

FIAMFAAM



REFORMA E LAYOUT DA PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E SALA GOURMET - CRECHE CEI SANTA TEREZINHA

Avenida Professor Cardoso de Melo Neto, 1000, Pedreira-Diadema / SP

MEMBROS DA EQUIPE DO ESCRITÓRIO MODELO:

CAMILA QUEIROZ, ELIZETE CARDOSO, LEONARDO LOPES, MARÍLIA ZOCCA, SABRINA MENDES, TAMARA MATHIS, THAIS ROMAM

SÃO PAULO, 27 DE AGOSTO DE 2013

SUMÁRIO:

1.0 MAMÃE ASSOCIAÇÃO DE ASSISTÊNCIA À CRIANÇA SANTAMARENSE	1
1.1 UNIDADES	1
2.0 LOCALIZAÇÃO	2
2.1 INFORMAÇÕES ADICIONAIS	2
3.0 TRABALHO - PROFISSIONALIZACAO	3
4.0 DIAGNÓSTICO	4
4.1 DIAGNÓSTICO CONFEITARIA	4
4.2 DIAGNÓSTICO PADARIA	6
4.3 DIAGNÓSTICO GASTRONOMIA	8
4.4 CONCLUSÃO	10
5.0 QUESTIONÁRIO	11
6.0 ESTUDOS DE CASO	13
6.1 FACULDADE FMU GASTRONOMIA	13
6.2 FACULDADE ANHEMBI MORUMBI CURSO DE GASTRONOMIA	17
6.3 ESCOLA DE CONFEITARIA VILA MARIANA	19
6.4 COMENTÁRIOS GERAIS DAS VISITAS REALIZADAS	20
7.0 PROJETO	21
7.1 LAYOUT EXISTENTE	21
7.2 LAYOUT PROPOSTO	22
7.3 PLANTA CIVIL	23
7.4 PLANTA DE ACABAMENTOS	24
7.5 LAYOUT DE LUMINARIAS	25
7.6 CORTE 'A' E 'B'	26
7.7 PLANTA HIDRÁULICA 'A'	27
7.8 PLANTA HIDRÁULICA 'B'	28
7.8 PLANTA DE ELÉTRICA	29
8.0 PLANTA HUMANIZADA	30
9.0 VISTAS ISOMÉTRICAS	31
10.0 ORÇAMENTO DOS EQUIPAMENTOS	37
11.0 CONCLUSÃO	41
12.0 BIBLIOGRAFIA	41

1.0 Mamãe Associação de Assistência à Criança Santamarense

Sobre:

A entidade Mamãe Associação de Assistência à Criança Santamarense inicia sua atividade em novembro de 1965, completa em 2012, 47 anos de serviços prestados à comunidade.

Surge como uma pequena história, com a vontade de senhoras da comunidade de Santo Amaro de proporcionar um local seguro às crianças enquanto suas mães trabalhavam para ganhar seu sustento. Estamos nas décadas de 60 e 70, quando ainda se acreditava que nós, entidades sociais, sabíamos o que seria melhor para essa população.

Na década de 80 no governo Mario Covas então Prefeito de São Paulo são iniciados os primeiros conveniamentos de entidades sociais com o poder público, visando a ampliação do atendimento em creche.

Em julho de 1985 assinamos o 1º convênio com a PMSP para que atendêssemos 30 crianças em 2 casinhas germinadas na Rua Amador Bueno em Santo Amaro e, com certeza, nascia aí o sonho de proporcionar à criança pequena a possibilidade de ser assistida com um trabalho de qualidade.

Em 1994, aceitando convite do poder público municipal, assume a Creche Vila Inglesa atendendo 170 crianças Foi esse nosso primeiro grande desafio, uma vez que nessa época atendíamos 60 crianças e passaríamos, a partir de então, a atender 230 crianças ampliando também nosso quadro de recursos humanos para mais de 50 funcionários.

Em 1995 o poder público já considerava a entidade uma referência de atendimento na cidade de São Paulo e lança um novo desafio: assumir o Clube da Turma Santa Terezinha na região de Pedreira, com 20.000 m² de terreno e onde atenderíamos 180 crianças em creche, além de proporcionar um trabalho na área de arte educação para 900 crianças e adolescentes de 7 a 14 anos e implantarmos cursos profissionalizantes.

Em 1997 assumimos a Creche Munir Abbud com mais 170 crianças.

A pedido do então governador Geraldo Alkimin, implantamos no ano de 2004, um projeto piloto de Semi Liberdade Invertida em parceria com a FEBEM, com a finalidade de unir a escola formal e os cursos de profissionalização em um único espaço. A base do trabalho visava não privar o jovem infrator do convívio familiar, mas sim, trabalhar em conjunto com essa família para a retomada desse convívio. Buscávamos trabalhar a geração de renda e o empreededorismo para que o tráfico não fosse mais interessante. Dessa forma, o jovem vinha para o complexo localizado no antigo presídio Hipódromo pela manhã, assistia aulas, realizava cursos, atividades sócio educativas e desportivas e, ao final da tarde, voltava para sua casa. Grande aprendizagem, enorme frustração.... A falta de auxílio na tentativa de mudança de paradigmas, a parceria do poder público e da instituição FEBEM fez com que a entidade entregasse esse trabalho de volta ao governo do estado após 2 anos de tentativas.

A convite do governo do Estado assumimos em 2006 parte do Complexo Imigrantes (antiga FEBEM) e onde hoje funciona o Centro de Esportes, Cultura e Lazer no bairro do Jabaquara, para gerenciarmos as atividades de esportes, artes, assistência e profissionalização além da "casa do adolescente" e ali atendemos 1000 metas diárias a partir de 5 anos até a melhor idade.

Em 2008 mais 2 creches se unem a nós: Creche Santo Amaro com 170 crianças e Creche Jabaquara com 190 crianças.

Começamos com 30 crianças atendidas e hoje, 2012 somos 1180 crianças atendidas em creche atualmente chamadas de CEIs (Centro de Educação Infantil); 1600 crianças de 7 à 14 anos; 750 adolescentes e adultos em cursos de profissionalização e 300 adultos na melhor idade. Somos 300 funcionários e muitos, muitos sonhos que com certeza ainda se realizarão.

1.1 Unidades:

CEI MAMÃE

CEI VILA INGLESIA

CEI MUNIR ABBUD

CEI SANTA TEREZINHA

CEI SANTO AMARO

CEI JABAQUARA

CEI IMIGRANTES

CLUBE DA TURMA SANTA
TEREZINHA

2.0 LOCALIZAÇÃO

A CEI SANTA TEREZINHA, localiza-se na Avenida Professor Cardoso de Melo Neto, 1000, Pedreira - Diadema / SP

2.1 INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Telefone. (11) 5560-0915

E-mail. santaterezinha@mamae.org.br

Diretora. Carmen Silvia Malagrine

Número. de crianças atendidas 289

Faixa etária. 00 a 04 anos



GOOGLE MAPS -18/06/2013

3.0 TRABALHO

-CEIS

-ARTE E EDUCAÇÃO

-PROFISSIONALIZAÇÃO



FONTE:http://mamae.org.br/?page_id=1918/06/2013

RESUMO: Este trabalho se caracteriza pela execução de levantamento, entrevista com funcionários, coordenadores e diagnóstico sobre as condições que se encontravam as salas em seus respectivos usos, estas situadas na Av. Prof. Cardoso de Melo Neto, 1000 Pedreira na antiga entidade "Mamãe Associação de Assistência à criança", é atualmente chamada de CEIs (Centro de Educação Infantil) que atende crianças, adolescentes e aos adultos oferecem cursos de profissionalização.

As áreas de estudos são divididas em três ambientes, sendo uma das salas utilizada para dar aulas de confeitaria, a outra aulas de panificação, nestas foram encontrados equipamentos que são inadequados para uso em uma cozinha industrial, assim como utensílios também não são apropriados de acordo com as normas da ANVISA. O espaço possui uma circulação que não atende ao solicitado o que dificulta o desenvolvimento das aulas, já a sala de gastronomia é utilizada somente para atividades pontuais. De acordo com informações da administração boa parte dos equipamentos e utensílios utilizados nestas salas foram conseguidos através de doações feitas para a entidade.

Com o objetivo de aperfeiçoar e requalificar estes espaços foram desenvolvidas duas propostas;

Reforma dos ambientes, propostas voltadas para uma sala de gastronomia.

Mudança da padaria e confeitaria para a atual sala de gastronomia sendo que nas duas salas restantes propostas um espaço para formar auxiliares de cozinha como garçons, propondo também um espaço para aulas teóricas e um pequeno espaço para vendas internas.

4.0 DIAGNOSTICO:

4.1 DIAGNOSTICO CONFEITARIA

O Local é utilizado para aulas de confeitaria, dando continuidade às aulas de panificação. Encontramos equipamentos que não são adequados para uma cozinha industrial, assim como utensílios também inadequados, de acordo com as normas da ANVISA. O espaço possui uma circulação muito apertada o que dificulta o desenvolvimento das aulas e oferece riscos para os alunos que estão em aulas na cozinha. A limpeza do espaço também deixa a desejar, mesmo com a tela na janela encontramos insetos e ferrugem em todo mobiliário. De acordo com informações da administração boa parte desses equipamentos e utensílios foram conseguidos através de doações feitas para a creche. Abaixo fotos e comentários:

CONFEITARIA - FOTOS

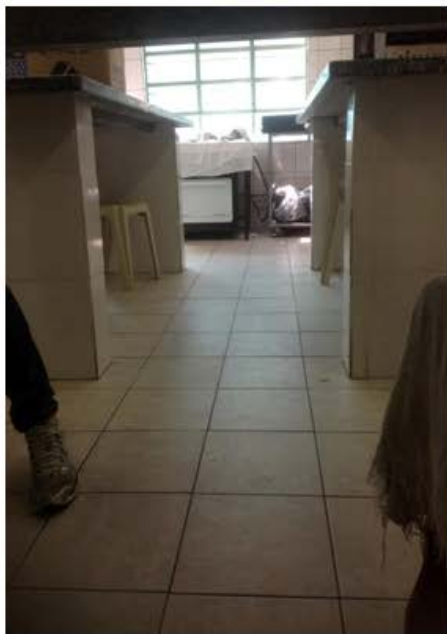


- Nas fotos acima mostra equipamentos e utensílios armazenados incorretamente, além do uso de recipientes de plástico que também não atende às normas da Anvisa.

CONFEITARIA - FOTOS



•Nas fotos ao lado, mostra equipamentos e danificados, insetos e sujeira no chão do local, congelador sem a limpeza periódica, além de alimentos armazenados incorretamente



•Nas fotos ao lado, mostra equipamentos armazenados de maneira incorreta, produtos de limpeza na cozinha sem um local para armazenar e a circulação estreita do local entre as bancadas, que não são de inox de acordo como a Anvisa exige.

