Serviço: Construção e reformas de cozinhas de estabelecimento comercial

1. Objetivo

Descrever aqui o objetivo do serviço. Por exemplo:

A presente especificação tem como objetivo estabelecer os critérios para a execução de construção ou reforma de cozinhas da empresa Hambúrgueres S.A.

2. Generalidades

São descritas as informações gerais do projeto. Por exemplo:

1.1 Esta especificação deve complementar o projeto arquitetônico realizado para as cozinhas construídas ou reformadas.

1.2 Todas as modificações do projeto ou troca de materiais especificados deverão ser solicitadas por escrito à Hambúrgueres S.A., com antecedência necessária para sua análise e aprovação, sem a qual os serviços não poderão ser executados.

3. Orientações gerais

1.1 Instalações físicas

As instalações físicas devem seguir o padrão descrito a seguir:

Todas as superfícies (pisos e ralos, paredes, forros e tetos, portas e janelas) devem seguir as características: Lisas

Resistentes

Laváveis

Impermeáveis

Em cores claras (para paredes e tetos)

1.1.1 Pisos

Os pisos precisam ser de fácil higienização.

São necessárias inclinações em direção aos ralos.

Devem estar em bom estado de conservação.





1.1.2 Ralos Sifonados Revestimento liso Grelha ou ralo com sistema de fechamento ou telados





1.1.3 Paredes Revestimento liso Altura mínima do revestimento de 2 m (Decreto nº 23.430, artigo 235) Sem frestas Fácil higienização Cores claras



1.1.4 Forro e teto Resistente ao calor e ao fogo Isento de goteiras, rachaduras, umidade, trincas, bolores Aberturas para ventilação com tela milimetrada Pé-direito mínimo de 3,5 m (Decreto n° 23.430/74, artigos 235 a 240)

1.1.5 Portas Ajustadas aos batentes Material não absorvente

Nas áreas de preparo, armazenamento e sanitários providos de sistema de fechamento e vedação inferior



1.1.6 Janelas Ajustadas aos batentes Providas de telas milimetradas de 2 mm Raios solares não devem incidir nas bancadas ou nos alimentos Sem cortinas