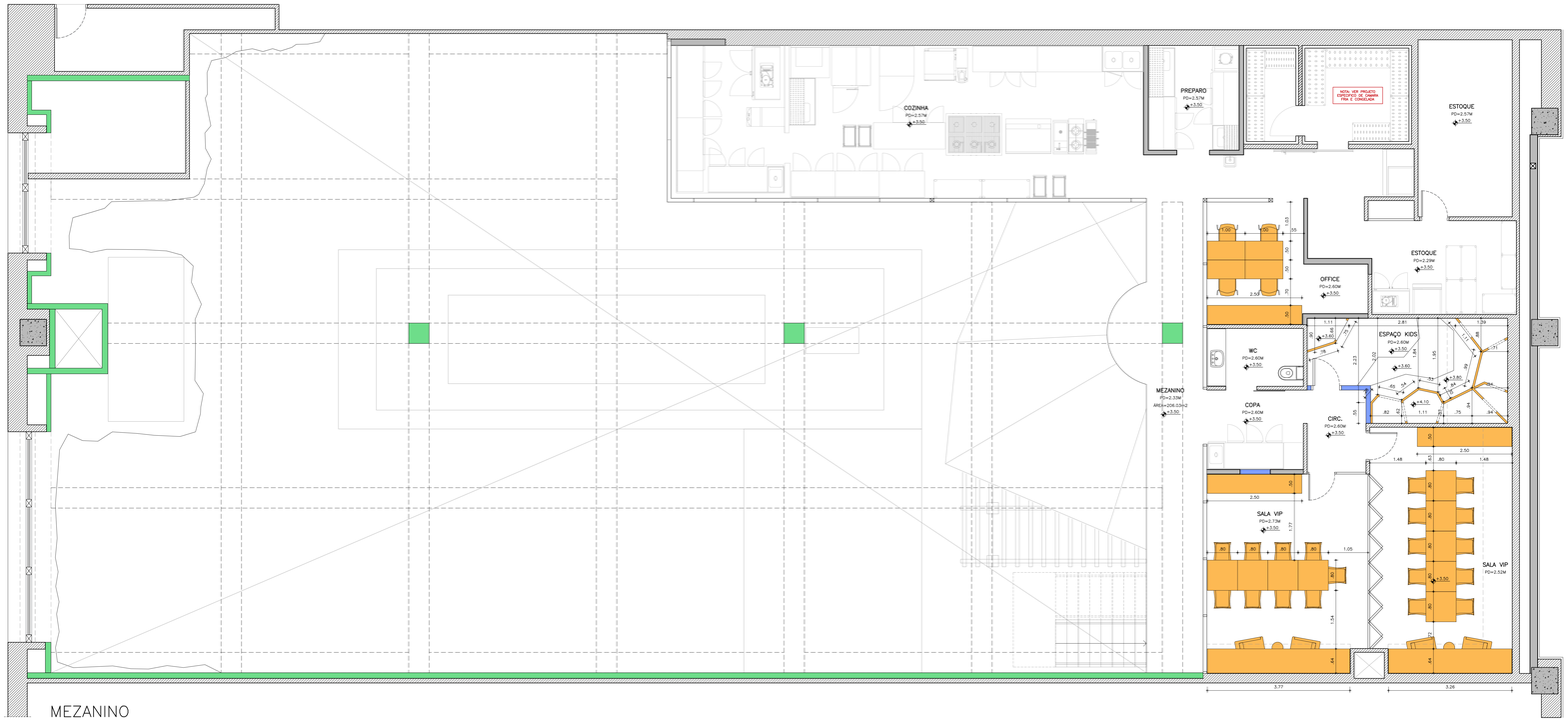

notas gerais importantes

• Os fornecedores da obra deverão atender às especificações técnicas contidas neste projeto, a saber que, em caso de qualquer dúvida e ou divergência de caráter técnico encontrada durante qualquer etapa (orçamento/ produção/ instalação) esta deverá ser comunicado c/ antecedência à 134 office p/ definição em conjunto da melhor solução a ser tomada, prevalecendo sempre o melhor atendimento ao cliente.
• Os fornecedores da obra em geral deverão conferir todas as medidas no local e apresentar obrigatoriamente:

a. Desenhos de fabricação e/ou catálogos técnicos de todos os equipamentos especificados em projeto, incluindo: dimensionamento completo(planta/ vistas frontal e lateral)/ cortes e detalhes de fabricação p/ aprovação da 134 office antes de qualquer produção.