4.2 DIAGNOSTICO PADARIA

O Local é utilizado para aulas de panificação. Encontramos equipamentos que não são adequados para uma cozinha industrial, assim como utensílios também inadequados, exigidos pela ANVISA. O espaço possui uma circulação muito apertada o que dificulta o desenvolvimento das aulas e oferece riscos para os alunos que estão em aulas na cozinha. A limpeza do espaço também deixa a desejar, ferrugem em quase todo mobiliário. De acordo com informações da administração boa parte desses equipamentos e utensílios foram conseguidos através de doações feitas para a creche. Abaixo fotos e comentários:

PADARIAS - FOTOS



- Nas fotos a cima mostra equipamentos e bancadas com muito ferrugem, botijão de gás dentro do ambiente e alimentos sendo armazenados de maneira incorreta.

PADARIA - FOTOS



- Nas fotos ao lado, mostra equipamentos e bancadas com muito ferrugem, utensílios de plásticos armazenados de maneira incorreta, infra de hidráulica dos equipamentos exposta e alimentos sendo armazenados de maneira incorreta.



- Nas fotos ao lado, mostra equipamentos e piso com muito ferrugem, alimentos sendo armazenados de maneira incorreta e produtos de limpeza junto ao local.

4.3 DIAGNOSTICO GASTRONOMIA

O Local é possui uma situação atual muito diferente das salas anteriores. De acordo com informações da administração o espaço foi reformado recentemente e os equipamentos adquiridos graças à doações, o espaço possui uma boa circulação, porém com algumas problemáticas, uma delas é o mal uso do espaço onde parte dele está sendo usado como depósito da própria creche e a outra problemática é o não atendimento das normas da ANVISA, onde bancadas, pias, prateleiras, mobiliários em geral devem ser de inox. Abaixo fotos e comentários:

GASTRONOMIA - FOTOS



- Parte do local está sendo usado para como depósito da creche, com diversas caixas e computadores empilhados, a primeira foto mostra também equipamentos novos e em bom estado não sendo usado, no caso das fotos 2 estufas para salgados.

GASTRONOMIA - FOTOS



- Na fotos mostra mais caixas empilhadas, o local sendo usado como deposito e outros equipamentos em bom estado não sendo usado.



- Na fotos mostra mais caixas empilhadas, o local sendo usado como deposito, junto dessas caixas utensilios e panelas armazenados incorretamente, equipamentos coberto de ferrugem e mobiliário feitos de material inflamável próximo à fogões trazendo risco a todos.

GASTRONOMIA - FOTOS



- Na primeira foto mostra um bilhete deixado pelas funcionárias deixaram para alertar os alunos e visitantes da cozinha devido aos vários acidentes ocorridos devido à mureta. Aparentemente o espaço é utilizado, porém os equipamentos e mobiliários não atendem às normas na ANVISA sendo de inox.

4.4 CONCLUSÃO

- As três salas apresentam diversas problemáticas, todas precisam urgente de uma reforma e a troca dos utensílios e mobiliários que não atendem às normas da ANVISA. Além do própria disposição não favorecerem às aulas. Por isso desenvolvemos 2 propostas para os espaços que serão apresentados à seguir.

5.0 QUESTIONÁRIO (FUNCIONÁRIOS DA CRECHE)

1 - A área serve como sala de aula?

Sim. Tanto aula teórica quanto aulas práticas. Às vezes as aulas teóricas acontecem em alguma outra sala desocupada.

2 - Qual o programa de atividades;

Padaria e Confeitaria e as vezes acontecem atividades pontuais na sala de gastronomia.

3 - Qual o método de ensino?

Os professores ensinam os alunos passando pouca teoria, sendo aplicada mais as aulas práticas.

4 - Quantos alunos por aula?

São equipes de 15 alunos por professor. O curso tem duração de 3 horas.

5 - Qual a Faixa etária dos alunos?

14 a 18 anos.

6 Em quais horários acontece as aulas?

Acontecem em 2 turnos, de manhã e tarde.

7 - Há muita procura pelo curso?

Sim. Inclusive há lista de espera. O curso mais concorrido é o de confeitaria.

8 - Os resultados das aulas são descartados, doado, utilizado ou armazenado? Por quanto tempo? Onde?

São para degustação, para o consumo e vendas internas onde são colocados na estufa e consumidos no mesmo dia. Os próprios alunos participam da vivência prática da venda.

9 - Quantos professores trabalham dando o curso?

2 educadores e 3 auxiliares.

10 - Existe requalificação ou capacitação prevista dos profissionais para o correto armazenamento dos materiais? Percíveis ou não?

Não, pois todos os professores são qualificados e capacitados.

11 - E separado do que é usado para a venda?

Os materiais perecíveis são guardados dentro dos espaços de padaria e confeitaria.

12 - Como é feita a venda dos alimentos?

A venda é feita por encomenda e vendida imediatamente.

13 - O estabelecimento recebe o público no dia a dia? Há vendas de alimentos para a comunidade que não seja por encomenda?

Sim. Venda interna para funcionários e alunos.

14 - Durante o mês, quantas vezes vocês fazem pedidos de mercadoria para os fornecedores?

1 vez por mês-alimentos não perecíveis, e a cada 15 dias para alimentos perecíveis.

15 - Quem faz a limpeza das áreas?

A equipe de alunos e profissionais orientados pela COVISA, quanto aos materiais de limpeza, são guardados adequadamente.

16 - Os professores são também confeiteiros? Tem formação para isso?

Sim e são formados pelo SENAC.

17 - SALA DE GASTRONOMIA; equipamentos e utensílios, o que são usados e o que deve ser descartado?

A sala de gastronomia foi montada para formar profissionais auxiliares de cozinha, atualmente acontecem algumas atividades pontuais.

Todos os equipamentos funcionam.

6.0 ESTUDOS DE CASO

Afim de obter um melhor desempenho na realização da reforma da Creche foi realizado 3 estudos de casos, para entender a funcionalidade das salas, sendo:

- I) Faculdade FMU curso de Gastronomia;
 - II) Faculdade Anhembi Morumbi curso de Gastronomia ;
 - III) Escola de Confeitaria Vila Mariana.
- Os mesmos serão apresentados a seguir.

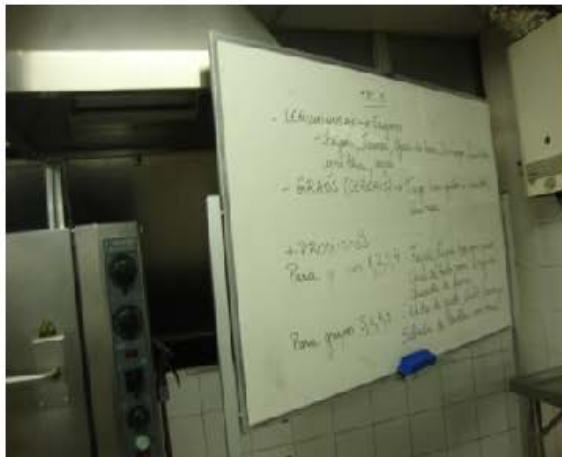
5.1 Faculdade FMU Gastronomia;



Toda a cozinha foi revestida com piso e azulejo cerâmico, além de todos os equipamentos e mobiliários serem de inox. Cada praça são compostas por 2 fogões, 2 pias e 2 bancadas de apoio atende de 2 à 4 estudantes, dependendo da atividade sugerida pelo cheff. O sistema de exaustão é indispensável, e é claro sua limpeza periódica, pudemos notar que todos os equipamentos e mobiliários estavam em impecável limpeza, toda a cozinha é higienizada após o uso, sempre.



Logo no entrada da cozinha notamos a presença de dois itens importantes, são eles: As grelhas, ralos, para o escoamento da água após limpeza ou decorrentes acidentes de alimentos, que venham a cair, derramar no chão. O segundo item importante são os adesivos que expõem os requisitos básicos e obrigatórios para trabalhar na cozinha. Na ultima foto mostra o tipo de recipientes utilizados na cozinha para armazenar os alimentos, em inox ou sacos plásticos lacrados.



Em todas as áreas externas notamos a presença das cestas de lixo reciclável, além do lixo orgânico próximo aos fogões. As aulas de gastronomia, panificação e confeitaria não aplica-se somente nas atividades práticas, mas também em matérias teóricas, por isso o uso da lousa branca, que pode ser higienizada no final da aula.



Separados existem 2 outros espaços um reservado para o armazenamento dos utensílios, e o outro para o armazenamento dos alimentos, nesse mesmo espaço também está locado o frigorífico. O local fica fechado, onde somente as pessoas autorizadas tem acesso. Os alunos também não tem acesso. Como é a faculdade que fornece os alimentos e ingredientes, antes do início da aula a equipe autorizada já disponibiliza os produtos de acordo com a solicitação do chef sobre as bancadas de apoio. Todas as salas seja de cozimento ou não, necessitam de pé direito maiores, além de proteção de tela em todas as janelas e sistema para circulação do ar.



Nas fotos ao lado mostramos as fotos tiradas da área específica para panificação, o local despões de uma circulação mais ampla entre os equipamentos, forno, fermentadora e etc., É necessária também um espaço para as prateleiras que apoiam as formas recém saídas do forno. A ausência de mais bancadas e fogões ocorro devido a relação de a sala de panificação e confeitaria tem dependendo uma da outra, após os produtos assados são levados para confeitaria para os procedimentos seguintes.



Na sala de confeitaria foram dispostas várias bancadas de inox, cada uma com uma batedeira para atender cada aluno inscrito no curso, além dos freezers e geladeiras verticais, alguns balcões, próximos à pias, tem a sua parte de baixo usada como freezer, além da geladeira "vitrine" onde após finalizados os produtos ficam expostos para o consumo.



6.2 Faculdade Anhembí Morumbi Curso de Gastronomia;

Aulas de panificação:



Sala de aula de panificação.



Sala de aula de panificação.



Forno de pizza e esfiha.



Forno de pizza.



Modeladora de pães.



Fogão para panificação.



Modeladora de pães.

Aulas de confeitaria:



Aula de confeitaria.



Sala de aula de confeitaria.



Sala de aula de confeitaria.

Aulas de gastronomia:



Sala de aula de gastronomia.



Sala de aula de gastronomia.



Sala de aula de gastronomia.



Sala de enologia.

6.3 Escola de Confeitaria Vila Mariana;



Folder da escola.



Sala de preparo dos alimentos a serem vendidos.



Realização do chocolate.



Sala de preparo dos alimentos a serem vendidos.



Sala de aula de confeitaria.



Sala de aula de confeitaria.



Sala de aula de confeitaria.



Sala de aula de confeitaria.

6.4 Comentários gerais das visitas realizadas.

● Faculdade Anhembí Morumbi.

