



RELATÓRIO DE VISTORIA

Local: Bloco 200, Campus da UNIPAMPA, Uruguaiana – RS.



27/06/14

Encaminhado à PRAEC
para avaliação.

André Lübeck

Alegrete, 04 de abril de 2014.

ANDRÉ LÜBECK
SIAPE 1692336
Consultor Adjunto da PROPLAN
Universidade Federal do Pampa

Página 1 de 10



Na data acima foi realizada vistoria na cantina do bloco 200 no Campus da UNIPAMPA. A vistoria foi realizada por engenheiros eletricitista, civil e mecânico. Abaixo são apontadas as adequações necessárias para que o local em questão seja ocupado como local para refeições de forma satisfatória.

1. INSTALAÇÃO DE GÁS

As seguintes reformas deverão ser realizadas para o correto funcionamento da canalização de gás:

- A central existente na cantina não deve ser utilizada, pois não respeita as distâncias mínimas determinadas na norma ABNT NBR 13523:2008, como as distâncias de janelas e ralos. Uma nova central deverá ser construída, respeitando os afastamentos contidos na Tabela 1 da norma anteriormente citada.
- A instalação interna desta central também deverá ser substituída, pois se encontra em estado deteriorado pelo uso. Recomenda-se a utilização de tubos de aço carbono Ø1/2", com espessura mínima correspondente a SCH 40.
- Conexões, reguladores e válvulas deverão ser substituídas. Os reguladores deverão conter dispositivo de segurança acoplado, tal como válvula de alívio ou válvula de bloqueio por sobrepressão. Os reguladores deverão ser escolhidos conforme a pressão de utilização dos equipamentos.
- Deverá ser realizado um ensaio com gás inerte pressurizado para detectar possíveis vazamentos ou atestar a estanqueidade da canalização.



Figura 1 – Central de gás

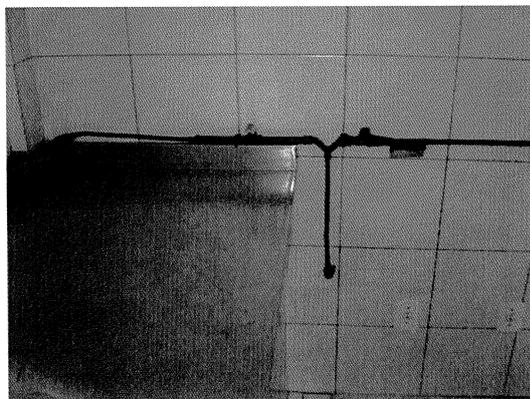


Figura 2 – Tubulação interna.



2. INSTALAÇÕES DE PPCI – PLANO DE PREVENÇÃO E COMBATE INCÊNDIO

As instalações de prevenção e combate a incêndio devem ser revisadas e um novo PPCI deve ser elaborado uma vez que foi publicada a Lei Complementar Nº 14.376, de 26 de dezembro de 2013, a qual estabelece normas sobre segurança, prevenção e proteção contra incêndios nas edificações e áreas de risco de incêndio no Estado do Rio Grande do Sul e da outras providencias.

Foram verificados na vistoria ausência de sinalização de emergência, extintores e iluminação de emergência.

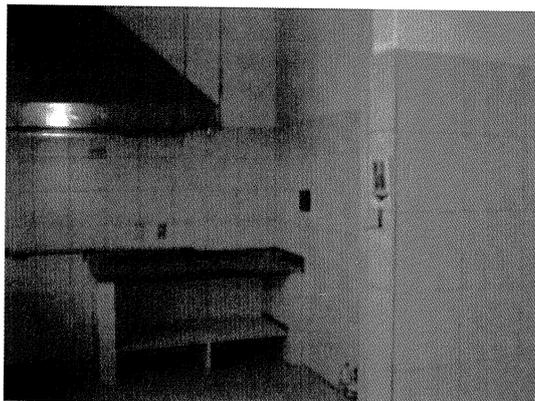


Figura 3 - Ausência de extintores.



Figura 4 - Ausência de extintor.

3. INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

As instalações internas do prédio são embutidas na alvenaria, tipo de instalação ideal para cantinas e restaurantes.

