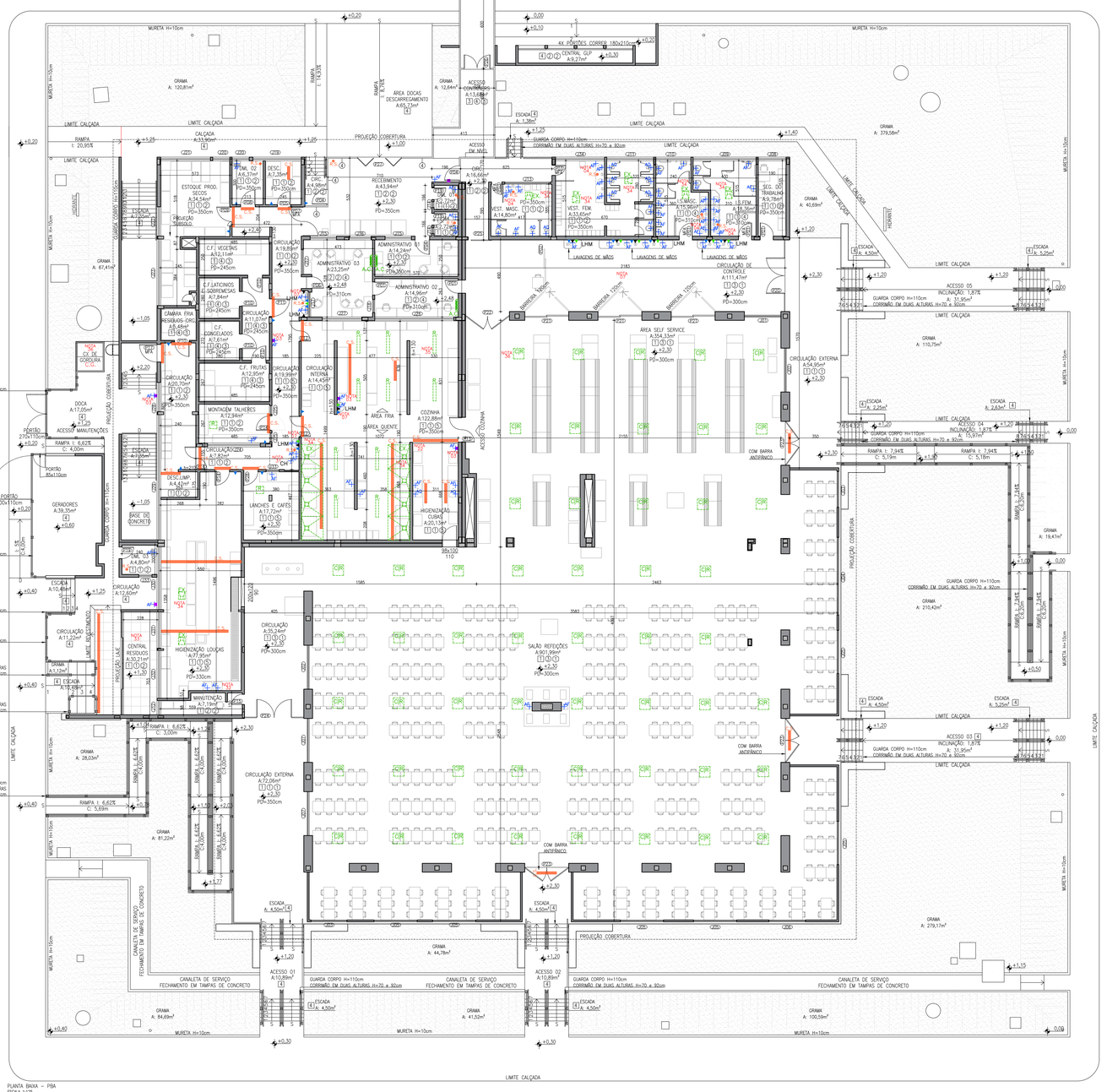
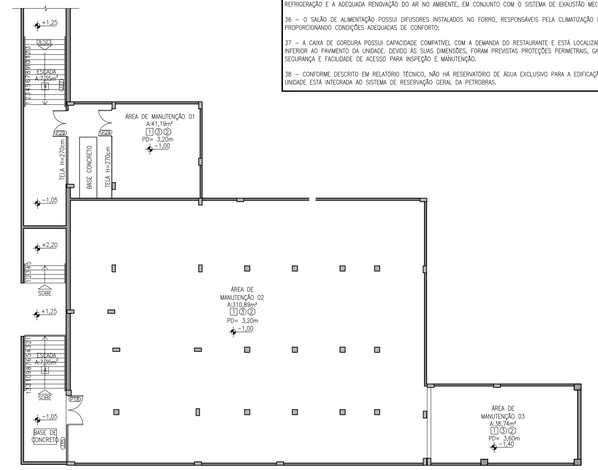