Alem da FMU visitamos outra faculdade para ver o funcionamento e foi percebido o padrão em relação a higiene, ordem, material e alimentos. Em todas as salas de panificação, confeitaria e gastronomia nota-se que foi revestida com piso e azulejo cerâmico, além de todos os equipamentos e mobiliários serem de inox. É nítido a sua limpeza periódica, onde foi notado que todos os equipamentos e mobiliários estavam em impecável limpeza, toda a cozinha é higienizada após o uso, sempre. As aulas de gastronomia, panificação, enologia e confeitaria não aplica-se somente nas atividades práticas, mas também em matérias teóricas, por isso há outras salas para esses usos. Os alimentos e outros utensílios a serem usados ficam armazenados nos depósitos onde apenas funcionários como professores podem pegar.

● Escola de Confeitaria

Embora a Escola seja menor, isso não difere nos principais pontos vistos e abordados como já citados a higiene, forma de trabalho, matérias.

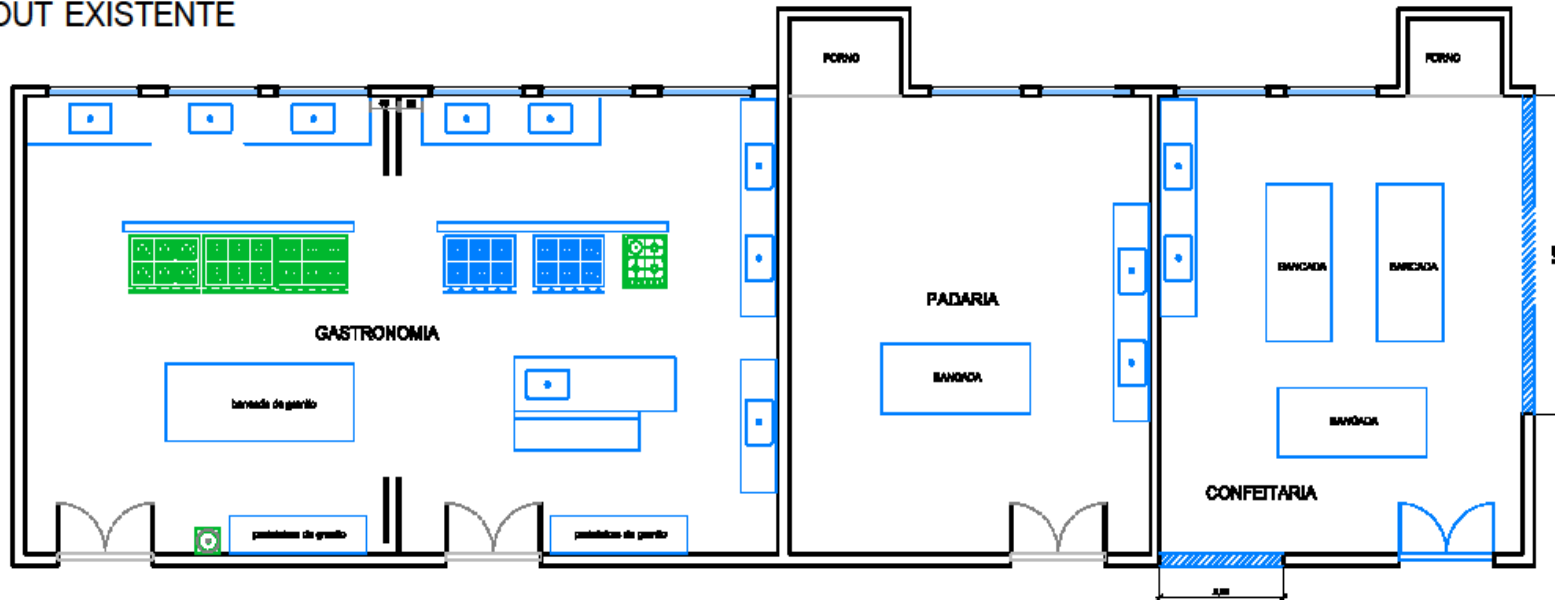
As paredes foram pintadas de branco e o piso é de azulejo branco. Nota-se a organização pelo uso de prateleiras e armários.

As bancadas são inox com tampo em granito e o restante dos equipamentos são todos em inox. Há bastante iluminação, inclusive natural e a ventilação é feita por ar-condicionado.

7.0 PROJETO

À DEMOLIR	À DEMOLIR	À REMANUSCAR
SALA COLABORATIVA <ul style="list-style-type: none"> RETRAIAR E DESCARTAR BANDEIRAS E PRATELEIRAS DE BRANCO, DEVIDO INSTALAÇÃO DE NOVAS EM NEGRO, POR AS EXISTENTES NÃO ATENDER AS NORMAS DA ABNT/NBR; RETRAIAR E DESCARTAR POSIÇÕES INDUSTRIAIS, CONFORME INDICADO; DEMOLIR TODO O PISO CERÂMICO DO LOCAL, DEVIDO A INSTALAÇÃO DE NOVO E A EXECUÇÃO DE RAIOZ VERTICAIS (SIELMARI); DEMOLIR TODO O REVESTIMENTO CERÂMICO DAS PAREDES, DEVIDO A INSTALAÇÃO DE NOVO; RETRAIAR E DESCARTAR FORNOS DE PVC E AS LUMINÁRIAS DEVIDO A INSTALAÇÃO DE NOVO; RETRAIAR E DESCARTAR AS TELAS DE PROTEÇÃO DAS JANELAS; DEMOLIR MURTELA, CONFORME INDICADO. 	PANIFICADORA E CONFETARIA <ul style="list-style-type: none"> RETRAIAR E DESCARTAR BANDEIRAS E PRATELEIRAS DE BRANCO, DEVIDO INSTALAÇÃO DE NOVAS EM NEGRO, POR AS EXISTENTES NÃO ATENDER AS NORMAS DA ABNT/NBR; RETRAIAR E DESCARTAR POSIÇÕES INDUSTRIAIS, CONFORME INDICADO; DEMOLIR TODO O PISO CERÂMICO DO LOCAL, DEVIDO A INSTALAÇÃO DE NOVO E A EXECUÇÃO DE RAIOZ VERTICAIS (SIELMARI); DEMOLIR TODO O REVESTIMENTO CERÂMICO DAS PAREDES, DEVIDO A INSTALAÇÃO DE NOVO; RETRAIAR E DESCARTAR FORNO DE PVC E AS LUMINÁRIAS DEVIDO A INSTALAÇÃO DE NOVO; RETRAIAR E DESCARTAR AS TELAS DE PROTEÇÃO DAS JANELAS; RETRAIAR E DESCARTAR AS TELAS DE PROTEÇÃO DAS JANELAS; 	SALA COLABORATIVA <ul style="list-style-type: none"> REMANUSCAR EQUIPAMENTOS INDICADOS, CONFORME NOVO LAYOUT.

7.1 LAYOUT EXISTENTE



LEGENDA

	PAREDES - EXISTENTES		REMANUSCAR
	ALVENARIA ATÉ O TETO - À CONSTRUIR		MOBILIÁRIO REMANUSCADO
	DRYWALL ATÉ O TETO - À CONSTRUIR		MOBILIÁRIO NOVO
	DEMOLIR		MÓVEL ENVELUPADO CADEIRA REFORÇADA

ESTUDO CRECHE - PEDREIRA LAYOUT EXISTENTE

ITEM	EQUIPAMENTOS	IMAGEM	ITEM	EQUIPAMENTOS	IMAGEM	ITEM	EQUIPAMENTOS	IMAGEM	ITEM	EQUIPAMENTOS	IMAGEM			
7	CÁMERA DE FOTOFIXAÇÃO		13	FÓCAO FUNDIÇÃO INDUSTRIAL		1	POLTRONA ESCRITÓRIO		21	GAUCHARS MEBAS BARÇOM		8	LAVATORIO	
8	MÁQUINA		14	BANCADA FIM COM PRATELEIRA INFERIOR		2	CARTEIRA ESTILOXITE		26	BANHELEIRAS		31	CUBA INDUSTRIAL	
9	MOF. AMARRA TUBOS		15	PRATELEIRA DE NOZ PARA BITEUS LÍQUIDS		3	CAHETERIO		27	ARMAR. D. T. FIM		32	CALHAUNA TUBO DE LINDENTAI	
10	BATELEIRA		16	PRATELEIRA		22	ARROBOS		28	BELADEIRA INDUSTRIAL				
11	GLINDREI TUBO SSINAL		17	MOZAS LANGUINTE		23	MESA ESCRITÓRIO		29	FIBRECA INDUSTRIAL				
12	EMISSOR PARA PÁFS		18	CONTROLE GNC. KALFF		24	MESAS S/ O BARÇOM		30	CUBA FRENINA				

