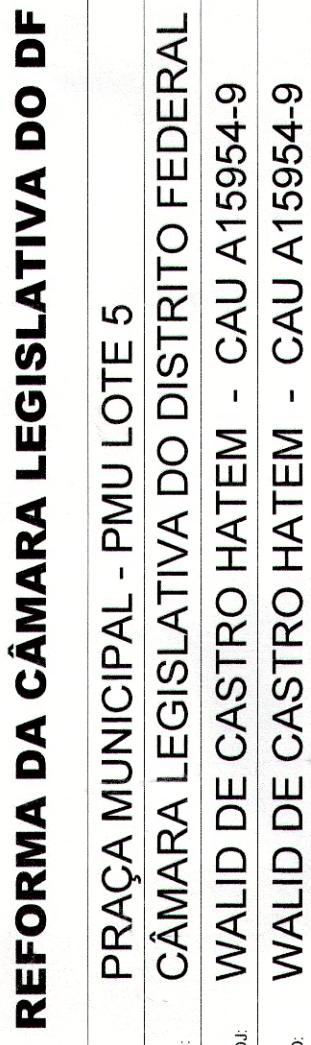


Cód	Descrição
D-02	Bancada em aço inox com cuba - C835 - 63x51x33cm. Acabamento Escovado h=90cm. Macon
D-03	Bancada em aço inox com refrigerador horizontal - cód RHV 355 2P - 143X70X65cm - Macon
D-10	Saboneteira Branca compacta com reservatório para sabonete ou álcool gel - Máxima Service ou Equivalente Técnico
D-11	Toalheiro de Papel Múltiplo - Cor Branco - Linha Inferloha - Máxima Service ou Equivalente Técnico
D-18	Liquidificador industrial 06 litros - Siemens
D-19	Extrato de sucos - EXB - Siemens
D-36	Bancada em aço inox - Acabamento escovado - h=90cm
D-47	Prateleira superior lisa - profundidade 35cm - Macon
L-02	Lavatório de canto - Cód L.101.17 - Linha tzy - Cor Branca - Deca ou Equivalente Técnico
M-01	Torneira de Mesa - Fechamento Automático - Decanmatic 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-02	Placa Cerâmica - Gail - IND 8130 2KF - cód 8130 - Linha Kerallor 2ª Geração - 300 x 300 x 12mm - Cor Off White Cód. 10111 ou Equivalente Técnico - com rejunte Epoxi
R-03	Pintura Epóxi Branca Fosca
R-04	Placa de Gesso Acústica Phonique – Acabamento em pintura Preta Fosca – PLACO

-A PAGINAÇÃO DOS REVESTIMENTOS DAS PAREDES, QUANDO NÃO INDICADA, DEVE SEGUIR A PAGINAÇÃO DE PISO



COMISSÃO DE VIGILANCIA SANITÁRIA / GOF
 Projeto aprovado no que se refere à Legislação Sanitária

Data: 27 / 04 / 2017
 PRANº 763/2016
 TUN / PARECER Nº 32/2017

RISQUE TUN V. MANE
 AROULT, PAT. PF. 480430-8
 AUGUSTO, MAT. 108625-2
 N.A.P. BEAT. DIVISIA SVS SES

010 23

USO:

INSTITUCIONAL

CONTEUDO:

REFORMA DA CÂMARA LEGISLATIVA DO DF

Detalhamento Áreas Molhadas - Sucos

REV

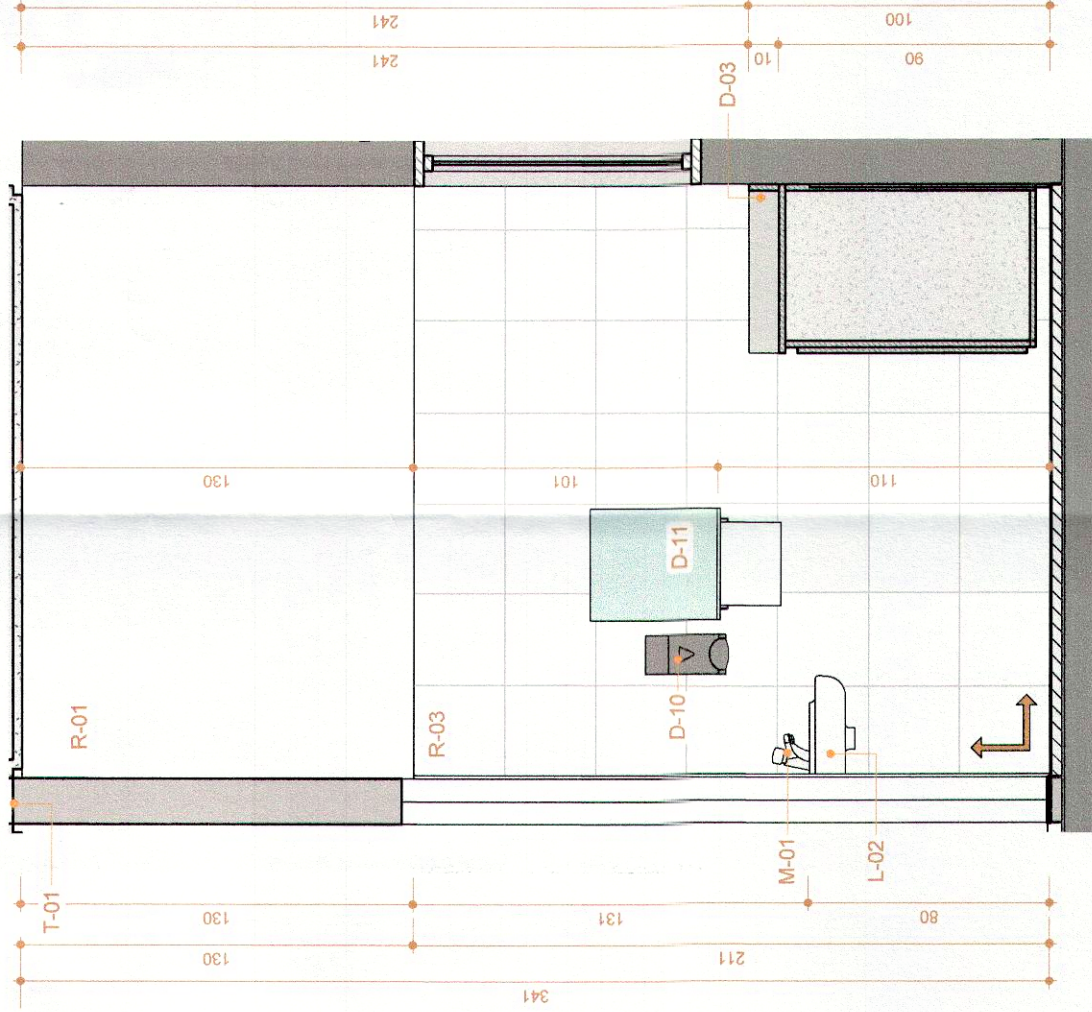
R-04

CLIENTE:

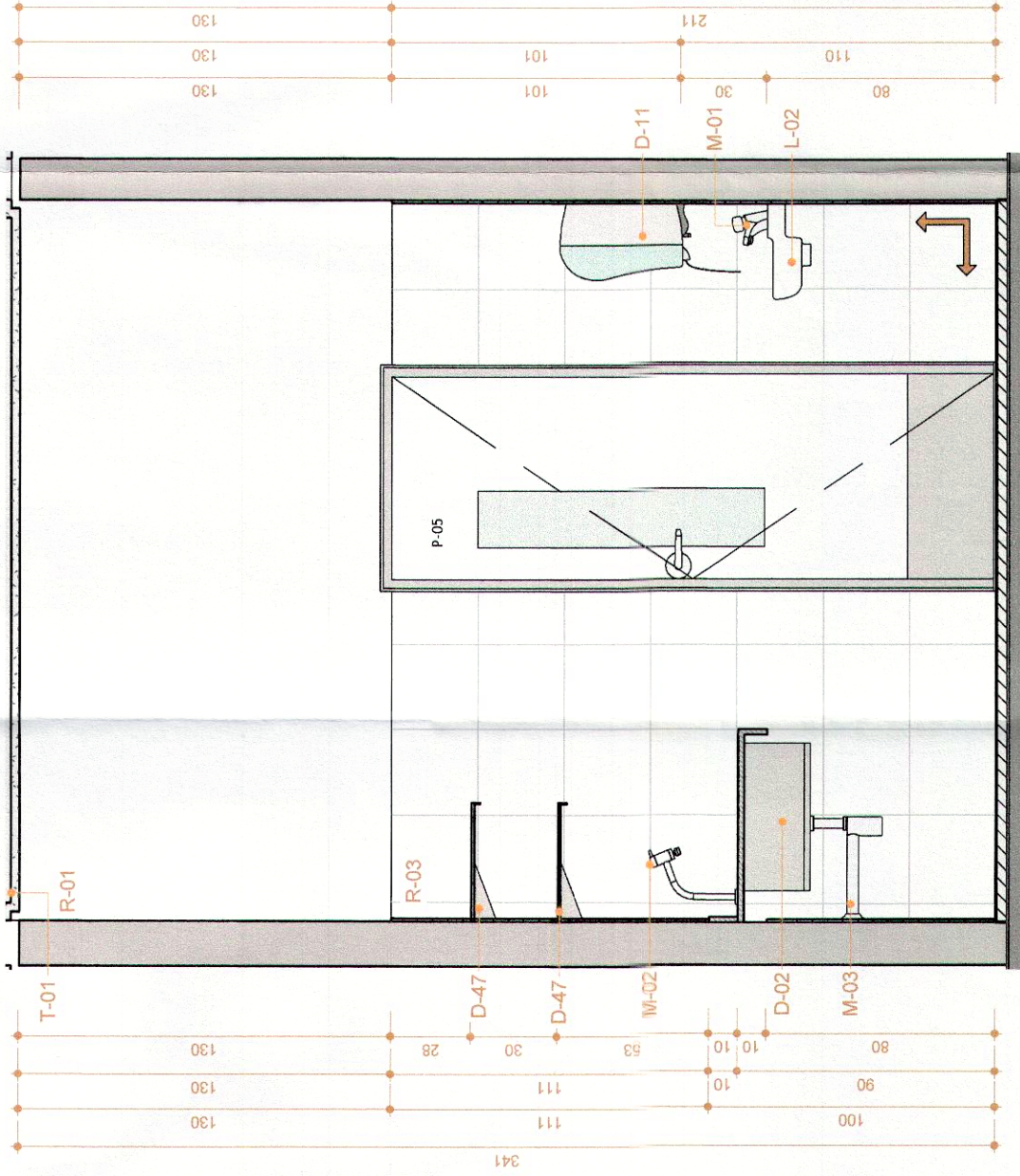
DATA: 27/03/2017

DES: ROSA

ESCALA: INDICADA



1 : 25



1 : 25

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 localizadas diretamente no teto, sobre a área de manipulação de alimentos. Devem ser resistentes à corrosão e vapor d'água e protegidas contra quebra, além de não gerar ofuscamento, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. Protegidas contra explosão e quedas acidentais.