



PREZADA SRA PRESIDENTE DO CLUBE DUQUE DE CAXIAS

Atendendo à solicitação desta gestão, a Comissão de Obras realizou vistoria técnica com o objetivo de avaliar a viabilidade de consultoria básica para a área da cozinha da Sede Social, com foco em orientação quanto à organização, adequação e funcionalidade do espaço, visando prevenir eventuais inconformidades junto à Vigilância Sanitária.

Data da vistoria: 20 de março de 2026

Responsável pelo restaurante: Sonia Bacelar

Responsáveis pela vistoria: Integrantes da Comissão de Obras: Engenheiro Civil Marcelo Sá Brito Stramandinoli e Arquiteta Jéssica Baggio Ramos.

1. BALCÃO EXISTENTE

Foi constatado que o balcão apresenta sua pedra de granito levemente chumbada ao pilar existente. Após análise, autoriza-se, com cautela, a remoção parcial e leve do reboco do pilar, estritamente no necessário, para possibilitar o descolamento da pedra e posterior reposicionamento do balcão, visando melhor adequação funcional do espaço.





2. TELEVISÃO DO AMBIENTE

Considerando que o espaço não será mais destinado ao uso direto pelos clientes, recomenda-se a retirada da televisão atualmente instalada. Sugere-se sua reinstalação em suporte móvel apropriado, permitindo melhor mobilidade e aproveitamento pelos sócios. Sugestão de suporte:





3. READEQUAÇÃO DA SALA DE COWORKING

Verificou-se a necessidade de readequação da atual sala de coworking para atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, especialmente no que se refere à setorização e fluxo para área para armazenamento de materiais.

Propõe-se:

- Fechamento da sala com parede em drywall;
- Instalação de porta ampla, com abertura de 180°, abrindo para o lado externo. A fim de utilizar como rota de fuga, conforme exigências do Corpo de Bombeiros;
- Garantia de acesso exclusivo externo, interligado à cozinha;

Para viabilizar a conexão entre a nova área e a cozinha, será necessária a demolição de trecho de alvenaria entre pilares existentes.

Durante a vistoria, observou-se fissura em um dos pilares, possivelmente decorrente de movimentação entre materiais distintos. Ainda assim:

- Não há objeção à demolição da alvenaria;
- É imprescindível preservar integralmente os elementos estruturais (pilares e escada);
- A intervenção deve restringir-se exclusivamente às vedações não estruturais.
- A casa de máquinas do elevador ficará para dentro do espaço de armazenamento, é importante deixar o espaço desobstruído para eventuais manutenções que sejam necessárias. Não pode fazer qualquer alteração do existente.





4. REORGANIZAÇÃO DA ÁREA DE COCÇÃO

Identificou-se que os fornos atualmente não estão alinhados com os sistemas de exaustão existentes, a Vigilância Sanitária não autoriza utilização deste modo, portanto recomenda-se:

- Realocação dos fornos para a nova área (antiga sala de armazenamento), configurando uma sala exclusiva para fornos;
- Instalação de coifas com exaustores, conforme exigências sanitárias;
- Integração dessas coifas ao sistema de exaustão já existente, com direcionamento à chaminé atual.





5. VESTIÁRIO DE FUNCIONÁRIOS

Constatou-se a necessidade de adequação do espaço destinado à troca de vestimentas dos funcionários.

Recomenda-se:

- Instalação de armários no banheiro;
 - Organização adequada dos pertences pessoais;
 - Garantia de que a solução não comprometa a funcionalidade do sanitário.
-

6. GESTÃO DE RESÍDUOS

Observou-se a ausência de local adequado para armazenamento de resíduos.

Recomenda-se:

- Destinação de área externa específica para armazenamento de lixo;
- Possibilidade de utilização da saída de funcionários para esse fim;
- Instalação de lixeira container;
- Garantia de fácil acesso para coleta externa, em conformidade com as normas sanitárias.

Confirmar com o Diretor de Patrimônio qual é a melhor solução para o encaminhamento do lixo até o ponto de coleta externa. Avaliar se será necessária a abertura de um acesso no muro para facilitar a retirada ou se o descarte deverá ser direcionado até a coleta geral do clube.



7. Alçapão

Observou-se a ausência de porta para uma área técnica no hall na entrada da cozinha.

Recomenda-se:

- Instalar porta com fácil acesso.





8. Porta vidro

Observou-se falta de manutenção na porta de correr de vidro que dá acesso ao restaurante pelo salão social. Porta está com as corrediças quebradas.

Recomenda-se:

- Instalar uma estrutura de alumínio com ferragens condizentes ao tamanho e peso dos vidros existentes. As folhas de vidro são muito pesadas para a estrutura instalada.



9. CONCLUSÃO

De modo geral, as intervenções propostas são consideradas viáveis, desde que respeitadas as restrições estruturais e atendidas as exigências da Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiros.

As adequações sugeridas contribuirão significativamente para a melhoria da funcionalidade, organização e conformidade normativa da cozinha da Sede Social, minimizando riscos de autuações futuras.

Colocamo-nos à disposição para eventuais esclarecimentos adicionais.

Curitiba, 23 de março de 2026

Comissão de obras do clube Duque de Caxias Gestão 2025.