PLANTA BAIXA – PBA
ESCALA 1:125
ÁREA: 2535,72m²



PLANTA BAIXA – SUBSOLO
ESCALA 1:125
ÁREA: 405,90m²

LEGENDA

	RALO SIFONADO EM INOX COM GRELHA ESCAMOTEÁVEL
	GRELHA SIFONADA EM INOX COM CAMADA PERFURADA (BLOQUEIO DE PRAGAS) E CESTO RETENTOR DE RESÍDUOS
AF_F	PONTO DE ÁGUA FRIA
AQ_L	PONTO DE ÁGUA FRIA
	MANGUEIRA PLÁSTICA LISA E LAVÁVEL DE ALTA PRESSÃO
	DISPENSER DE SABONETE LÍQUIDO
	DISPENSER DE PAPEL TOALHA
	DISPENSER DE ALCOOL EM GEL
LHM	LAVATÓRIOS HIGIENIZAÇÃO MÃOS
CH.	CHUVEIRO E LAVA OLHOS DE EMERGÊNCIA
EX.	PROJEÇÃO EXAUSTÃO
R.	PROJEÇÃO RENOVAÇÃO AR
CJR	PROJEÇÃO CLIMATIZAÇÃO/RENOVAÇÃO DO AR
A.C.	PROJEÇÃO AR CONDICIONADO SPLIT
C.G.	CAIXA DE GORDURA

NOTAS

01 – TODOS OS RALOS SÃO EM AÇO AISI 304 – OS QUAIS SÃO RESISTENTES A CORROÇÃO, PRODUTOS QUÍMICOS, E MUDANÇAS TÉRMICAS. PARA OS AMBIENTES GERAIS, SÃO UTILIZADOS RALOS REDONDOS/QUADRADOS, COM FECHAMENTO ESCAMOTEÁVEL, PARA AS ÁREAS DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS E NA ÁREA DE REGENERAÇÃO DOS ALIMENTOS, SÃO UTILIZADOS CALHAS, COM GRELHAS REFORÇADAS, COM CAMADA PERFURADA, POIS PERMITEM ESCOAMENTO RÁPIDO E PROTEÇÃO CONTRA PRAGA, E CESTO RETENTOR DE RESÍDUOS. AMBOS OS SISTEMA POSSUEM SIFONAGEM PARA BLOQUEAR MAU ODORES;

02 – TODOS OS PONTOS DE ÁGUA PERTINENTES A CUBAS DE LAVAGEM DE CUBAS, PRATOS E UTENSÍLIOS EM GERAL, SÃO DOTADOS DE PRESSURIZAÇÃO;

03 – PONTOS DE ÁGUA, COM MANGUEIRAS PLÁSTICAS LISAS E LAVÁVEIS FORAM PREVISTOS PARA AUXILIAR NAS ROTINAS DE HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS DA OPERAÇÃO, PROPORCIONANDO MAIOR EFICIÊNCIA NA LIMPEZA E MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DO AMBIENTE.

04 – FORAM PREVISTOS PONTOS DE ÁGUA SOB TODAS AS BANCADAS DOS BANHEIROS E VESTIÁRIOS, DESTINADOS AO ENGATE DE MANGUEIRA PARA FACILITAR AS OPERAÇÕES DE LIMPEZA E LAVAGEM GERAL DOS AMBIENTES.

