



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

CAMPUS SOUSA - PARAÍBA

MEMORIAL DESCRITIVO

ARQUITETURA E URBANISMO

EDIFÍCIO **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CCJS - CAMPUS SOUSA (II)**

LOCAL **Rodovia Governador Antônio Maris, Km ,466,5 – Fazenda Cesário, Sousa - PB,
58805-290**

ARQUITETO RESPONSÁVEL: Paulo Alexandre Marques – CAU Nº A1325

2024



Sumário

MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA	2
1. INTRODUÇÃO	2
2. OBJETIVO.....	2
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:	2
4. DESCRIÇÃO DO PROJETO	4
5. DIMENSIONAMENTO DAS ÁREAS	Erro! Indicador não definido.
6. DESCRIÇÃO DOS AMBIENTES	4
7. DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS DE ACABAMENTO NOS AMBIENTES	9
8. FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA	13
9. FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL	14
10. DISTRIBUIÇÃO DE ESGOTOS.....	14



MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA

1. INTRODUÇÃO

O Memorial Descritivo, referente ao **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS SOUSA II**, tem como objetivo de relacionar os serviços e acabamentos civis do referido edifício, a fim de descrever o prédio, conforme se encontra na data deste levantamento (junho/2024).

Busca descrever, também, as atividades técnicas que são desenvolvidas, as quais devem atender às normas vigentes, a segurança dos usuários, e da equipe técnica.

2. OBJETIVO

Este Memorial Descritivo é parte integrante do levantamento arquitetônico desenvolvido em junho de 2024, tendo como finalidade caracterizar os ambientes do edifício, observando criteriosamente todos os materiais e componentes utilizados, bem como toda a sistemática construtiva utilizada.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:

No Restaurante Universitário de Sousa é realizado o serviço de alimentação de forma centralizada, funcionando com a prestação de serviços de preparo e distribuição de almoço e jantar para a comunidade acadêmica e o público em geral.

Atualmente o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS SOUSA, funciona com a prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições (almoço e jantar), regulamentados no contrato nº 046/2023 firmado entre a NUTRIBRASIL e a UFCG.

O controle de qualidade das refeições oferecidas compreende desde a aquisição de matéria prima, sempre da mais alta qualidade, até a distribuição das preparações do cardápio. Estas, devem estar em condições higiênico sanitárias satisfatórias para a prevenção de toxinfecções alimentares, assim



como serem apresentadas de forma a atender as expectativas sensoriais dos usuários.

As refeições, saladas e sucos são produzidos no local, seguindo os fluxos de produção, armazenamento e distribuição. A distribuição é feita individualmente e a granel em refeitório com balcão self-service, acompanhados por profissionais qualificados e com experiência fornecida pela empresa.

Atualmente, são distribuídas em média 180 refeições no almoço e 120 refeições no jantar. Funciona de segunda a sexta, nestes dois turnos.

- **Funcionários**

A unidade conta atualmente com 10 funcionários, sendo 1 nutricionista, 2 cozinheiras, 3 auxiliares de cozinha, 2 auxiliares de limpeza, 1 açougueiro e 1 caixa.

- **Expediente do Restaurante Universitário**

Manhã, tarde e noite.

- **Linha de produção**

As refeições servidas são elaboradas pela nutricionista de acordo com o termo estabelecido pela Universidade e o cardápio é encaminhado para o setor responsável para avaliação e aprovação do mesmo.

No almoço é fornecido diariamente uma salada crua, uma salada cozida, quatro opções de proteínas (carne vermelha, carne branca, vegano, vegetariano), dois tipos de acompanhamentos (feijão e arroz), uma guarnição, suco e sobremesa, variando entre frutas e doces.

No jantar, é servido uma salada crua, quatro opções de proteínas (carne vermelha, carne branca, vegano, vegetariano), três acompanhamentos,



variando entre sopas, caldos, arroz, cuscuz, macarrão, tubérculos, entre outros, além do pão, suco e café.

4. DESCRIÇÃO DO PROJETO

O Projeto Arquitetônico do Restaurante Universitário, do campus de Sousa, foi elaborado em 2008, com execução da obra em 2012. Na época, buscou-se atender as necessidades da comunidade acadêmica desse campus, com um projeto de ambiência agradável, atrativo e funcional.

Com o intuito de ser produzida a alimentação neste local, as instalações foram projetadas de forma a facilitar os procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades é garantida por meios físicos e medidas efetivas que evitam a contaminação cruzada e facilitam as operações higiênicas, obedecidas às exigências das Normas Estabelecidas.

5. DESCRIÇÃO DOS AMBIENTES

O Restaurante Universitário do campus II do Centro de Ciências Jurídicas e Sociais (CCJS/UFCG), no município de Sousa, encontra-se situado em um bloco térreo, de porte mediano e isolado, facilitando o acesso individualizado dos fornecedores e funcionários. Disponibiliza acesso exclusivo ao refeitório pelos comensais, com terraço coberto para proteção e segurança da fila e controle interno por catraca.

Descreveremos em sequência as características de cada ambiente.

A. SETOR REFEITÓRIO: HALL DE ACESSO AOS USUÁRIOS, SANITÁRIOS DE USUÁRIOS, JARDIM, CONTROLE E ATENDIMENTOS E REFEITÓRIO.



- **HALL**

Com acesso por uma calçada, é o ambiente onde recepcionam-se os comensais. É a entrada principal do edifício e possui divisão imediata da edificação com o exterior. Neste Hall também se tem acesso aos sanitários masculino, feminino, lavatórios coletivos e jardim interno.

Por uma porta de fluxo único tem-se acesso a entrada do refeitório.

- **SANITÁRIOS**

Espaço destinado ao uso do público em geral, ambiente externo ao refeitório, com lavatório e bacia sanitária. Os sanitários são separados por sexo. Cada sanitário, feminino e masculino, tem box acessível, adaptado aos portadores de necessidades especiais (PNE) conforme NBR 9050/2015.

- **ANTESSALA DE ACESSO INTERNO e CONTROLE**

Ambiente com catracas de controle de acesso dos comensais ao refeitório, com sala de controle próximo.

- **DISTRIBUIÇÃO**

Este espaço destinado diretamente ao atendimento dos comensais, com condições básicas de funcionamento no que concerne às necessidades alimentares de toda a comunidade que a ele tem acesso. A distribuição das refeições é do tipo self-service, onde o comensal monta o prato/bandeja e dirige-se à mesa.

É onde estão dispostos os balcões térmicos de distribuição, com seções para pratos frios, pratos quentes, sobremesas, refresqueiras, cafeteiras, etc. Os balcões térmicos de distribuição estão próximos à área de cocção.

- **SALÃO REFEITÓRIO**



Espaço amplo, coberto, bem iluminado e ventilado, mobiliado com mesas coletivas e bancos, para acomodação dos usuários no momento da refeição, também possui lavatórios para higienização das mãos, com saída para o Hall.

B. SETOR ADMINISTRATIVO

● SALA ADMINISTRATIVO / NUTRICIONISTA

Ambiente destinado ao profissional nutricionista que atua na segurança alimentar e à atenção dietética, supervisionando o processo de produção.

Seu acesso é isolado e está localizado de forma a garantir a supervisão do processamento das refeições, bem como o contato com o público externo (fornecedores, usuários, dentre outros).

C. SETORES DE RECEPÇÃO E ESTOCAGEM.

Onde se faz a pesagem, os controles qualitativos e quantitativos e a armazenagem dos alimentos. Englobam a doca de acesso a despensa para cereais e enlatados, etc.

● ÁREA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Área para recebimento, inspeção, aferição das características organolépticas e a pesagem das mercadorias de gêneros alimentícios e seleção, validando a quantidade recebida com relação a quantidade solicitada.

● ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ESTOQUE FRIO (resfriamento)

Área para armazenagem de gêneros perecíveis, que necessitam de condições especiais de temperatura e umidade:

- Geladeiras – para armazenagem de hortifrutigranjeiros (geralmente, frutas, legumes, hortaliças, laticínios e ovos etc.), com temperatura mantida em torno de 5°C.



- Freezers - para armazenamento de carnes, aves e peixes.

- **ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ESTOQUE SECO**

Área para armazenagem de gêneros não perecíveis ou semiperecíveis (cereais, enlatados, açucares, etc.), distribuídos em prateleiras (estantes) e paletts.

D. HIGIENIZAÇÃO (FUNCIONÁRIOS)

- **VESTIÁRIO/WCB FUNCIONÁRIOS MASCULINO/FEMININO**

Local destinado aos funcionários, onde estes tomam banho e trocam de roupa, antes e depois de participar de alguma atividade de trabalho.

É uma área isolada, que não deve ter comunicação direta com os setores de preparo e armazenamento de alimentos, composto por duas instalações sanitárias separadas por sexo. Permite que todos os funcionários tenham que, obrigatoriamente, passar por eles antes de ingressar na área de produção. Cada conjunto de vestiário/sanitário possui áreas distintas: vestiários com armários individuais, boxe com chuveiro para banho, pia abastecida com sabonete líquido e vaso sanitário com tampa e papel higiênico.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)**

Ambiente destinado à guarda (armazenagem) e higienização de materiais e equipamentos de limpeza da edificação.

- **CIRCULAÇÕES**

Corredores de circulação permitem os acessos e integram os subsistemas da unidade.

E. SETORES DA COZINHA

Estas áreas são destinadas a comportar atividades e procedimentos de manipulação de alimentos preliminares até a etapa de cocção.



- **ESTOQUE FREEZERS**

Espaço próximo a área de pré-preparo de alimentos, com equipamentos de freezers e geladeira para estoque imediato, a serem destinados ao pré-preparo e cocção.

- **PRÉ-PREPARO**

Espaços designado ao pré-preparo de alimentos, para serem consumidos ou destinados à cocção. Nesta área os balcões são em mármore com Cuba das pias em inox para higienização dos alimentos, equipamentos e utensílios de cada área.

