

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES E MEMORIAL DESCRIPTIVO



Criar Arquitetura e Empreendimentos Imobiliários

APRESENTAÇÃO

Estas especificações têm por finalidade orientar a execução, sob regime de empreitada por preço global, da construção de edificação destinada à **PROJETO DE REFORMA COZINHA INDUSTRIAL BLOCO ADMINISTRATIVO CEASA-GO**

ENDEREÇO: BR-153, KM 5 - 5 - Jardim Guanabara, Goiânia - GO, 74675-090

ÁREA DE INTERVENÇÃO: 90,00 m²



Criar Arquitetura e Empreendimentos Imobiliários

1. Revestimentos e Acabamentos

1.1. Pisos

O piso atual será substituído para garantir maior durabilidade, estética e funcionalidade no ambiente do pavimento superior.

- **Revestimento especificado:** Porcelanato **Chicago Grigio 80x80 cm**, marca **Biancogres** ou material similar.
- Características do novo revestimento:
 - Alta resistência mecânica.
 - Acabamento antiderrapante, adequado para ambientes de trabalho.
 - Facilidade de manutenção e limpeza.
- **Execução do serviço:**
 - Remoção de todo o piso existente e regularização do contrapiso.
 - Assentamento do porcelanato com argamassa colante específica.
 - Rejuntamento para finalização e garantia de vedação.

1.2. Paredes

- **Material:** Revestimento cerâmico esmaltado, de cor clara, impermeável, lavável e resistente aos impactos, à higienização e ao calor.

1.3. Tetos e Forros

- **Material do Forro:** Forro de gesso acartonado com **tabica 3 cm**.
- **Área do Forro:** A área total de forro é de **89.19 m²**.
- **Pé-Direito:** O pé-direito da área de forro é de **2,80 m**.
- **Características:** O teto/forro deve ser liso, impermeável, lavável, de cores claras, de fácil limpeza e projetado para impedir o acúmulo de sujeira, condensação de vapores e o desenvolvimento de bolores ou descascamentos, conforme a legislação sanitária.

2. Instalações e Equipamentos Fixos

3.1. Iluminação (Planta de Iluminação)

- **Luminárias:** painéis de led de sobrepor com medida 20x20 cm cor branca e temperatura de cor 4000 K



Criar Arquitetura e Empreendimentos Imobiliários

3.2. Mobiliário e Bancadas

- **Material:** Bancadas de trabalho, cubas, pias e mesas de preparo devem ser de **aço inoxidável** (Inox), conforme as exigências da vigilância sanitária para cozinhas profissionais, devido à sua resistência e facilidade de higienização.
- **Equipamentos:** Devem ser previstos pontos para fogões e fornos industriais, câmaras frias/refrigeração (freezer/geladeira), equipamentos de exaustão (coifas), conforme o layout, todos em material adequado (geralmente aço inox).
- **Sistema de Exaustão:** Um sistema de exaustão e coifas eficazes é fundamental na Cozinha para garantir a qualidade do ar e a segurança.

3.4. Instalações de Gás (GLP)

- **Central de Gás:** A central de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) deve ser localizada fora da cozinha, em área aberta e ventilada, com tubulação adequada (cobre ou aço, conforme normas NBR).

3.5. Instalações Hidrossanitárias

- **Rede de Água:** Tubulações de PVC para água fria, conforme projeto complementar.
- **Esgoto:** Tubos de PVC para esgoto, com caixas de gordura e inspeção (impermeabilizadas e com fecho hermético) devidamente dimensionadas e ventiladas.
- **Ralos:** Ralos sifonados com grelhas removíveis e de fácil limpeza, localizados para garantir o escoamento eficiente da água.

Goianira, 15 de outubro de 2025.