b. Plantas de pontos de utilização incluindo: pontos sanitários de coleta e encaminhamento de esgoto/ de alimentação de água quente e fria/ de alimentação elétrica, com informações completas e precisas sobre posicionamento e caracterização dos mesmos.

c. Comunicar à 134 office incompatibilidades encontradas na conferência de dimensões da obra civil e verificação dos pontos de utilização, após sua execução.

d. Os orçamentos deverão ser entregues para o cliente que é responsável pelo gerenciamento, no orçamento contemplar:

e. Valores unitários finais com inclusão de taxas para transporte, embalagens e instalação dos equipamentos/serviço e outros eventuais complementos (incluindo conexões/ mangueiras/ etc. Necessário para o perfeito funcionamento dos equipamentos/serviço).

f. Prazos de entrega e condições de garantia oferecidos aos equipamentos cotados.

g. Declaração de aceitação completa das especificações e informações indicadas neste projeto e atendimento e comunicação dos itens orçados em diferente ao que foi solicitado.

• Todos os equipamentos em aço inoxidável deverão ser transportados e entregues mediante cobertura de película protetora. Todos os demais danos à apresentação e ao funcionamento dos mesmos equipamentos e maquinários deverão ser transportados em embalagens de fábrica, comprovadamente adequado à isenção de riscos de quaisquer.
• A instalação dos equipamentos operacionais deverá ser executada em conformidade com os padrões técnicos de segurança e atendimento melhor à legislação pertinente em vigor.
• Todos os equipamentos deverão ser acompanhados de respectivos manuais de caracterização técnica e instruções claras p/ correta operação e cuidados na absoluta segurança aos mesmos e as instalações além de oferecer treinamento específico à equipe operacional do cliente.
• Prever caimento mínimo de 3% nos pisos, no sentido das grelhas e ralos.
• Prever cantoneiras brancas de proteção em todos os cantos vivos em áreas de serviço (cozinha/depósito).
• Todas as alvenarias das áreas operacionais deverão evitar "em esquadro" para garantir o perfeito encaixe e instalação dos equipamentos em geral.
• Os fornecedores deverão ver planta de piso e verificar se existe algum equipamento apoiado sobre base de alvenaria antes da fabricação.
• Todas as instalações não deverão ter percurso aparente, evitando assim o acúmulo de resíduos e permitindo absoluta higienização local.
• Instalar tomadas de corrente elétrica, se possível embutidas, dotadas de caixa protetora e tampa que impossibilite a entrada de água ou de objetos estranhos, estando ou não os pinos inseridos na tomada. Para equipamentos de até 3500w, utilizar tomadas pial/ regrand aquatic. Para equipamentos acima de 3500w utilizar tomadas e plugs (verificar projetos complementares).
• Prever quadros elétricos distintos e específicos para cada setor operacional, observando-se ainda completa separação de comandos para equipamentos de refrigeração (projetos complementares).
• Prever tomadas de uso geral em todas as bancadas (110v e 220v) h=1.05m (caixinha deitada) devidamente identificados.
• Prever iluminação fluorescente preservadora da coloração natural (dia) de alimentos em luminárias blindadas ou embutidas dotadas de proteção obrigatória à prova de gordura e umidade.
• Todos os pontos de água servida deverão ser sifonados, incluindo os ralos embutidos em canaletas.
• Todos os ralos das áreas operacionais deverão prever tampa com possibilidade de fechamento para evitar o acesso de insetos vindos pelo esgoto.
• Prever filtro geral p/ abastecimento de água de todas as torneiras e novos filtros nos pontos de água das máquinas de café e de gelo (verificar projeto complementar e instrução do fabricante).
• Executar registros de comando onde necessário, h=1.40m ou 1.70m (acima ou abaixo das prateleiras) para cada ponto.
• Torneiras de parede (onde indicado neste projeto): marca deca - modelo/ linha targa.
• Torneiras de bancada (onde indicado neste projeto): marca deca - modelo/ linha targa.
• Deverá ser prevista uma "adequação" nos projetos de instalações hidráulicas e elétricas no momento do recebimento da(s) planta(s) de pontos do(s) fornecedores.
• Considerar acessórios para todas as cubas c/ água quente e fria. Considerar torneira de parede (h=1.15m) p/ uso geral e de bancada apenas onde indicado.
• Antes da execução de quaisquer instalações (elétrica, hidráulica, incêndio, exaustão, etc) deverão ser verificados os projetos específicos, que por sua vez, devem estar compatibilizados com as plantas de pontos e desenhos técnicos dos fornecedores, caso os projetos de instalações não tenham sido revistos.
• O equipamento máquina de lavar louças libera, esgoto a 90°c, prever tubulação compatível.
• Prever exaustão e ventilação na cozinha, wc's, dml, lavagens e depósito.
• Prever ventilação em todos os outros ambientes e climatização onde indicado neste projeto.
• O piso gail deverá ser assentado prevendo a utilização de todos os "acessórios para cantos arredondados" externos e internos. Além de rodapé boleado e bonda de degaus com acabamento antiderrapante e ter junta de dilatação de 2mm.
• Rejunte epox nas áreas de produção.
• Todo vidro deverá ser aplicado de segurança, temperado com película ou laminado (verificar com bombeiros antes de fechar a proposta).
• Toda prateleira deverá ser fixada com parabolt.
• Todo local onde tver fita de led, o reator deverá estar escondido com portinha de acesso.
• Antes da instalação das: câmeras de segurança, sensores de presença; extintores; placas de comunicação visual; placas normativas, deverá ser aprovado com o escritório.
• Toda laje nova deverá ser impermeabilizada.
• Toda cobertura nova deverá ser instalado rufos sobre os muros.
• Verificar projeto de estrutura com engenheiro calculista, bem como fixação de qualquer elemento na estrutura existente. Qualquer demolição deverá ser acompanhada e aprovada por um engenheiro calculista. Solicitar ART de projeto e execução.