Local onde ocorrem os trabalhos para a modificação dos gêneros alimentícios, ou seja, procedimentos de higienização, corte, tempero, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES, AVES E PESCADOS - destina-se ao corte e adição de temperos.

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE FRUTAS E VERDURAS – destina-se a higienização, descasque, corte e montagem das saladas e sobremesas.

- **PREPARO - COCÇÃO**

As áreas de pré-preparo e preparo são uma só, uma única cozinha onde ocorrem as etapas de pré-preparo e preparo destinadas ao processamento térmico dos alimentos com a finalidade de obter a preparação final. O setor de preparo é destinado à preparação do produto final, ou seja, o alimento pronto para ser consumido. Está localizado próximo as áreas de preparo prévio e da distribuição de alimentos para o refeitório.

É onde está disposto o fogão, chapa, fornos, coifa, ou seja, todos os equipamentos necessários para realizarem as atividades desta etapa.

O forno multiuso e os fogões a gás estão no centro da cozinha, criando uma ilha central de cocção. Junto a eles está a mesa para servir de apoio ao preparo.

F. HIGIENIZAÇÃO (UTENSÍLIOS DA COZINHA/REFEITÓRIO)

Essa área de higienização de utensílios também ocorre dentro da cozinha. Na prática é um só ambiente, onde ocorre o pré-preparo, preparo, higienização de panelas e também de utensílios.

G. PÁTIO

- **CARGA / DESCARGA**

Área restrita, externa a edificação do restaurante universitário, com acesso aos veículos que iram abastecer o RU.

- **CENTRAL DE GÁS**

A Central de gás é um abrigo externo ao Restaurante Universitário, localizado na área restrita do RU, de uso exclusivo para tal finalidade e de fácil acesso para veículos de abastecimento. Ambiente arejado, protegido de sol e chuva. Apresenta as tubulações de gás ligando da central de gás aos pontos de utilização dentro da UAN.

- **CENTRAL DE RESÍDUO SÓLIDO**

Os resíduos gerados no Restaurante Universitário são destinados em lixeiras apropriadas e armazenadas do lado externo do restaurante. Os resíduos são retirados pela prefeitura municipal diariamente.

6. DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS DE ACABAMENTO NOS AMBIENTES

Trata-se de uma edificação térrea, em estrutura de concreto armado aparente e alvenaria, possui as funções dispostas ao longo dos ambientes de interligação, contemplando 374,50 m² de área edificada.



Quanto aos acabamentos utilizados, estes são lisos, sem rachaduras e porosidades excessivas.

- **Paredes**

As paredes foram construídas em alvenaria de blocos cerâmicos, formando paredes resistentes para a divisão de ambientes, tratadas com massa e lixamento, eliminando todas as frestas, ressaltos e desníveis, proporcionando o acabamento liso.

Algumas paredes externas são pintadas com pintura látex cor: concreto e outras são revestidas com tijolinho cerâmico.

As paredes internas são revestidas com cerâmica à altura do forro, apresentando aproximadamente 1 cm de rejunte, estando em bom estado de conservação, com exceção das paredes da área do refeitório e setor administrativo, que são pintadas com tinta epox.

- **Piso**

O piso interno do RU é em granilite cinza claro (piso de alta resistência), com juntas de dilatação escura, executado com cuidados especiais em seu acabamento, seguindo a mesma linha de necessidades das paredes e teto, ou seja, seu acabamento é liso, sem ondulações, emendas, rachaduras, frestas e poros, é antiderrapante e resistente aos produtos desinfetantes, facilitando a lavagem e a limpeza mecânica do mesmo.

O piso dos banheiros é do tipo cerâmico, e as louças são todas brancas, as bancadas em granito, e torneiras metálicas. Os banheiros adaptados conforme NBR 9050, possuem os sanitários específicos.

O piso das calçadas e passeios é em blocos intertravados cinza.

- **Teto**



A unidade apresenta em toda a sua distribuição pé-direito de 3,3m, pintado de cor clara e tinta lavável.

O teto é em laje de concreto, todo com pintura em tinta látex branco e vigas de concreto com pintura em tinta látex branco nas demais áreas.

- **Lavatórios e bancadas**

Lavatórios de mãos embutidas em bancadas de granito cinza e louça sanitária com base esmaltada branca, nos sanitários coletivos e áreas de higienização do hall e salão do refeitório;

Lavatório exclusivo de cerâmica nas áreas de higienização de panelas, pratos e bandejas.

Lavatórios individuais em aço inox nas áreas de pré-preparo.

Balcão de distribuição como os demais equipamentos em aço inoxidável.

- **Esquadrias**

- **Portas**

- As portas são em madeira, com bandeira fixa em vidro, pintada de esmalte sintético, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes com borracha de vedação.

- A porta de entrada do salão de refeição é de vidro temperado incolor 10mm, de abrir, com bandeira fixa.

- A porta de saída do salão de refeição é de vidro temperado incolor 10mm, duas folhas de abrir, com bandeira fixa.

- **Janelas**

- As janelas são em vidro temperado 8mm, incolor, com estrutura em alumínio anodizado natural.

- **Ralos e caixas de gordura**

A unidade apresenta ralos com sifão e grelhas com fechamento manual

. Evitando dessa maneira a entrada de pragas na unidade.

As caixas de gordura da unidade apresentam dimensão adaptável ao volume de resíduos a ser comportado, localizando-se na área externa à área de produção, e em bom estado de conservação e funcionamento.

- **Cobertura**

A cobertura geral do prédio é em laje com telha de fibrocimento.

AMBIENTE	DESCRIÇÃO		
	Piso	Parede	Teto
Hall Área = 60,3 m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria do piso a metade revestido com tijolinho, e da metade para o teto emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Sanitários Público Masculino Área = 10,50m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Sanitários Público Feminino Área = 10,50m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Controle Área = 6,7m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Distribuição Área = 22,15m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Salão Refeitório Área = 89,25m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.



	granilite.		
Sala Administrativo / Nutricionista Área = 21,06m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco	Laje de concreto armado com pintura branca.
Circulação Interna Área = 8,1m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Pré-Preparo Preparo - Cocção Higienização (lavagem) Área = 100,0m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Área de recebimento de mercadorias Área = 9,13m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Estoque Seco (Despensa) Área = 13,58m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Depósito de Material de Limpeza Área = 2,59m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Vestiário Masculino Área = 9,35m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Vestiário Feminino Área = 11,03m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com pintura branca.

7. FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

O fornecimento de energia elétrica é efetuado pela empresa ENERGISA, através de entrada padrão com medidor aferido e instalado.



As instalações elétricas são embutidas e protegidas em tubulações.

8. FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL

“Toda a água do restaurante universitário é proveniente da companhia de água e esgotos da Paraíba-CAGEPA, mantida em 01 reservatório com capacidade de 25.000 L, bombeada para o restaurante através de tubulação de PVC.

O reservatório de água é de alvenaria, não apresentando problemas ou defeitos que possam causar contaminação. São mantidos sempre tampados e são higienizados a cada seis meses.”

9. DISTRIBUIÇÃO DE ESGOTOS

O sistema de esgoto é composto por caixas de gordura, caixas de inspeção, caixas de contenção, e interligam ao sistema de esgoto do município de Pombal.

“A evacuação de efluentes e águas residuais é realizada na rede pública de esgotos. Todos os condutos de evacuação se encontram em bom estado de funcionamento e conservação, não colocando em risco a rede de abastecimento de água potável.”



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

CAMPUS POMBAL - PARAÍBA

MEMORIAL DESCRITIVO

ARQUITETURA E URBANISMO

EDIFÍCIO

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CCTA - CAMPUS POMBAL

LOCAL

Rua Jario Vieira Feitosa, nº 1770, Pombal - PB, 58840-000

2024



Sumário

MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA	2
1. INTRODUÇÃO	2
2. OBJETIVO	2
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:.....	3
4. DESCRIÇÃO DO PROJETO.....	4
5. DESCRIÇÃO DOS AMBIENTES.....	5
6. DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS DE ACABAMENTO NOS AMBIENTES.....	10
7. FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA	15
8. FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL.....	16
9. DISTRIBUIÇÃO DE ESGOTO.....	16



MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA

1. INTRODUÇÃO

O Memorial Descritivo, referente ao **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS POMBAL**, tem como objetivo descrever os serviços e acabamentos civis do referido edifício, a fim de descrever o prédio, conforme as normas e necessidades funcionais das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Busca descrever as atividades técnicas que serão desenvolvidas, atendendo as normas vigentes, a segurança dos usuários, e da equipe técnica, bem como os materiais que são utilizados no acabamento interno da edificação.

2. OBJETIVO

O Memorial Descritivo é parte integrante de um projeto executivo, tendo como finalidade caracterizar os ambientes do edifício, definindo criteriosamente todos os materiais e componentes envolvidos, bem como toda a sistemática construtiva utilizada.

Também são ressaltados leis, decretos, regulamentos, portarias; normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto, dentre elas:

- Manual de Práticas de Projeto, Construção e Manutenção de Edifícios Públicos e Federais;
- Normas da ABNT e do INMETRO (pertinentes a cada assunto);
- NBR 9050/2015 e 2020 – Acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências às edificações, espaço, mobiliário e equipamento urbano;
- NR 24 – Das Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho;
- Códigos, Leis, Decretos, Portarias e Normas Federais, Estaduais e Municipais, inclusive normas de concessionárias de serviços públicos;
- Instruções e Resoluções dos Órgãos do Sistema CREA/CONFEA e CAU/BR;



- Instruções técnicas de prevenção e combate a incêndio;
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Manual de Boas Práticas – NUTRI BRASIL – SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO, 2024

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:

No Restaurante Universitário de Pombal é realizado o serviço de alimentação de forma centralizada, funcionando com a prestação de serviços de preparo e distribuição de café da manhã, almoço e jantar para a comunidade acadêmica e o público em geral.

● Funcionários

A unidade conta atualmente com 09 funcionários, sendo uma nutricionista, um operador de caixa, uma cozinheira, cinco auxiliares de cozinha, um auxiliar de serviços gerais.

