

Quadro de Acabamentos

Cód	Descrição
R-01	Pintura Tinta Toque de Brilho - Suvinil - Linha Texturatto Premium - Cor Preta
R-02	Placa Cerâmica - Gail - IND 8130 2Kf - cod 8130 - Linha Kerafloor 2ª Geração - 300 x 300 x 12mm - Cor Off White Cód. 1011 ou Equivalente Técnico - com rejunte Epoxi
R-06	Rodapé de poliestireno extrudado de alta densidade HDPS Wallstyl - WB5 - 50 x 13 x 2440mm - Gart
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

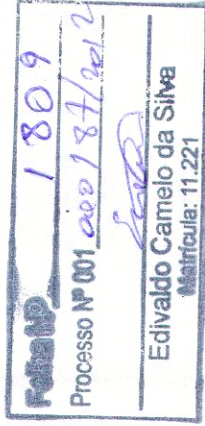
ENDEREÇO:	PRAÇA MUNICIPAL - PMU LOTE 5
PROPRIETÁRIO:	CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL
AUTOR DO PROJ.	WALID DE CASTRO HATEM - CAU A15954-9
RESP. TÉCNICO:	WALID DE CASTRO HATEM - CAU A15954-9

GEREAEAP:

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

GEREAEAP:

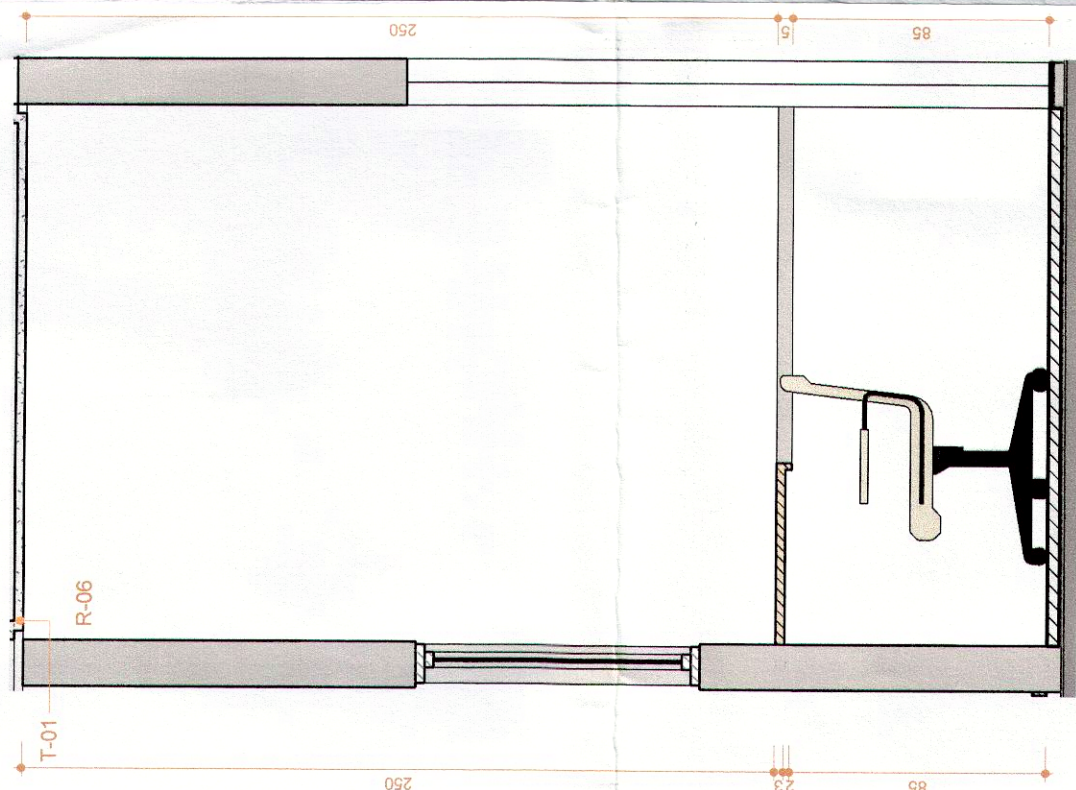
OUTROS:



DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA / GDF
Projeto aprovado no que se refere à Legislação Sanitária
Data: 27/03/2017
PBA Nº 763/2015
TVI Nº / PARECER Nº 321/2017
ROSMEYRE LOPES
ARQUITETA CREA DF 480430-4
AUPALOMAR ALVES
VIA GERENCIAMENTO SVS SES
HEFE

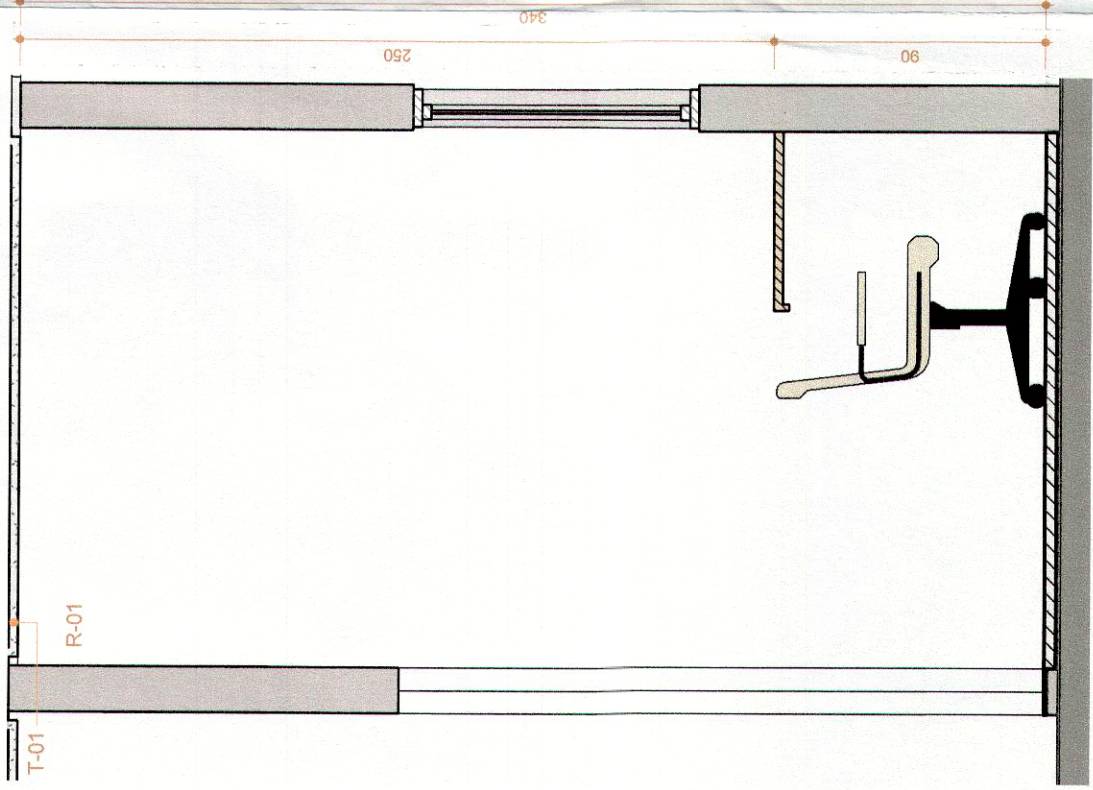
PROJETO DE ARQUITETURA

012 23	USO:	INSTITUCIONAL				REV
	CONTEÚDO:	REFORMA DA CÂMARA LEGISLATIVA DO DF				R-04
	CLIENTE:	Detalhamento Áreas Molhadas - Administração e Nutrição				
CÓD DO PROJ.	CLIENTE CLDF	TIPO EDOF	UNIDADE:	FASE:	ESP.	FL.
				PE		012
						REV. R-04



