

Sua Logo

Logo Cliente

PLANO DE MANUTENÇÃO, OPERAÇÃO E CONTROLE

Sistemas de Climatização - PMOC

Restaurante Exemplo

Av. Gastronômica, 123, Centro

Introdução

O PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle) é um documento obrigatório estabelecido pela **Lei Federal nº 13.589/2018**, que visa garantir a qualidade do ar em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo. Sua implementação é fundamental para preservar a saúde e o bem-estar dos ocupantes.

Este plano segue as diretrizes da **Portaria MS nº 3.523/1998** e obedece aos parâmetros de qualidade do ar definidos pela **Resolução RE nº 9/2003 da ANVISA**, além das normas técnicas da ABNT.

A ausência ou inadequação do PMOC sujeita o estabelecimento a penalidades. Além de cumprir a legislação, um PMOC bem executado resulta em maior eficiência energética dos equipamentos, aumento da sua vida útil e um ambiente mais saudável.

1. Identificação do Estabelecimento

Cliente/Edifício:	Restaurante Exemplo
Endereço:	Av. Gastronômica, 123, Centro
CNPJ:	00.000.000/0001-00

2. Identificação do Responsável Técnico

Empresa:	Sua Empresa de Climatização
Responsável Técnico:	Seu Nome Completo
CREA/CFT:	MG0000000000

3. Relação de Ambientes e Equipamentos

Ambiente	Equipamento	Qtd	Capacidade
Salão Principal	Cassete LG ATNW48GMLP1	2	48.000 BTU/h
Cozinha	Split Hi-Wall Gree GWH24QE	1	24.000 BTU/h
Capacidade Total Instalada:			120.000 BTU/h

Plano de Manutenção - Ambiente: Salão Principal

Área Climatizada:	80m²	Ocupantes Fixos:	4
Tipo de Atividade:	Uso Comercial	Ocupantes Flutuantes:	40

Equipamento: Cassete LG (2x)

Marca/Modelo:	ATNW48GMLP1	Capacidade:	48.000 BTU/h
Gás:	R410A		

Checklist de Atividades

Atividade de Manutenção	Mensal	Trimestral	Anual
Verificar e limpar a bandeja de condensados.	X		
Verificar e limpar/trocar os filtros de ar.	X		
Verificar o funcionamento dos controles e termostatos.	X		
Verificar as serpentinas (evaporadora e condensadora).		X	
Verificar os contatos elétricos e reapertar.		X	
Medir pressões do gás refrigerante.		X	
Medir correntes elétricas de operação.		X	
Limpeza geral da unidade condensadora.		X	
Limpeza completa dos ventiladores (evap/cond).			X
Revisão completa do sistema de drenagem.			X
Verificar a integridade do isolamento térmico.			X
Realizar análise da qualidade do ar interior (se aplicável).			X

Plano de Manutenção - Ambiente: Cozinha

Área Climatizada:	50m ²	Ocupantes Fixos:	8
Tipo de Atividade:	Uso Comercial	Ocupantes Flutuantes:	2

Equipamento: Split Hi-Wall Gree (1x)

Marca/Modelo:	GWH24QE	Capacidade:	24.000 BTU/h
Gás:	R410A		

Checklist de Atividades

Atividade de Manutenção	Mensal	Trimestral	Anual
Verificar e limpar a bandeja de condensados.	X		
Verificar e limpar/trocar os filtros de ar.	X		
Verificar o funcionamento dos controles e termostatos.	X		
Verificar as serpentinas (evaporadora e condensadora).		X	
Verificar os contatos elétricos e reapertar.		X	
Medir pressões do gás refrigerante.		X	
Medir correntes elétricas de operação.		X	
Limpeza geral da unidade condensadora.		X	
Limpeza completa dos ventiladores (evap/cond).			X
Revisão completa do sistema de drenagem.			X
Verificar a integridade do isolamento térmico.			X
Realizar análise da qualidade do ar interior (se aplicável).			X