● Qual o expediente do Restaurante Universitário

Manhã, e noite. (Almoço e Jantar)

● Linha de produção

As refeições servidas são elaboradas pela nutricionista de acordo com o termo estabelecido pela Universidade e o cardápio é encaminhado para o setor responsável para avaliação e aprovação do mesmo.

No almoço é fornecido diariamente uma salada crua, uma salada cozida, duas opções de proteínas, dois tipos de acompanhamentos (feijão e arroz), uma guarnição, suco e sobremesa, variando entre frutas e doces.



No jantar, é servido uma salada crua, dois tipos de proteínas, três acompanhamentos, variando entre sopas, caldos, arroz, cuscuz, macarrão, tubérculos, entre outros, além do pão, suco e café.

4. DESCRIÇÃO DO PROJETO

Atualmente o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS POMBAL, funciona com a prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições (café da manhã, almoço e jantar), regulamentado no contrato UFCG/PRGAF nº 045/2023 – UASG 158195 / UFCG.

O controle de qualidade das refeições oferecidas compreende desde a aquisição de matéria prima, sempre da mais alta qualidade, até a distribuição das preparações do cardápio. Estas, além de estarem em condições higiênico sanitárias satisfatórias para a prevenção de toxinfecções alimentares, são apresentadas de forma a atender as expectativas sensoriais dos usuários.

As refeições, saladas e sucos são produzidos no local, seguindo os fluxos de produção, armazenamento e distribuição. A distribuição é feita individualmente e a granel em refeitório com balcão self-service, por profissionais qualificados e com experiência fornecida pela empresa.

Atualmente, são distribuídas em média 250 refeições no almoço e 130 refeições no jantar. Funciona de segunda a sexta nestes dois turnos.

O Projeto Arquitetônico do Restaurante Universitário, do campus de Pombal, foi elaborado em 2013, com execução da obra em 2014, buscou-se atender as necessidades da comunidade acadêmica desse campus, com um projeto de ambiência agradável, atrativo e funcional.

Com o intuito de ser produzida a alimentação neste local, as instalações foram projetadas de forma a facilitar os procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo

desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades é garantida por meios físicos e medidas efetivas que evitam a contaminação cruzada e facilitam as operações higiênicas, obedecidas às exigências das Normas Estabelecidas.

5. DESCRIÇÃO DOS AMBIENTES

O Restaurante Universitário do campus do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar (CCTA/UFCG), no município de Pombal, encontra-se situado em um bloco térreo, de porte mediano e isolado, facilitando o acesso individualizado dos fornecedores e funcionários. Disponibiliza acesso exclusivo ao refeitório pelos comensais, com passarela coberta para proteção e segurança da fila e controle interno por catraca.

Descreveremos em sequência as características de cada ambiente.

A. SETOR REFEITÓRIO = HALL DE ACESSO AOS USUÁRIOS + SANITÁRIOS DE USUÁRIOS + ATENDIMENTOS + REFEITÓRIO.

- **HALL**

Acesso por uma passarela coberta, ambiente onde recepcionam-se os comensais, é a entrada principal do edifício e possui divisão imediata da edificação com o exterior. Neste Hall também se tem acesso aos sanitários masculino, feminino, lavatórios coletivos e jardim interno.

Por uma porta de fluxo único tem-se acesso a entrada do refeitório.

- **SANITÁRIOS**

Espaço destinado ao uso do público em geral, ambiente externo ao refeitório, com lavatório e bacia sanitária, os sanitários são separados por sexo. Cada sanitário feminino e masculino, tem box acessível, adaptado aos portadores de necessidades especiais (PNE) conforme NBR 9050/2015.



- **ANTESSALA DE ACESSO INTERNO e CONTROLE**

Ambiente com catracas de controle de acesso dos comensais ao refeitório, com sala de controle próximo.

- **DISTRIBUIÇÃO**

Este espaço destinado diretamente ao atendimento dos comensais, com condições básicas de funcionamento no que concerne às necessidades alimentares de toda a comunidade que a ele tem acesso. A distribuição das refeições é do tipo self-service, onde o comensal monta o prato/bandeja e dirige-se à mesa.

É onde estão dispostos os balcões térmicos de distribuição, com seções para pratos frios, pratos quentes, sobremesas, refresqueiras, cafeteiras, etc. Os balcões térmicos de distribuição estão próximos à área de cocção.

- **SALÃO REFEITÓRIO**

Espaço amplo, coberto, bem iluminado e ventilado, mobiliado com mesas coletivas e bancos, para acomodação dos usuários no momento da refeição, também possui lavatórios para higienização das mãos, com saída para o Hall.

B. SETOR ADMINISTRATIVO

- **SALA ADMINISTRATIVO / NUTRICIONISTA**

Ambiente destinado ao profissional nutricionista que atua na segurança alimentar e à atenção dietética, supervisionando o processo de produção.

Seu acesso é isolado e está localizado de forma a garantir a supervisão do processamento das refeições, bem como o contato com o público externo (fornecedores, usuários, dentre outros).

C. SETORES DE RECEPÇÃO E ESTOCAGEM.

Onde se faz a pesagem, os controles qualitativos e quantitativos e a armazenagem dos alimentos. Englobam a doca de acesso, a câmara frigorífica e a despensa para cereais e enlatados, etc.

- **ÁREA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS**

Área para recebimento, inspeção, aferição das características organolépticas e a pesagem das mercadorias de gêneros alimentícios e seleção, validando a quantidade recebida com relação a quantidade solicitada.

- **ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ESTOQUE FRIO (resfriamento) / CÂMARA FRIA (congelamento)**

Área para armazenagem de gêneros perecíveis, que necessitam de condições especiais de temperatura e umidade:

- Câmara Fria de Refrigeração – para armazenagem de hortifrutigranjeiros (geralmente, frutas, legumes, hortaliças, laticínios e ovos etc.), com temperatura mantida em torno de 5°C.
- Câmara Fria de Congelamento - para armazenagem de carnes, aves e peixes, com temperatura mantida em torno de -18°C

Equipamento frigorífero, revestido com material resistente e lavável (PVC), com porta hermética com abertura para fora e termômetro com mostrador externo.

- **ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ESTOQUE SECO**

Área para armazenagem de gêneros não perecíveis ou semiperecíveis (cereais, enlatados, açúcares, etc.), distribuídos em prateleiras (estantes) e paletts. Temperatura é controlada através de aparelho de ar-condicionado.

D. HIGIENIZAÇÃO (FUNCIONÁRIOS)

- **VESTIÁRIO/WCB FUNCIONÁRIOS MASCULINO/FEMININO**



Local destinado aos funcionários, onde estes tomam banho e trocam de roupa, antes e depois de participar de alguma atividade de trabalho.

É uma área isolada, que não deve ter comunicação direta com os setores de preparo e armazenamento de alimentos, composto por duas instalações sanitárias separadas por sexo. Permite que todos os funcionários tenham que, obrigatoriamente, passar por eles antes de ingressar na área de produção. Cada conjunto de vestiário/sanitário possui áreas distintas: vestiários com armários individuais, boxe com chuveiro para banho, pia abastecida com sabonete líquido e vaso sanitário com tampa e papel higiênico.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)**

Ambiente destinado à guarda (armazenagem) e higienização de materiais e equipamentos de limpeza da edificação.

- **CIRCULAÇÕES**

Corredores de circulação permitem os acessos e integram os subsistemas da unidade.

E. SETORES DA COZINHA

Estas áreas são destinadas a comportar atividades e procedimentos de manipulação de alimentos preliminares até a etapa de cocção.

- **ESTOQUE FREEZERS**

Espaço próximo a área de pré-preparo de alimentos, com equipamentos de freezers e geladeira para estoque imediato a ser destinados ao pré-preparo e cocção.

- **PRÉ-PREPARO**

Espaços designado ao pré-preparo de alimentos, para serem consumidos ou destinados à cocção. Área com balcões em aço inox e cubas para higienização dos alimentos, equipamentos e utensílios de cada área.

Local onde ocorrem os trabalhos para a modificação dos gêneros alimentícios, ou seja, procedimentos de higienização, corte, tempero, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES, AVES E PESCADOS - destina-se ao corte e adição de temperos.

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE FRUTAS E VERDURAS – destina-se a higienização, descasque, corte e montagem das saladas e sobremesas.

Os dois ambientes de pré-preparo possuem a temperatura controlada através de aparelho de ar-condicionado.

- **PREPARO - COCÇÃO**

É onde ocorrem as etapas posteriores ao pré-preparo, destinadas ao processamento térmico dos alimentos com a finalidade de obter a preparação final. Esta área é destinada à preparação do produto final, ou seja, o alimento pronto para ser consumido. Está localizado próximo as áreas de preparo prévio e da distribuição de alimentos para o refeitório.

É onde está disposto o fogão, chapa, fornos, coifa, ou seja, todos os equipamentos necessários para realizarem as atividades desta etapa.

O forno multiuso e os fogões a gás estão no centro da cozinha, criando uma ilha central de cocção. Junto a eles está a mesa para servir de apoio ao preparo.

F. HIGIENIZAÇÃO (UTENSÍLIOS DA COZINHA/REFEITÓRIO)

São áreas específicas onde ocorrem a lavagem de utensílios.



- **LAVAGEM DE PRATOS, BANDEJAS, PANEIAS E UTENSÍLIOS (ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PELOS COMENSAIS)**

Espaço destinado à higienização dos pratos, bandejas, paneias e utensílios domésticos vindos do refeitório, e/ou utilizados na área de preparo e cocção. Está localizado adjacente ao refeitório, comunicando com este através de guichê (pass-throught) para a recepção das louças sujas vindas do refeitório, e próximo a área de cocção.

G. PÁTIO

- **CARGA / DESCARGA**

Área restrita, externa a edificação do restaurante universitário, com acesso aos veículos que iram abastecer o RU.