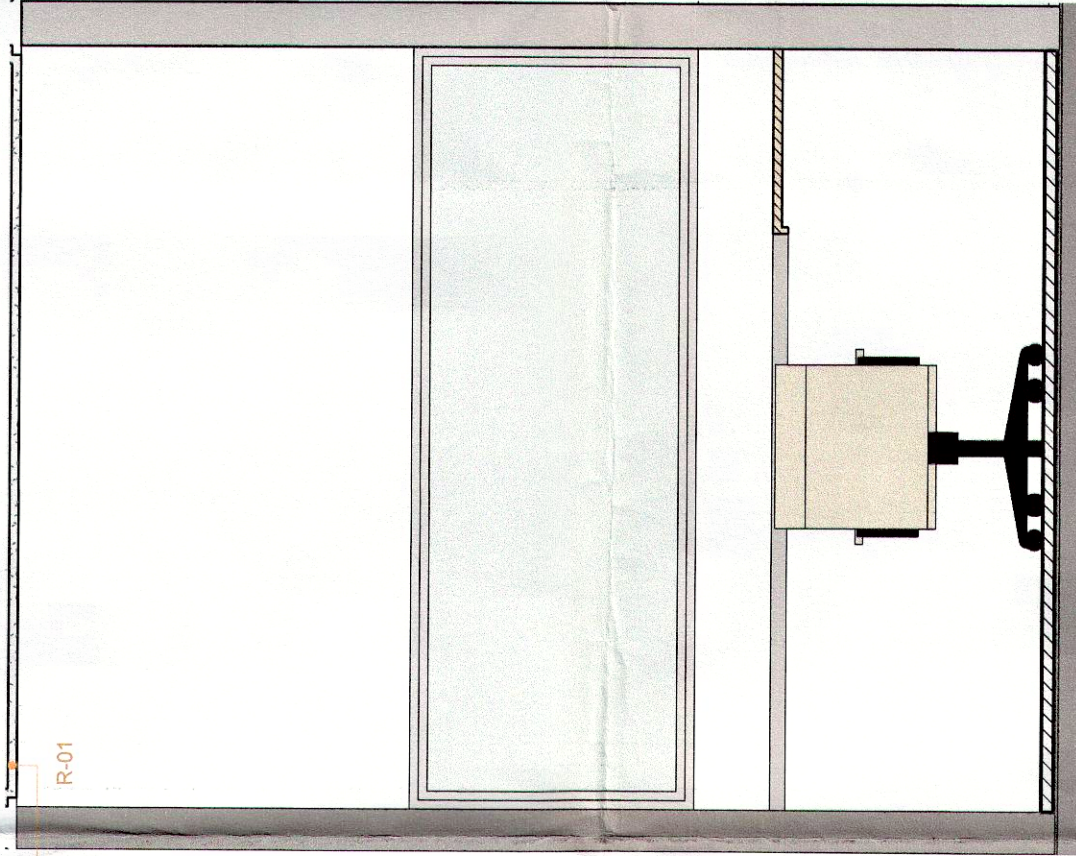
Vista 02 . Administração e Nutrição

1 : 25



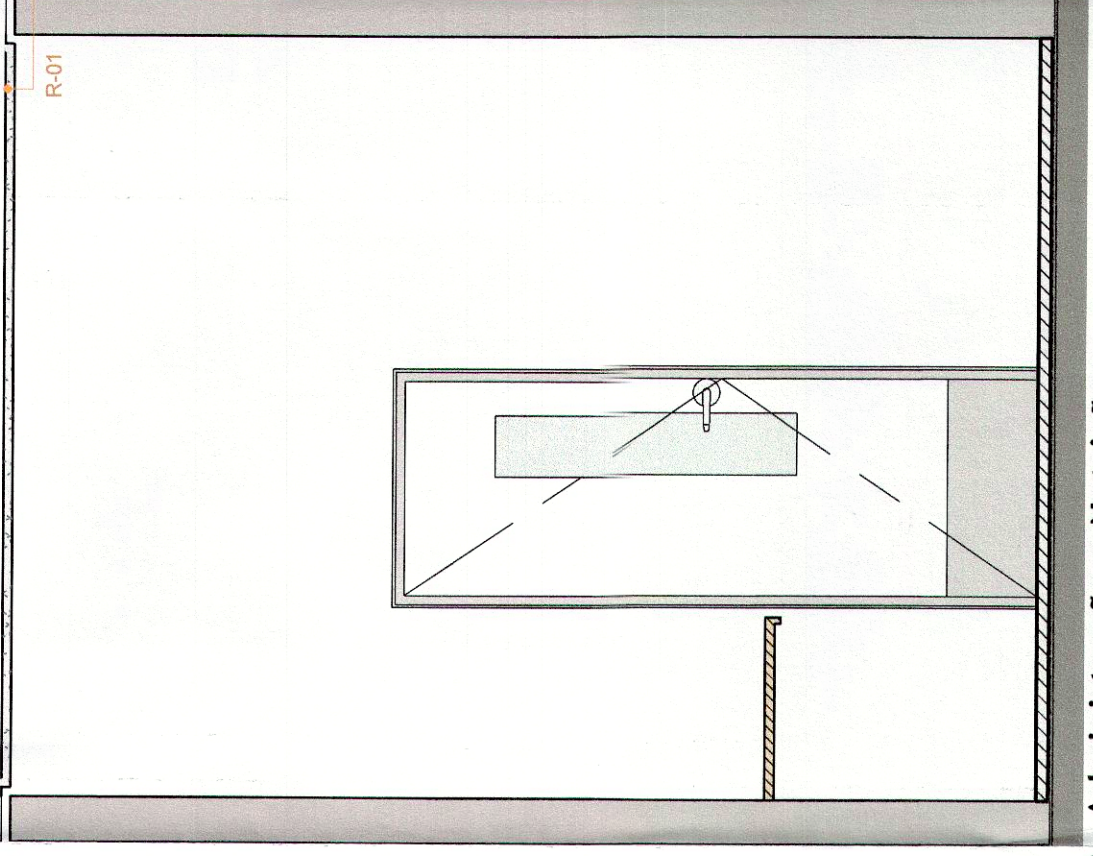
Vista 04 . Administração e Nutrição

1 : 25