05 – NA ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS NÃO FORAM PREVISTOS PONTOS DE ÁGUA QUENTE, UMA VEZ QUE TODAS AS LOUÇAS SÃO SUBMETIDAS À ESTERA DE LAVAGEM, (EQUIPAMENTO DOTADO DE SISTEMA DE AQUECIMENTO E FORNECIMENTO DE ÁGUA QUENTE PARA A ADEQUADA HIGIENIZAÇÃO.

06 – TODAS AS LUMINÁRIAS, SEM EXCEÇÃO, SÃO PROVIDAS DE DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA ANTI QUEDA E ANTIESTILHAÇAMENTO, NOS AMBIENTES COM FORRO DE DRYWALL E MINERAL, AS LUMINÁRIAS SÃO DO TIPO EMBUTIDO, ENQUANTO NOS DEMAIS AMBIENTES, COM OUTROS TIPOS DE FORRO OU LAJE, SÃO ADOTADAS LUMINÁRIAS DE SOBREPOR.

07 – OS LAVATÓRIOS DESTINADOS À HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS SÃO DE USO EXCLUSIVO PARA ESTA FINALIDADE, DOTADOS DE ACIONAMENTO POR TORNEIRA DE PRESSÃO, DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO, DISPENSER DE PAPEL PARA SECAGEM DAS MÃOS E LIXEIRA COM ACIONAMENTO NÃO MANUAL. TODOS OS LAVATÓRIOS ESTÃO EM PONTOS ESTRATÉGICOS PARA LAVAGEM PRELIMINAR ANTES DO ACESSO AO AMBIENTE;

08 – AS PORTAS DE ACESSO ÀS ÁREAS DE MANIPULAÇÃO SÃO EM PVC E DESPROVIDAS DE MAÇANETAS, PERMITINDO SUA ABERTURA POR MEIO DO CONTATO COM O CORPO E EVITANDO A NECESSIDADE DE MANUSEIO MANUAL, CONTRIBUINDO PARA A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO–SANITÁRIAS DOS AMBIENTES;

09 – TODAS AS JANELAS DOS AMBIENTES OPERACIONAIS POSSUEM TELAS;

10 – A SALA DE SEGURANÇA DO TRABALHO TAMBÉM É UTILIZADA COMO SALA DE EPI, MANTENDO DISPONÍVEIS OS ITENS NECESSÁRIOS PARA REPOSIÇÃO IMEDIATA EM CASO DE AVARIAS OU SUBSTITUIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS PELOS COLABORADORES;

11 – A ÁREA DE RECEBIMENTO NÃO INTEGRA O AMBIENTE INTERNO DO RESTAURANTE, DESTINANDO–SE EXCLUSIVAMENTE À TRANSFERÊNCIA DOS PRODUTOS PARA AS ÁREAS DE ARMAZENAMENTO. A CONFERÊNCIA DOS ITENS É REALIZADA NO MOMENTO DA DESCARGA DOS CAMINHÕES, SENDO OS PRODUTOS IMEDIATAMENTE DIRECIONADOS AOS RESPECTIVOS DEPÓSITOS;

12 – OS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS SÃO RECEBIDOS DIRETAMENTE PELO ACESSO DO CONTAINER E IMEDIATAMENTE TRANSFERIDOS PARA O DEPÓSITO DE ULTRACONGELADOS, DE MODO QUE NÃO HÁ EXPOSIÇÃO DOS PRODUTOS À TEMPERATURA AMBIENTE EM NENHUM MOMENTO DO PROCESSO DE RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO;

13 – OS DEPÓSITOS DE ULTRACONGELADOS POSSUEM SISTEMAS DE REFRIGERAÇÃO INDEPENDENTES, GARANTINDO A MANUTENÇÃO CONTÍNUA DA TEMPERATURA INFERIOR A –18°C, CONDIÇÃO IMPRESCINDÍVEL PARA A ADEQUADA CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS ARMAZENADOS;

