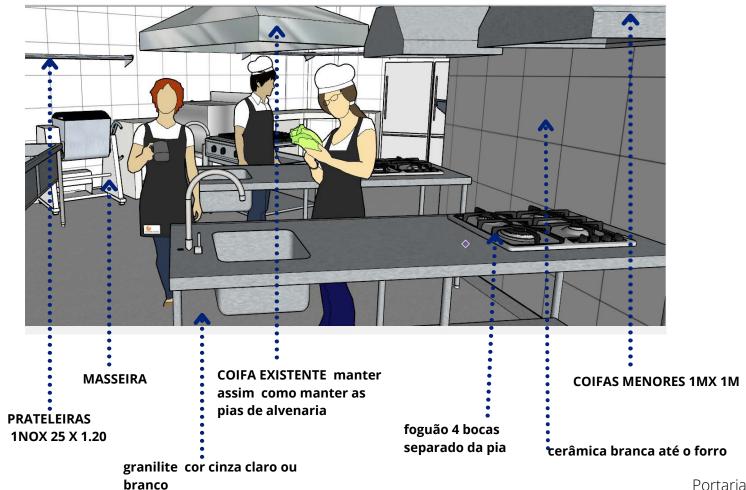
PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS



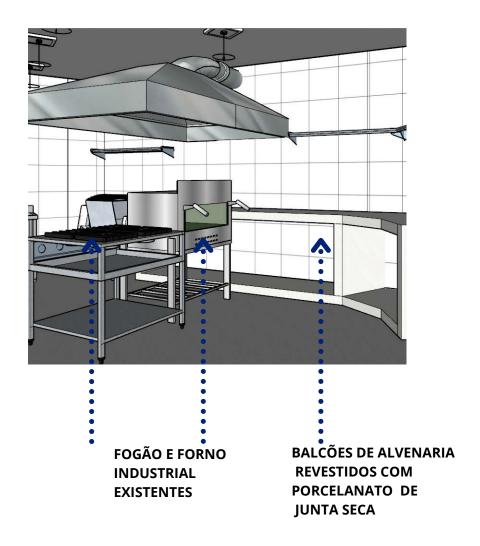
CONVENÇÃO

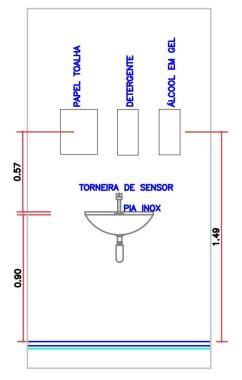
SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
	ELÉTRICA
#	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
3	Eletrodutor que passa pelo teto e parede.
Θ	Ponto de luz no teto.
- D	Ponto de luz na parede
-	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
-	Tomada à 1.80cm do piso.
■->	Tomada à 0.30cm do piso.
= -6	Interrupitor.
0 0 0 0	Trilho de Iluminação
0	Pendente preto
OBSERVA	Quadro de distribuição de cargas.
– Eletrod – Verifica	utos não cotados 25mm (3/4"). ar circuitos no quadro de cargas ama unifilar.

PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO



Portaria CVS-6/99 Paredes Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolores). azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulo arredondados no contato com o piso e teto.

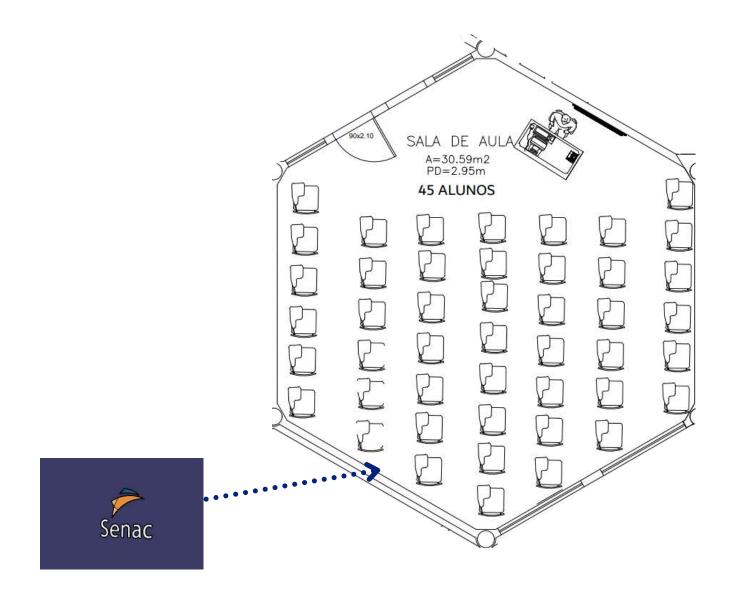




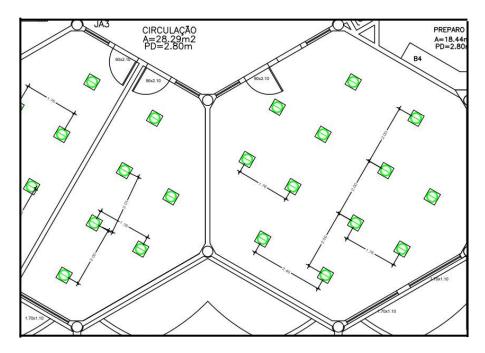
VISTA DE PIA DE ANTISSEPSIA

ANVISA

ANTISSEPSIA consiste na utilização de produtos (microbicidas ou microbiostáticos) sobre a pele ou mucosa com objetivo de reduzir ou remover os microrganismos da superfície da pele



