

## INSPEÇÃO DE CAMPO

**Data:** 04/03/2024

**Projeto:** Centro de Referência da Quebradeira de Babaçu

**Programa principal:** Produção de Mesocarpo e alimentos derivados

**Localização:** Sumaúma - MA 3°39'49.5"S 44°52'16.3"W

**Inspeção:** Arq. Noelia Monteiro (modelo híbrido: presencial e remoto).

### Ref.: Relatório: construção do depósito - 29/01/24 à 12/02/24

#### 1. SERVIÇOS PRELIMINARES

Etapa em 100,00%, concluída.

No início do serviço no canteiro de obra foi necessário realizar uma limpeza geral do local de trabalho.

#### 2. INFRAESTRUTURA / SUPERESTRUTURA

Etapa em 100%, concluída. Foram realizadas as colunas de sustentação da construção de alvenaria, assim como a estrutura da laje.

#### 3. VEDAÇÃO E PISOS

Etapa em 100%, concluída. Foi erguida a alvenaria e instalado piso e rodapé seguindo o padrão existente nos outros cômodos já construídos.

#### 4. COBERTURA

Etapa em 100%, concluída.

Foi realizada a laje em concreto armado.

#### 5. ESQUADRIAS

Etapa em 100%, concluída. Foi instalado batente e porta de acesso ao depósito, assim como quadros com tela mosquiteira nos elementos vazados da alvenaria.

#### 6. ACABAMENTOS

Etapa em 100%, concluída. Foi emassada a superfície interna da laje e pintada com tinta branca lavável seguindo o padrão dos outros cômodos anteriormente construído. Nas paredes foi aplicado tanto na superfície interna como externa, seladora ignífuga, para proteção e conservação dos tijolos de solo-cimento.

#### 7. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Etapa em 100%, concluída. Foi concluída a instalação elétrica conforme demanda para o local, incluindo uma arandela, uma tomada e um interruptor.

#### 8. MOBILIZAÇÃO / DESMOBILIZAÇÃO

Etapa em 100%, concluída.

## **9. ADMINISTRAÇÃO / GERENCIAMENTO DE OBRA**

Etapa em 100%, concluída.

## **10. ITENS ADICIONADOS EM OBRA PARA SEGURANCA E FUNCIONALIDADE NO USO:**

Etapa em 100%, concluída.

- 10.1. Contração de abrigo de gás adicional externo a cozinha para forno.
- 10.2. Condução de fiação elétrica do novo forno elétrico, evitando exposição direta na área externa.
- 10.3. Instalação de tomada externa na área de reunião coletiva para facilitar o uso de computador e projetor durante reuniões.

## **11. ITENS ORÇADOS, AGUARDANDO VALORES DE FORNECEDORES EXTERNOS:**

- 11.1. Grades sobre claraboias de luz zenital em cozinha, área do mesocarpo e loja.
- 11.2. Porta de chapa lisa em aço galvanizado para novo abrigo de gás.
- 11.3. Plano horizontal em meia-sombra sobre área de reuniões coletivas para melhor conforto térmico.
- 11.4. forração verde com trepadeiras, sugerido pelo grupo: maracujá, em todo o muro perimetral, melhorando o conforto térmico e trazendo frutíferas para o terreno do projeto.

## **12. LEVANTAMENTO DE NECESSIDADES PARA MANUTENCAO E CRESCIMENTO DO PROJETO:**

- 12.1. Ampliação da cozinha na área vacante do fundo do terreno.
- 12.2. Construção de cômodos previstos no projeto original: área administrativa e área de produção de sabão de coco.
- 12.3. Instalação de sistema de calhas na estufa instalada posteriormente para conduzir água de chuva.
- 12.4. Construção de cisterna de ferro e cimento para manejo sustentável da água recolhida do telhado.

## REGISTRO FOTOGRÁFICO



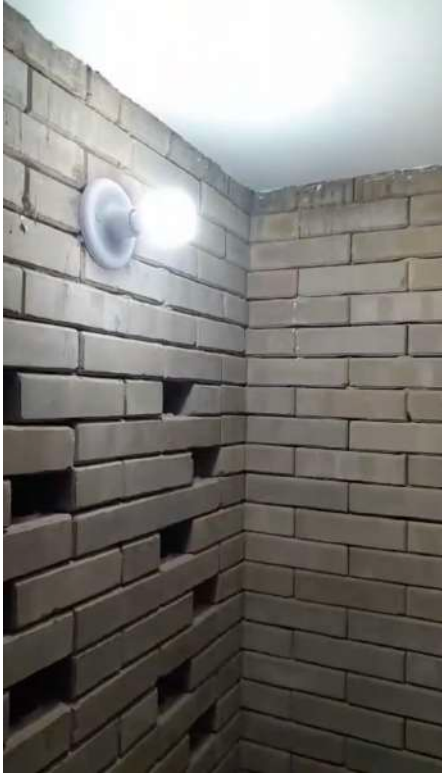
(1.)



