

Quadro de Acabamentos

Cód	Descrição
D-02	Barcada em aço inox com cuba - C635 - 63x51x33cm - Acabamento Escovado f=90cm - Macom
D-05	Cofa simples de centro série 900 - cód CSC9-7M - 345x140x43cm - Macom
D-14	Char Broiler a gás - cód CBG9-90 - 90x96x90cm - Macom
D-15	Banho Maria a gás - cód BMG9-90 - 90x96x25cm - Macom
D-27	Fritadeira a gás industrial - Servinox
D-28	Fogão de centro 06 bocas - cód FG9-135D - 135x102x25cm - Macom
D-29	Chapa a gás industrial lisa - cód CHG9-90 - 90x96x90cm - Macom
D-31	Forno combinado cód CG6 - dim 84x105x96cm - Prática
D-43	Caldeirão - Macom
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



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

ASS. DO CO-AUTOR DO PROJETO

GEREAEP:

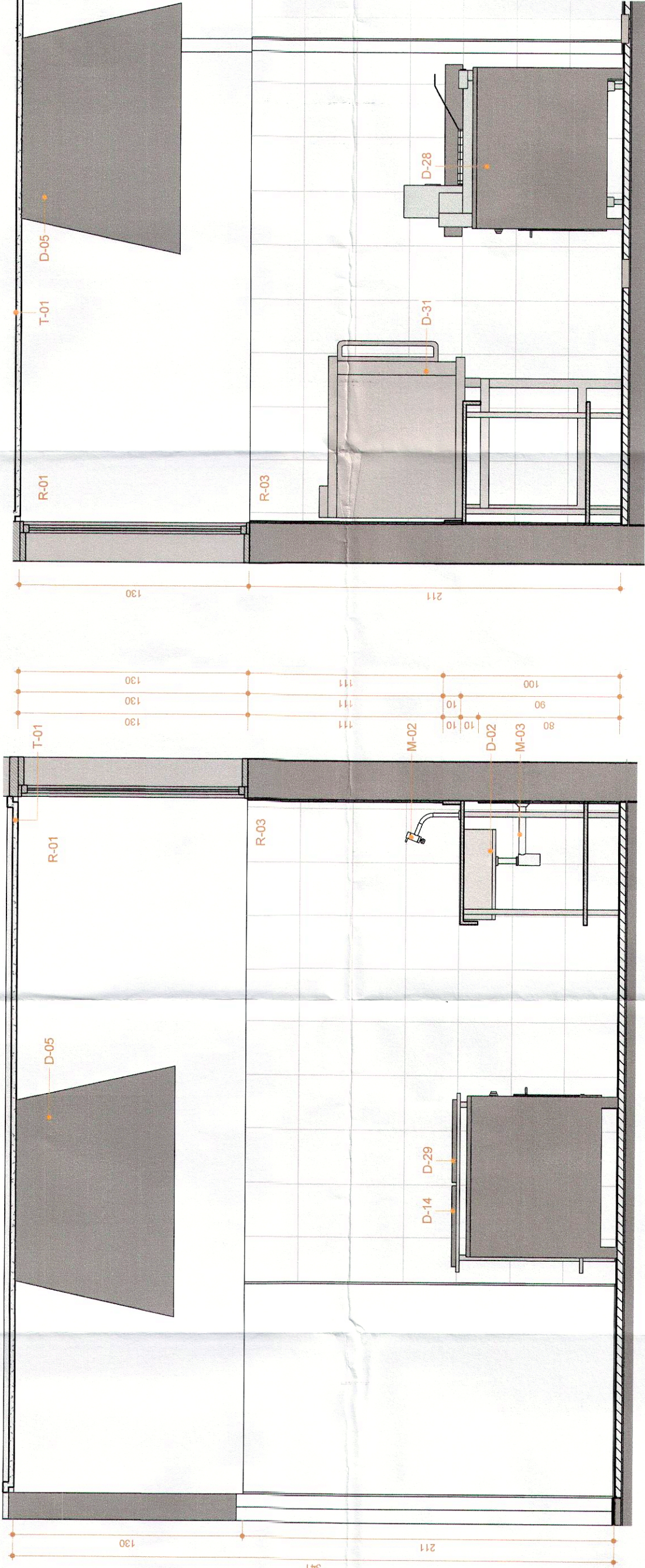
OUTROS:

Folha Nº 1819
Processo Nº 001 000187/2012
Edivaldo Carneiro C.J. Silva
08/08/2012

COMPANHIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - CVS
Projeto aprovado no que se refere à Legislação Sanitária
Data: 27/03/2017
PBA Nº 7638016
TV Nº / PARECER Nº 32/2017
ROSMEY LEMUS - W. 430/4
ARQUITETA - C. 480430/4
AUDITORIA Nº 140067F-2
NAP. SEAF - DIVISA SVS-SES
CHIEFE

PROJETO DE ARQUITETURA

CÓD DO PROJ.	017 23	USO:	INSTITUCIONAL				REV
		CONTEÚDO:	REFORMA DA CÂMARA LEGISLATIVA DO DF				R-04
		CLIENTE:	Detalhamento Áreas Molhadas - Cocção				
DATA	27/03/2017	DES:	ROSA	ESCALA	INDICADA		
FASE	16:16:48	ESP:		FL:	017	REV	R-04
TIPO	EDF	UNIDADE:	PE	ARQ			
CLDF							



Vista 02 . Cocção

1 : 25

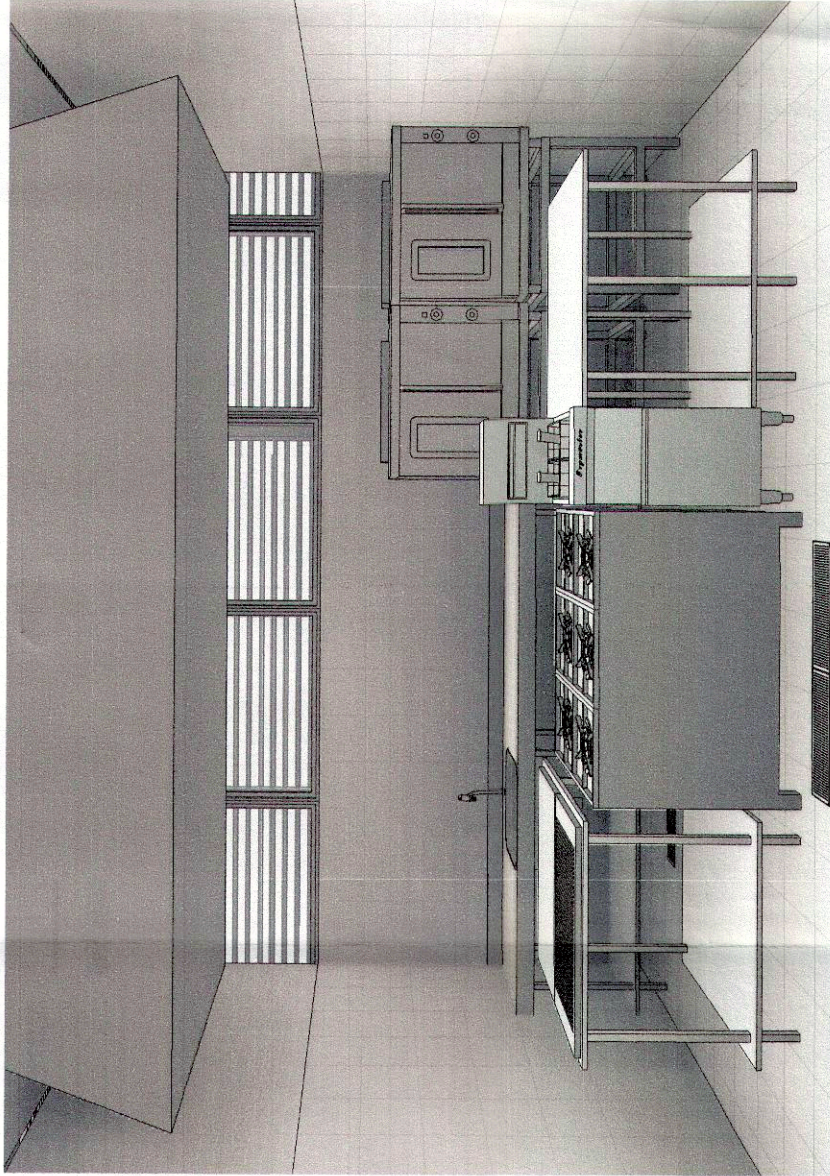
Vista 03 . Cocção

1 : 25



Vista 04 . Cocção

1 : 25



3D 1 . Cocção

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 locadas 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.