Foram detectadas adequações a serem executadas, as quais relatamos abaixo:

- Não existe medidor de energia independente. Se houver a necessidade de cobrança de energia, deverá ser instalado o medidor como nas outras cantinas da unipampa;
- Para o correto funcionamento do sistema elétrico recomendamos a instalação de

[Assinaturas manuscritas]



- um ramal independente do quadro geral do bloco até a cantina;
- Os circuitos que alimentam lugares úmidos, como banheiros, cozinha e áreas externas devem ser protegidos por disjuntor diferencia residual, conforme prevê a norma NBR 5410;
 - Partes metálicas aparentes devem ser ligadas ao cabo de proteção (terra)
 - Recomendamos a instalação de uma chave de partida específica para o exaustor e não a ligação direta em um disjuntor como é atualmente. Foi constatada a inoperância do exaustor. É necessário também realizar uma limpeza completa na coifa e no exaustor.
 - As lâmpadas das luminárias são incandescentes, recomendamos a troca por lâmpadas fluorescentes compactas, por serem mais econômicas;
 - Algumas caixas de passagem não possuem placa de fechamento. As placas devem ser instaladas sem que condutores fiquem expostos;
 - As tomadas de energia são no padrão antigo, sem o terceiro pino para o terra. Como a norma NBR 5410 exige o condutor de proteção, deve ser instalado este condutor em todos os circuitos, e como consequência disto, a troca das tomadas para tomadas de três pinos no novo padrão brasileiro.

4. INSTALAÇÕES HIDROSSANITÁRIAS

4.1. Instalações hidráulicas

O local em questão não apresenta hidrômetro individualizado, sendo este recomendado para o caso em questão, para fim de quantificação do volume gasto. Dessa forma recomenda-se que um hidrômetro individual seja instalado.

As instalações hidráulicas estavam em funcionamento no prédio na data da vistoria. As figuras abaixo mostram respectivamente o lavatório que se localiza junto ao salão de distribuição e a pia da cozinha localizada na sala de produção.

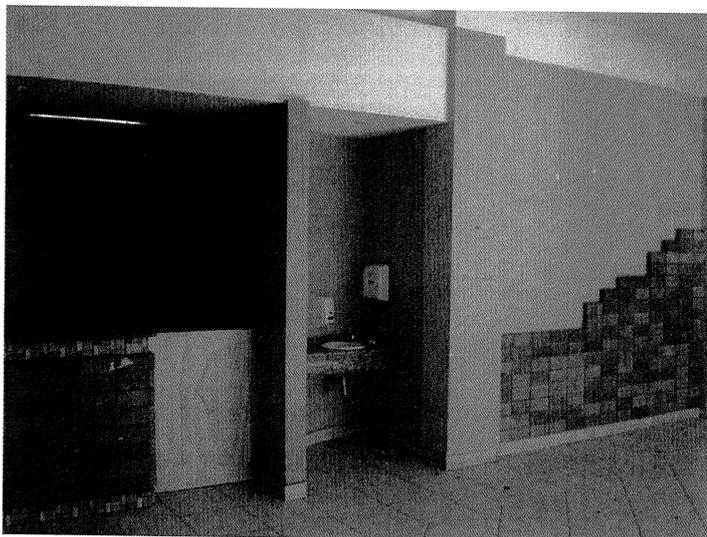


Figura 5 - Lavatório salão de distribuição.



Figura 6 – Pia cozinha.

4.2. Banheiros

A cantina em questão possui somente um banheiro internamente sendo este somente acessível para os funcionários. O banheiro não possui sistema de ventilação apropriado, sendo composto por uma chaminé com pequenas aberturas sem a devida proteção e que possuem aberturas para o interior do telhado, não

[Assinaturas manuscritas]



promovendo a ventilação apropriada. Recomenda-se a adequação da ventilação do banheiro.

Segundo critérios da Portaria nº 78 de 2009, as instalações sanitárias ainda devem possuir portas externas com fechamento automático.

Segundo a NR 24 as instalações sanitárias em locais de trabalho devem conter um chuveiro, um lavatório, um vaso sanitário e um mictório para cada 20 funcionários, sendo necessária a adequação.

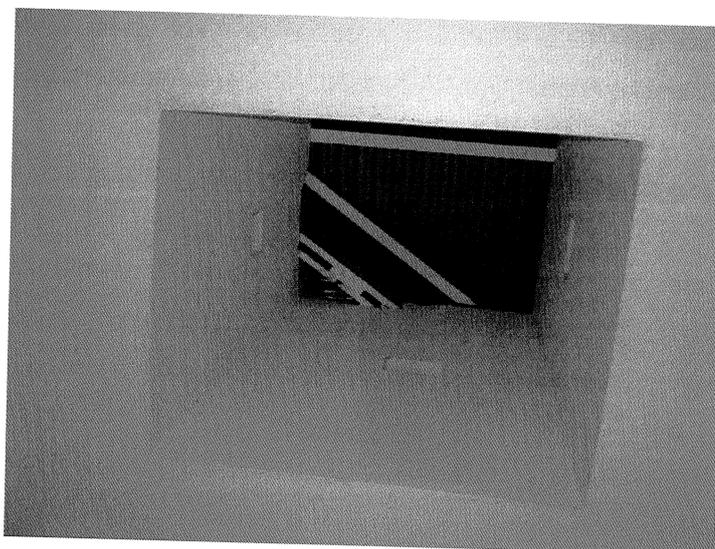


Figura 7 - Ventilação inadequada do banheiro

4.3. Ralos e caixa de gordura

Foi verificado que a caixa de gordura necessita de manutenção e análise de seu correto funcionamento, sendo indicado o uso de caixas com tela a fim de facilitar a limpeza. Foi verificada também a falta de acabamento nas instalações mostradas na figura abaixo.