7.2 LAYOUT PROPOSTO



ESTUDO CRECHE - PEDREIRA

LAYOUT PROPOSTO

ESCRITÓRIO MODELO

REFORMA CRECHE - PEDREIRA
 GRUPO: CAMILA, ELIZETE, LEONARDO, MARÍLIA, SABRINA, TAMARA, THAIS
 ORIENTADOR: HELENA DEGRESE

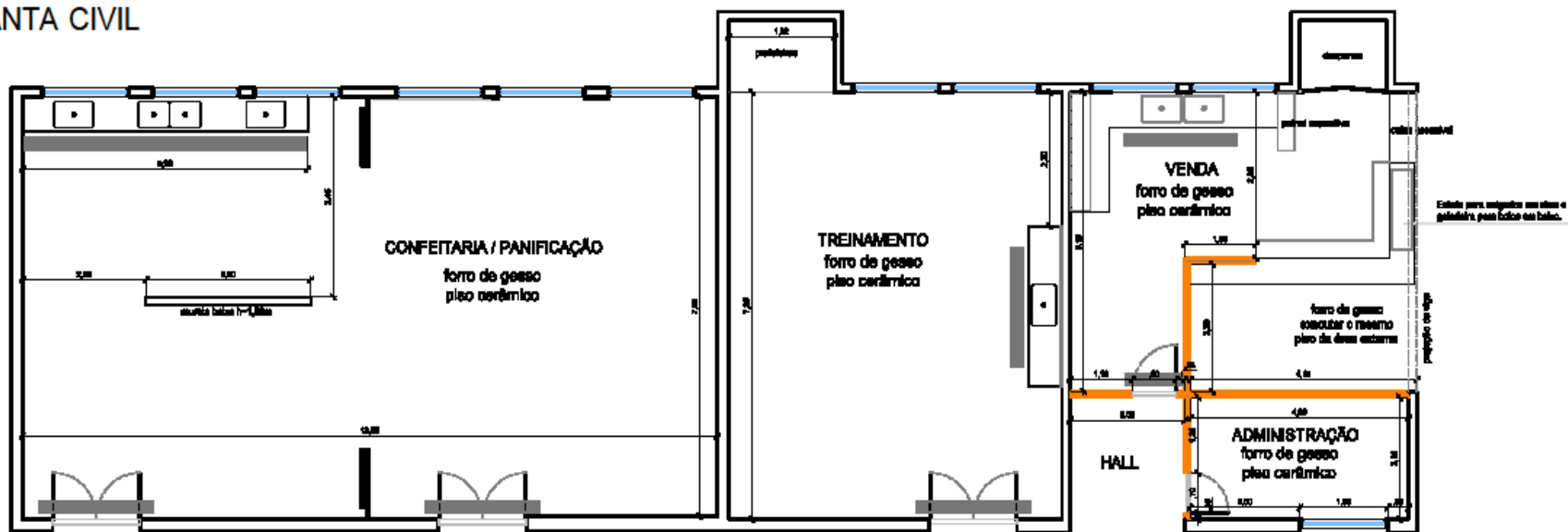
FOLHA

2 / 8

ESCALA: 1:75

<p>NOTA GERAL</p> <p>SALA BOUNTY</p> <ul style="list-style-type: none"> • REPARAR E REINSTALAR DIMENSÕES DE VÍDEO; • EXECUTAR CADA DE EMBUDO PARA AS QUELHAS, CONFORME INDICAÇÃO EM PROJETO; • INSTALAR QUELHAS DE FIBRO CONFORME INDICAÇÃO; • EXECUTAR MONTES EPIVAS DE HIGIENIZAÇÃO, ELÉTRICA E GAS CONFORME LAYOUT; • EXECUTAR MURTEIA COM 1,40m PARA ÁREA DE GÁS E PONTOS ELÉTRICOS COM FOCOS; • EXECUTAR BANDEJA DE TUBULAÇÃO DA COZINHA; • INSTALAR NOVO ARRANJAMENTO GERVÂNIO NOS PISOS E PAREDES, CONFORME ARRANJAMENTO INDICADO; • EXECUTAR NOVO FORRO DE GESSO E INSTALAR NOVAS LUMINÁRIAS, CONFORME PLANTA DE FORRO; • EXECUTAR PINTURA EM TODA ÁREA DE INTERVENÇÃO (FORROS, PAREDES EXTERNAIS, BATENTES E CANCELOS DE PORTAS E JANELAS); • INSTALAR TELAS CONTRA INSETOS NAS JANELAS. 	<p>NOTA GERAL</p> <p>TREINAMENTO E VENDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • EXECUTAR BANDEJA DE EMBUDO PARA AS QUELHAS, CONFORME INDICAÇÃO EM PROJETO; • INSTALAR QUELHAS DE FIBRO CONFORME INDICAÇÃO; • EXECUTAR DRYWALL COM IN ATÉ O FORRO, CONFORME LAYOUT; • EXECUTAR BALCÃO DE ARRANJO PARA ÁREA DE VENDA; • EXECUTAR NOVAS EPIVAS DE HIGIENIZAÇÃO, ELÉTRICA E GAS CONFORME LAYOUT; • INSTALAR NOVO REVESTIMENTO CERÂMICO NOS PISOS E PAREDES, CONFORME ARRANJAMENTO INDICADO; • EXECUTAR NOVO FORRO DE GESSO E INSTALAR NOVAS LUMINÁRIAS, CONFORME PLANTA DE FORRO; • EXECUTAR PINTURA EM TODA ÁREA DE INTERVENÇÃO (FORROS, PAREDES EXTERNAIS, BATENTES E CANCELOS DE PORTAS E JANELAS); • INSTALAR TILAS CONTRA INSETOS NAS JANELAS; • INSTALAR PORTA CAMARÃO PARA A DISTRIBUIÇÃO DA ÁREA DE VENDA; • INSTALAR OLIVÃO EMBUDO NA SALA DE TREINAMENTO. 	<p>NOTA GERAL</p> <p>ADMINISTRAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • EXECUTAR DRYWALL COM IN ATÉ O FORRO, CONFORME LAYOUT PROPOSTO; • INSTALAR PORTAS E JANELAS, CONFORME INDICAÇÃO; • EXECUTAR IN FROVA DE ELÉTRICA, GÁS E VÍDEO; • INSTALAR PRO VÍDEO NA SALA E BOCAL DE BANCADA; • EXECUTAR NOVO FORRO DE GESSO E INSTALAR NOVAS LUMINÁRIAS; • EXECUTAR PINTURA EM TODA A ÁREA; • AJUSTAR E INSTALAR MOBILIÁRIO.
---	--	---

7.3 PLANTA CIVIL



ESTUDO CRECHE - PEDREIRA

CIVIL

ESCRITÓRIO MODELO

REFORMA CRECHE - PEDREIRA
GRUPO: CAMILA, ELIZETE, LEONARDO, MARILIA, SABRINA, TAMARA, THAIS
ORIENTADOR: HELENA DEGREAS

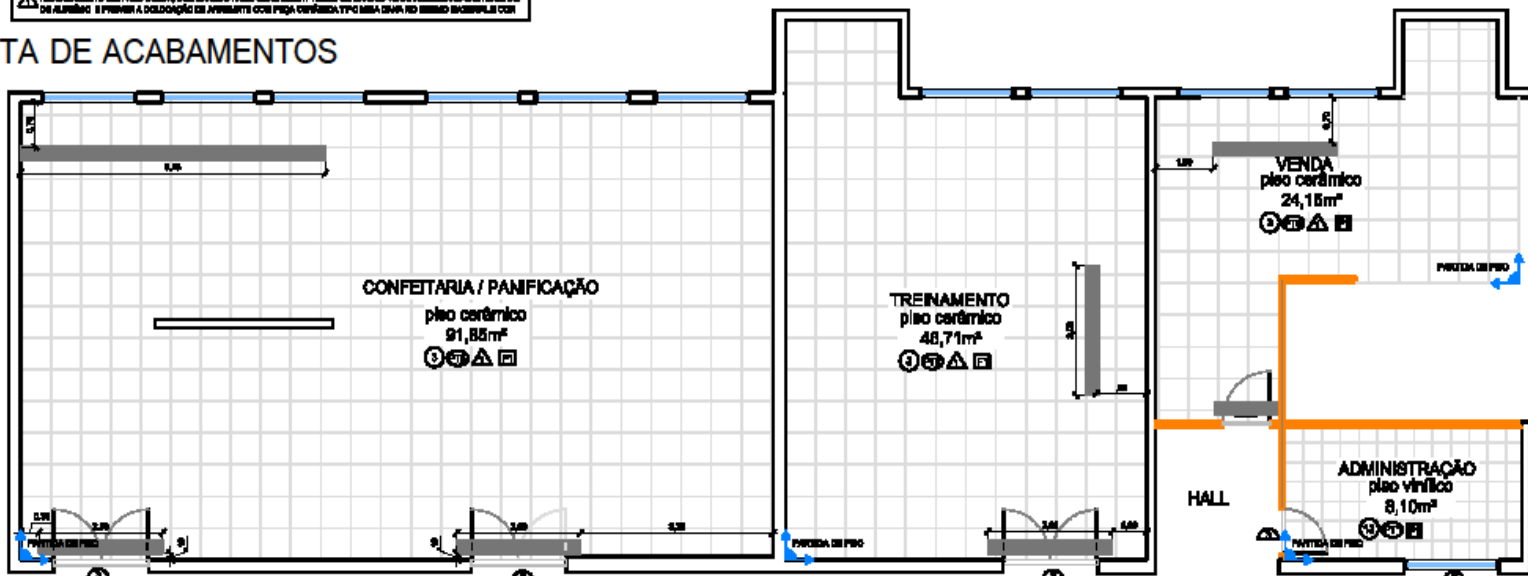
FOLHA

3 / 8

ESCALA: 1:75

PIEDRAS ATÉ O TETO E EXTERIORS		PLANTA UNIVERSALIZADA	
1	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	1	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
2	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	2	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
3	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	3	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
4	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	4	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
5	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	5	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
6	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	6	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
7	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	7	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
8	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	8	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
9	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	9	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
10	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	10	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
11	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	11	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
12	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	12	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
13	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	13	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
14	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	14	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
15	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	15	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
16	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	16	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
17	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	17	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
18	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	18	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
19	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	19	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
20	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	20	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
21	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	21	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
22	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	22	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
23	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	23	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
24	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	24	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
25	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	25	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
26	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	26	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
27	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	27	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
28	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	28	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
29	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	29	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES
30	EXEÇÃO DE CONTRATO PARA ACABAMENTO DE PISO E REFINAR MÓBIL	30	REFINAR MÓBIL EXISTENTE, COM REFINAR MÓBIL PARA REFINAR - PISO CERÂMICO, CERÂMICO DE BORDO, CERÂMICO DE BORDO - ÁREAS EXISTENTES



7.4 PLANTA DE ACABAMENTOS



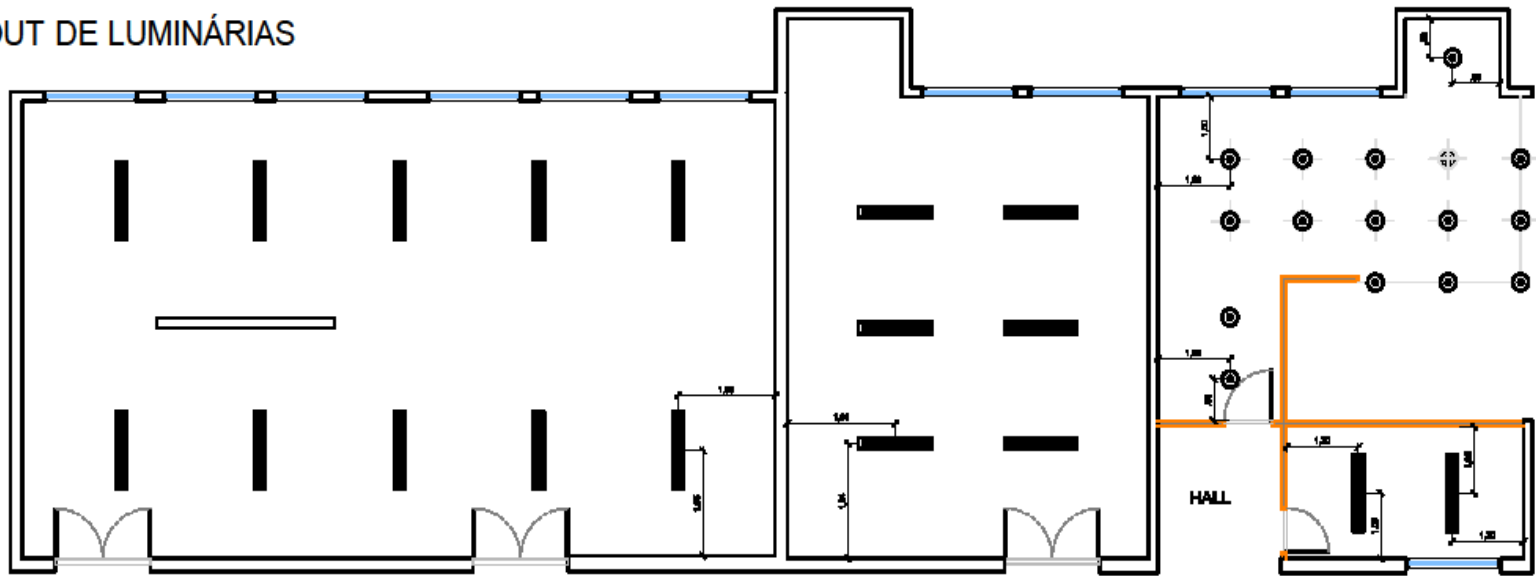
LEGENDA

	ALVENARIA ATÉ O TETO - A CONSTRUIR		REMANEJAR
	DRYWALL ATÉ O TETO - A CONSTRUIR		MOBILIÁRIO NOVO
	DEMOLIR		MÓVEL ENVELOPADO
	PARIEDES - EXISTENTES		MOBILIÁRIO REMANEJADO
	ALVENARIA ATÉ O TETO - A CONSTRUIR		MOBILIÁRIO NOVO
	DRYWALL ATÉ O TETO - A CONSTRUIR		MÓVEL ENVELOPADO
	DEMOLIR		MOBILIÁRIO REMANEJADO
	ALVENARIA ATÉ O TETO - A CONSTRUIR		MOBILIÁRIO NOVO
	DRYWALL ATÉ O TETO - A CONSTRUIR		MÓVEL ENVELOPADO
	DEMOLIR		MOBILIÁRIO REMANEJADO