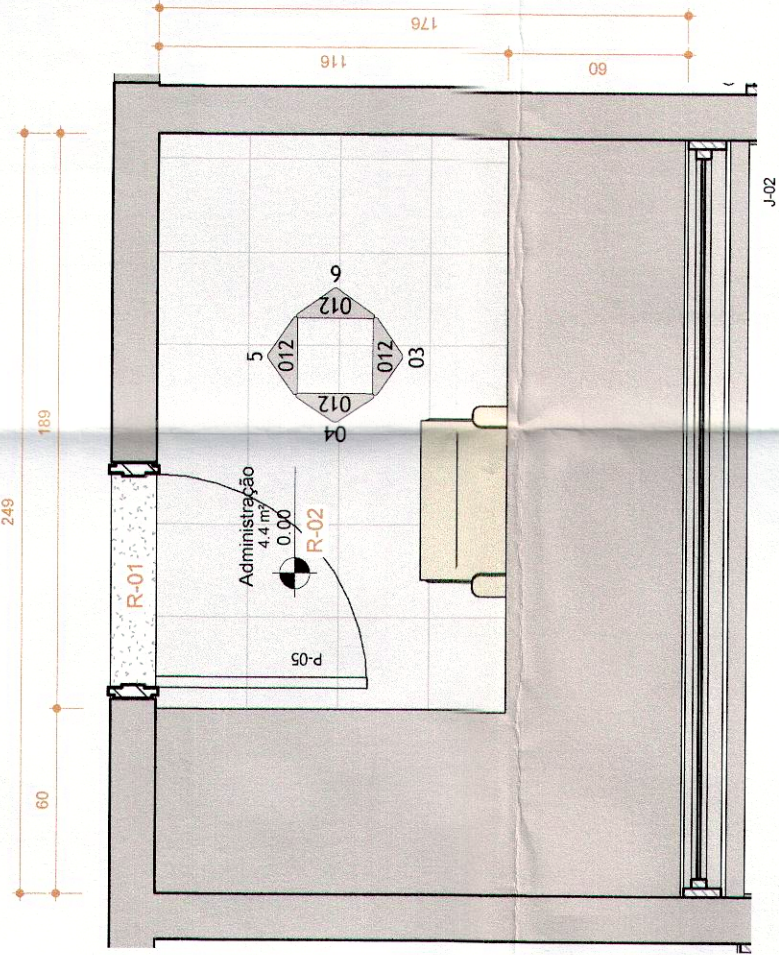
Vista 01 . Administração e Nutrição

1 : 25



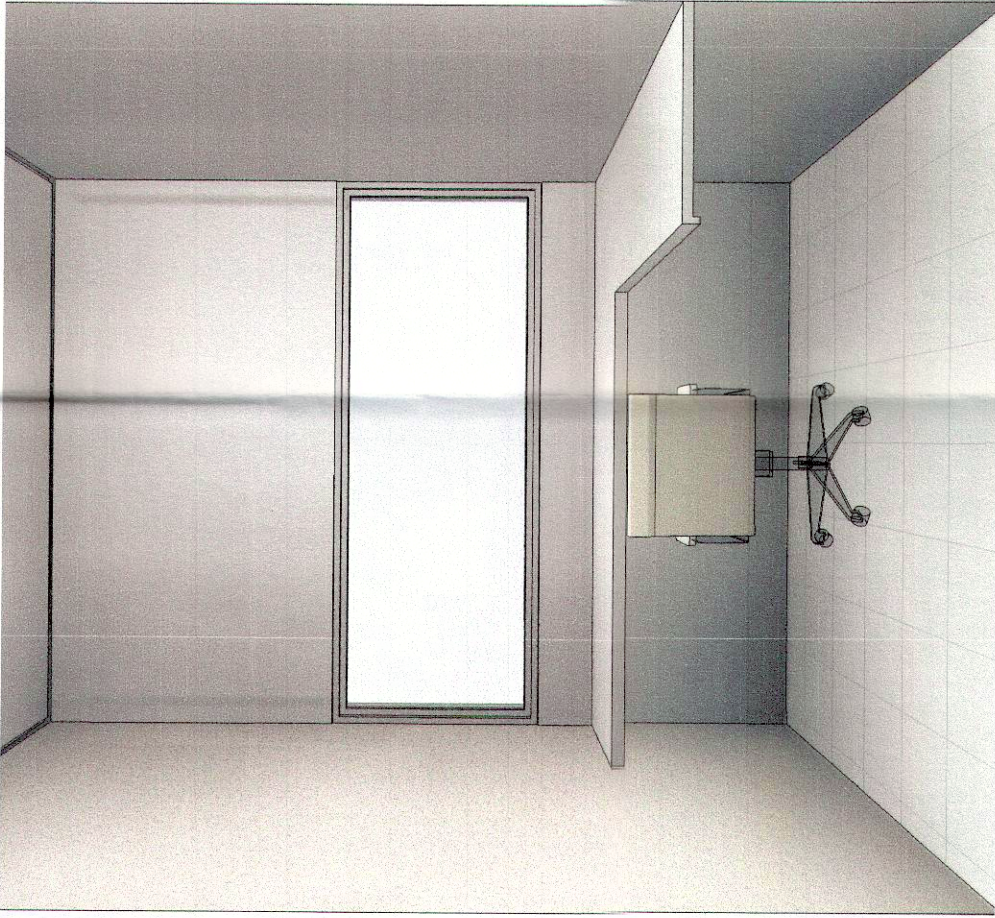
Vista 03 . Administração e Nutrição

1 : 25



Planta Baixa. Administração e Nutrição

1 : 25



3D 1 . Administração e Nutrição

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.

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.