NOTAS GERAIS:
– ACESSOS ADAPTADOS PARA PNE NBR9050
– CONTORNO DAS ESQUADRIAS NÃO PODEM SER FIXADOS NO DIVISOR DE LOJA
– INSERIR TARJA SINALIZADORA CASO NECESSÁRIO
– ÁREA MOLHADA DEVERÁ SER IMPERMEABILIZADA
– PINTURA DO RODAPÉ/ E PERFIL LATERAL PADRÃO SHOPPING
– VERIFICAR INTERFERÊNCIAS DO SHOPPING NO TETO DA LOJA QUE NÃO PODEM SER REMOVIDAS

REV	DATA	DESCRIÇÃO	RESP	VISTO
01	05.07.24	REVISÃO INICIAL	BRUNA	

INCORPORAÇÃO

JHSF

SHOPPING CIDADE JARDIM

AUTOR DO PROJETO | ASSINATURA

PROPRIETÁRIO: 134 OFFICE | ASSINATURA

LOJISTA: GUILHERME TEMPERANI | Nº DA LOJA:

LOJA: VILA MEDI | Nº DA LOJA: L04.3

ESPECIALIDADE: ARQUITETURA

TÍTULO DO PROJETO / PAVIMENTO / ÁREA: LAYOUT_MEZANINO

STATUS DE PROJETO: PROJETO_EXECUTIVO

CÓDIGO DO PROJETO/ETA: 1151_24 | NOME DO ARQUIVO: LAYOUT_REV00

Nº DA LOJA	DATA	ESCALA	REVISÃO
121/230	05/07/24	1:50	01

AUTOR DO PROJETO / RESPONSÁVEL TÉCNICO	CÓDIGO CLIENTE	ÁREA	Nº DA LOJA
HERBERT_HOLDEFER	A42214-2	VILA_MEDI	L04.3

DESENHISTA: BRUNA_TEDERKE | VISTO