ESTUDO CRECHE - PEDREIRA ACABAMENTOS

SIMBOLOGIA - LUMINAÇÃO	
	LUMINÁRIA DE BARRA EM ALTO ENCAIXADO, PARA ILUMINAÇÃO PLANEJADA DE CÔR. BRANCO, DE BAIXA CÂMBIO E ESCURTECIDA EM 0,50m DE AÇO TRIPLEX E PAREDA. ELEMENTO RESISTENTE AO GOLPE, DIFUSÃO DE REFLETOR PARALELO AO ALUMINHO POLICARBONATO E REFLEXÃO DE ALUMIN. DE CALIBRADO ENLAPANTE DOCE/LETRA/INTENSIVADO EM POLICARBONATO DE BARRA DE BARRA/PLACA DE CORTA/ALUMINADO. - PISADA NO BOTO. PARQUEIO E TELA, DEBILLO BOM.
	LUMINÁRIA CIRCULAR DE BARRA TO-TO DE CÔR. C/0,50m DE ALUMINHO FINO DO BARRA, E REFLETOR EM ALUMINHO ANODIZADO EM ALTO BOM DO LÂMPADA/ILUMINAÇÃO DE BARRA PARQUEIO E TELA, DEBILLO BOM.

7.5 LAYOUT DE LUMINÁRIAS



ESTUDO CRECHE - PEDREIRA LAYOUT DE LUMINÁRIAS

ESCRITÓRIO MODELO

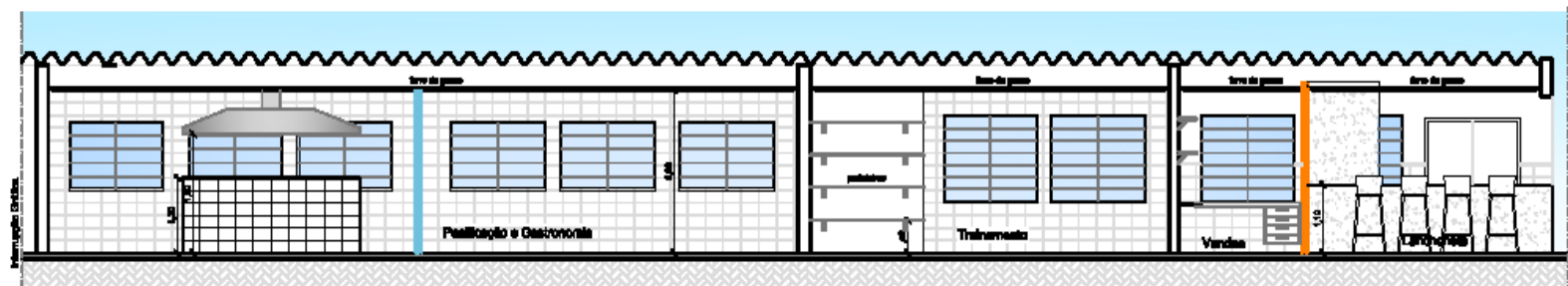
REFORMA CRECHE - PEDREIRA
GRUPO: CAMILA, ELIZETE, LEONARDO, MARÍLIA, SABRINA, TAMARA, THAIS
ORIENTADOR: HELENA DEGREAS

FOLHA

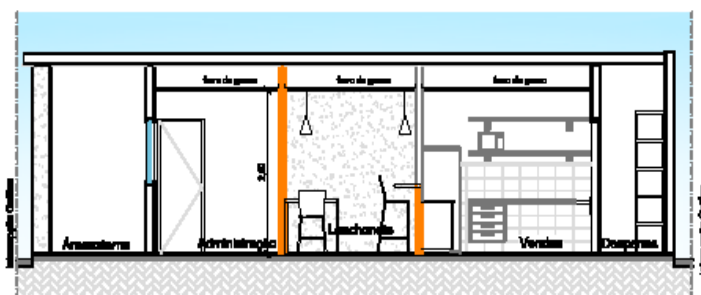
5 / 8

ESCALA: 1:75

7.6 CORTE 'A' E 'B'



CORTE AA



CORTE BB

LEGENDA

	PAREDES - EXISTENTES		REMANEJAR
	ALVENARIA ATÉ O TETO - À CONSTRUIR		MOBILIÁRIO REMANEJADO
	DRYWALL ATÉ O TETO - À CONSTRUIR		MOBILIÁRIO NOVO
	DESMOLAR		MÓVEL DESENVOLVIDO CADEIRA REFORMADA

ESTUDO CRECHE - PEDREIRA CORTES

ESCRITÓRIO MODELO

REFORMA CRECHES - PEDREIRA
GRUPO: CAMILA, ELIZETE, LEONARDO, MARILIA, SABRINA, TAMARA, THAIS
ORIENTADOR: HELENA DEGREAS

FOLHA

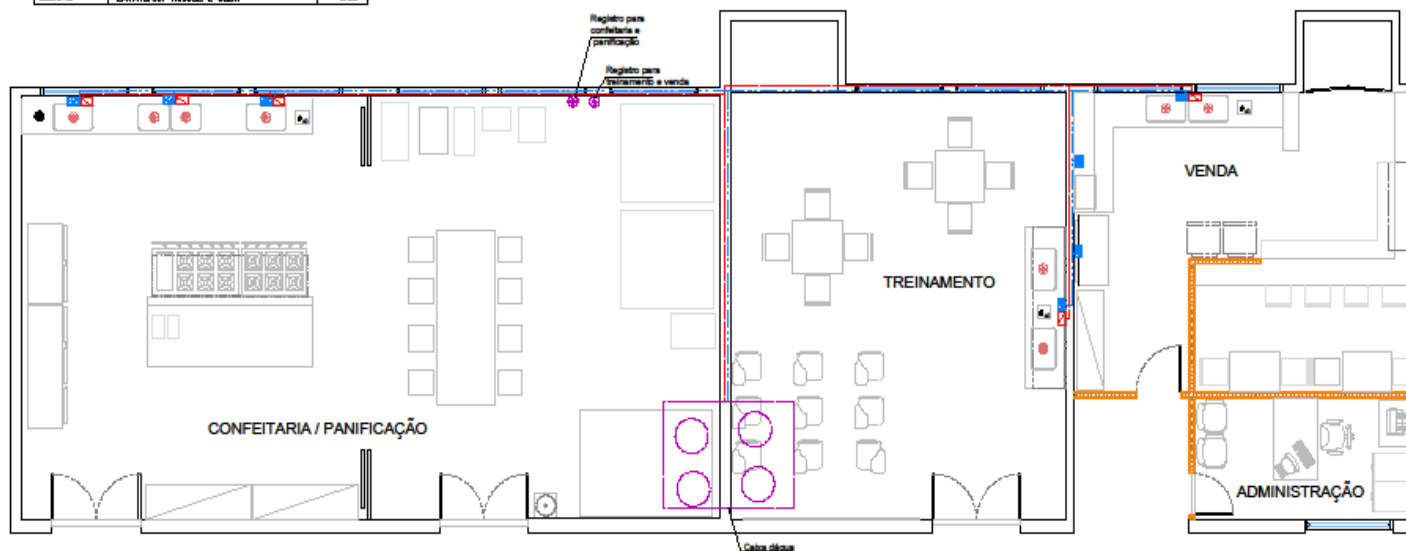
6 / 8

ESCALA: 1/75

7.7 PLANTA HIDRAÚLICA 'A'

SUGESTÃO ALTURA DOS PONTOS DE UTILIZAÇÃO (m)		
ÁGUA	LAVATÓRIO, TAVALE E CUBA	0,90
	PIEDRO DE ÁGUA - DUCHENA	1,10
	REGISTO GERAL	1,30
ESGOTO	LAVATÓRIO, TAVALE E CUBA	0,30

OSB...SEVERA BEZ CONFIRMAÇÃO ALTURA DOS PONTOS DE ÁGUA E ESGOTO
 DAS LOJAS SANITÁRIAS, CONFORME NBR10831 E PARANÁRIAS
 ...PROPOSTA DE ALTURA DA CAIXA GORDA
 ...VERIFICAR QUANTO À ÁGUA E LODO



LEGENDA

— TUBULAÇÃO DE ESGOTO Ø25

— TUBULAÇÃO DE ÁGUA Ø25

□ PONTO ÁGUA FRIA

□ PONTO ESGOTO DE GORDURA
 (Usar tubulação de ferro galvanizado
 ou cobre rígido-para água fria)