(2.)

**Fotos 1 e 2.** Fotos de processo de construção da alvenaria com tijolos de solo-cimento.

# FLUME ▽

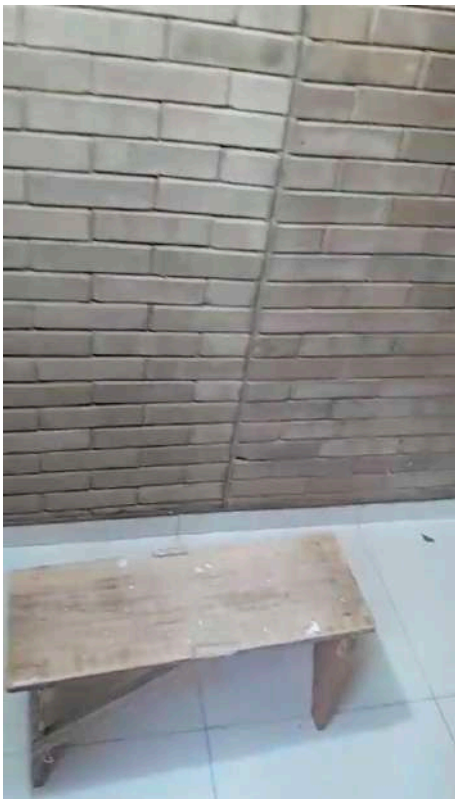


(3.)

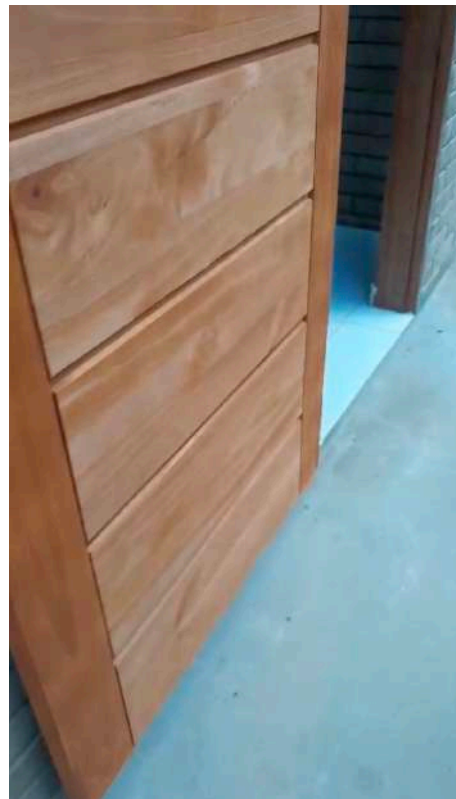


(4.)

**Fotos 3 e 4.** Instalação elétrica de arandela, tomada e interruptor.



(5.)

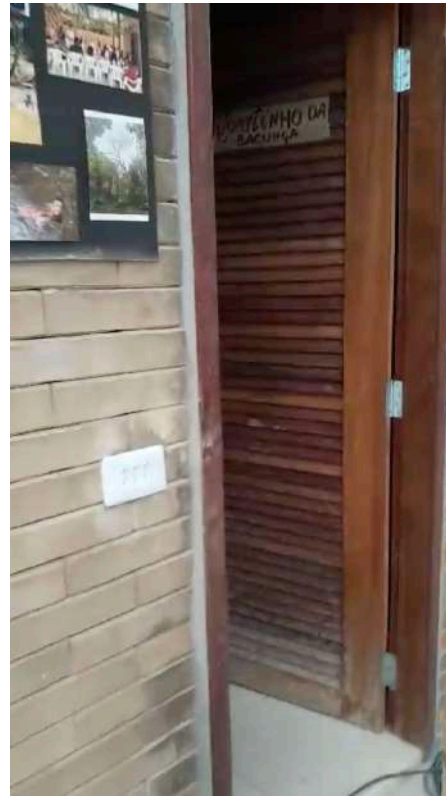


(6.)

**Fotos 5 e 6.** Instalação revestimento no piso e caixilho em madeira maciça.



(7.)



(8.)

**Fotos 7 e 8.** Construção de novo abrigo de gás e instalação de tomada externa para reuniões.



(9.)



(10.)

**Fotos 9 e 10.** É esperado que com instalação de calhas, diminua o volume de água de chuva posterior a construção da estufa. Claraboias serão protegidas com grade externa.



(11.)

**Foto 11.** Área sugerida para ampliação da cozinha.