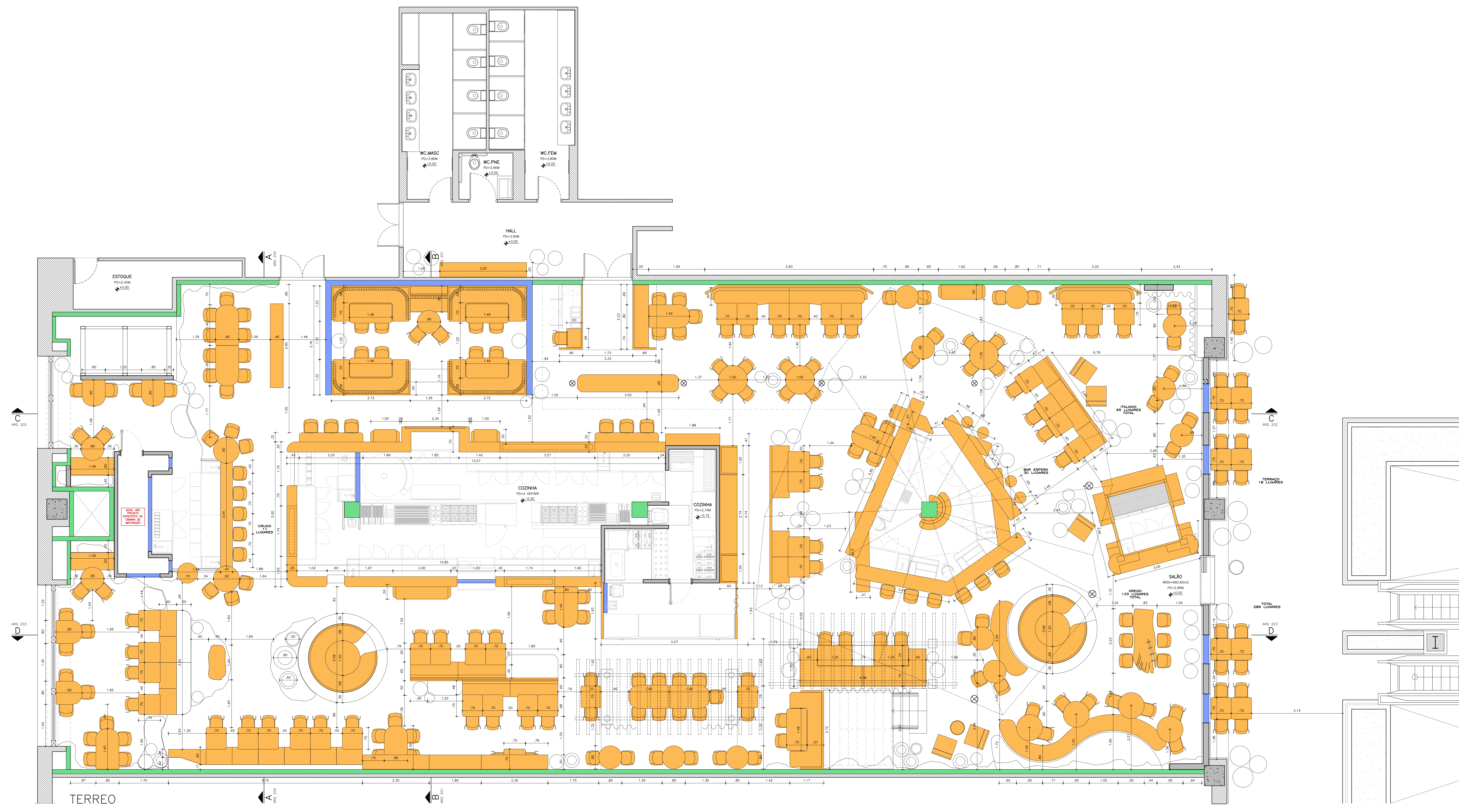


notas gerais importantes

- 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 comunicada c/ antecedência à 134 office p/ definição em conjunto da melhor solução a ser tomada, avaliando sempre o melhor atendimento ao cliente.
- Os fornecedores da obra em geral deverão cumprir todas as medidas no local e apresentar obrigatoriamente:
 - 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.
 - Planos de pontos de utilização incluindo pontos sanitários de coleta e encaminhamento de efluentes de alimentação de água quente e fria/ de alimentação elétrica, com informações completas e precisas sobre posicionamento e caracterização dos mesmos.
 - Comunicar à 134 office incompatibilidades encontradas na conferência de dimensões da obra civil e verificação dos pontos de utilização, após sua execução.
 - Os orçamentos deverão ser entregues para o cliente que é responsável pelo gerenciamento, no orçamento contemplar:
 - Valores unitários finais com inclusão de taxas para transporte, embalagem e instalação dos equipamentos/serviço e outros eventuais complementos incluindo conexões/ mangueiras/ etc. necessário para o perfeito funcionamento dos equipamentos cotados.
 - Prazos de entrega e condições de garantia oferecidos aos equipamentos cotados.
 - Declaração de aceitação completa das especificações e informações indicadas neste projeto e atendimento e comunicação dos itens orçados em diferenda de que foi solicitado.
 - Todos os equipamentos em aço inoxidável deverão ser transportados e entregues mediante cobertura de película protetora. Todos os demais danos a apresentação e ao funcionamento dos mesmos equipamentos e maquinários deverão ser transportados em embalagens de fábrica, com procedimento adequado à natureza de risco de qualquer.
 - A instalação dos equipamentos operacionais deverá ser executada em conformidade com os padrões técnicos de segurança e atendimento no local à aplicação pertinente em vigor.
 - Todos os equipamentos deverão ser acompanhados de respectivos manuais de caracterização técnica e instruções claras p/ correta operação cuidados na absoluta segurança aos mesmos e às instalações além de oferecer treinamento específico à equipe operacional do cliente.
 - Prever cantoneiras brancas de proteção em todos os cantos vivos em áreas de serviço (cozinha/depósito).
 - Todos as alvenarias das áreas operacionais deverão estar "em esquadro" para garantir o perfeito encaixe e instalação dos equipamentos em geral.
 - Os fornecedores deverão ser planta de piso e verificar se existe algum equipamento apoiado sobre base de alvenaria antes da fabricação.
 - Todas as instalações não deverão ter pernaça aparente, evitando assim o acúmulo de resíduos e permitindo absoluta higienização local.