● CAIXA DE INSPEÇÃO

● REGISTRO

● RALO SIFONADO

□ CAIXA DE GORDURA

ESTUDO CRECHE - PEDREIRA HIDRAULICA

ESCritÓRIO MODOLO

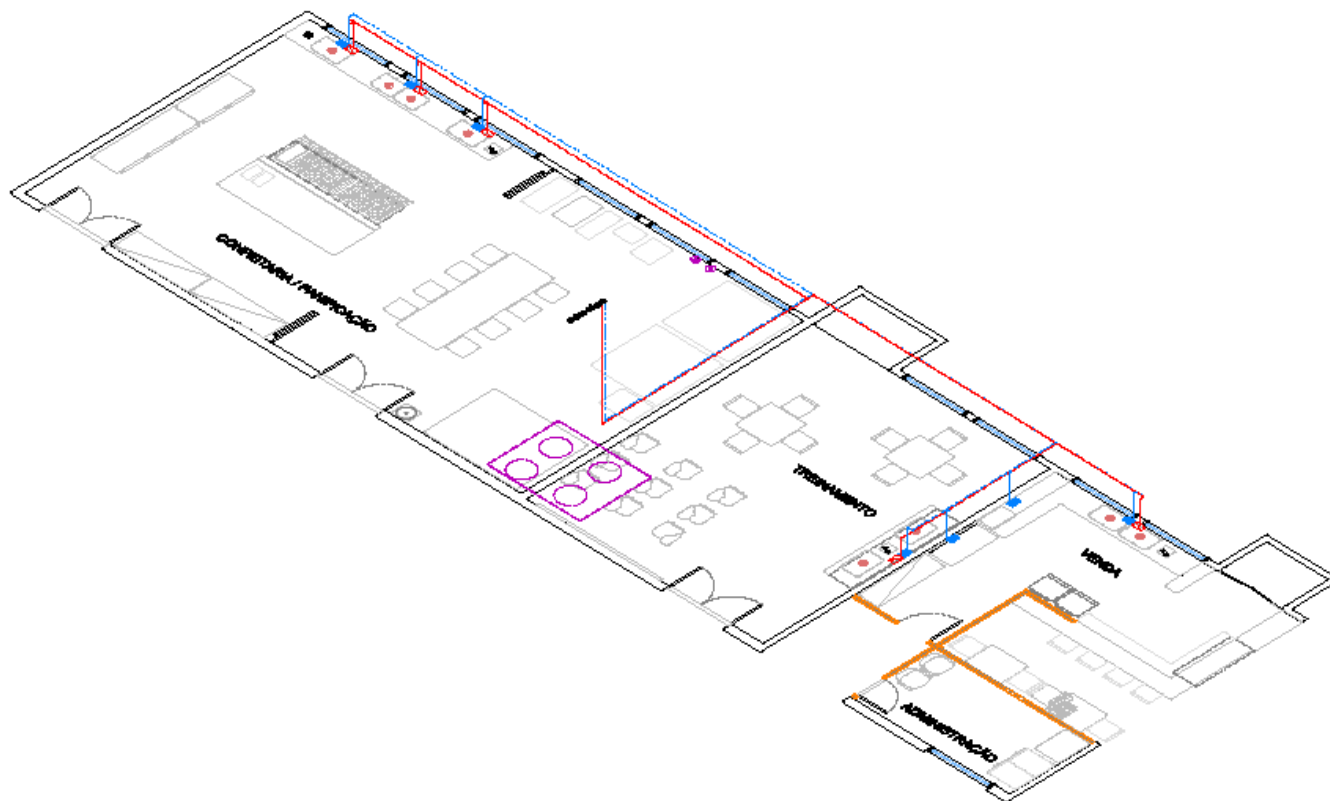
REFORMA CRECHE - PEDREIRA
 GRUPO: CAMILA, ELIZETE, LEONARDO, MARILIA, SABRINA, TAMARA, THAIS
 ORIENTADOR: HELENA DEGREAS

FOLHA

7a/8

ESCALA: 1:75

7.8 PLANTA HIDRAÚLICA 'B'



ESTUDO CRECHE - PEDREIRA

HIDRAULICA - ISOMETRICA

ESCRITÓRIO MODELO

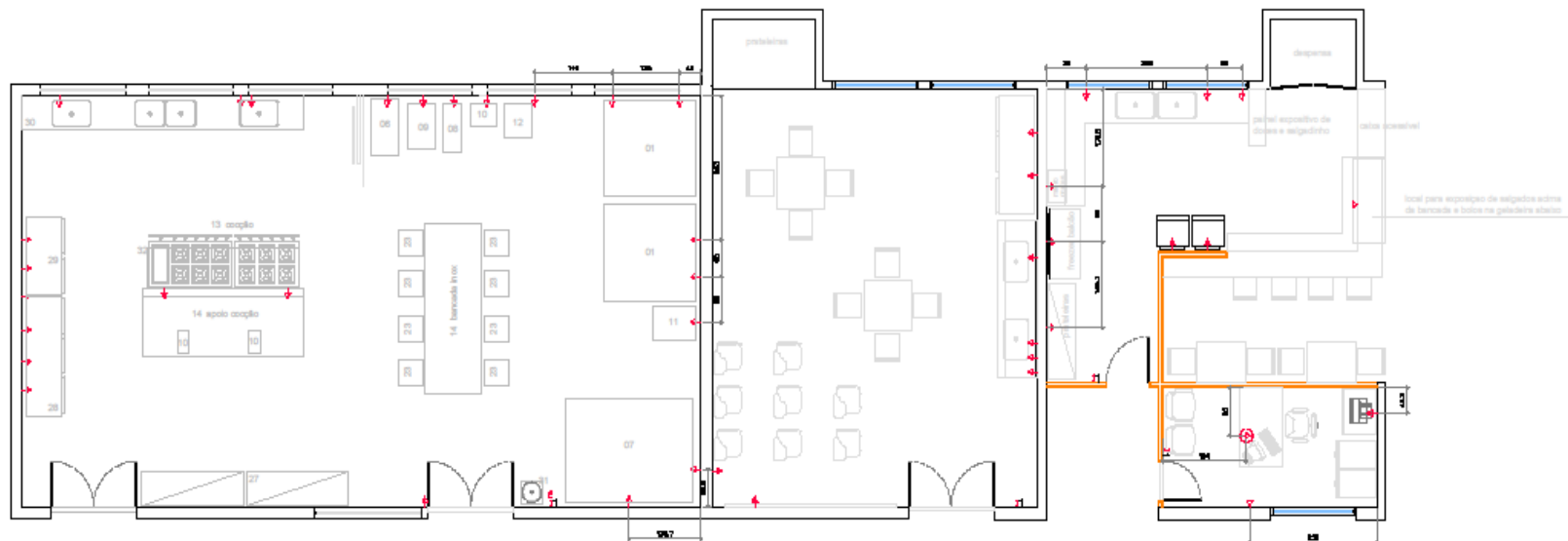
REFORMA CRECHE - PEDREIRA
GRUPO: CAMILA, ELIZETE, LEONARDO, MARÍLIA, SABRINA, TAMARA, THAIS
ORIENTADOR: HELÉNA DEGREAS

FOLHA

7b/ 8

ESCALA: 1:75

7.9 PLANTA DE ELÉTRICA



LEGENDA

- ⬇️ Interruptor, parede e lâmpada
- ⬇️ Tomada, parede e luz
- ⊕ Tomada, mesa e 1,20m
- ⊕ Tomada, 100 PDS
- ⊕ Int. abajur

ESTUDO CRECHE - PEDREIRA ELÉTRICA

ESCRITÓRIO MÓDELO

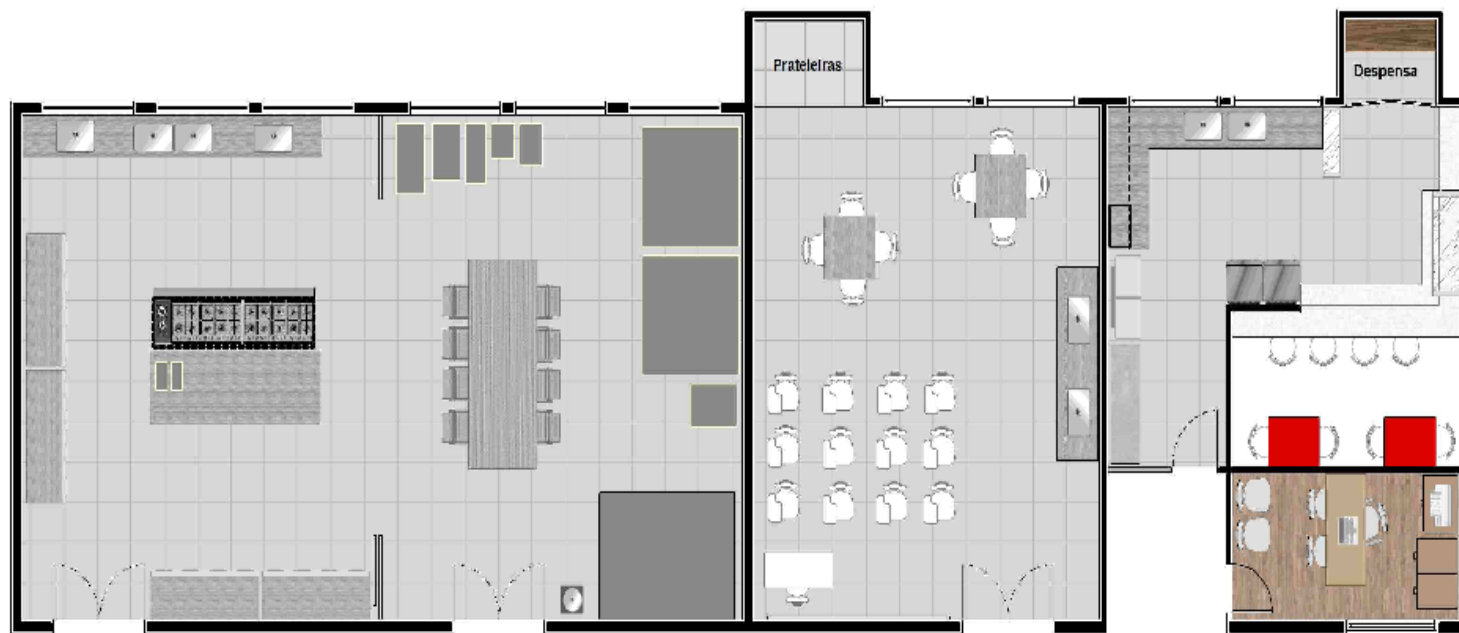
REFORMA CRECHE - PEDREIRA
GRUPO: CAMILA, ELIZETE, LEONARDO, MARÍLIA, SABRINA, TAMARA, THAIS
ORIENTADOR: HELENA DEGREAS