PLANTA BAIXA TÉRREO



JA3 CIRCULAÇÃO A=28,29m2 PD=2.80m 84

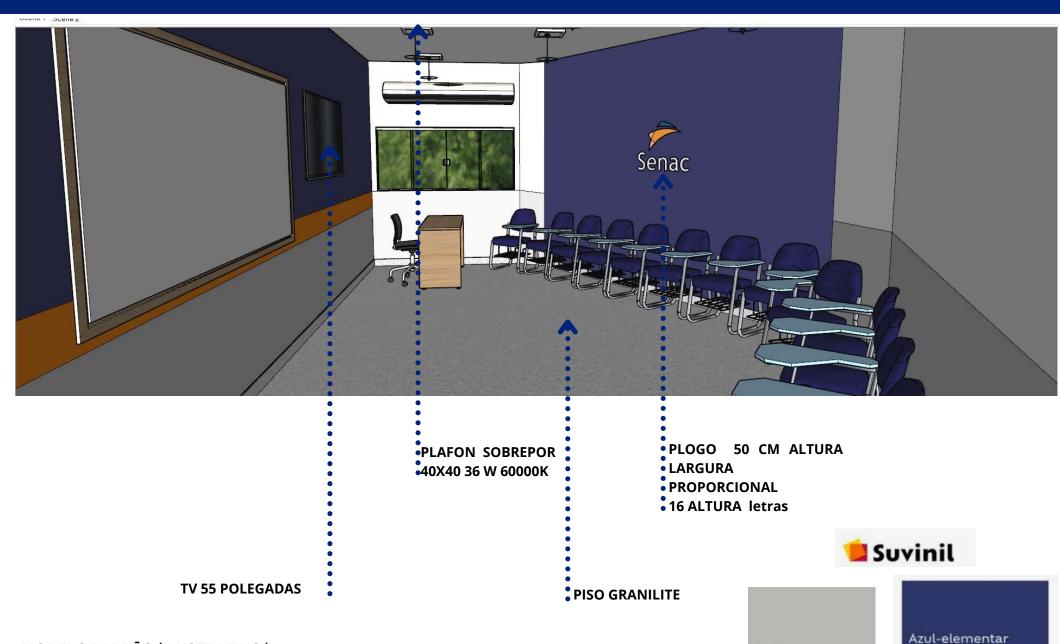
Soc. 10

S

PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

CONVENÇÃO PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
	ELÉTRICA
711	Pios condutor : fase, neutro, retorno.
-	· Eletrodutor que passa pelo teto e parede
Θ	Ponto de luz no teto.
-D	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
-	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
II −S	Interrupitor.
0000	Trilho de Iluminação
0	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
- Verific	AÇÕES: Jutos não cotados 25mm (3/4"). ar circuitos no quadro de cargas ama unifilar.



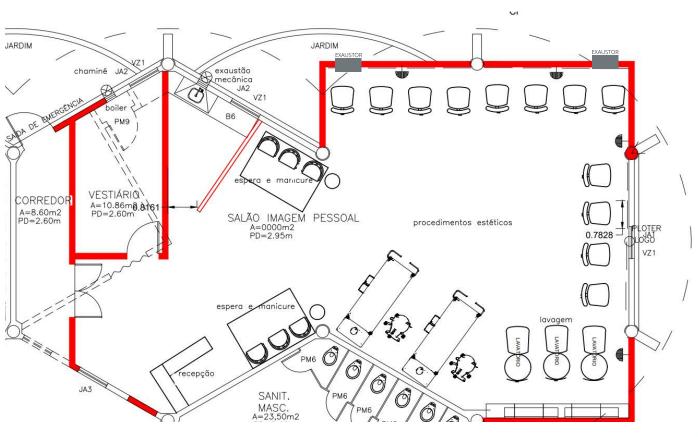
Prata

MODELO PADRÃO (ILUSTRATIVO)



MODELO PADRÃO

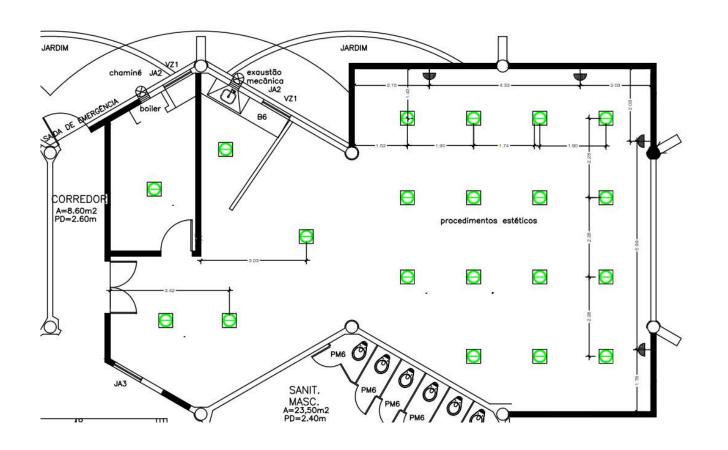
SALÃO PEDAGÓGICO / ESTÉTICA





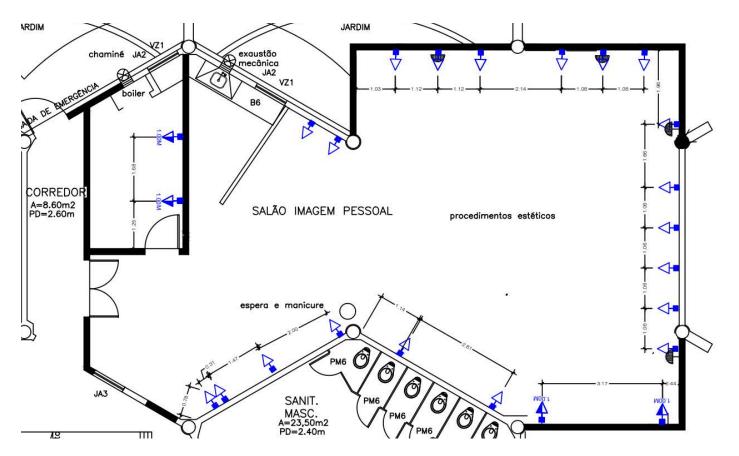
CONSTRUIR
DEMOLIR
MANTER

PLANTA BAIXA TÉRREO



CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
	ELÉTRICA
#	Flos condutor : fase, neutro, retorno. Eletrodutor que passa pelo teto e parede.
- D	Ponto de luz no teto. Ponto de luz na parede Ponto de luz Spot
•	Tomada à 1.00cm do piso. Tomada à 1.80cm do piso.
■+S ■+S	Tomada à 0.30cm do piso. Interrupitor. Trilho de lluminação
	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
- Verifica	ÇÕES: utos não cotados 25mm (3/4"), or circuitos no quadro de cargas ama unifilar.