14 – O NÍVEL DE ACESSO AOS CONTAINERS DE DEPÓSITO DE ULTRACONGELADOS É O MESMO DE TODO O RESTANTE DO RESTAURANTE, SENDO A ESTRUTURA SUSPENSA POR ESTRUTURA METÁLICA;

15 – OS DEPÓSITOS DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML) FORAM DISTRIBUÍDOS ESTRATEGICAMENTE AO LONGO DA EDIFICAÇÃO, DE FORMA A PROPORCIONAR SUPORTE ÀS DIFERENTES ÁREAS DE UTILIZAÇÃO E OTIMIZAR AS ROTINAS DE HIGIENIZAÇÃO;

O DML 01 ATENDE AS ÁREAS DE RECEBIMENTO, SANITÁRIOS, SELF–SERVICE E SALÃO DE ALIMENTAÇÃO. O DML 02 ATENDE OS DEPÓSITOS, CIRCULAÇÕES, ÁREAS ADMINISTRATIVAS E A ÁREA OPERACIONAL DA COZINHA. O DML 03 É DESTINADO ÀS ÁREAS DE HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS E AMBIENTES COMPLEMENTARES.

ADICIONALMENTE, FORAM PREVISTOS PONTOS AUXILIARES DE ÁGUA E MANGUEIRA DISTRIBUÍDOS INTERNAMENTE, VISANDO OTIMIZAR OS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA. TAL SOLUÇÃO É FAVORECIDA PELA PRESENÇA DE DIVERSOS RALOS NO PISO E PELA UTILIZAÇÃO PREDOMINANTE DE MOBILIÁRIO EM AÇO INOXIDÁVEL, PERMITINDO A HIGIENIZAÇÃO EFICIENTE DAS SUPERFÍCIES E CONTRIBUINDO PARA A MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS EM TODA A UNIDADE.

16 – AS SALAS ADMINISTRATIVAS DESTINAM–SE AO CONTROLE OPERACIONAL E AO SUPORTE TÉCNICO DA UNIDADE, SENDO UTILIZADAS POR GESTORES E FISCAIS DO CONTRATO, TANTO DA PETROBRAS QUANTO DA EMPRESA CONTRATADA, ALÉM DAS EQUIPES DE NUTRIÇÃO, SEGURANÇA DO TRABALHO, PLANEJAMENTO, RECURSOS HUMANOS, FATURAMENTO E PREPOSTA;

17 – AS CÂMARAS FRIAS SÃO INTEGRALMENTE REVESTIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL, PROPORCIONANDO ELEVADA RESISTÊNCIA E FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO. OS DEPÓSITOS DE FRUTAS E VEGETAIS SÃO MANTIDOS A 5°C, O DEPÓSITO DE LATICÍNIOS A 4°C E OS DEPÓSITOS DE ULTRACONGELADOS A TEMPERATURAS INFERIORES A –18°C, GARANTINDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS ARMAZENADOS;

18 – A COZINHA É SEGREGADA EM DOIS SETORES DISTINTOS, COMPREENDENDO A ÁREA QUENTE E A ÁREA FRIA. AS FINALIZAÇÕES SÃO REALIZADAS EM SEUS RESPECTIVOS SETORES, DE FORMA INDEPENDENTE, SEM INTERFERÊNCIA ENTRE OS PROCESSOS, GARANTINDO MAIOR CONTROLE OPERACIONAL E REDUZINDO O RISCO DE MISTURAR OS INSUMOS EVITANDO CONTAMINAÇÃO;

19 – A COZINHA É DESTINADA EXCLUSIVAMENTE À FINALIZAÇÃO DAS PREPARAÇÕES, SENDO QUE TODOS OS ALIMENTOS SÃO RECEBIDOS PREVIAMENTE PREPARADOS, SENDO REALIZADAS APENAS AS ETAPAS DE FINALIZAÇÃO E REGENERAÇÃO DAS REFEIÇÕES, CONFORME OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS ESTABELECIDOS. A CENTRAL DE GÁS ATENDE EXCLUSIVAMENTO AOS EQUIPAMENTOS;

21 – A ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE CUBAS DESTINA–SE EXCLUSIVAMENTE À LAVAGEM DAS CUBAS PROVENIENTES DO BUFFET, NÃO SENDO UTILIZADA PARA TALHERES OU DEMAIS UTENSÍLIOS. SUA LOCALIZAÇÃO PRÓXIMA À COZINHA FAVORECE O FLUXO OPERACIONAL DA UNIDADE.