FOLHA

8 / 8

ESCALA: 1:75

8.0 PLANTA HUMANIZADA



SALA GOURMERT

PLANTA HUMANIZADA

ESCRITÓRIO MODELO

REFORMA CRECHE - PEDREIRA
GRUPO: CAMILLA, FIZETE, FERNANDO, MARIANA,
SABRINA, TAVARA, THAIS
ORIENTADOR: HELENA DEGREAS

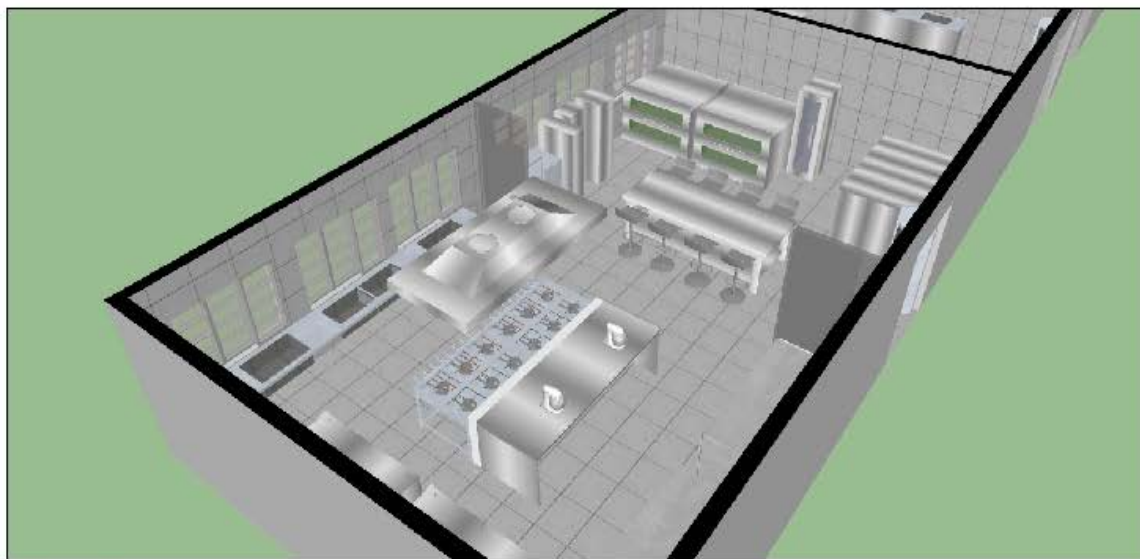
FOI HA

11/11

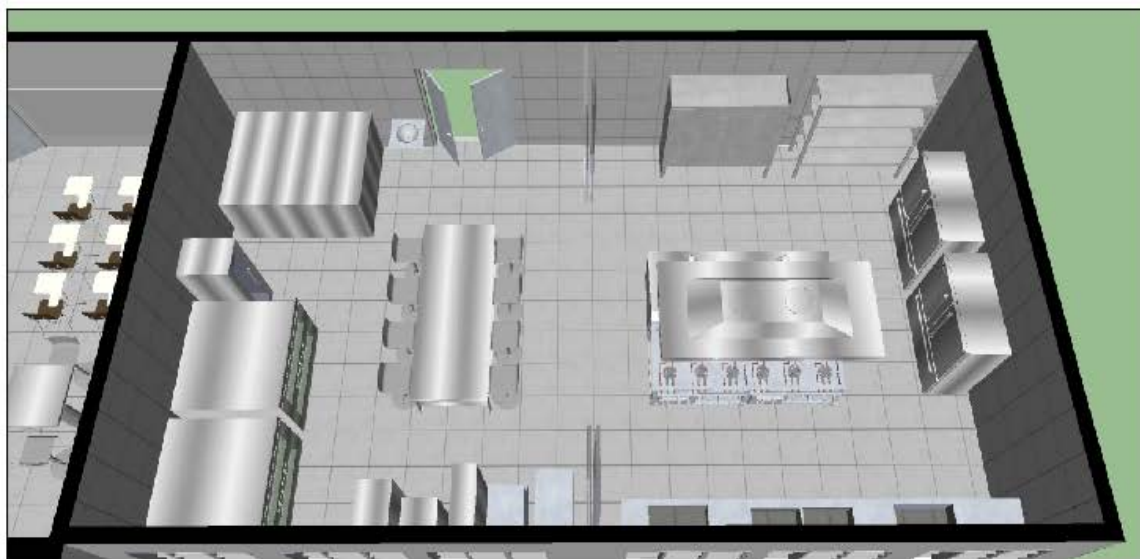
FSOAI A:
1/75

9.0 VISTAS ISOMETRICAS

OBS. As imagens em 3D são ilustrativas, os equipamentos e mobiliários utilizados são para representação gráfica.