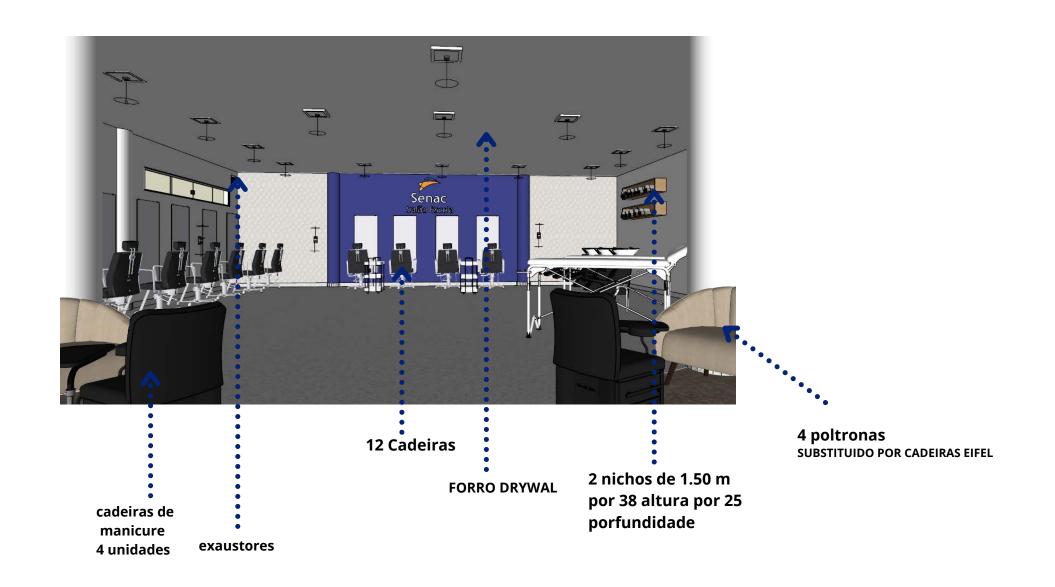


CONVENÇÃO

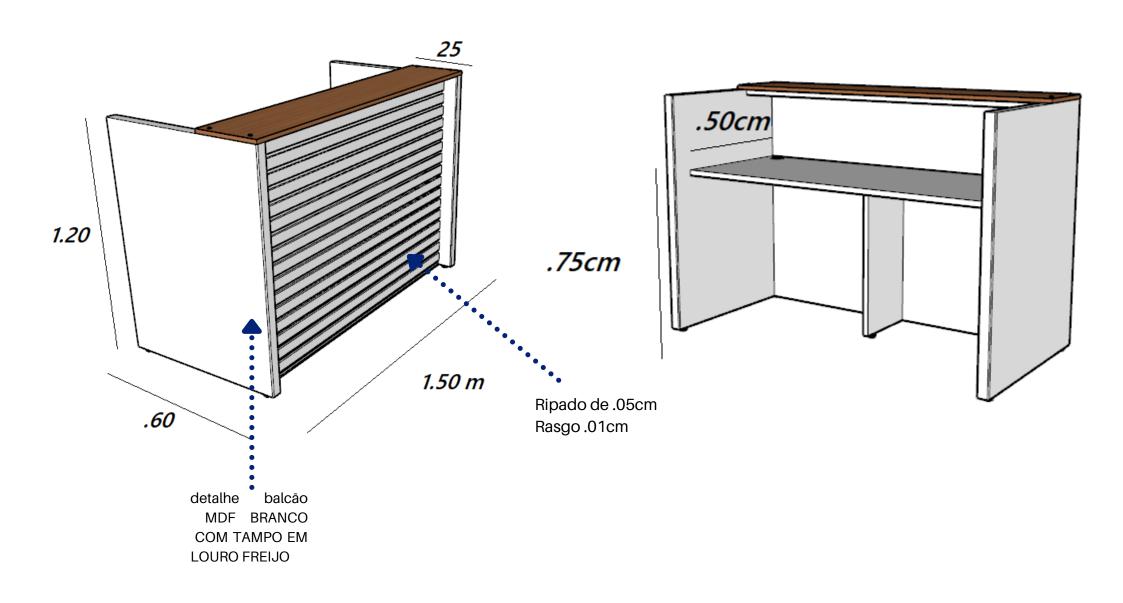
	ELÉTRICA
7	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	 Eletrodutor que passa pelo teto e pare
Θ	Ponto de luz no teto.
- D	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
-	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
II −S	Interrupitor.
000	Trilho de Iluminação
	Pendente preto
-2-323	
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERV	ACÕES:

e diagrama unifilar.

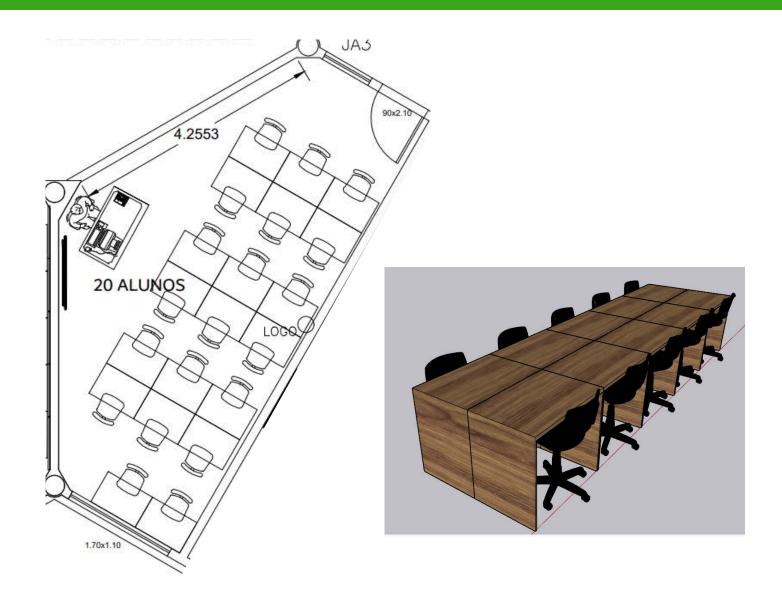
PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS





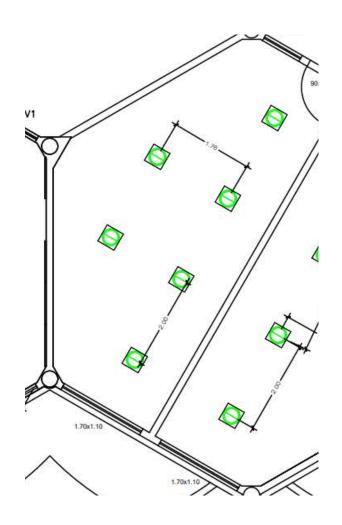


ESCOLA ABERTA

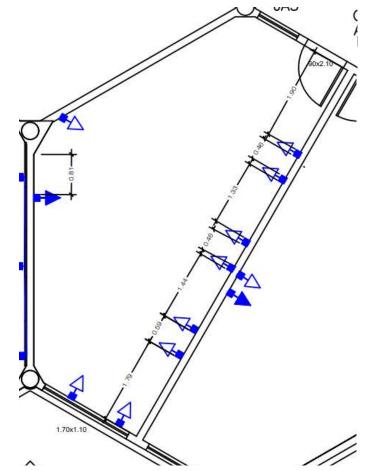


PLANTA BAIXA TÉRREO

LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA & INFORMÁTICA



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO



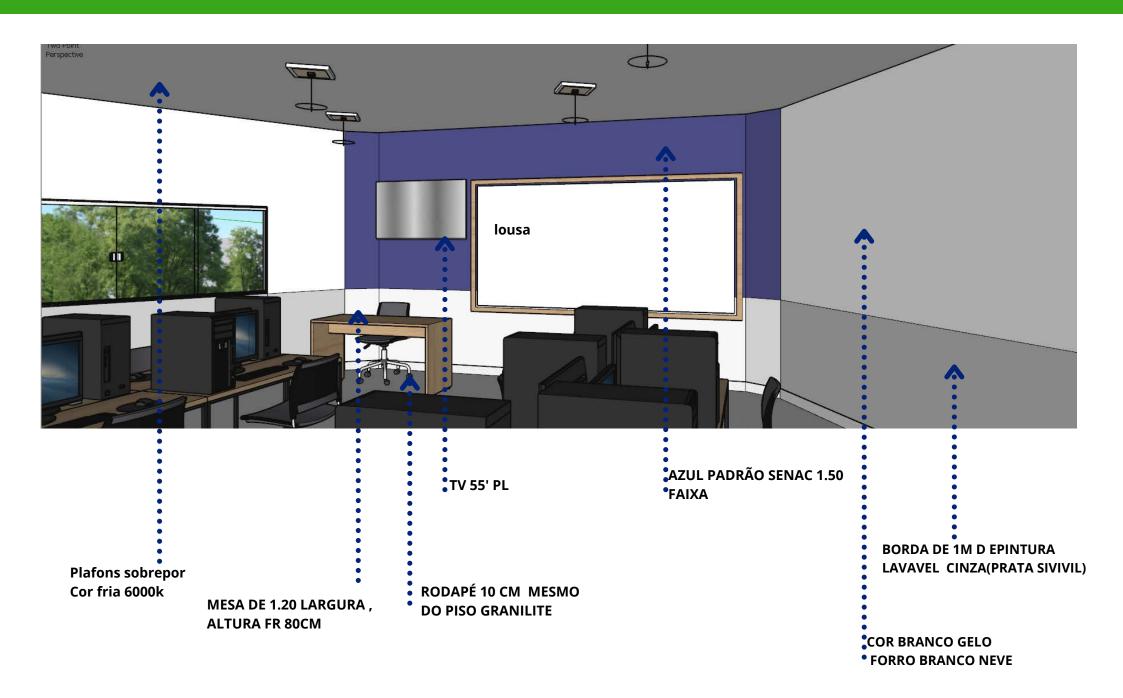
PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

CONVENÇÃO

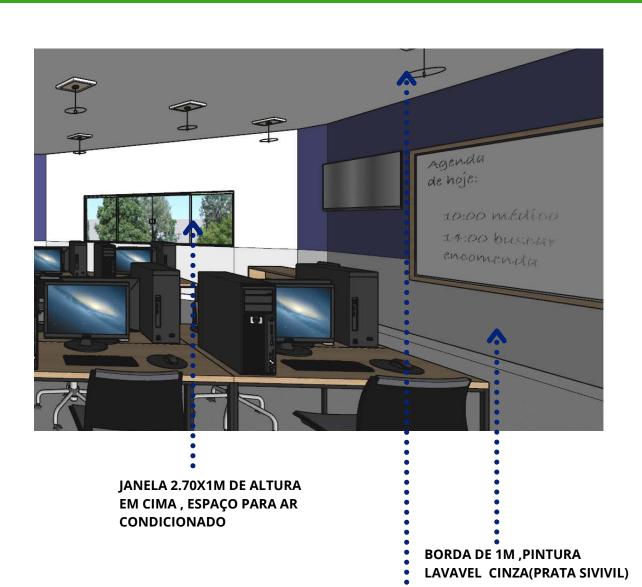
SIMB.	DISCRIMINAÇÃO
	ELÉTRICA
-#-	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutor que passa pelo teto e parede
0	Ponto de luz no teto.
	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
•	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
■-S	Interrupitor.
0000	Trilho de Iluminação
\circ	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.

- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4"
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.

LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA & INFORMÁTICA

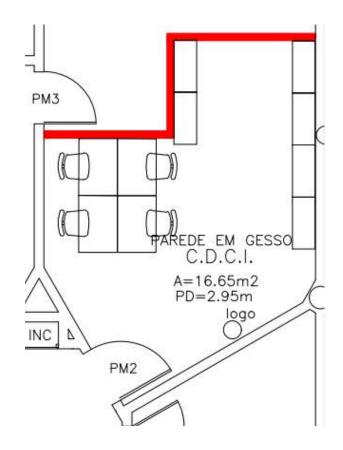


LABORATÓRIO ESCOLA ABERTA & INFORMÁTICA



*COR PAREDES BRANCO GELO
* FORRO BRANCO NEVE

BIBLIOTECA/CDCI



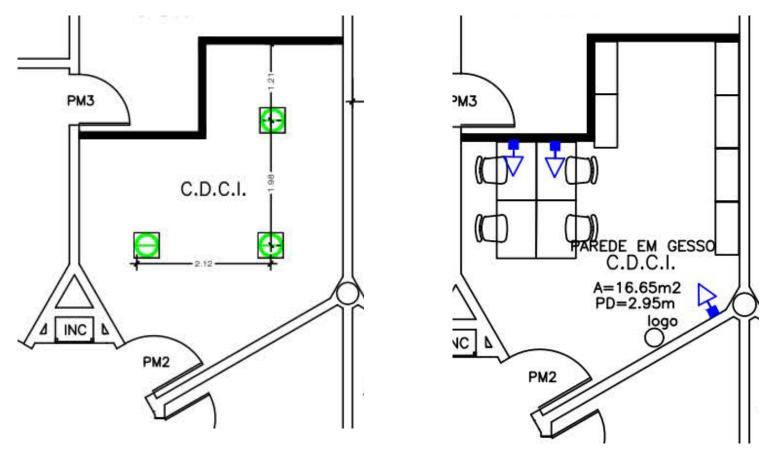
PLANTA BAIXA \LAYOUT



IMAGEM ILUSTRATIVA DOS ELEMENTOS



BIBLIOTECA/CDCI



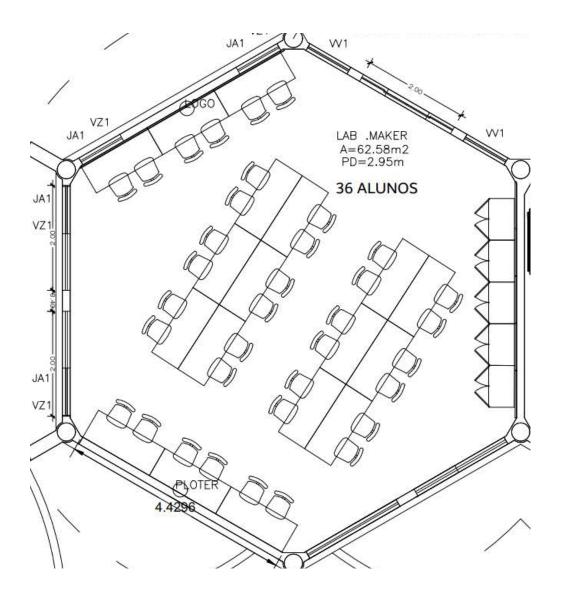
PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

CONVENÇÃO

	ELÉTRICA
	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
-	Eletrodutor que passa pelo teto e parec
Θ	Ponto de luz no teto.
-D	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
-	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
■ -S	Interrupitor.
0000	Trilho de Iluminação
\circ	Pendente preto
	Quadro de distribuição de cargas.
A North Assertion	AÇÕES:

e diagrama unifilar.



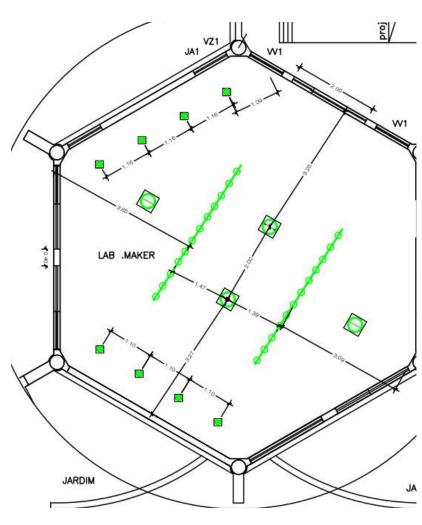
PLANTA BAIXA \LAYOUT

CONVENÇÃO

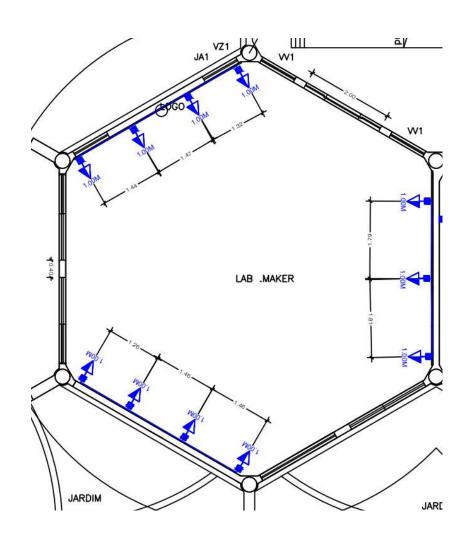
SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
	ELÉTRICA
711	Pios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutor que passa pelo teto e parede
Θ	Ponto de luz no teto.
P	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
-	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
II −S	Interrupitor.
0000	Trilho de Iluminação
	Pendente preto
-552	
	Quadro de distribuição de cargas.

OBSERVAÇÕES:

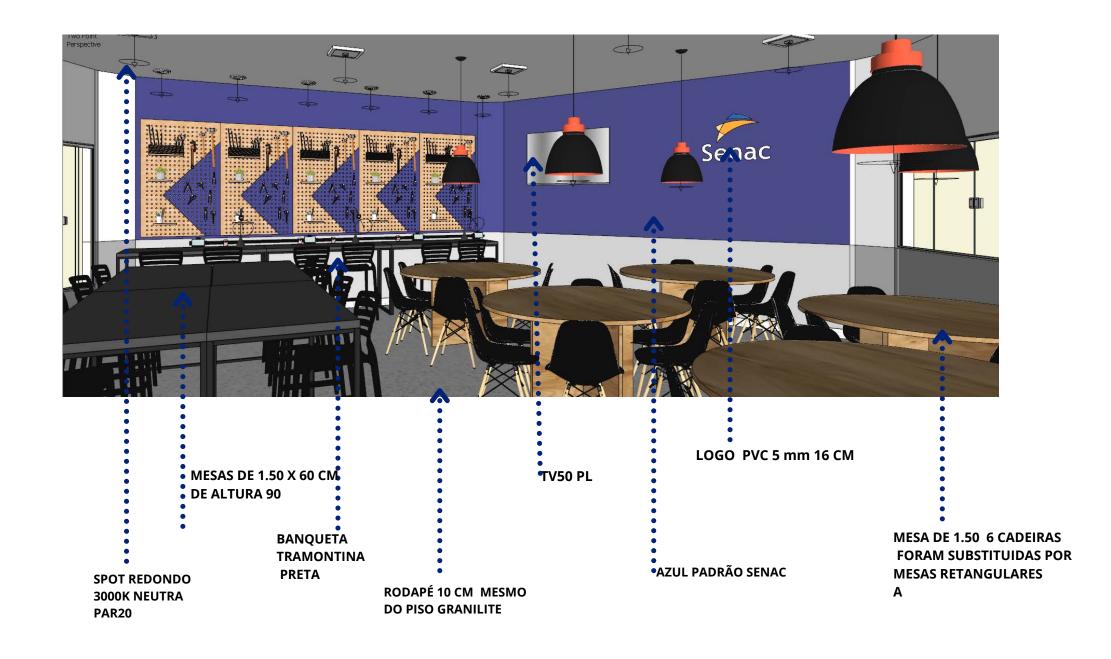
- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.



PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO



PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

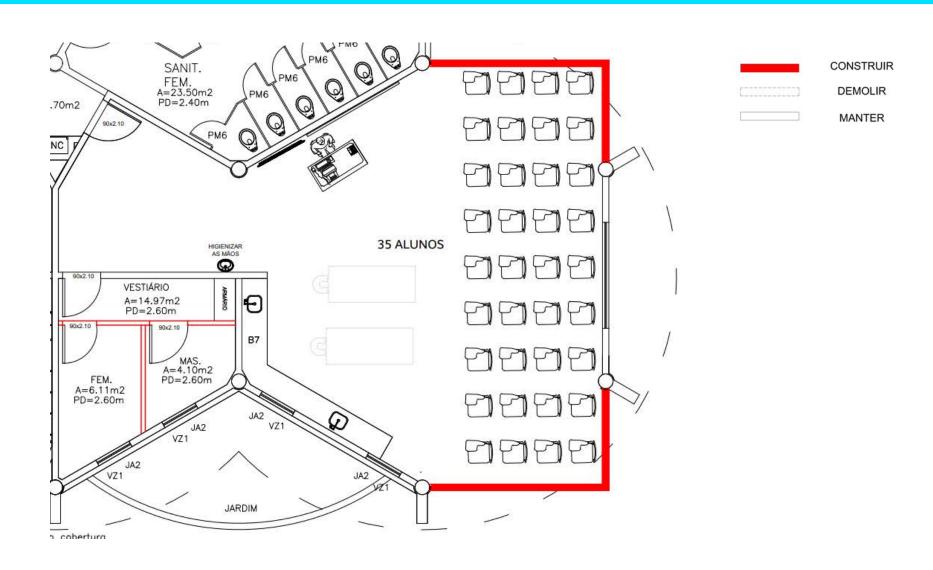




ALTERAÇÃO MODELO DAS MESAS TOTAL MDF COM MANTA ELETROSTATICA RECORTADA SOB MEDIDA

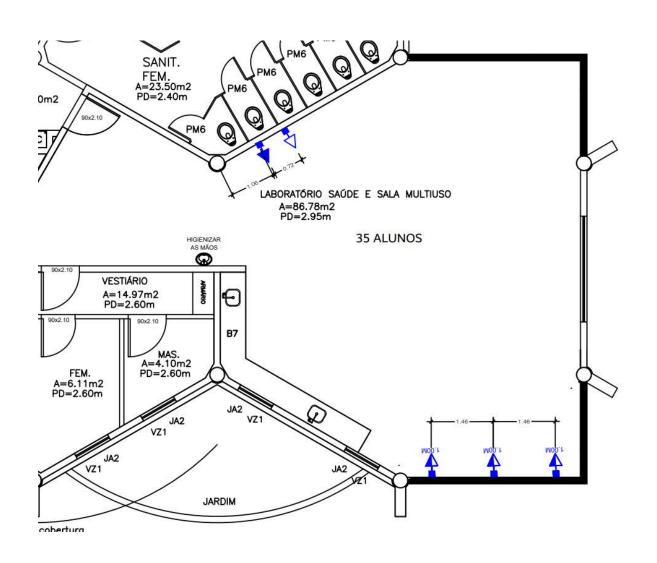
MESAS ALUNOS MEDINDO 1.50 DE COMPRIMENTO 90 DE ALTURA DE 60LARGURA (PLANEJADO) MATERIAL MDF COR LOURO FREIJÓ, COM MANTA ELETROSTÁTICA

SALA DE SAÚDE



PLANTA BAIXA \LAYOUT

SALA DE SAÚDE



CONVENÇÃO

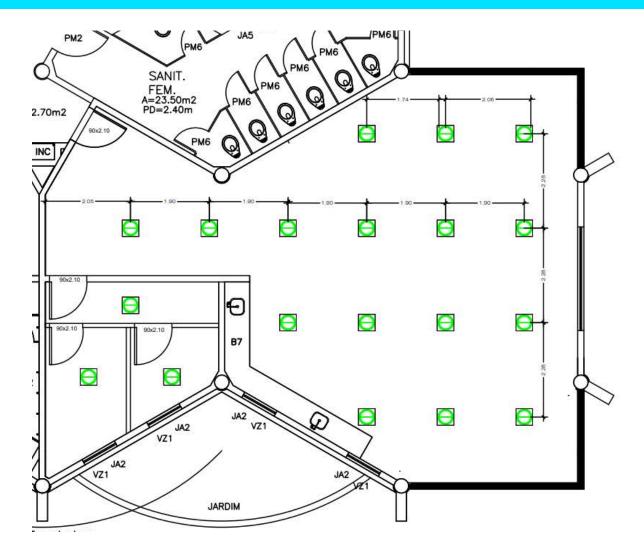
	DISCRIMINAÇÃO ELÉTRICA
711	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	Eletrodutor que passa pelo teto e parede
	Ponto de luz no teto.
-D	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
•	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
II -S	Interrupitor.
000	Trilho de Iluminação
0	Pendente preto
27-52	
	7 22 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3
	Quadro de distribuição de cargas.