22 – AS SEGREGAÇÕES ENTRE COZINHA E HIGIENIZAÇÃO DE CUBA É POR MEIO DE CORTINAS FLEXÍVEIS DE PVC UTILIZAM LÂMINAS COM TRANSPASSE ENTRE SI, GARANTINDO MAIOR EFICIÊNCIA NA SEPARAÇÃO DOS AMBIENTES, AUXILIANDO NO CONTROLE DE TEMPERATURA, NA REDUÇÃO DA PROPAGAÇÃO DE VAPORES E NA PREVENÇÃO DA ENTRADA DE INSETOS E CONTAMINANTES. AS CORTINAS SÃO CONFECCIONADAS EM MATERIAL LAVÁVEL E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, SENDO COMPATÍVEIS COM AS EXIGÊNCIAS DAS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E COM A MODALIDADE OPERACIONAL ADOTADA PELA UNIDADE.

24 – A SALA DE DEPÓSITO DE DESCARTÁVEIS DESTINA–SE AO ARMAZENAMENTO DE ITENS COMO COPOS, GUARDANAPOS, PANOS DESCARTÁVEIS, EMBALAGENS PARA TALHERES, ENTRE OUTROS MATERIAIS DE APOIO ÀS REFEIÇÕES, GARANTINDO SUA ADEQUADA ORGANIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO;

25 – A SALA DE RESÍDUOS ORGÂNICOS DESTINA–SE EXCLUSIVAMENTE AO ACONDICIONAMENTO DE RESTOS ALIMENTARES, SENDO MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO PARA EVITAR A PROLIFERAÇÃO DE ODORES E PRESERVAR AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO–SANITÁRIAS DA UNIDADE. OS RESÍDUOS SÃO RECOLHIDOS DIARIAMENTE PELA EMPRESA RESPONSÁVEL, GARANTINDO SUA ADEQUADA DESTINAÇÃO FINAL;

26 – OS SANITÁRIOS E LAVATÓRIOS LOCALIZAM–SE ANTES DA BARREIRA SANITÁRIA DE ACESSO AO BUFFET. APÓS A TRANSPOSIÇÃO DA BARREIRA, NÃO É POSSÍVEL RETORNAR A ESSES AMBIENTES, GARANTINDO O FLUXO UNIDIRECIONAL;

27 – OS BUFFETS ESTÃO DISPOSTOS EM SEQUÊNCIA, RESPEITANDO A ORDEM DE ALIMENTOS FRIOS, ALIMENTOS QUENTES, SOBREMESAS, TEMPEROS E BEBIDAS, GARANTINDO O FLUXO ÚNICO DOS USUÁRIOS;

28 – EM ANEXO AOS BUFFETS EXISTEM PASS THROUGHS DESTINADOS AO APOIO DA DISTRIBUIÇÃO, ONDE AS PREPARAÇÕES FINALIZADAS SÃO MANTIDAS E REPOSTAS CONFORME A DEMANDA. DESSA FORMA, O ABASTECIMENTO DOS BUFFETS OCORRE A PARTIR DOS PASS THROUGHS ADJACENTES, E NÃO DIRETAMENTE DA COZINHA, GARANTINDO MELHOR FLUXO OPERACIONAL.

29 – NÃO HÁ LIXEIRAS DISTRIBUÍDAS AO LONGO DO SALÃO DE ALIMENTAÇÃO. TODOS OS RESÍDUOS GERADOS PELOS USUÁRIOS SÃO CENTRALIZADOS NA SAÍDA DO RESTAURANTE, EM COMPARTIMENTOS ESPECÍFICOS PARA CADA TIPO DE RESÍDUO, GARANTINDO MELHOR CONTROLE E SEGREGAÇÃO.