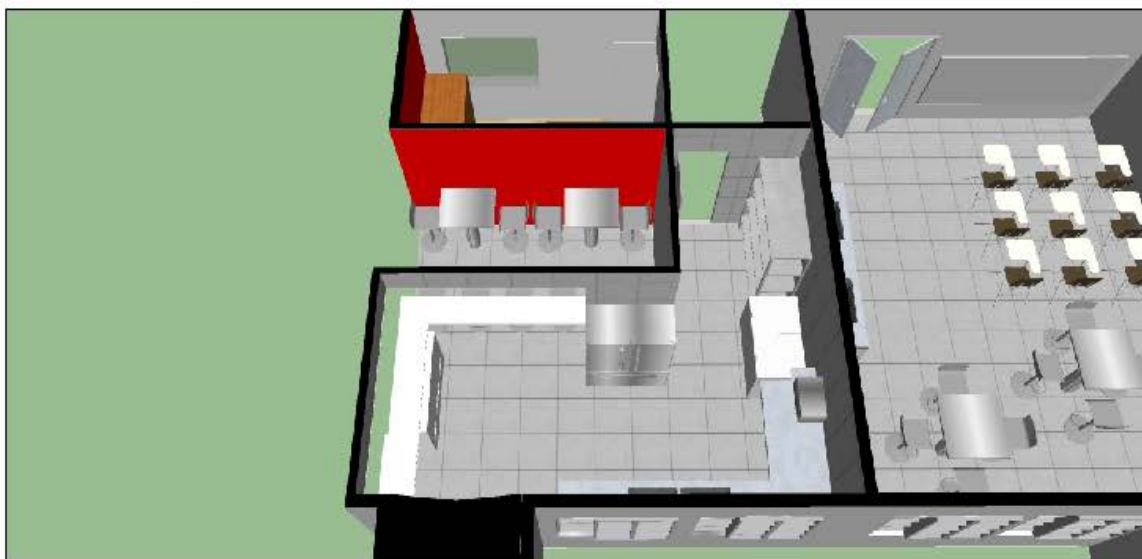
Sala de gastronomia



Sala de gastronomia



Sala de treinamento



Vendas



Administração



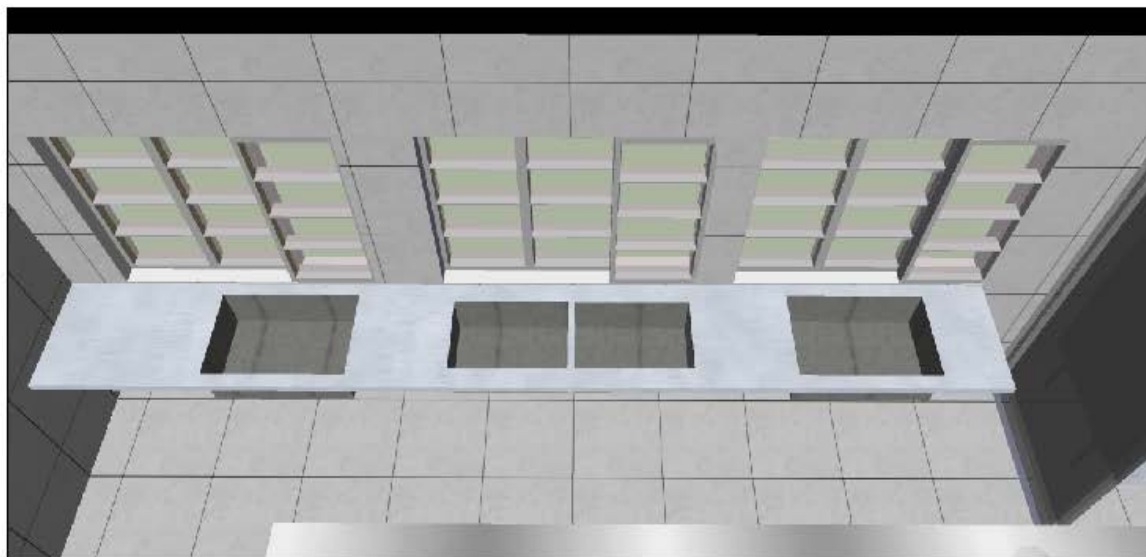
Vendas



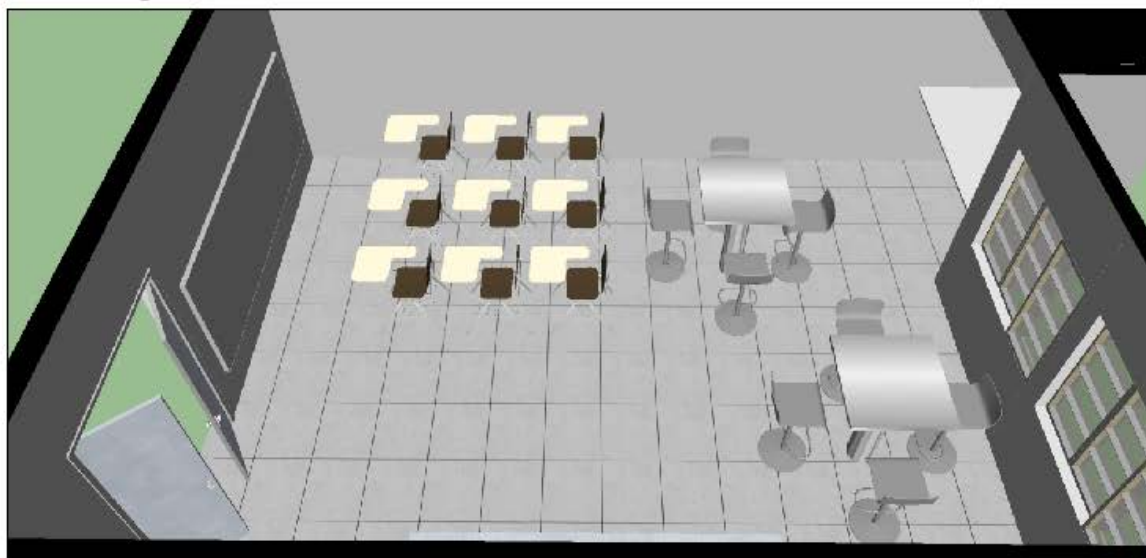
Sala de gastronomia



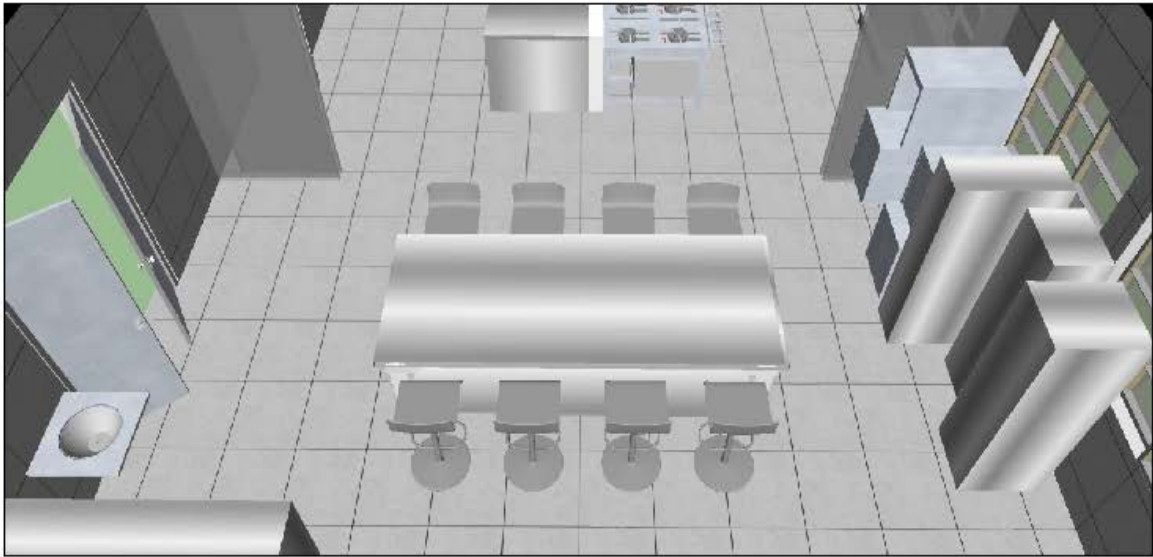
Sala de gastronomia



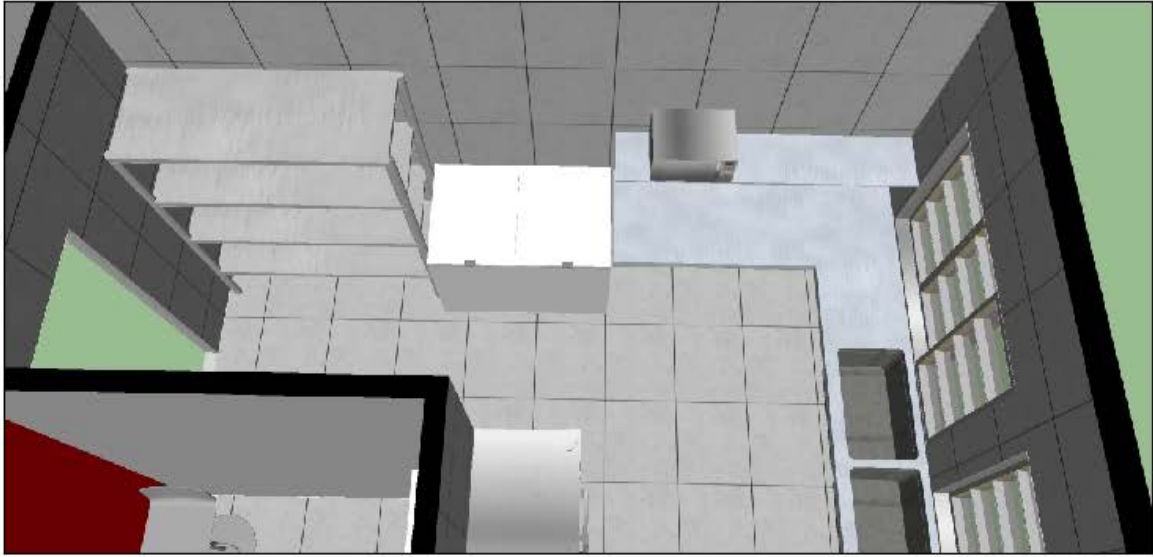
Sala de gastronomia



Sala de treinamento



Sala de gastronomia





Sala de gastronomia

10.0 ORÇAMENTO DOS EQUIPAMENTOS

ITEM	EQUIPAMENTOS	IMAGEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO FINAL
1	FORNO INDUSTRIAL VERTICAL		dimensões 1,10x0,60x1,50m / 8 assadeiras / 2400 pães/hora	1	R\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00
2	FREEZER HORIZONTAL		pis com rodagem / capacidade 177L	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
3	GELADEIRA VERTICAL		capacidade de 252 L	2	R\$ 850,00	R\$ 1.700,00
4	ESTUFA PARA SALGADOS		capacidade para 12 bandejas / com umidificador / termostato	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
5	MICROONDAS		digital / capacidade 20l	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
6	FATIADORA		Rimais em aço carbono / lâminas de laminado (guia) 1,10x0,50m	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
7	CÂMARA DE FERMENTAÇÃO		capacidade aproximada 20 assadeiras de 80x80 ou 40x80	1	R\$ 9.790,00	R\$ 9.790,00
8	MASSEIRA		com capacidade de 24kg Massa, 15kg Farinha - Estrutura em monobloco reforçada e revestimento externo em fibra de vidro / 0,35x0,85m	1	R\$ 8.500,00	R\$ 8.500,00
9	MODELADORA DE PÃES		de aço carbono com pintura branca de alta resistência / 0,50x0,90m	1	R\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00
10	BATEDEIRA		capacidade de 10 litros e 03 batatedoras / 0,50x0,40m	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00

11	CILINDRO PROFISSIONAL		com capacidade aproximada de 12 Kg / 2,30mx1,80m	1	R\$ 27.252,00	R\$ 27.252,00
12	DIVISORA PARA PÃES		capacidade aproximada 30 divisões de 25g a 115g - facas em aço carbono revestido com teflon / 0,50mx0,80m	1	R\$ 5.600,00	R\$ 5.600,00
13	FOGÃO/ FORNO / CHAPA INDUSTRIAL		12 bocas - 278cm x 92cm	2	R\$ 7.420,00	R\$ 14.840,00
14	BANCADA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR		Chapa de Inox com pés ajustáveis e prateleira lisa ou perfurada / 1,05mx3,00m	2	R\$ 2.500,00	R\$ 5.000,00
15	PRATELEIRA DE INOX PARA UTENSÍLIOS		chapas de inox com prateleiras lisas e perfurada / 1,90mx0,50m	2	R\$ 1.660,00	R\$ 3.320,00
16	PRATELEIRA		Estante Utilitária Metal 5 Prateleiras Cromada 190,0mx0,80m	1	R\$ 330,00	R\$ 330,00
17	MESAS LANCHONETE		mesa alumínio / 60 X 60 cm	2	R\$ 530,00	R\$ 1.060,00
18	CADEIRAS LANCHONETE		cadeira dobrável de alumínio / 25 cm altura	4	R\$ 220,00	R\$ 880,00
19	POLTRONA ESCRITORIO		cadeira giratória	4	R\$ 130,00	R\$ 520,00
20	CARTEIRA ESTUDANTE		cadeira de um braço para aulas	8	R\$ 70,00	R\$ 560,00

21	CAVETEIRO		gaveteiro de 3 gavetas e metal	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
22	ARQUIVOS		arquivadeira com 4 gavetas suspensas	2	R\$ 300,000	R\$ 600,000
23	MESA ESCRITORIO		mesa de madeira e pes metálicas com três gavetas	1	R\$ 200,000	R\$ 200,000
24	MESAS SALA GARÇONS		mesas com tampo de plástico e pernas metálicas	2	R\$ 250,00	R\$ 500,00
25	CADEIRAS MESA GARÇOM		cadeira de plástico com pés metálicos	6	R\$ 190,00	R\$ 1.010,00
26	BANQUETAS		Banqueta Lynch Alta Alumínio Prata - integrada	14	R\$ 210,000	R\$ 2.940,000
27	ARMÁRIO DE INOX		dimensões 185cm x 80cm X 180cm altura	1	R\$ 210,00	R\$ 210,00
28	GELADEIRA INDUSTRIAL		dimensões 140cm x 72cm	2	1.620,00	R\$ 3.240,00
29	FREEZER INDUSTRIAL		dimensões 210cm x 72cm	1	R\$ 7.220,00	R\$ 7.220,00
30	CUBA PROFUNDA		com 2 cubas de 42 cm X 58 cm e armários integrados	2	R\$ 4.820,000	R\$ 9.640,000

31	LAVATÓRIO		dimensões 40cm x 40cm	1	R\$ 1.250,00	R\$ 1.250,00
32	COIFA INDUSTRIAL		dimensões 285cm x 95cm com exaustão de vapores e fumaça	2	R\$ 5.720,00	R\$ 11.440,00
33	GELADEIRA VITRINE HORIZONTAL		dimensões 1,50m x 0,60m	2	R\$ 5.720,00	R\$ 11.440,00
FONTE DOS ORÇAMENTOS: EMPRESA				10171		R\$ 107.088,00

11.0 CONCLUSÃO

Durante a execução da proposta de reforma dos ambientes da CEIs (Centro de Educação Infantil), observamos que há uma preocupação por parte da administração do local quanto ao funcionamento e treinamento da população local, porém o armazenamento inadequado de alimentos, a falta de instalações técnicas necessárias para o funcionamento de uma cozinha industrial, além da manutenção e manuseio de equipamentos que não são apropriados para o uso industrial-, não transparece a verdadeira essência, necessidade, ao qual o local está submetido, deixando de ser um equipamento para práticas educacionais.

É válido ressaltar que uma das salas, recém-reformada, que apresenta melhores condições de uso acabou se tornando um depósito, um "aglomerado de bagunça". Já as outras salas estão completamente fora de cogitação para fins educacionais, por serem locais sujos, com equipamentos e utensílios velhos e inadequados para cozinhas industriais. A falta de treinamento da equipe responsável e até mesmo a falta de conhecimento na área, pode ser o "maior vilão" dessa questão.

Concluindo-se que por meio de uma reforma nas salas, dando um novo uso, onde as salas que necessitam uma melhor interação, panificação e confeitaria, funcionem juntas no mesmo local, compartilhando equipamentos. Além do local para produção, também notamos a necessidade de um local específico para a venda e/ou distribuição de toda a produção das aulas, evitando o desperdício e o armazenamento inadequado, pode melhorar o local contribuindo de maneira técnica, de forma a tornar funcional e determinante para cada uso.

12.0 BIBLIOGRAFIA

<http://www.perfecta.com.br/blog/cozinha-industrial-equipamentos-projeto-normas/>

<http://www.pr.senac.br/PAS/resolucao216.pdf>

www.escoladeconfeitaria.com.br

<http://www.drsergio.com.br/Alimentos/anvisa.html>

[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/1F052F68F60C507D832576B70060DA88/\\$File/NT0004390A.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/1F052F68F60C507D832576B70060DA88/$File/NT0004390A.pdf)
[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/A36A0089CC884A40832578A3004C9DE8/\\$File/Confeitaria.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/A36A0089CC884A40832578A3004C9DE8/$File/Confeitaria.pdf)
[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/48B9E85A2AE354F08325768F006158CC/\\$File/NT00042F0E.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/48B9E85A2AE354F08325768F006158CC/$File/NT00042F0E.pdf)

[http://www.sebrae.com.br/bis/bds/BDS.nsf/1F052F68F60C507D832576B70060DA88/\\$File/NT0004390A.pdf](http://www.sebrae.com.br/bis/bds/BDS.nsf/1F052F68F60C507D832576B70060DA88/$File/NT0004390A.pdf)