- Verificar circuitos no quadro de cargas

e diagrama unifilar

PLANTA BAIXA INDICAÇÃO NOVAS TOMADAS

SALA DE SAÚDE



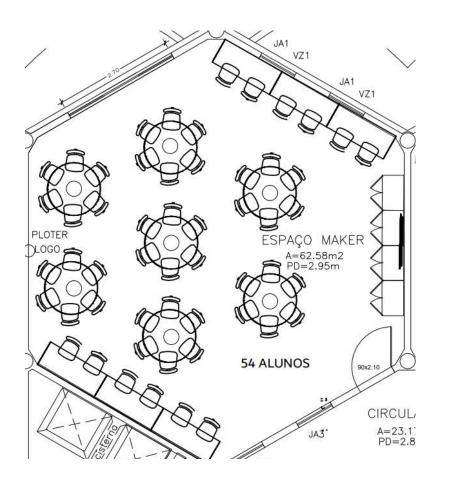
PLANTA BAIXA LOCAÇÃO ILUMINAÇÃO

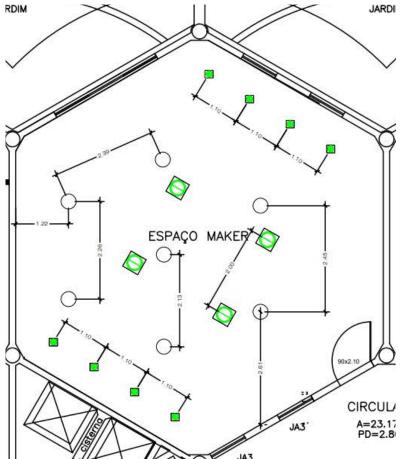
CONVENÇÃO

	ELÉTRICA
711	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	- Eletrodutor que passa pelo teto e pared
Θ	Ponto de luz no teto.
-D	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
-	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
II −S	Interrupitor.
000	Trilho de Iluminação
\circ	Pendente preto
-57-523	
	1
	Quadro de distribuição de cargas.
OBSERV	ACÕES:

e diagrama unifilar.

ESPAÇO MAKER





PLANTA BAIXA \LAYOUT

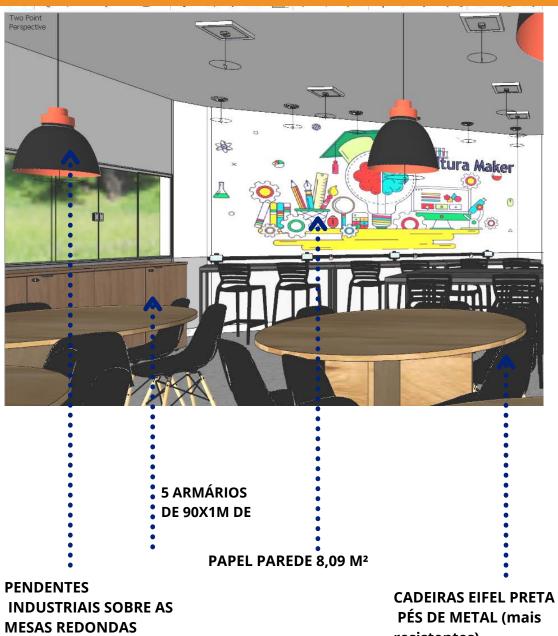
CONVENÇÃO

SÍMB.	DISCRIMINAÇÃO
	ELÉTRICA
7	Fios condutor : fase, neutro, retorno.
	· Eletrodutor que passa pelo teto e par
Θ	Ponto de luz no teto.
-D	Ponto de luz na parede
	Ponto de luz Spot
-	Tomada à 1.00cm do piso.
-	Tomada à 1.80cm do piso.
	Tomada à 0.30cm do piso.
II −S	Interrupitor.
0 0 0 0	Trilho de Iluminação
\circ	Pendente preto
25/2859	
	Quadro de distribuição de cargas.

OBSERVAÇÕES:

- Eletrodutos não cotados 25mm (3/4").
- Verificar circuitos no quadro de cargas e diagrama unifilar.

ESPAÇO MAKER



resistentes)

ABNT/CIRCULAÇOES ACESSIVEIS NBR 9050

4.2.1 Cadeira de rodas

A Figura 2 apresenta dimensões referenciais para cadeiras de rodas manuais ou motorizadas, sem scooter (reboque). A largura mínima frontal das cadeiras esportivas ou cambadas é de 1,00 m.

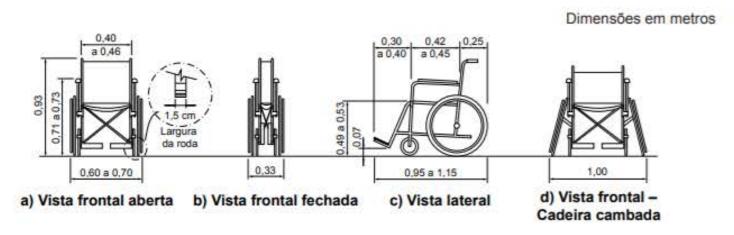


Figura 2 - Cadeira de rodas manual, motorizada e esportiva

4.2.2 Módulo de referência (M.R.)

Considera-se o módulo de referência a projeção de 0,80 m por 1,20 m no piso, ocupada por uma pessoa utilizando cadeira de rodas motorizadas ou não, conforme Figura 3.

Dimensões em metros

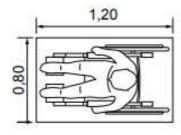


Figura 3 - Dimensões do módulo de referência (M.R.)

