

ANEXO XIV | PROGRAMA ARQUITETÔNICO | QUADRO DE ÁREAS ESTIMADAS

obra:	SENAC BOTUCATU / VOTUPORANGA	programa aprovado:	
local:		última revisão	R01
		SENG:	

A AMBIENTES EDUCACIONAIS

SALA DE AULA/LABORATÓRIO	ÁREA	SUBÁREA	QTD	CAPACIDADE	TOTAL	M ² MÍNIMO POR ALUNO	ÁREA ÚTIL	ÁREA TOTAL
Laboratório 4x1 Farmácia, Enfermagem, Meio ambiente e Análises Clínicas	SAÚDE, MEIO AMBIENTE, SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO	ENFERMAGEM, FARMÁCIA, MEIO AMBIENTE e ANÁLISES CLÍNICAS	1	30	30	3	90,0	90,0
Laboratório Multiprocedimentos	BEM-ESTAR	ESTÉTICA, MASSOTERAPIA, PODOLOGIA, PRÁTICAS INTEGRATIVAS E COMPLEMENTARES	1	24	24	5,5	110,0	110,0
Atelier 2x1 Design e Oficina de Criação	DESIGN E ARQUITETURA, COMUNICAÇÃO E ARTES, MODA E BELEZA	ARQUITETURA E URBANISMO, DESIGN, MODA e ARTE E CULTURA	1	30	30	3,5	105,0	105,0
Estúdio Rádio	COMUNICAÇÃO E ARTES	RÁDIO	1	24	24		60,0	60,0
Estúdio TV	COMUNICAÇÃO E ARTES	CINEMA, VÍDEO, TV	1	24	24		60,0	60,0
Sala 2x1 Fotografia, Teatro	COMUNICAÇÃO E ARTES	ARTE E CULTURA e FOTOGRAFIA	1	24	24	3	72,0	72,0
Laboratório Beleza	MODA E BELEZA	BELEZA	1	24	24	3	60,0	60,0
Laboratório Moda	MODA E BELEZA	MODA	1	25	25	2,5	62,5	62,5
Laboratório Software PC (Desk ou Note)	TODAS	TODAS	1	42	42	2	84,0	60,0
Laboratório Integrado Tecnologia da Informação	TODAS	TODAS	2	42	84	2,3	96,6	193,2
Laboratório Gastronomia e Nutrição	GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO	ALIMENTAÇÃO COLETIVA, NUTRIÇÃO, PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E COZINHA	1	24	24	4	96,0	96,0
Laboratório Hospitalidade (novo)	TURISMO E HOSPITALIDADE	HOTELARIA, EVENTOS, LAZER E TURISMO	1	30	30	4,5	135,0	135,0
Laboratório Alimentos e Bebidas	GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO	SALA, BAR E RESTAURANTE	1	24	24	3	72,0	72,0
Sala de aula convencional	TODAS	TODAS	6	42	252	1,2	50,4	302,4
Sala de aula convencional	TODAS	TODAS	7	30	210	1,2	36,0	252,0
Auditório + Foyer	TODAS	TODAS	1	120			150,0	150,0
Biblioteca	TODAS	TODAS	1	4 postos de trabalho			150,0	150,0
Espaço Maker	TODAS	TODAS	1		871		85,0	85,0
A / Subtotal								2115,1

B AMBIENTES ADMINISTRATIVOS

Setor	Postos de trabalho		QTD			M ² MÍNIMO POR PESSOA	ÁREA ÚTIL	ÁREA TOTAL
Equipe de Limpeza	8		1				40,0	40,0
Refeitório			1				40,0	40,0
Estacionamento			1					

Vestiário, serviços gerais/limpeza			1				50,0	50,0	
Área para armazenamento de equipamentos e documentos (depósito)	Depósitos pequenos		4				15,0	60,0	
	Almoxarifado grande (além dos depósitos próprios dos laboratórios)		1				25,0	25,0	
Área para armazenamento de produtos de limpeza (lavanderia)	De acordo com a métrica da unidade		1				10,0	10,0	
Atendimento	7		1				60,0	60,0	
Copa + sala conforto	15		1				45,0	45,0	
Setor administrativo	12		1				60,0	60,0	
Setor técnico (apoio, técnicos, RC, Executivo de Contas)	21		1				90,0	90,0	
Setor de Secretaria Educacional	8						36,0	36,0	
Gerência	1		1				15,0	15,0	
Sala de reunião	6 pessoas		1			2,2	13,2	13,2	
Sala de reunião	12 pessoas		1			2,2	26,4	26,4	
Sala de docentes	30		1				80,0	80,0	
B/ Subtotal								650,6	
C OUTROS									
Setor	Postos de trabalho		QTD				M² MÍNIMO POR PESSOA	ÁREA ÚTIL	ÁREA TOTAL
Sanitários									
Área técnica para estabilizadores, shafts, quadros elétricos, racks, etc									
Sala gerador									
Cabine primária									
Ptr (ponto de transmissão de rede - telefonia)									
Demais ambientes técnicos que se façam necessários p/ atendimento à legislação vigente									
Circulações									
SUBTOTAL C ESTIMADO (50% A+B)								1382,85	
(A+B+C) TOTAL ESTIMADO ÁREA ÚTIL CONSTRUÍDA								4148,55	
CONSIDERAR ÁREAS PARA: VAGAS AUTOMÓVEIS CARGA/ DESCARGA BICICLETÁRIO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DO LOCAL									

Nas pranchas de apresentação do projeto, indicar quadro de áreas informando no mínimo os seguintes dados por ambiente: Pavimento / Ambiente / Quantidade / Área / Lotação