- **CENTRAL DE GÁS**

A Central de gás é um abrigo externo ao Restaurante Universitário, localizado na área restrita do RU, de uso exclusivo para tal finalidade e de fácil acesso para veículos de abastecimento. Ambiente arejado, protegido de sol e chuva. Apresenta as tubulações de gás ligando da central de gás aos pontos de utilização dentro da UAN.

- **CENTRAL DE RESÍDUO SÓLIDO**

Os resíduos gerados no Restaurante Universitário são destinados em lixeiras apropriadas e armazenadas do lado externo do restaurante. Os resíduos são retirados pela prefeitura municipal diariamente.

6. DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS DE ACABAMENTO NOS AMBIENTES

Trata-se de uma edificação térrea, em estrutura de concreto armado aparente e alvenaria, possui as funções dispostas ao longo dos ambientes de interligação, contemplando 478,83 m² de área edificada.



Quanto aos acabamentos utilizados, estes são lisos, sem rachaduras e porosidades excessivas.

- **Paredes**

As paredes foram construídas em alvenaria de blocos cerâmicos, formando paredes resistentes para a divisão de ambientes, tratadas com massa e lixamento, eliminando todas as frestas, ressaltos e desníveis, proporcionando o acabamento liso.

Algumas paredes externas são pintadas com pintura látex cor: concreto e outras são revestidas com tijolinho cerâmico.

As paredes internas são revestidas com cerâmica à altura do forro, apresentando aproximadamente 1 cm de rejunte, estando em bom estado de conservação.

- **Piso**

O piso interno do RU é em granilite cinza claro (piso de alta resistência), com juntas de dilatação escura, executado com cuidados especiais em seu acabamento, seguindo a mesma linha de necessidades das paredes e teto, ou seja, seu acabamento é liso, sem ondulações, emendas, rachaduras, frestas e poros, é antiderrapante e resistente aos produtos desinfetantes, facilitando a lavagem e a limpeza mecânica do mesmo.

O piso dos banheiros é do tipo cerâmico, e as louças são todas brancas, as bancadas em granito, e torneiras metálicas. Os banheiros adaptados conforme NBR 9050, possuem os sanitários específicos.

O piso das calçadas e passeios é em blocos intertravados cinza.

- **Teto**

A unidade apresenta em toda a sua distribuição pé-direito de 3m, pintado de cor clara e tinta lavável.

O teto é revestido com forro de gesso na área de preparo dos alimentos e suas proximidades, todos com pintura em tinta látex branco e vigas de concreto com pintura em tinta látex branco nas demais áreas.

- **Lavatórios e bancadas**

Lavatórios de mãos embutidas em bancadas de granito cinza e louça sanitária com base esmaltada branca, nos sanitários coletivos e áreas de higienização do hall e salão do refeitório;

Lavatório exclusivo de cerâmica nas áreas de higienização de panelas, pratos e bandejas.

Lavatórios individuais em aço inox nas áreas de pré-preparo.

Balcão de distribuição como os demais equipamentos em aço inoxidável.

- **Esquadrias**

- **Portas**

- As portas são em madeira, com bandeira fixa em vidro, pintada de esmalte sintético, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes.

- A porta de entrada do salão de refeição é de vidro temperado incolor 10mm, de abrir, com bandeira fixa.

- A porta de saída do salão de refeição é de vidro temperado incolor 10mm, duas folhas de abrir, com bandeira fixa.

- **Janelas**

- As janelas são em vidro temperado 8mm, incolor, com estrutura em alumínio anodizado natural.

- **Ralos e caixas de gordura**

A unidade apresenta ralos com sifão e grelhas.

As caixas de gordura da unidade apresentam dimensão adaptável ao volume de resíduos a ser comportado, localizando-se na área externa à área de produção, e em bom estado de conservação e funcionamento.

- **Cobertura**

A cobertura geral do prédio é em laje com telha de fibrocimento.

Tabela 1 - Identificação dos materiais de acabamento

AMBIENTE	DESCRIÇÃO		
	Piso	Parede	Teto
Hall Área = 30,32 m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria do piso a metade revestido com tijolinho, e da metade para o teto emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Circulação Externa Área = 10,55m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). Cor: branco.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Sanitários Público Masculino Área = 10,50m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Sanitários Público Feminino Área = 10,50m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Antessala e Controle Área = 6,70m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Distribuição Área = 22,15m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).



Salão Refeitório Área = 147,41m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Sala Administrativo / Nutricionista Área = 21,06m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca. (acab. semi-fosco). cor: branco	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Área de recebimento de mercadorias Área = 17,00m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Circulação Entrada Área = 11,64m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Estoque Frio – (Câmara Fria) Área = 5,90m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com acabamento aparente.
Estoque Seco (Despensa) Área = 13,58m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Depósito de Material de Limpeza Área = 2,59m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Vestiário Masculino Área = 9,35m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Vestiário Feminino Área = 11,03m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Circulação Interna Área = 14,88m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).

	1x1m. Rodapé em granilite.		
Pré-Preparo 1 Área = 5,82m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Pré-Preparo 2 Área = 8,27m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Estoque - Freezers Área = 24,06m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Preparo - Cocção Área = 24,46m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Higienização (lavagem) Área = 24,46m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Câmara Fria (externa) Área = 8,11m ²	Revestido em PVC, material resistente e lavável.	Revestido em PVC, material resistente e lavável.	Revestido em PVC, material resistente e lavável.
Lavanderia (Externa) Área = 8,00m ²	Bloco intertravado de concreto retangular, cor: cinza.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). Cor: cinza.	Telha fibrocimento aparente.
Pátio	Bloco intertravado de concreto retangular, cor: cinza.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). Cor: cinza.	

7. FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

O fornecimento de energia elétrica é efetuado pela empresa ENERGISA, através de entrada padrão com medidor aferido e instalado.

As instalações elétricas são embutidas e protegidas em tubulações.



8. FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL

“Toda a água do restaurante universitário é proveniente da companhia de água e esgotos da Paraíba-CAGEPA, mantida em 01 reservatório com capacidade de 20.000 L, bombeada para o restaurante através de tubulação de PVC.

O reservatório de água é de alvenaria, não apresentando problemas ou defeitos que possam causar contaminação. São mantidos sempre tampados e são higienizados a cada seis meses.” (Manual de Boas Práticas – NUTRI BRASIL – SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO, 2024)

9. DISTRIBUIÇÃO DE ESGOTO

O sistema de esgoto é composto por caixas de gordura, caixas de inspeção, caixas de contenção e interligam ao sistema de esgoto do município de Pombal.

“A evacuação de efluentes e águas residuais é realizada na rede pública de esgotos. Todos os condutos de evacuação se encontram em bom estado de funcionamento e conservação, não colocando em risco a rede de abastecimento de água potável.” (Manual de Boas Práticas – NUTRI BRASIL – SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO, 2024)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

CAMPUS CAJAZEIRAS - PARAÍBA

MEMORIAL DESCRITIVO

ARQUITETURA E URBANISMO

EDÍFÍCIO **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CFP - CAMPUS CAJAZEIRAS**
LOCAL **R Sergio Moreira de Figueiredo S/N – Casas Populares - Cajazeiras – PB.**
CEP: 58900-000

ARQUITETO RESPONSÁVEL: Paulo Alexandre Marques – CAU Nº A1325

2024



Sumário

MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA	2
1. INTRODUÇÃO	2
2. OBJETIVO.....	2
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:	2
4. DESCRIÇÃO DO PROJETO	4
5. DIMENSIONAMENTO DAS ÁREAS	Erro! Indicador não definido.
6. DESCRIÇÃO DOS AMBIENTES	4
7. DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS DE ACABAMENTO NOS AMBIENTES	10
8. FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA	14
9. FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL	14
10. DISTRIBUIÇÃO DE ESGOTOS.....	14



MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA

1. INTRODUÇÃO

O Memorial Descritivo, referente ao **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS CAJAZEIRAS**, tem como objetivo de relacionar os serviços e acabamentos civis do referido edifício, a fim de descrever o prédio, conforme se encontra na data deste levantamento (junho/2024).

Busca descrever, também, as atividades técnicas que são desenvolvidas, as quais devem atender às normas vigentes, a segurança dos usuários, e da equipe técnica.

2. OBJETIVO

Este Memorial Descritivo é parte integrante do levantamento arquitetônico desenvolvido em junho de 2024, tendo como finalidade caracterizar os ambientes do edifício, observando criteriosamente todos os materiais e componentes utilizados, bem como toda a sistemática construtiva utilizada.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:

No Restaurante Universitário de CAJAZEIRAS é realizado o serviço de alimentação de forma centralizada, funcionando com a prestação de serviços de preparo e distribuição de almoço e jantar para a comunidade acadêmica e o público em geral.

Atualmente o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS CAJAZEIRAS, funciona com a prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições (almoço e jantar), regulamentados no contrato nº 044/2023 firmado entre a NUTRIBRASIL e a UFCG.

O controle de qualidade das refeições oferecidas compreende desde a aquisição de matéria prima, sempre da mais alta qualidade, até a distribuição das preparações do cardápio. Estas, devem estar em condições higiênico sanitárias satisfatórias para a prevenção de toxinfecções alimentares, assim



como serem apresentadas de forma a atender as expectativas sensoriais dos usuários.

As refeições, saladas e sucos são produzidos no local, seguindo os fluxos de produção, armazenamento e distribuição. A distribuição é feita individualmente e a granel em refeitório com balcão self-service, acompanhados por profissionais qualificados e com experiência fornecida pela empresa.

Atualmente, são distribuídas em média 350 refeições no almoço, 100 refeições no lanche e 300 refeições no jantar. Funciona de segunda a sexta, nos 3 turnos.

- **Funcionários**

A unidade conta atualmente com 14 funcionários, sendo 1 comprador, 1 motorista, 1 nutricionista, 2 cozinheiras, 5 auxiliares de cozinha, 2 auxiliares de limpeza, 1 açougueiro e 1 caixa.

- **Expediente do Restaurante Universitário**

Manhã, tarde e noite.