ABNT NBR 9050:2015

Dimensões em metros

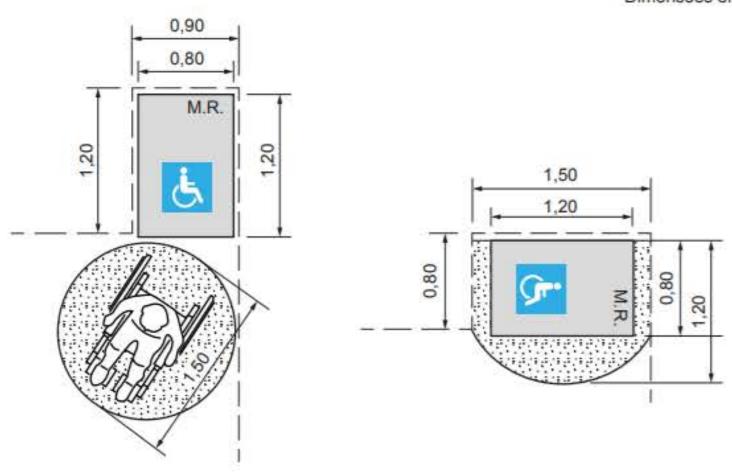
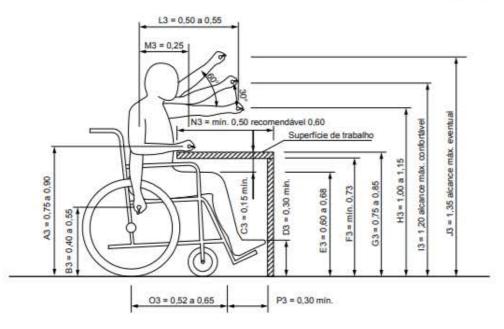


Figura 9 – Espaços para cadeira de rodas em áreas confinadas

CIRCULAÇOES ACESSIVEIS NBR 9050

Dimensões em metros



Legenda

A3 altura do centro da mão, com o antebraço formando 90° com o tronco B3 altura do centro da mão estendida ao longo do eixo longitudinal do corpo C3 altura mínima livre entre a coxa e a parte inferior de objetos e equipamentos D3 altura mínima livre para encaixe dos pés E3 altura do piso até a parte superior da coxa F3 altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto G3 altura das superfícies de trabalho ou mesas H₃ altura do centro da mão, com o braço estendido paralelo ao piso altura do centro da mão, com o braço estendido formando 30° com o piso = alcance máximo confortável 13 J3 altura do centro da mão, com o braço estendido formando 60° com o piso = alcance máximo eventual L3 comprimento do braço na horizontal, do ombro ao centro da mão M3 comprimento do antebraço (do centro do cotovelo ao centro da mão)

CIRCULAÇOES ACESSIVEIS NBR 9050

6.3.2 Revestimentos

Os materiais de revestimento e acabamento devem ter superfície regular, firme, estável, não trepidante para dispositivos com rodas e antiderrapante, sob qualquer condição (seco ou molhado).

Deve-se evitar a utilização de padronagem na superfície do piso que possa causar sensação de insegurança (por exemplo, estampas que pelo contraste de desenho ou cor possam causar a impressão de tridimensionalidade).

6.3.3 Inclinação

A inclinação transversal da superfície deve ser de até 2 % para pisos internos e de até 3 % para pisos externos. A inclinação longitudinal da superfície deve ser inferior a 5 %. Inclinações iguais ou superiores a 5 % são consideradas rampas e, portanto, devem atender a 6.6.

6.3.4 Desníveis

6.3.4.1 Desníveis de qualquer natureza devem ser evitados em rotas acessíveis. Eventuais desníveis no piso de até 5 mm dispensam tratamento especial. Desníveis superiores a 5 mm até 20 mm devem possuir inclinação máxima de 1:2 (50 %), conforme Figura 68. Desníveis superiores a 20 mm, quando inevitáveis, devem ser considerados como degraus, conforme 6.7.

Dimensões em milímetros

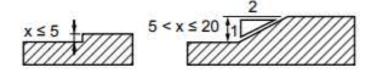


Figura 68 – Tratamento de desníveis

- 4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
- 4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
- 4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
- 4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- 4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- 4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- 4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

- 4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- 4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- 4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- 4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
- 4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- 4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
- 4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

- 4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antiséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- 4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- 4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

- 4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- 4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- 4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- 4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
- 4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- 4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
- 4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

- 4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antiséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- 4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- 4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

PORTARIA CVS-5/13 CENTRO DE VIGILÂNCIA SANI<u>TÁRIA / Divisão de Produtos Relacionados à Saúde</u>

CAPÍTULO IV Higienização das Instalações e do Ambiente

Seção I

- Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.
- § 1º Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.
- § 2º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 63. É proibido:

- I varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- II fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- III reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- IV animais domésticos no local de trabalho;

ABNT/NBR 9077/1993

4.11 Descarga

4.11.1 Tipos

- 4.11.1.1 A descarga, parte da saída de emergência de uma edificação, que fica entre a escada e a via pública ou área externa em comunicação com a via pública, pode ser constituída por:
 - a) corredor ou átrio enclausurado;
 - b) área em pilotis;
 - c) corredor a céu aberto.
- 4.11.1.2 O corredor ou átrio enclausurado que for utilizado como descarga deve:
 - a) ter paredes resistentes ao fogo por tempo equivalente ao das paredes das escadas que a ele conduzirem;
 - b) ter pisos e paredes revestidos com materiais resistentes ao fogo;
 - c) ter portas corta-fogo, quando a escada for à prova de fumaça, ou resistentes a 30 min de fogo, quando a escada for enclausurada protegida, isolando-o de todo compartimento que com ele se comunique, tais como apartamentos, salas de medidores e outros.

BIBLIOGRAFIA

- Lei Federal n° 13.146/15, Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Defciência (Estatuto da Pessoa Com Defciência)
- Lei Federal 10.098/00, Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade
- COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA Divisão de Produtos Relacionados à Saúde Portaria **CVS 5**, de 09 de abril de 2013
- RESOLUÇÃO-RDC N° 216 da ANVISA, para a área de alimento
- NBR 9050 /2015
- NBR 15220 AUTOMOÇÃO ILUMINAÇÃO INTERNA
- ABNT/NBR 9077/1993
- Portaria CVS-6/99
- NBR 13933:1997
- RDC 275/02 da ANVISA