Figura 8 - Caixa de gordura inadequada e falta de acabamento.

Deve ser verificada a destinação adequada do sistema de esgoto, que não foi o foco da vistoria.

5. ACABAMENTO

5.1. Pintura interna paredes

As paredes devem apresentar revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras e de fácil higienização. Sendo assim é recomendada a lavagem e pintura de todas as paredes internas com tintas adequadas, acrílicas laváveis ou superiores, como por exemplo, tintas epóxi.

5.2. Pintura interna Teto

Teto de acabamento liso, impermeável, de cor clara, de fácil higienização. Sendo assim é recomendada a lavagem e pintura de todas as paredes internas com tintas adequadas acrílicas laváveis ou superiores, como por exemplo, tintas epóxi.

A figura abaixo mostra a situação da pintura interna do local, onde são visualizados locais com mofo e pintura com patologias.



Figura 9 - Situação da pintura interna.

5.3. Pintura externa

É recomendada a lavagem e pintura de todas as paredes internas com tintas adequadas.

5.4. Portas

Portas da área de preparação e armazenamento devem ser dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais, sendo assim indica-se a colocação de vedação de borracha para portas e instalação de uma porta de fechamento automático na área que será destinada ao armazenamento. A porta da área de preparação já possui fechamento automático, conforme pode ser visualizado na foto abaixo.

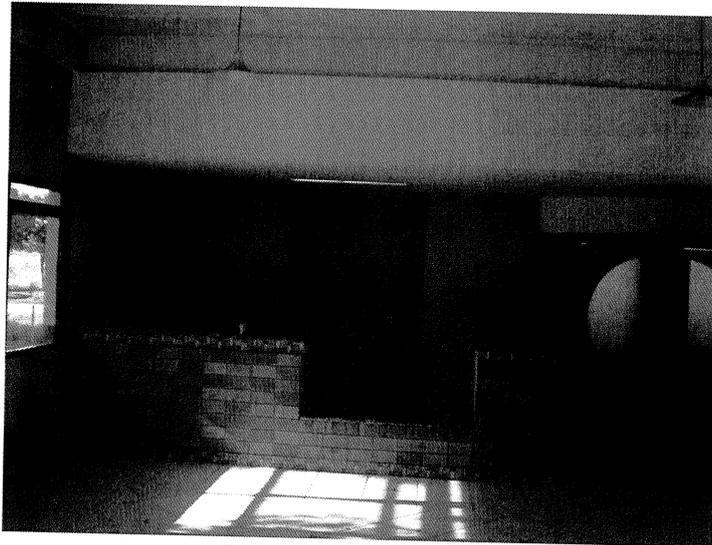


Figura 10 - Vista ao fundo da porta automática da área de produção.

5.5. Janelas

Indica-se colocar telas milimetradas nas janelas da área de armazenamento e de preparação de alimentos, essas telas devem ser removíveis para facilitar a higienização.

5.6. Luminárias

As luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento, devem apresentar proteção contra explosão e quedas acidentais, sendo assim recomenda-se a substituição dessas áreas por luminárias adequadas com proteção. A figura abaixo mostra as luminárias sem a devida proteção.

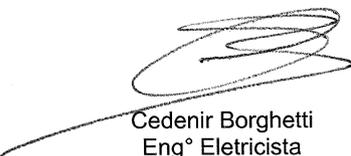


Figura 11 – Lâmpada da área de preparação sem proteção.

6. OBSERVAÇÃO

Indicamos que para o completo diagnóstico das necessidades de adaptação da área para ser utilizada como serviço de alimentação seja seguida a legislação estadual e federal para boas práticas de produção de alimentos, e sejam consultados profissionais capacitados, visto que nós engenheiros não temos capacidade técnica para dar as devidas orientações de como deve ser as instalações de um serviço de alimentação.


Alisson Simonetti Milani
Eng° Civil
Siape: 2053716


Cedenir Borghetti
Eng° Eletricista
Siape: 1756683


Vinicius Gonçalves
Eng° Mecânico
Siape: 2054400