- **Linha de produção**

As refeições servidas são elaboradas pela nutricionista de acordo com o termo estabelecido pela Universidade e o cardápio é encaminhado para o setor responsável para avaliação e aprovação do mesmo.

No almoço é fornecido diariamente uma salada crua, uma salada cozida, três opções de proteínas, dois tipos de acompanhamentos (feijão e arroz), uma guarnição, suco e sobremesa, variando entre frutas e doces.

No jantar, é servido uma salada crua, três tipos de proteínas, três acompanhamentos, variando entre sopas, caldos, arroz, cuscuz, macarrão, tubérculos, entre outros, além do pão, suco e café.



4. DESCRIÇÃO DO PROJETO

O Projeto Arquitetônico do Restaurante Universitário, do campus de Cajazeiras, foi construído antes de 2002, posteriormente reformado, cujo projeto foi elaborado em 2008. Na época, buscou-se atender as necessidades da comunidade acadêmica desse campus, com um projeto de ambiência agradável, atrativo e funcional.

Com o intuito de ser produzida a alimentação neste local, as instalações foram projetadas de forma a facilitar os procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades é garantida por meios físicos e medidas efetivas que evitam a contaminação cruzada e facilitam as operações higiênicas, obedecidas às exigências das Normas Estabelecidas.

5. DESCRIÇÃO DOS AMBIENTES

O Restaurante Universitário do campus de Cajazeiras do Centro de Professores (CFP/UFCG), no município de Cajazeiras, encontra-se situado em um bloco térreo, de porte mediano e isolado, facilitando o acesso individualizado dos fornecedores e funcionários. Disponibiliza acesso exclusivo ao refeitório pelos comensais, com área interna coberta para proteção e segurança da fila e controle interno por catraca.

Descreveremos em sequência as características de cada ambiente.

A. SETOR REFEITÓRIO: HALL DE ACESSO AOS USUÁRIOS, SANITÁRIOS DE USUÁRIOS, CONTROLE E ATENDIMENTOS E REFEITÓRIO.

- **ÁREA DE CIRCULAÇÃO DE USUÁRIOS E FILA**



Com acesso por uma porta de duas folhas, é o ambiente onde recepcionam-se os comensais. É a entrada principal do edifício e possui divisão imediata da edificação com o exterior. Neste espaço também se tem acesso aos sanitários masculino e feminino.

Por essa circulação, tem-se acesso a entrada do refeitório.

- **SANITÁRIOS**

Espaço destinado ao uso do público em geral, ambiente externo ao refeitório, com lavatório e bacia sanitária. Os sanitários são separados por sexo. Cada sanitário, feminino e masculino, tem box acessível, adaptado aos portadores de necessidades especiais (PNE) conforme NBR 9050/2015.

- **CIRCULAÇÃO DE ACESSO INTERNO e CONTROLE**

Ambiente com catracas de controle de acesso dos comensais ao refeitório, com sala de controle próximo.

- **DISTRIBUIÇÃO**

Este espaço destinado diretamente ao atendimento dos comensais, com condições básicas de funcionamento no que concerne às necessidades alimentares de toda a comunidade que a ele tem acesso. A distribuição das refeições é do tipo self-service, onde o comensal monta o prato/bandeja e dirige-se à mesa.

É onde estão dispostos os balcões térmicos de distribuição, com seções para pratos frios, pratos quentes, sobremesas, refresqueiras, cafeteiras, etc. Os balcões térmicos de distribuição estão próximos à área de cocção.

- **SALÃO REFEITÓRIO**



Espaço amplo, coberto, bem iluminado e ventilado, mobiliado com mesas coletivas e bancos, para acomodação dos usuários no momento da refeição, também possui lavatórios para higienização das mãos, com saída para o Hall.

B. SETOR ADMINISTRATIVO

● SALA ADMINISTRATIVO / NUTRICIONISTA

Ambiente destinado ao profissional nutricionista que atua na segurança alimentar e à atenção dietética, supervisionando o processo de produção.

Seu acesso é isolado e está localizado de forma a garantir a supervisão do processamento das refeições, bem como o contato com o público externo (fornecedores, usuários, dentre outros).

C. SETORES DE RECEPÇÃO E ESTOCAGEM.

Onde se faz a pesagem, os controles qualitativos e quantitativos e a armazenagem dos alimentos. Englobam a doca de acesso, a câmara frigorífica e a despensa para cereais e enlatados, etc.

● ÁREA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Área para recebimento, inspeção, aferição das características organolépticas e a pesagem das mercadorias de gêneros alimentícios e seleção, validando a quantidade recebida com relação a quantidade solicitada.

● ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ESTOQUE FRIO (resfriamento) / CÂMARA FRIA (congelamento)

Área para armazenagem de gêneros perecíveis, que necessitam de condições especiais de temperatura e umidade:

- Câmara Fria de Refrigeração – para armazenamento de hortifrutigranjeiros (geralmente, frutas, legumes, hortaliças, laticínios e ovos etc.), com temperatura mantida em torno de 5°C.
- Câmara Fria de Congelamento - para armazenamento de carnes, aves e peixes, com temperatura mantida em torno de -18°C

Equipamento frigorífero, revestido com material resistente e lavável (PVC), com porta hermética com abertura para fora e termômetro com mostrador externo.

- **ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ESTOQUE SECO**

Área para armazenagem de gêneros não perecíveis ou semiperecíveis (cereais, enlatados, açucars, etc.), distribuídos em prateleiras (estantes) e paletts. Temperatura é controlada através de aparelho de ar-condicionado.

D. HIGIENIZAÇÃO (FUNCIONÁRIOS)

- **VESTIÁRIO/WCB FUNCIONÁRIOS MASCULINO/FEMININO**

Local destinado aos funcionários, onde estes tomam banho e trocam de roupa, antes e depois de participar de alguma atividade de trabalho.

É uma área isolada, que não deve ter comunicação direta com os setores de preparo e armazenagem de alimentos, composto por duas instalações sanitárias separadas por sexo. Permite que todos os funcionários tenham que, obrigatoriamente, passar por eles antes de ingressar na área de produção. Cada conjunto de vestiário/sanitário possui áreas distintas: vestiários com armários individuais, boxe com chuveiro para banho, pia abastecida com sabonete líquido e vaso sanitário com tampa e papel higiênico.

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)**

Ambiente destinado à guarda (armazenagem) e higienização de materiais e equipamentos de limpeza da edificação.



- **CIRCULAÇÕES**

Corredores de circulação permitem os acessos e integram os subsistemas da unidade.

E. SETORES DA COZINHA

Estas áreas são destinadas a comportar atividades e procedimentos de manipulação de alimentos preliminares até a etapa de cocção.

- **ESTOQUE FREEZERS**

Espaço próximo a área de pré-preparo de alimentos, com equipamentos de freezers e geladeira para estoque imediato, a serem destinados ao pré-preparo e cocção.

- **PRÉ-PREPARO**

Espaços designado ao pré-preparo de alimentos, para serem consumidos ou destinados à cocção. Área com balcões em aço inox e cubas para higienização dos alimentos, equipamentos e utensílios de cada área.

Local onde ocorrem os trabalhos para a modificação dos gêneros alimentícios, ou seja, procedimentos de higienização, corte, tempero, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES, AVES E PESCADOS - destina-se ao corte e adição de temperos.

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE FRUTAS E VERDURAS – destina-se a higienização, descasque, corte e montagem das saladas e sobremesas.

Os dois ambientes de pré-preparo possuem a temperatura controlada através de aparelho de ar-condicionado.

- **PREPARO - COCÇÃO**



É onde ocorrem as etapas posteriores ao pré-preparo, destinadas ao processamento térmico dos alimentos com a finalidade de obter a preparação final. Esta área é destinada à preparação do produto final, ou seja, o alimento pronto para ser consumido. Está localizado próximo as áreas de preparo prévio e da distribuição de alimentos para o refeitório.

É onde está disposto o fogão, chapa, fornos, coifa, ou seja, todos os equipamentos necessários para realizarem as atividades desta etapa.

O forno multiuso e os fogões a gás estão no centro da cozinha, criando uma ilha central de cocção. Junto a eles está a mesa para servir de apoio ao preparo.

F. HIGIENIZAÇÃO (UTENSÍLIOS DA COZINHA/REFEITÓRIO)

São áreas específicas onde ocorrem a lavagem de utensílios.

- **LAVAGEM DE PRATOS, BANDEJAS, PANEIAS E UTENSÍLIOS (ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PELOS COMENSAIS)**

Espaço destinado à higienização dos pratos, bandejas, panelas e utensílios domésticos vindos do refeitório, e/ou utilizados na área de preparo e cocção. Está localizado adjacente ao refeitório, comunicando com este através de guichê (pass-throught) para a recepção das louças sujas vindas do refeitório, e próximo a área de cocção.

G. PÁTIO

- **CARGA / DESCARGA**

Área restrita, externa a edificação do restaurante universitário, com acesso aos veículos que iram abastecer o RU.

- **CENTRAL DE GÁS**

A Central de gás é um abrigo externo ao Restaurante Universitário, localizado na área restrita do RU, de uso exclusivo para tal finalidade e de fácil acesso para veículos de abastecimento. Ambiente arejado, protegido de sol e chuva. Apresenta as tubulações de gás ligando da central de gás aos pontos de utilização dentro da UAN.

- **CENTRAL DE RESÍDUO SÓLIDO**

Os resíduos gerados no Restaurante Universitário são destinados em lixeiras apropriadas e armazenadas do lado externo do restaurante. Os resíduos são retirados pela prefeitura municipal diariamente.

6. DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS DE ACABAMENTO NOS AMBIENTES

Trata-se de uma edificação térrea, em estrutura de concreto armado aparente e alvenaria, possui as funções dispostas ao longo dos ambientes de interligação, contemplando 357,0 m² de área edificada.

Quanto aos acabamentos utilizados, estes são lisos, sem rachaduras e porosidades excessivas.