 - Instalar tomadas de corrente elétrica, se possível embutidas, dotadas de capa 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/ legrand aquatic. Para equipamentos acima de 3500w utilizar tomadas e plug-socket (verificar projetos complementares).
 - Prever quadros elétricos distintos e específicos para cada tipo operacional, observando-se ampla completa separação de comandos para equipamentos de refrigeração (gringos complementares).
 - Prever tomadas de uso geral em todas as bancadas (110v e 220v) -1,5m (caixa detalhada devidamente identificadas).
 - Prever iluminação fluorescente preservadora da coloração natural (dai) de alimentos em luminárias blindadas ou embutidas dotadas de proteção obrigatória à prova de gordura e umidade.
 - Todos os pontos de água sanitária deverão ser silossados, incluindo os raios embutidos em canalizações.
 - Todos os pisos 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) planta(s) de pontos (da) fornecedores.
 - Considerar necessários 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 revisados.
 - O equipamento máquina de lavar/ lavagem automática, e/ou p/ 90°, prever tubulação compatível.
 - Prever exaustão e ventilação na cozinha, v.c.s, d.m.l, lavagens e depósito.
 - Prever ventilação em todos os outros ambientes e climatização onde indicado neste projeto.
 - O piso galv. deverá ser assentado prevendo a utilização de todos os "acessórios para cantos arredondados" externos e internos. Além de rodapé lidoado e borda de degrau com acabamento arredondante e ser junta de dilatação de 2mm.
 - Regulaje eposi nas áreas de produção.
 - Tudo vidro deverá ser aplicação de segurança, temperado com película ou laminado (verificar com fornecedores) antes de fechar a proposta).
 - Toda prateleira deverá ser fixada com parafusos.
 - Tudo local onde tiver fixação de fio de led, o rator deverá estar escondido com portinha de acesso.
 - Antes da instalação das câmeras de segurança, sensores de infravermelho, placas de comunicação visual, placas normativas, deverá ser aprovado com o escritório.
 - Toda luz nova deverá ser impermeabilizada.
 - Toda cobertura nova deverá ser instalado rufo 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
- CONTOURNO DAS ESQUADRIAS NÃO PODEM SER FEITAS NO DIVISOR DE LOJA
- INSERIR TARGA SINALIZADORA CASO NECESSARIO
- AREA MOLNADA DEVERA SER IMPERMEABILIZADA
- PINTURA DO RODAPETO E PERFIL LATERAL PADRAO SHOPPING
- VERIFICAR INTERFERENCIAS DO SHOPPING NO TETO DA LOJA QUE NÃO PODEM SER REMOVIDAS



| REV. | DATA | REVISÃO INICIAL | DESCRIÇÃO | RESP. | VISTO |
|------|----------|-----------------|-----------|-------|-------|
| 01 | 05.07.24 | | | BRUNA | |



134 OFFICE

PROJETO: **GUILHERME TEMPERANI**

CLIENTE: **VILA MEDI L04.3**

SPECIALIDADE: **ARQUITETURA**

PROJETO EXECUTIVO

LAYOUT_TERREO

DATA: 05/07/24

ESCALA: 1:50

REVISÃO: 01

AUTOR DO PROJETO-RESPONSÁVEL TÉCNICO: **HERBERT HOLDEPER**

CODIGO CLIENTE: **VILA_MEDI**

PROJETO: **L04.3**