30 – AS BANDEJAS SÃO DEPOSITADAS EM PASS THROUGH DIRETAMENTE PARA A ESTEIRA DE HIGIENIZAÇÃO, PERMITINDO QUE O PROCESSO OCORRA EM PARALELO À DEMANDA DO REFEITÓRIO. APÓS A PRÉ–LIMPEZA, AS BANDEJAS SÃO ENCAMINHADAS À ESTEIRA DE LAVAGEM, CUJO CICLO É CONCLUÍDO EM POUCOS MINUTOS, GARANTINDO A CONTINUIDADE OPERACIONAL;

31 – HÁ DISPENSERS DE ÁLCOOL EM GEL NA ENTRADA DE TODOS OS AMBIENTES, COMPLEMENTANDO OS LAVATÓRIOS, OS QUAIS ATENDEM EXCLUSIVAMENTE MAS DE UMA SALA, GARANTINDO AS CONDIÇÕES DE HIGIENE DURANTE A OPERAÇÃO;

32 – O CHUVEIRO E LAVA–OLHOS DE EMERGÊNCIA ESTÁ CENTRALIZADO NA CIRCULAÇÃO ENTRE AS ÁREAS OPERACIONAIS, PERMITINDO ACESSO IMEDIATO E ATENDIMENTO RÁPIDO EM CASOS DE EMERGÊNCIA;

33 – COMO AS PREPARAÇÕES SÃO RECEBIDAS PRONTAS, NÃO HÁ GERAÇÃO SIGNIFICATIVA DE RESÍDUOS ORGÂNICOS DE PRODUÇÃO, SENDO ESTES RESTRITOS ÀS SOBRAS ALIMENTARES, AS QUAIS SÃO MANTIDAS EM CÂMARA REFRIGERADA ATÉ SUA DESTINAÇÃO. O MAIOR VOLUME DE RESÍDUOS GERADOS NA UNIDADE É COMPOSTO POR MATERIAIS RECICLÁVEIS PROVENIENTES DAS EMBALAGENS DOS PRODUTOS E POR RESÍDUOS COMUNS DECORRENTES DOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS UTILIZADOS. NA CENTRAL DE RESÍDUOS, OS MATERIAIS SÃO ACONDICIONADOS EM CONTAINERS DE 1.000L, SEGREGADOS ENTRE RESÍDUOS RECICLÁVEIS E RESÍDUOS COMUNS, GARANTINDO O ADEQUADO GERENCIAMENTO E DESTINAÇÃO;

34 – OS SISTEMAS DE EXAUSTÃO MECÂNICA DAS ÁREAS DE COZINHA, HIGIENIZAÇÃO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS FORAM DIMENSIONADOS DE FORMA A GARANTIR A ADEQUADA RENOVAÇÃO DO AR E O EQUILÍBRIO DAS PRESSÕES ENTRE OS AMBIENTES, EVITANDO A MIGRAÇÃO DE VAPORES, ODORES E CONTAMINANTES ENTRE AS ÁREAS OPERACIONAIS;

35 – A RENOVAÇÃO DA COZINHA É REALIZADA POR MEIO DE INSUFLADORES INSTALADOS NAS PAREDES E NO FORRO, GARANTINDO A REFRIGERAÇÃO E A ADEQUADA RENOVAÇÃO DO AR NO AMBIENTE, EM CONJUNTO COM O SISTEMA DE EXAUSTÃO MECÂNICA;

36 – O SALÃO DE ALIMENTAÇÃO POSSUI DIFUSORES INSTALADOS NO FORRO, RESPONSÁVEIS PELA CLIMATIZAÇÃO E RENOVAÇÃO DO AR, PROPORCIONANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONFORTO;

37 – A CAIXA DE CORDURA POSSUI CAPACIDADE COMPATÍVEL COM A DEMANDA DO RESTAURANTE E ESTÁ LOCALIZADA EM NÍVEL INFERIOR AO PAVIMENTO DA UNIDADE, DEVIDO ÀS SUAS DIMENSÕES, FORAM PREVISTAS PROTEÇÕES PERIMETRAIS, GARANTINDO SEGURANÇA E FACILIDADE DE ACESSO PARA INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO.