- **Paredes**

As paredes foram construídas em alvenaria de blocos cerâmicos, formando paredes resistentes para a divisão de ambientes, tratadas com massa e lixamento, eliminando todas as frestas, ressaltos e desníveis, proporcionando o acabamento liso.

As paredes externas são pintadas com pintura látex cor branca.

As paredes internas são revestidas com cerâmica 30x30 até a altura de 2,2m, apresentando aproximadamente 1 cm de rejunte, estando em bom estado de conservação, com exceção das paredes da área do refeitório, circulações e setor administrativo, que são pintadas com tinta epox.



- **Piso**

O piso interno do RU, nas áreas de acesso do público é em granilite cinza claro (piso de alta resistência), com juntas de dilatação escura, executado com cuidados especiais em seu acabamento, seguindo a mesma linha de necessidades das paredes e teto, ou seja, seu acabamento é liso, sem ondulações, emendas, rachaduras, frestas e poros, é antiderrapante e resistente aos produtos desinfetantes, facilitando a lavagem e a limpeza mecânica do mesmo.

O piso dos demais ambientes é do tipo cerâmico 40x40, e as louças são todas brancas, as bancadas em granito, e torneiras metálicas. Os banheiros adaptados conforme NBR 9050, possuem os sanitários específicos.

- **Teto**

A unidade apresenta em toda a sua distribuição pé-direito de 2,56m, pintado de cor clara e tinta lavável.

O teto é revestido com forro de gesso na área de preparo dos alimentos e suas proximidades, todos com pintura em tinta látex branco e vigas de concreto com pintura em tinta látex branco nas demais áreas.

- **Lavatórios e bancadas**

Lavatórios de mãos embutidas em bancadas de granito cinza e louça sanitária com base esmaltada branca, nos sanitários coletivos e áreas de higienização do hall e salão do refeitório;

Lavatório exclusivo de cerâmica nas áreas de higienização de panelas, pratos e bandejas.

Lavatórios individuais em aço inox nas áreas de pré-preparo.

Balcão de distribuição como os demais equipamentos em aço inoxidável.



- **Esquadrias**

Portas

As portas são em madeira, com bandeira fixa em vidro, pintada de esmalte sintético, de fácil limpeza.

A porta de entrada para a circulação da fila e controle é de madeira, de 2 folhas de abrir.

A porta de entrada para o salão de refeição é de metal, em 2 folhas de abrir, pintada em esmalte sintético.

Janelas

As janelas são em vidro temperado 8mm, incolor, com estrutura em alumínio anodizado natural.

- **Ralos e caixas de gordura**

A unidade apresenta ralos com sifão e grelhas com fechamento manual

. Evitando dessa maneira a entrada de pragas na unidade.

As caixas de gordura da unidade apresentam dimensão adaptável ao volume de resíduos a ser comportado, localizando-se na área externa à área de produção, e em bom estado de conservação e funcionamento.

- **Cobertura**

A cobertura geral do prédio é em telha cerâmica do tipo canal.

AMBIENTE	DESCRIÇÃO		
	Piso	Parede	Teto
Circulação e fila Área = 28,05 m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria do piso ao teto, emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco.	Laje de concreto armado com pintura branca.
Sanitários Público	Piso de cerâmica 30 x	Alvenaria revestida de	Forro liso de gesso,



Masculino Área = 7,95m ²	30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Sanitários Público Feminino Área = 7,95m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Controle e distribuição Área = 9,5m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria do piso ao teto, emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Salão Refeitório Área = 112,05m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria do piso ao teto, emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Sala Administrativo / Nutricionista Área = 5,40m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Circulação Interna Área = 11,4m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Preparo - Cocção Área = 27,0m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Pré-Preparo 2 Área = 9,5m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Higienização (lavagem) Área = 23m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Entrada de funcionários Gás e lixo Área=(21,9m ²)	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria do piso ao teto, emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco.	Descoberto
Área de recebimento de mercadorias Área = 10,35m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de	Alvenaria do piso ao teto, emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-	Descoberto

	1x1m. Rodapé em granilite.	fosco). cor: branco.	
Estoque Frio – (Câmara Fria) Área = 10,5m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Estoque Seco (Despensa) Área = 17,65m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Depósito de Material de Limpeza Área = 2,59m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Vestiário Masculino Área = 11,54m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Vestiário Feminino Área = 8,6m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).

7. FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

O fornecimento de energia elétrica é efetuado pela empresa ENERGISA, através de entrada padrão com medidor aferido e instalado.

“As instalações elétricas são embutidas e protegidas em tubulações.” (UFCG-CES-RU, 2023)

8. FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL

“Toda a água do restaurante universitário é proveniente da companhia de água e esgotos da Paraíba-CAGEPA.

O reservatório de água é de alvenaria, não apresentando problemas ou defeitos que possam causar contaminação. São mantidos sempre tampados e são higienizados a cada seis meses.”

9. DISTRIBUIÇÃO DE ESGOTOS



O sistema de esgoto é composto por caixas de gordura, caixas de inspeção, caixas de contenção, e interligam ao sistema de esgoto do município de Pombal.

“A evacuação de efluentes e águas residuais é realizada na rede pública de esgotos. Todos os condutos de evacuação se encontram em bom estado de funcionamento e conservação, não colocando em risco a rede de abastecimento de água potável.”



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

CAMPUS CUITÉ - PARAÍBA

MEMORIAL DESCRITIVO

ARQUITETURA E URBANISMO

EDIFÍCIO

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS CUITÉ - CAMPINA GRANDE

LOCAL

Sítio Olho D'água da Bica, Zona Rural, Cuité - PB, 58175-000

2024



Sumário

MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA	2
1. INTRODUÇÃO	2
2. OBJETIVO.....	2
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:	3
4. DESCRIÇÃO DO PROJETO	4
5. DIMENSIONAMENTO DAS ÁREAS	5
6. DESCRIÇÃO DOS AMBIENTES	5
7. DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS DE ACABAMENTO NOS AMBIENTES	12
8. FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA	17
9. FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL	18
10. DISTRIBUIÇÃO DE ESGOTOS.....	18



MEMORIAL DESCRITIVO ARQUITETURA

1. INTRODUÇÃO

O Memorial Descritivo, referente ao **RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS CUITÉ**, tem como objetivo descrever os serviços e acabamentos civis do referido edifício, a fim de descrever o prédio, conforme as normas e necessidades funcionais das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Busca descrever as atividades técnicas que serão desenvolvidas, atendendo as normas vigentes, a segurança dos usuários, e da equipe técnica, bem como os materiais que são utilizados no acabamento interno da edificação.

2. OBJETIVO

O Memorial Descritivo é parte integrante de um projeto executivo, tendo como finalidade caracterizar os ambientes do edifício a serem executados, definindo criteriosamente todos os materiais e componentes envolvidos, bem como toda a sistemática construtiva utilizada.

Também são ressaltados leis, decretos, regulamentos, portarias; normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto, dentre elas:

- Manual de Práticas de Projeto, Construção e Manutenção de Edifícios Públicos e Federais;
- Manual de Boas práticas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Campina Grande – campus Cuité/Paraíba. (2023)
- Normas da ABNT e do INMETRO (pertinentes a cada assunto);
- NBR 9050/2015 e 2020 – Acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências às edificações, espaço, mobiliário e equipamento urbano;
- NR 24 – Das Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho, da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho;



- Códigos, Leis, Decretos, Portarias e Normas Federais, Estaduais e Municipais, inclusive normas de concessionárias de serviços públicos;
- Instruções e Resoluções dos Órgãos do Sistema CREA/CONFEA e CAU/BR;
- Instruções técnicas de prevenção e combate a incêndio;
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:

No Restaurante Universitário de Cuité é realizado o serviço de alimentação de forma centralizada, funcionando com a prestação de serviços de preparo e distribuição de lanche, almoço e jantar para a comunidade acadêmica e o público em geral.

● Funcionários

A unidade conta atualmente com 10 funcionários, sendo uma nutricionista, uma gerente, duas cozinheiras, duas auxiliares de cozinha, três auxiliares de limpeza e uma diarista.

● Qual o expediente do Restaurante Universitário

Manhã, tarde e noite.

● Linha de produção

As refeições servidas são elaboradas pela nutricionista de acordo com o termo estabelecido pela Universidade e o cardápio é encaminhado para o setor responsável para avaliação e aprovação do mesmo.

No almoço é fornecido diariamente uma salada crua, uma salada cozida, três opções de proteínas, dois tipos de acompanhamentos (feijão e arroz), uma guarnição, suco e sobremesa, variando entre frutas e doces.



No jantar, é servido uma salada crua, três tipos de proteínas, três acompanhamentos, variando entre sopas, caldos, arroz, cuscuz, macarrão, tubérculos, entre outros, além do pão, suco e café.

4. DESCRIÇÃO DO PROJETO

Atualmente o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS CUITÉ, funciona com a prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições (lanche, almoço e jantar), regulamentado no contrato nº 41/2023 – UASG 158195 / UFCG.

O controle de qualidade das refeições oferecidas compreende desde a aquisição de matéria prima, sempre da mais alta qualidade, até a distribuição das preparações do cardápio. Estas, além de estarem em condições higiênico-sanitárias satisfatórias para a prevenção de toxinfecções alimentares, são apresentadas de forma a atender as expectativas sensoriais dos usuários.

As refeições, saladas e sucos são produzidos no local, seguindo os fluxos de produção, armazenamento e distribuição. A distribuição é feita individualmente e a granel em refeitório com balcão self-service, por profissionais qualificados e com experiência fornecida pela empresa.

Atualmente são distribuídas em média 230 refeições no almoço e 130 refeições no jantar. Funciona de segunda a sexta nestes dois turnos.

A última reforma, ocorrida em 2010/2011, foi realizado a ampliação do refeitório, atendendo o interesse e necessidade dos usuários, onde foi realizado todo o projeto de ambiência do restaurante, tornando-o ainda mais agradável e atrativo.

