

Quadro de Acabamentos

Cód	Descrição
D-02	Barcada em aço inox com cuba - C635 - 63x51x33cm - Acabamento Escovado h=90cm - Macom
D-03	Barcada em aço inox com refrigerador horizontal - cód RHV 355 2P - 143X70X85cm - Macom
D-10	Saboneteira Branca compacta com Reservatório para sabonete ou álcool gel - Maxima Service ou Equivalente Técnico
D-11	Toalheiro de Papel Múltiplo - Cor Branco - Linha Interfônia - Maxima Service ou Equivalente Técnico
D-47	Prateleira superior lisa - profundidade 35cm - Macom
L-02	Lavatório de canto - Cód L-101.17 - Linha Izy - Cor Branca - Deca ou Equivalente Técnico
M-01	Torneira de Mesa - Fechamento Automático - Decanatic Eco 1173C - Deca ou Equivalente Técnico
M-02	Torneira de Mesa - Linha Fast - Deca ou Equivalente Técnico
M-03	Sifão
R-01	Pintura Tinta Toque de Brilho - Suvinil - Linha Texturatto Premium - Cor Preta
R-03	Pintura Epóxi Branca Fosca
T-01	Placa de Gesso Acústica Phonique - Acabamento em pintura Preta Fosca - PLACO

NOTA:
-SEGUIR A PAGINAÇÃO DE PISO INDICADA NA PLANTA PISO
-A PAGINAÇÃO DOS REVESTIMENTOS DAS PAREDES, QUANDO NÃO INDICADA, DEVE SEGUIR A PAGINAÇÃO DE PISO

ARCHITECH

Consultoria e Planejamento Ltda.

REFORMA DA CÂMARA LEGISLATIVA DO DF

ENDEREÇO:	PRAÇA MUNICIPAL - PMU LOTE 5
PROPRIETÁRIO:	CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
AUTOR DO PROJ.	WALID DE CASTRO HATEM - CAU A15954-9
RESP. TÉCNICO	WALID DE CASTRO HATEM - CAU A15954-9

GEREAEP:

ASS. DO PROPRIETÁRIO
ASS. DO AUTOR DO PROJETO
ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

GEREAEP:

OUTROS:

Folha Nº 1806

PROCESSO Nº 001 200189/2012

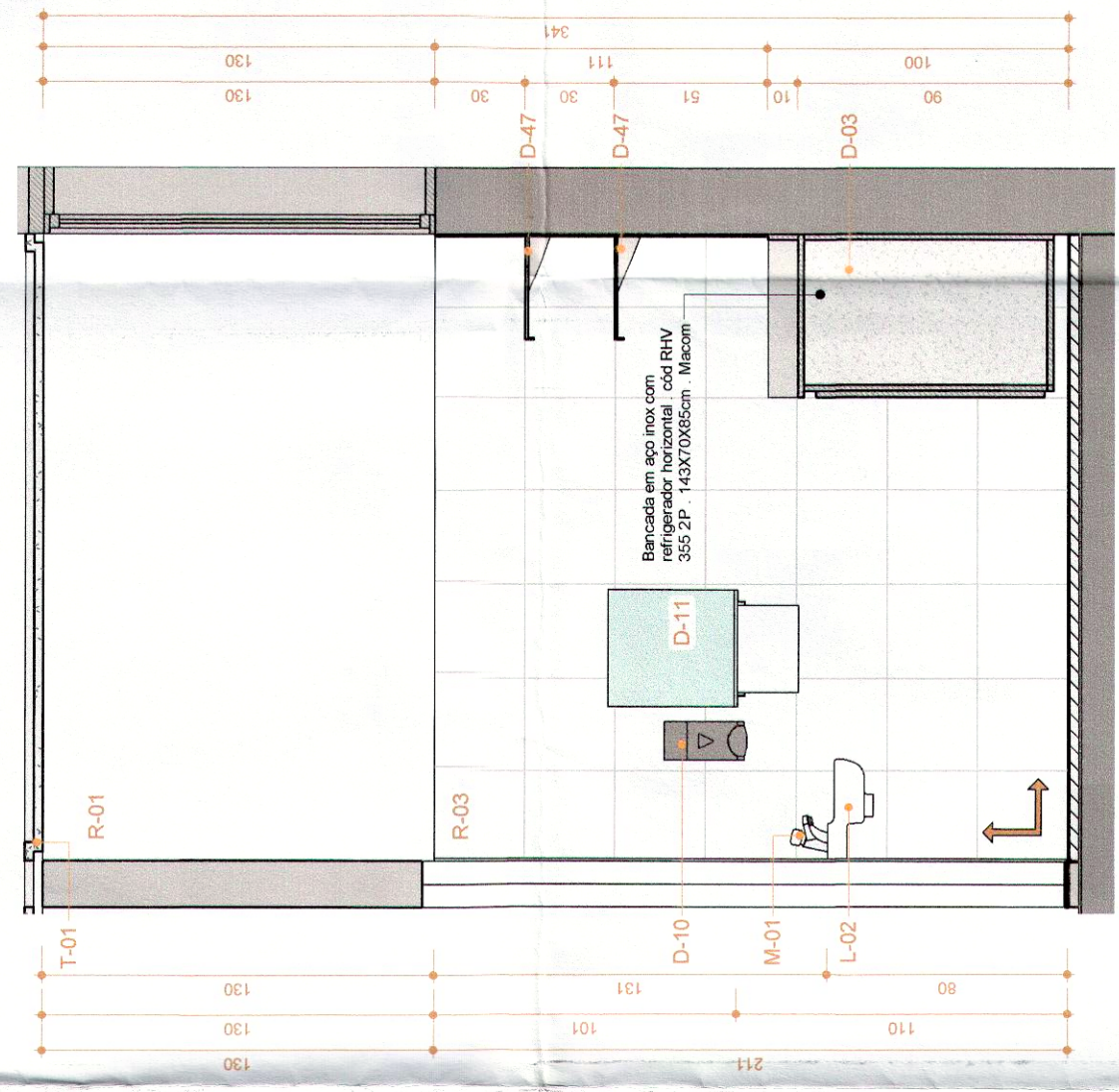
Edivaldo Camelo da Silva

Matrícula: 11.221

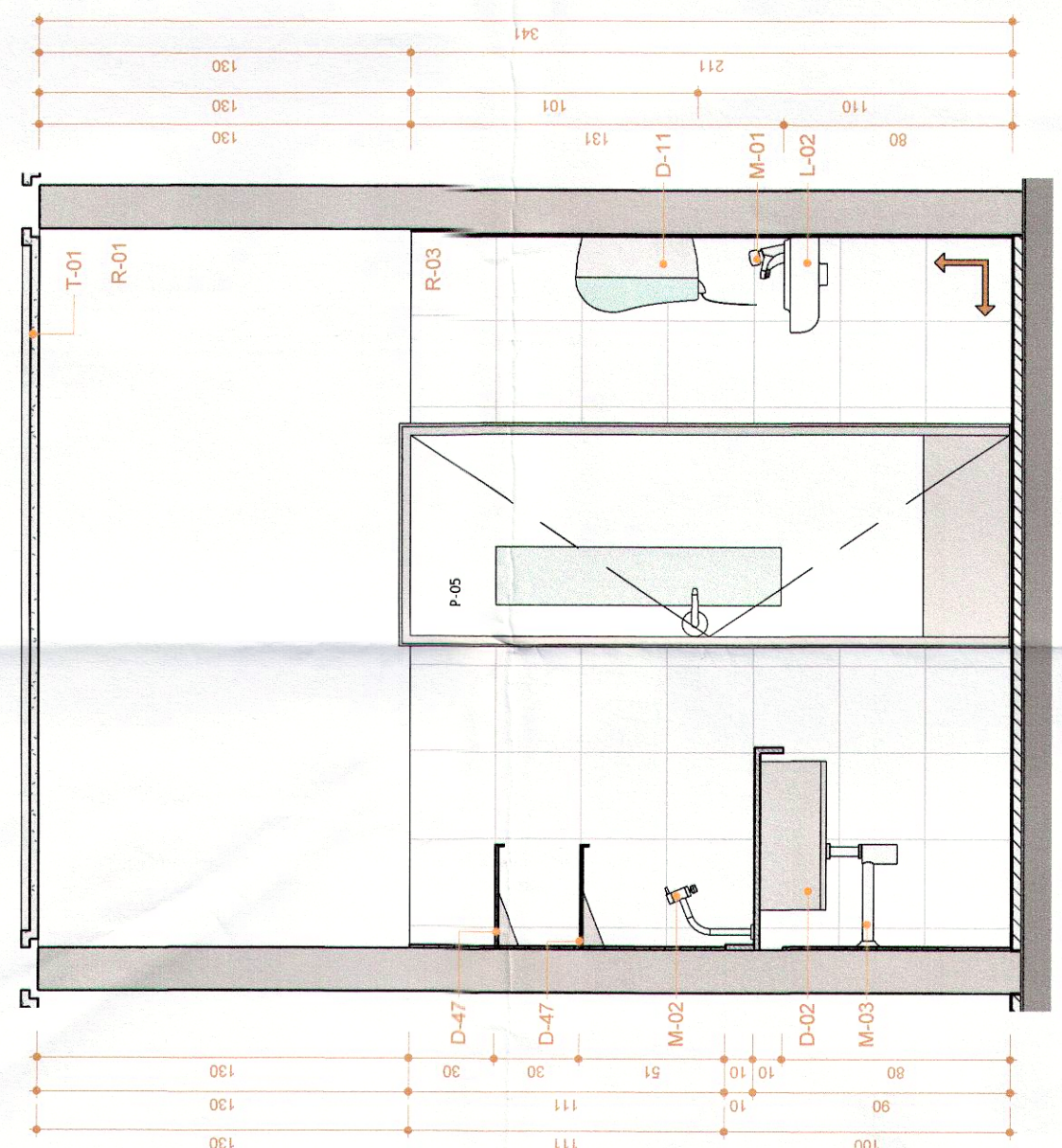
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA / ODF
CBMDF
Projeto aprovado no que se refere à Legislação Sanitária
Data: 27/04/2017
PBA Nº 763/2016
TVI Nº / PARECER nº 32/2017
RAS...
ARQUITETO...
AUXILIAR...
NAP/GEAF...
SVS SES