38 – CONFORME DESCRITO EM RELATÓRIO TÉCNICO, NÃO HÁ RESERVATÓRIO DE ÁGUA EXCLUSIVO PARA A EDIFICAÇÃO, UMA VEZ QUE A UNIDADE ESTÁ INTEGRADA AO SISTEMA DE RESERVAÇÃO GERAL DA PETROBRAS.

TABELA DE ACABAMENTOS

PISO	1	REVESTIMENTO CERÂMICO ANTIDERRAPANTE
	2	REVESTIMENTO EM PLACAS DE PAVIFLEX
	3	CHAPA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ACABAMENTO EM PINTURA LAVÁVEL
	4	CONCRETO ALISADO
PAREDE	1	REVESTIMENTO CERÂMICO
	2	PINTURA LAVÁVEL
	3	REVESTIMENTO CERÂMICO + PINTURA LAVÁVEL
	4	CHAPA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ACABAMENTO LAVÁVEL
	5	TIJOLINHO A VISTA – ÁREA EXTERNA
TETO	1	FORRO ACARTOANDO MODULAR
	2	LAJE COM PINTURA LAVÁVEL
	3	CHAPA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ACABAMENTO LAVÁVEL
	4	FORRO EM PLACA DE DRYWALL COM PINTURA LAVÁVEL
	5	FORRO DE PVC – BRANCO E LAVÁVEL

TABELA DE ESQUADRIAS

PORTAS

COD.	LARG.	ALTURA	MATERIAL	DESCRITIVO	FOLHAS	ABERTURA	QUANT.
P01	90	210	MADEIRA	COR: ACABAMENTO PINTURA LAVÁVEL COR BRANCA	01	ABRIR	05
P02	130	120	ALUMINIO	COR: PRETO E VIDRO TEMPERADO INCOLOR 10mm	01	CORRER	01
P03	70	210	ALUMINIO	COR: PRETO ESTRUTURA EM VENEZIANA	01	ABRIR	02
P04	100	210	ALUMINIO	COR: NATURAL ESTRUTURA EM VENEZIANA	01	ABRIR	01
P05	90	210	ALUMINIO	COR: NATURAL ESTRUTURA EM VENEZIANA	01	ABRIR	01
P06	80	210	ALUMINIO	COR: NATURAL ESTRUTURA EM LAMBRIL	01	ABRIR	01
P07	200	210	PVC	ESTRUTURA DE AÇO INOX E FOLHAS FLEXÍVEIS COM VISOR	02	ABRIR	01
P08	100	210	ALUMINIO	COR: NATURAL ESTRUTURA EM LAMBRIL	01	ABRIR	01
P09	130	210	MADEIRA	COR: LAMINAÇÃO BRANCA COM CHAPAS DE AÇO | 1F=30cm 1F=100cm	02	ABRIR	01
P10	100	210	INOX	COR: NATURAL | PARA SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO | ALTA VEDAÇÃO	01	ABRIR	05
P11	120	210	INOX	COR: NATURAL | PARA SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO | ALTA VEDAÇÃO	01	ABRIR	01
P12	140	210	PVC	ESTRUTURA DE AÇO INOX E FOLHAS FLEXÍVEIS COM VISOR	02	ABRIR	02
P13	170	210	PVC	ESTRUTURA DE AÇO INOX E FOLHAS FLEXÍVEIS COM VISOR	02	ABRIR	01
P14	100	210	PVC	ESTRUTURA DE AÇO INOX E FOLHAS FLEXÍVEIS COM VISOR	01	ABRIR	03
P15	70	210	MADEIRA	COR: VERNIZ COM ACABAMENTO LAVÁVEL	01	ABRIR	01
P16	234	210	AÇO	COR: BRANCA ACABAMENTO E PINTURA LAVÁVEL COM ALTA VEDAÇÃO	02	ABRIR	03
P17	120	210	ALUMINIO	COR: NATURAL ESTRUTURA EM VENEZIANA E VIDRO	01	ABRIR	01
P18	170	210	ALUMINIO	COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA SUP= 30	02	ABRIR	01
P19	80	210	ALUMINIO	COR: PRETO ESTRUTURA EM VENEZIANA	03	ABRIR	01
P20	490	290	ALUMINIO	COR: PRETO E VIDRO INCOLOR – 2 FOLHAS LAT. FIXAS | BAND. SUP=75	04	CORRER	01
P21	300	290	ALUMINIO	COR: PRETO E VIDRO INCOLOR – 1 FOLHA FIXA E 1 MÓVEL	02	CORRER	03
P22	300	290	ALUMINIO	COR: PRETO E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA SUP=55	02	ABRIR	01
P23	300	290	ALUMINIO	COR: PRETO E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA SUP=75	02	ABRIR	03
P24	405	330	ALUMINIO	COR: PRETO E VIDRO INCOLOR – 2 FOLHA FIXA 2 MÓV | BANDEIRA SUP=40	04	ABRIR	02
P25	140	220	ALUMINIO	COR: PRETO E VIDRO INCOLOR	01	CORRER	01
P26	180	210	ALUMINIO	COR: BRANCA EM VENEZIANA	02	ABRIR	02
P27	300	250	ALUMINIO	COR: NATURAL ESTRUTURA EM VENEZIANA	04	CAMARÃO	01
P28	100	210	ALUMINIO	COR: PRETO ESTRUTURA EM VENEZIANA E VIDRO	01	ABRIR	01
P29	150	270	FERRO	TELA VAZADA COM BANDEIRA EM TELA 60cm	02	ABRIR	02