Com o intuito de ser produzida a alimentação neste local, as instalações foram projetadas de forma a facilitar os procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades é garantida por meios

físicos e medidas efetivas que evitam a contaminação cruzada e facilitam as operações higiênicas, obedecidas às exigências das Normas Estabelecidas.

5. DIMENSIONAMENTO DAS ÁREAS

Conforme caracterizado no Manual de Boas Práticas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Campina Grande – Campus Cuité/Paraíba (2023), a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), deste campus é classificada de médio porte (501 – 2000 refeições).

Tabela 5 - Comparação dos dados entre o dimensionamento de área encontrado e as recomendações da literatura, segundo HAYDÉE.

Dimensionamento de área recomendado	Dimensionamento de área encontrado
Ar = 90 m ²	Ar = 166,21 m ²
Área Total do Restaurante = 226,8 m ²	Área Total do Restaurante = 469,39 m ²
Estocagem: 22,68 — 27,22 m ²	Estocagem: 46,16 m ² (Estoque, câmaras (área interna), DML e depósito)
Preparo das refeições: 36,29 – 45,36 m ²	Preparo das refeições: 59,38 m ²
Higiene e limpeza: 13,61 – 18,14 m ²	Higiene e limpeza: 21,08 m ²
Distribuição das refeições: 102,06 – 108,86 m ²	Distribuição das refeições: 186,16 m ² (Refeitório + distribuição de alimentos)
Administração e segurança: 27,22 m ²	Administração e segurança: 15,17 m ² (Sala da nutricionista e controle de acesso)

Áreas do RU – Campus Cuité / UFCG

Fonte: (UFCG-CES-RU, 2023)

6. DESCRIÇÃO DOS AMBIENTES

O Restaurante Universitário do campus do Centro de Educação e Saúde (CES/UFCG), no município de Cuité, encontra-se situado em um bloco térreo, de porte mediano e isolado, facilitando o acesso dos fornecedores e funcionários.

Disponibiliza acesso exclusivo ao refeitório pelos comensais, com passarela coberta para proteção e segurança da fila e controle interno por catraca.

“O refeitório apresenta posição nascente (leste) e as áreas de armazenamento posição poente (oeste).” (UFCG-CES-RU, 2023)

Descreveremos em sequência as características de cada ambiente.

A. SETOR REFEITÓRIO = HALL DE ACESSO AOS USUÁRIOS + SANITÁRIOS DE USUÁRIOS + ATENDIMENTOS + REFEITÓRIO.

- **HALL**

Ambiente onde usualmente recepcionam-se os comensais, é a entrada principal do edifício e possui divisão imediata da edificação com o exterior. Neste Hall também se tem acesso aos sanitários masculino e feminino, administrativo da nutricionista e depósito de descartáveis.

“Apresenta uma passarela coberta, 2 portas sendo uma de entrada e outra de saída, evitando fluxo cruzado. De frente a entrada encontra-se um bebedouro industrial com 4 torneiras, disponibilizando água potável para consumo. Próximo à entrada dos comensais, encontram-se 2 banheiros (feminino e masculino) para uso dos alunos e 2 cubas externas para higienização das mãos. Ademais, têm-se extintores de incêndio e *dispenser* de álcool gel.” (UFCG-CES-RU, 2023)

- **SANITÁRIOS**

Espaço destinado ao uso do público em geral, ambiente externo ao refeitório, com lavatório, mictório e vaso, os sanitários são separados por sexo. Existem também sanitários femininos e masculinos acessíveis, adaptados aos portadores de necessidades especiais (PNE) conforme NBR 9050/2015.

- **SALA ADMINISTRATIVO / NUTRICIONISTA**



Ambiente destinado ao profissional nutricionista que atua na segurança alimentar e à atenção dietética, supervisionando o processo de produção.

Está localizada de forma a garantir acesso facilitado aos trabalhadores e acesso controlado aos usuários. "Situa-se em local que favorece a supervisão do processamento das refeições, bem como o contato com o público externo (fornecedores, usuários, dentre outros) sem permitir o acesso à produção. Apresenta-se à 0,48 cm acima do nível da área de cocção, com visor em vidro por quase toda a sua extensão." (UFCG-CES-RU, 2023)

- **DEPÓSITO DE MATERIAIS (NÃO UTILIZADOS)**

Sala destinada a guarda de utensílios novos que ainda não foram destinados a produção, descartáveis e equipamentos que aguardam manutenção.

- **ANTESSALA DE ACESSO INTERNO**

Ambiente com catracas de controle de acesso dos comensais ao refeitório, com sala de controle próximo.

- **DISTRIBUIÇÃO**

Este espaço destinado diretamente ao atendimento dos comensais, com condições básicas de funcionamento no que concerne às necessidades alimentares de toda a comunidade que a ele tem acesso. A distribuição das refeições é do tipo self-service, onde o comensal monta o prato/bandeja e dirige-se à mesa.

É onde estão dispostos os balcões térmicos de distribuição, com seções para pratos frios, pratos quentes, sobremesas, refresqueiras, cafeteiras, etc. Os balcões térmicos de distribuição estão próximos à área de cocção.

- **SALÃO REFEITÓRIO**

Espaço amplo, coberto, bem iluminado e ventilado, mobiliado com mesas coletivas e bancos, para acomodação dos usuários no momento da refeição, também possui lavatórios para higienização das mãos, com saída para o Hall.

B. SETORES DE RECEPÇÃO, PRÉ-HIGIENIZAÇÃO E ESTOCAGEM.

Onde se faz a pesagem, os controles qualitativos e quantitativos e a armazenagem dos alimentos. Englobam as câmaras frigoríficas para carnes, frutas e legumes, etc. e a despensa para cereais e enlatados, etc.

● ÁREA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Área para inspeção, destinada ao recebimento de mercadorias de gêneros alimentícios, seleção e higienização. Dotada de tanque de lavagem.

“Local onde ocorre o recebimento, a aferição das características organolépticas e a pesagem dos gêneros alimentícios, validando a quantidade recebida com relação a quantidade solicitada.” (UFCG-CES-RU, 2023)

“Após o recebimento, higienização e conferência, os gêneros alimentícios (gêneros perecíveis e não perecíveis) seguem para as áreas destinadas ao armazenamento conforme o grau de perecibilidade de cada produto.” (UFCG-CES-RU, 2023)

● ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ESTOQUE SECO

Área para armazenagem de gêneros não perecíveis ou semiperecíveis (cereais, enlatados, açucares, etc.), distribuídos em prateleiras (estantes) e paletts.

“Os gêneros não perecíveis são retirados da embalagem secundária no momento do recebimento e ficam armazenados no estoque destinado aos gêneros não perecíveis, cuja temperatura é controlada através de aparelho de ar condicionado.” (UFCG-CES-RU, 2023)

● ÁREA DE ARMAZENAMENTO / ESTOQUE FRIO (CÂMARA CONGELAMENTO E CÂMARA FRIA)

Área para armazenagem de gêneros perecíveis, que necessitam de condições especiais de temperatura e umidade, separados por dois tipos de resfriamento:

- Câmara Fria de Refrigeração – para armazenamento de hortifrutigranjeiros (geralmente, frutas, legumes, hortaliças, laticínios e ovos etc.), com temperatura mantida em torno de 5°C.
- Câmara Fria de Congelamento - para armazenamento de carnes, aves e peixes, com temperatura mantida em torno de -18°C

São dotadas de equipamentos frigoríferos, revestidas com material resistente e lavável. As Câmaras têm portas herméticas com abertura para fora e termômetro com mostrador externo, são revestidas externamente de material PVC.

C. SETORES DA COZINHA

Estas áreas são destinadas a comportar atividades e procedimentos de manipulação de alimentos preliminares à etapa de cocção.

● PRÉ-PREPARO

Dois espaços designados ao pré-preparo de alimentos, para serem consumidos ou destinados à cocção. Áreas "separadas por vidro, apresentando em ambas, balcões em granito, cuba para higienização dos alimentos e equipamentos e utensílios de cada área." (UFCG-CES-RU, 2023)

Local onde ocorrem os trabalhos para a modificação dos gêneros alimentícios, ou seja, procedimentos de higienização, corte, tempero, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES, AVES E PESCADOS - destina-se ao corte e adição de temperos.

ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE FRUTAS E VERDURAS – destina-se a higienização, descasque, corte e montagem das saladas e sobremesas.

- **COCÇÃO**

É onde ocorrem as etapas posteriores ao pré-preparo, destinadas ao processamento térmico dos alimentos com a finalidade de obter a preparação final. Esta área é destinada à preparação do produto final, ou seja, o alimento pronto para ser consumido. Está localizado próximo as áreas de preparo prévio e da distribuição de alimentos para o refeitório.

É onde está disposto o fogão, os fornos, a coifa, ou seja, todos os equipamentos necessários para realizarem as atividades desta etapa.

O forno multiuso e os fogões a gás estão no centro da cozinha, criando uma ilha central de cocção. Junto a eles, está a mesa para servir de apoio ao preparo.

D. HIGIENIZAÇÃO (FUNCIONÁRIOS)

- **VESTIÁRIO/WCB FUNCIONÁRIOS MASCULINO/FEMININO**

Local destinado aos funcionários, onde estes tomam banho e trocam de roupa, antes e depois de participar de alguma atividade de trabalho.

É uma área isolada, que não deve ter comunicação direta com os setores de preparo e armazenamento de alimentos, composto por duas instalações sanitárias separadas por sexo. Permite que todos os funcionários tenham que, obrigatoriamente, passar por eles antes de ingressar na área de produção. Cada conjunto de vestiário/sanitário possui áreas distintas: vestiários com armários individuais, boxe com chuveiro para banho, pia abastecida com sabonete líquido e vaso sanitário com tampa e papel higiênico.

- **CIRCULAÇÕES**

Os corredores de circulação que permitem os acessos e integram os subsistemas da unidade.

