PLANEJAMENTO EXECUTIVO

DATA	08/03/2017	DOCUMENTO	16.09.01/2017-03

01 ABERTURA OBRA

- Convocar reunião de abertura com a participação de todos envolvidos neste processo.
- Estabelecer com os usuário e gestores das câmaras frigoríficas, o período de paralisação geral, durante a execução dos serviços.
- Definir o armazenamento provisório dos produtos, durante o período da obra.

  Sugestão - Container 40 pés - 02 unidades - Resfriados / congelados
- Definir o Lay out dos containeres, sem a obstrução das áreas de trabalho, ou seja: 2 metros livres em torno do frigorífico existente.
- Elaborar o cronograma executivo da obra, envolvendo todas as etapas construtivas, em comum acordo e aprovação de todos os participantes deste processo.

02 EXECUÇÃO SERVIÇOS

2.1 - Etapa nº01 - Desmontagem conj. Frigorífico existente.

2.1.1 - Preparação

- Providenciar o isolamento da área de trabalho, demarcando a distancia de (1,5 a 2,0)m, em torno das câmaras frigoríficas existentes.
- Esta demarcação define o caminho da retirada dos entulhos até a caçamba, com o objetivo de minimizar os transtornos naturais da obra, levando em consideração que as outras áreas de serviços do almoxarifado estarão em plena atividade.

2.1.2 - Execução

1º passo - Procedimentos básicos preliminares

- Desabilitar a rede elétrica de alimentação dos quadros de força e comando
- Após o desligamento dos circuitos elétricos, proceder a desmontagem do sistema frigorígeno.

Importante: Todos os trabalhos de desmontagem das câmaras frigoríficas, serão realizados com a rede elétrica deste setor totalmente desligada (rede morta).

A alimentação elétrica necessária para as ferramentas diversas, tais como: Furadeiras, lixadeiras, esmeriladeiras e outras, sairá de outro circuito, com as devidas proteções e segurança, inclusive a própria iluminação do ambiente de trabalho

2º passo - Desmontagem equipamentos eletro mecânicos

- Proceder a retirada do fluido refrigerante do sistema através da bomba recolhedora, evitando vazamentos direto para o meio ambiente.

Nota: Trata-se de um procedimento muito divulgado através dos treinamentos frequentes de "Retrofit". Como já é do conhecimento de todos, dispensa maiores detalhes.

- Retirar os equipamentos, unidades condensadoras, unidades evaporadoras, tubulações de cobre com seus respectivos componentes de linha.

- Retirar toda a fiação, envolvendo os diversos circuitos de força, comando e controle, inclusive iluminação interna.

Importante: A segurança não pode em momento algum ser negligenciada. Cumprir todos os procedimentos e o uso obrigatório dos EPI's.

02 EXECUÇÃO SERVIÇOS

2.1 - Etapa nº01 - Desmontagem conj. Frigorífico existente.

2.1.2 - Execução

3º passo - Desmontagem equipamentos térmico

- Retirada geral dos termopaineis paredes e teto, gradativamente.
- Lembrar que as paredes de termopaineis são estruturais. Desta forma, a medida que se processa a desmontagem dos tetos, ocorre também a retirada dos termopaineis das paredes, evitando desmoronamentos.
- Demolição do piso, retirada dos entulhos e dos materiais termo isolantes.

4º passo - Limpesa Geral

2.2 - Etapa nº02 - Preparo da área para nova implantação

- Promover a restauração de paredes, se necessário, mantendo os planos livres para receber a pintura impermeabilizante - hidroasfáltica.
- Rebaixar o piso existente conforme projeto da nova implantação.
- Promover abertura vão porta de acesso para ante câmara conforme detalhe de projeto.
- Promover a instalação da grelha externa, acompanhada das redes de drenos dos quatro evaporadores conforme projeto.

2.3 - Etapa nº03 - Implantação novo conj. frigorífico

- Seguir rigorosamente o projeto observando também o memorial técnico descritivo.

Importante: Em relação ao projeto, qualquer alteração, mesmo sendo extremamente necessária, comunicar primeiramente ao gestor ou fiscal da obra, antes de qualquer iniciativa.