



**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal de Santa Maria**



## **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

### **REFORMA DA REDE DE DUTOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSM**

A reforma da rede dutos consta da substituição das partes danificadas, conforme constantes nos projetos em anexo e mostrado durante a visita técnica. As partes a serem substituídas devem ser feitas completamente novas, seguindo as especificações deste documento, montadas no local sem qualquer ônus à contratante, incluindo materiais e mão de obra.

As dimensões dos 2 trajetos são de referência e devem ser verificadas no local antes da realização dos serviços.

A parte superior das 2 coifas na máquina de lavar deve ser substituída, utilizando chapa em aço inoxidável 304, chapa nº16, soldada através de solda inoxidável, com colarinho para fixação no duto através de rebites. As coifas devem ficar com perfeito acabamento e estanqueidade.

A rede de dutos será confeccionada em chapas de aço galvanizado nº18, com espessura de 1,3mm, com pintura epóxi na mesma cor do restante dos dutos. Deverá ser um sistema isento de vazamentos, ruídos e vibrações. Os dutos deverão ser totalmente estanques, para tanto, todas as juntas (longitudinais e transversais), assim como a junção com as coifas deverão ser calafetadas.

Todas as juntas deverão ser flangeadas com cantoneiras, parafusadas e vedadas com massa plástica.

Todas as dobras ou outras áreas afetadas por operações mecânicas, nas quais a galvanização tiver sido danificada, deverão ser limpas e pintadas com tinta anticorrosiva, antes da aplicação da pintura de acabamento.

Devem possuir dispositivos de fixação e sustentação feitos em barras de aço chatas ou cantoneiras, com pintura anticorrosiva e pintura de acabamento no mesmo padrão dos dutos a cada, no máximo, 2 metros.

As curvas dos dutos deverão ser executadas com menor raio igual à largura dos dutos, de forma a minimizar as perdas de carga. **NÃO SERÃO ACEITAS "CURVAS" COM ÂNGULOS RETOS.**

Os dutos antigos devem ser retirados e destinados corretamente pelo fornecedor, sem qualquer ônus à contratante.

Toda a limpeza no local de serviço deve ser realizada pela contratada, entregando a obra em perfeitas condições de utilização e higiene.

Os serviços internos devem ser realizados com agendamento prévio, durante dias de não funcionamento do restaurante e estarão sujeitos à fiscalização da UFSM, podendo ser realizados em final de semana mediante a aprovação do fiscal responsável.