PROJETO DE ARQUITETURA

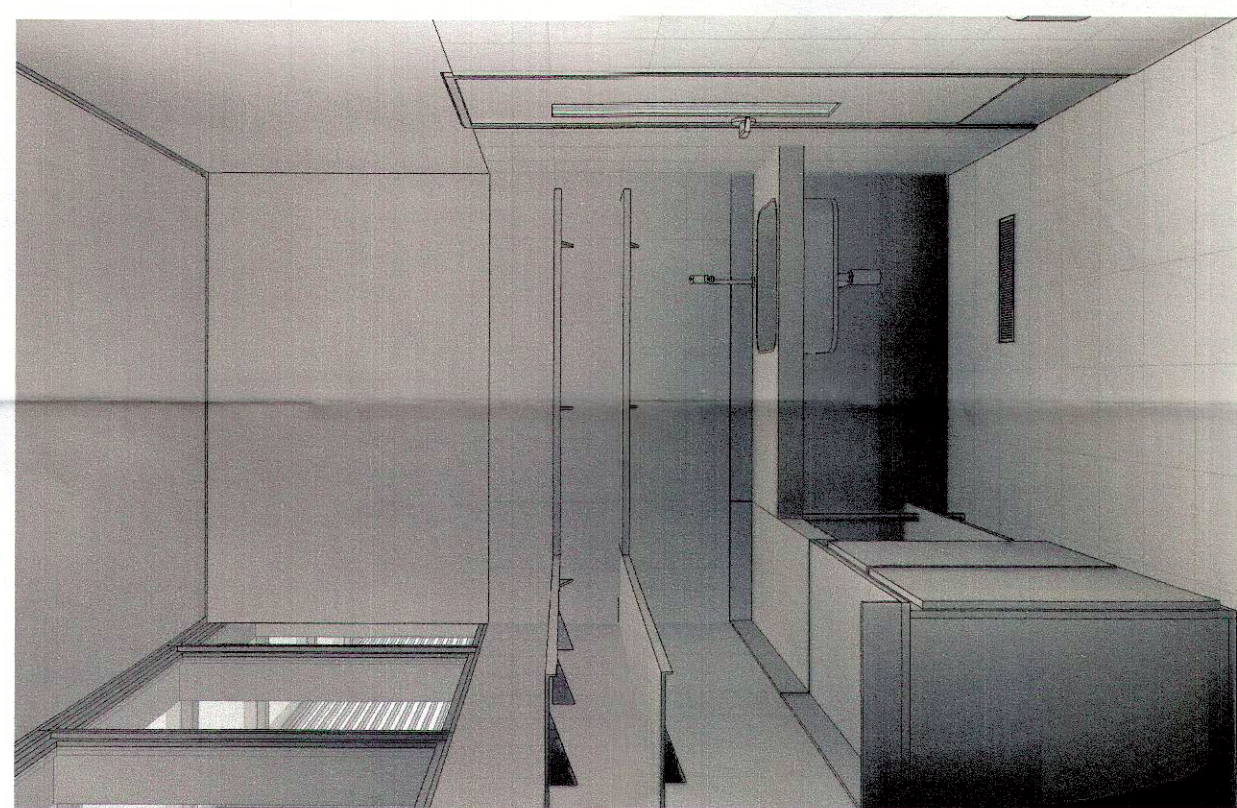
		INSTITUCIONAL				REV					
		CONTEÚDO: REFORMA DA CÂMARA LEGISLATIVA DO DF				R-04					
		Detalhamento Áreas Molhadas - Preparo de Carnes									
09 23	CLIENTE:	DATA:	DES:		ESCALA INDICADA						
			25/04/2017 15:52:14		ROSA						
CÓD DO PROJ.	CLIENTE CLDF	TIPO: EDF	UNIDADE:	FASE	PE	ESP	ARQ	FL	09	REV	R-04



Vista 04 . Preparo Carnes
1 : 25



Vista 03 . Preparo Carnes
1 : 25



3D 2 . Preparo de Carnes

Nota 01 - Os equipamentos e os filtros para climatização dos ambientes de preparo de alimentos e armazenagem, deverão estar conservados por climatização. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica - Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 - Ministério da Saúde. O ambiente será atendido por um equipamento do tipo Split-system, de parede (hy-wall) com capacidade de 18.000 Btu/h. A temperatura deve ser mantida entre 12 a 18°C.

Nota 02 - A iluminação dos ambientes de preparo de alimentos e armazenagem deverá proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias devem estar suspensas ou localadas diretamente no teto, sobre a área de manipulação de alimentos. Devem ser resistentes a corrosão e vapor d'água e protegidas contra quebra, além de não gerar aquecimento, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. Protegidas contra explosão e quedas acidentais.