- Área de higienização das mãos - “Localizada logo após os vestiários e as instalações sanitárias, em uma área central da UAN, a qual tem acesso rápido às outras áreas da unidade. Apresenta: 1 cuba em aço inoxidável com acionamento sem contato manual, abastecida com sabonete líquido, álcool etílico 70%, dispenser de papel toalha e POP com orientações sobre a correta higienização das mãos.” (UFCG-CES-RU, 2023)
- Área de higienização dos pés - o acesso específico do vestiário dos funcionários a área de cocção tem uma calha no piso, revestida com cerâmica branca, para lavagem de pés.

E. HIGIENIZAÇÃO (UTENSÍLIOS DA COZINHA/REFEITÓRIO)

São áreas específicas onde ocorrem a lavagem de utensílios.

- **LAVAGEM DE PRATOS, BANDEJAS E UTENSÍLIOS (ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PELOS COMENSAIS)**

Espaço delimitado por paredes, destinados à higienização dos pratos, bandejas e utensílios domésticos vindos do refeitório, e/ou utilizados na área de preparo. Está localizado adjacente ao refeitório, comunicando com este através de guichê para a recepção das louças sujas.

- **LAVAGEM DE PANEAS (ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS ALIMENTOS)**

Espaços destinados à higienização das panelas utilizadas na área de preparo e cocção. “Não há delimitação por parede completa entre essa área e a de cocção.” (UFCG-CES-RU, 2023)

- **ESTOCAGEM DE PANEAS (ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS LIMPOS)**

Espaço destinado a armazenamento de panelas e bandejas, após a higienização.

“Dispõe de prateleiras em aço inoxidável em bom estado de conservação. Ambiente sem ralos ou buracos.” (UFCG-CES-RU, 2023)

- **DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)**

Ambiente destinado à guarda (armazenagem) e higienização de materiais/equipamentos de limpeza da edificação.

"É composta por uma pequena área contendo prateleiras em mármore, onde ficam armazenados todos os materiais utilizados na higienização, e um balcão com uma cuba convencional em aço inoxidável para higienização dos itens de limpeza." (UFCG-CES-RU, 2023)

- **RESÍDUOS**

Os resíduos gerados no Restaurante Universitário são destinados em lixeiras apropriadas ao lado externo do restaurante, retirados pela prefeitura municipal diariamente.

- **CENTRAL DE GÁS**

A Central de gás é um abrigo externo ao Restaurante Universitário, localizado dentro dos limites do terreno da universidade, de uso exclusivo para tal finalidade e de fácil acesso para veículos de abastecimento.

"Os botijões de gás 'P45 e/ou P13' apresentam-se em área exclusiva (central de gás) em alvenaria com aberturas para circulação de ar (cobogós), externa à área de produção e protegida com grade e cadeado. Ambiente arejado e protegido de sol e chuva. Apresenta as tubulações de gás, ligando da central de gás aos pontos de utilização dentro da UAN." (UFCG-CES-RU, 2023)

7. DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS DE ACABAMENTO NOS AMBIENTES

Trata-se de uma edificação térrea, em estrutura de concreto armado aparente e alvenaria, possui as funções dispostas ao longo dos ambientes de interligação, contemplando 469,39m² de área edificada.

Quanto aos acabamentos utilizados, estes são lisos, sem rachaduras e porosidades excessivas.

- **Paredes**

As paredes foram construídas em alvenaria de blocos cerâmicos, formando paredes resistentes para a divisão de ambientes. As emendas foram tratadas com massa e lixamento, eliminando todas as frestas, ressaltos e desníveis, proporcionando o acabamento liso.

Algumas paredes externas são pintadas com pintura látex cor: concreto e outras são revestidas com tijolinho cerâmico.

Nas áreas molhadas, as paredes internas são revestidas com cerâmica à altura do forro, apresentando aproximadamente 1 cm de rejunte, estando em bom estado de conservação.

Na área de distribuição, as paredes internas são revestidas com cerâmica até 1,41 m de altura, e pintura até a altura do forro.

Na sala da administração e depósito as paredes não possuem cerâmica.

- **Piso**

"...a unidade apresenta piso em cerâmica (nas áreas de recebimento, armazenamento e processamento) e granilite (na área do refeitório, sala da administração e depósito), em nível único, com inclinação em direção aos ralos." (UFCG-CES-RU, 2023)

O piso geral da cozinha é cerâmico em placas de 30 x 30m, com cuidados especiais em seu acabamento, seguindo a mesma linha de necessidades das paredes e teto, ou seja, seu acabamento é liso, sem ondulações, emendas, rachaduras, frestas e poros, é antiderrapante e resistente aos produtos desinfetantes, facilitando a lavagem e a limpeza mecânica do mesmo.

O piso dos banheiros é do tipo cerâmico, e as louças são todas brancas, as bancadas em granito, torneiras automáticas, e adaptadas conforme NBR 9050, os sanitários adaptados também receberam barras de apoio em aço galvanizado com pintura em esmalte sintético.

O piso externo nas calçadas e passeios é do tipo cimentado.

- **Teto**

“A unidade apresenta em toda a sua distribuição pé-direito de 3m, com exceção da sala da nutricionista, apresentando esta 2,7 m, pintado de cor clara e em tinta lavável.” (UFCG-CES-RU, 2023)

O teto é revestido com forro de gesso na área de preparo dos alimentos e suas proximidades, todos com pintura em tinta látex branco, e laje de concreto nas demais áreas, os tipos de forro estão indicados no projeto arquitetônico.

- **Lavatórios e bancadas**

Lavatórios de mãos suspenso, em louça sanitária com base esmaltada branca, nos sanitários coletivos e áreas de higienização do hall e salão do refeitório;

Lavatórios de mãos suspenso, em aço inoxidável, para os funcionários;

Bancadas em granito com cubas de aço inoxidável nas áreas de pré-higienização, pré-preparo, higienização de panelas, cocção, lavagem de pratos e bandejas.

Balcão de distribuição como os demais equipamentos em aço inoxidável.

- **Esquadrias**

- **Portas**

As portas são em madeira, com bandeira fixa em vidro, pintada de esmalte sintético, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes com borracha de vedação.

A porta do salão de refeição é de vidro temperado incolor 10mm, 2 folhas pivotantes, com bandeira fixa.

As portas da sala da nutricionista são em vidro temperado com película escura, de correr.

Janelas

As janelas são em vidro temperado 8mm, incolor, com estrutura em alumínio anodizado natural, “apresentando telas de proteção milimétricas, íntegras e removíveis em todas as janelas com acesso a área externa.” (UFCG-CES-RU, 2023)

- **Ralos e caixas de gordura**

A unidade apresenta ralos com sifão e grelhas com fechamento automático. Evitando dessa maneira a entrada de pragas na unidade.

“A caixa de gordura da unidade apresenta dimensão adaptável ao volume de resíduos a ser comportado, localizando-se na área externa à área de produção, e em bom estado de conservação e funcionamento.” (UFCG-CES-RU, 2023)

- **Cobertura**

A cobertura geral do prédio é laje com telha em fibrocimento.

AMBIENTE	DESCRIÇÃO		
	Piso	Parede	Teto
Hall/Estar Área = 24,63m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco	Laje de concreto armado com acabamento aparente.
Circulação Externa Área = 12,64m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco).cor: branco	Laje de concreto armado com acabamento aparente.
Sanitários Público Masculino Área = 9,43m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco



			neve (acab. Semi-fosco).
Sanitários Público Feminino Área = 9,43m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Sala Administrativo / Nutricionista Área = 10,49m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Depósito de Materiais não Utilizados Área = 20,57m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria emassada e pintada com tinta acrílica (acab. semi-fosco). cor: branco	Laje de concreto armado com acabamento aparente.
Distribuição Área = 19,75m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Salão Refeitório Área = 164,85m ²	Piso de granilite polido e=10mm, com juntas de PVC formando quadros de 1x1m. Rodapé em granilite.	Alvenaria revestida de cerâmica 30x30cm (até h= 1,50m) emassada e pintada com tinta acrílica acabamento semi-fosco (de h=1,50m até ao teto) cor: branco	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Área de recebimento de mercadorias Área = 11,14m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com acabamento aparente.
Despensa / Estoque Seco Área = 11,23m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com acabamento aparente.
Câmara de Congelamento Área = 6,75m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com acabamento aparente.
Câmara Fria Área = 6,34m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Laje de concreto armado com acabamento aparente.
Vestiário Feminino e Masculino/ Área = 4,59m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco

			neve (acab. Semi-fosco).
Circulações Lava-pés Área = 9,12m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Pré-Preparo 1 Área = 5,48m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Pré-Preparo 2 Área = 7,31m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Cocção Área = 40,09m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Lavagem de pratos, bandejas e utensílios (Área Suja)	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Lavagem de panelas Área = 8,07m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Estocagem de Panelas (Área Limpa) Área = 4,91m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Dml Área = 2,40m ²	Piso de cerâmica 30 x 30cm, espessura de 9,5mm, cor: branca.	Alvenaria revestida de cerâmica 30 x 30 cm, cor: branca.	Forro liso de gesso, acabamento pintura látex/PVA, cor: branco neve (acab. Semi-fosco).
Abrigo de Resíduos	Piso de cimento.	Alvenaria rebocada	Laje rebocada

8. FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

O fornecimento de energia elétrica será efetuado pela empresa ENERGISA, através de entrada padrão com medidor aferido e instalado.

"As instalações elétricas são embutidas e protegidas em tubulações." (UFCG-CES-RU, 2023)



9. FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL

O fornecimento de água potável é oriundo do Olho d'água da Bica e passa pelo sistema de dessalinização da Universidade. A reservação de água potável é armazenada em caixas d'água de alvenaria, revestida com cerâmica branca, de 10 mil litros cada, localizada sobre a laje da cobertura, acima dos banheiros próximo ao Hall.

10. DISTRIBUIÇÃO DE ESGOTOS

A captação, distribuição e destinação final do esgoto do Restaurante Universitários é por fossa séptica, pois na localização do campus universitário de Cuité não existe rede coletora de esgoto municipal. O sistema de esgoto é composto por caixas de gordura, caixas de inspeção, caixas de contenção, fossa séptica, filtro e sumidouro.