JANELAS

COD.	LARG.	ALTURA	PEIT.	DESCRITIVO	FOLHAS	ABERTURA	QUANT.
J01	250	290	0	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR	02	FIXO	01
J02	300	290	0	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR	02	FIXO	02
J03	245	220	110	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR	02	CORRER	02
J04	530	290	40	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA SUP=50 E INF=75	04	CORRER	02
J05	295	290	40	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA SUP=50 E INF=75	02	CORRER	06
J06	250	290	40	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA SUP=50 E INF=75	02	CORRER	02
J07	300	290	40	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA SUP=50 E INF=75	02	CORRER	02
J08	190	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR	04	BASCUL.	01
J09	430	90	210	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR	07	BASCUL.	01
J10	240	90	210	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR	04	BASCUL.	01
J11	320	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR	08	MAX–AR	01
J12	98	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	02	MAX–AR	01
J13	310	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR	08	MAX–AR	01
J14	40	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=45	02	MAX–AR	02
J15	180	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90 | C/ TELA	02	BASCUL.	02
J16	150	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90 | C/ TELA	02	BASCUL.	01
J17	170	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90	02	BASCUL.	02
J18	90	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90	01	BASCUL.	01
J19	330	90	210	ALUMINIO COR: PRETO E VIDRO INCOLOR | COM TELA	04	BASCUL.	01
J20	117	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	02	MAX–AR	02
J21	340	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	08	BASCUL.	01
J22	200	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90 | C/ TELA	04	BASCUL.	02
J23	455	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR	05	BASCUL.	01
J24	360	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90	04	BASCUL.	01
J25	60	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90	02	BASCUL.	02
J26	540	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90	06	BASCUL.	01
J27	270	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | BANDEIRA INF=90	03	BASCUL.	01
J28	200	90	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	04	MAX–AR	01
J29	860	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	18	BASCUL.	01
J30	430	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	08	BASCUL.	01
J31	250	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	04	MAX–AR	01
J32	327	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	04	MAX–AR	01
J33	90	180	120	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR | COM TELA	01	BASCUL.	02
J34	335	90	210	ALUMINIO COR: NATURAL E VIDRO INCOLOR	08	MAX–AR	01