

# Projeto À La Carte

Erika Alves Kubo | 2021

Orientação: Prof. Doutor Rodrigo Queiroz

Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da USP



# AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus em primeiro lugar, por ter colocado todas as pessoas em minha vida, sem as quais não teria chegado até aqui. Amigos que riram e sofreram comigo nos trabalhos e provas. Familiares que me deram todo o suporte para que eu não desanimasse no caminho. Agradeço também a todos os profissionais que tanto me ensinaram, e destaco o professor Rodrigo Queiroz, quem tive a honra de ter como orientador. Sua paciência, comprometimento e sabedoria foram essenciais para a realização deste trabalho final de graduação. A todos, muito obrigada!

# RESUMO

O Projeto À La Carte pretende ser um “menu” de 03 diferentes tipologias de cozinha-escola, implantadas nos tipos de terreno mais encontrados na cidade de São Paulo: 5m x 25m, 10m x 25m e 20m x 25m. Para a construção do projeto, utilizou-se como base uma modulação de 60cmx60cm, e apenas componentes pré-fabricados - tanto para a estrutura (metálica) como para a vedação vertical e horizontal (painel wall). A ideia é mostrar que o projeto pode ser inserido e adaptado em diversos locais, e da forma mais rápida e facilitada possível. Além da cozinha-escola, o projeto possui uma cozinha industrial, voltada à comercialização de refeições, de modo que o projeto consiga se sustentar economicamente. A proposta é que os projetos sejam executados em locais onde exista maior vulnerabilidade social, para que os habitantes do entorno possam se profissionalizar na cozinha-escola. Além disso, idealmente, a implantação do projeto seria próxima a comerciantes de alimentos e a hortas urbanas. Isso porque foi pensado em, nas cozinhas-escolas, os alunos poderem utilizar ingredientes que seriam descartados pelos comerciantes, mas que ainda estão aptos ao consumo; a proximidade com hortas urbanas seria para que as cozinhas dos projetos (tanto a industrial como a pedagógica) conseguissem aproveitar seus restos orgânicos de alimentos para compostagem. Como o volume do adubo formado é bastante grande, o mesmo poderia ser utilizado nas hortas urbanas próximas.

Cozinha-escola, desperdício alimentar, modulação, pré-fabricados

# SUMÁRIO

CAPÍTULO 01.	<b>DESPERDÍCIO ALIMENTAR.....</b>	<b>03</b>
CAPÍTULO 02.	<b>PROJETO À LA CARTE.....</b>	<b>09</b>
CAPÍTULO 03.	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>10</b>
CAPÍTULO 04.	<b>PREMISSAS LEGAIS DOS PROJETOS.....</b>	<b>14</b>
CAPÍTULO 05.	<b>ESTRUTURA E COMPONENTES.....</b>	<b>18</b>
CAPÍTULO 06.	<b>PROJETO.....</b>	<b>27</b>
	PREMISSAS DE UMA COZINHA INDUSTRIAL	28
	DEFINIÇÃO E DIMENSIONAMENTO DAS ÁREAS	30
	ESTUDO DE FLUXOS	34
CAPÍTULO 07.	<b>INSERÇÃO URBANA.....</b>	<b>92</b>

# CAPÍTULO 01.

## DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Se “o lixo é um erro de design”, o desperdício é um erro do usuário. Esse descuido faz com que se jogue fora insumos que poderiam ter sido aproveitados (talvez até em sua totalidade), diminuindo a extração de novos recursos naturais e o volume de material depositado em aterros.

Quando se pensa em desperdício alimentar, o problema é ainda mais crítico, considerando que tantas pessoas passam fome e encontram-se em estado de desnutrição. De acordo com um estudo desenvolvido pela ONU [1], 61% do desperdício de alimentos provém do consumo inadequado das famílias, que descarta o excesso de alimento que não conseguiu consumir. O restante é dividido em 26% proveniente do setor de serviço de alimentos (restaurantes, hotéis, estabelecimentos de ensino); e 13% do comércio (supermercados ou pequenas lojas).

Analisando mais de perto o Brasil, uma pesquisa da Embrapa em parceria com a FGV [2], realizada em 2018, descobriu que *41,6 quilos de comida são desperdiçados por pessoa a cada ano. Diariamente, cada família brasileira joga fora 353 gramas, o que dá um alarmante total de 128,8 quilos de alimento que deixam de ser consumidos e vão parar nos contêineres de lixo.* No caso dos restaurantes, o World Resources Institute (WRI) Brasil estima um desperdício anual em torno de 6 mil toneladas [3]. Além disso, em 2018 a EACH (Escola de Artes, Ciências e Humanidades da USP) publicou um estudo apontando que cerca de 33 mil toneladas de alimentos são desperdiçadas anualmente apenas nas feiras livres da cidade de São Paulo [4].

\*Agradecimentos especiais pela contribuição de André Nakazone e Gabriel Ricci na elaboração deste capítulo.

*O chamado “Índice de Desperdício de Alimentos 2021” apresenta um número quase assustador: em 2019, foram 931 milhões de toneladas de alimentos desperdiçados. Isso sugere que 17% da produção total de alimentos do mundo foram para o lixo.*

*A título de curiosidade, esse número é o equivalente a 23 milhões de caminhões de 40 toneladas totalmente carregados com alimentos, que alinhados dariam a volta na Terra sete vezes. [1]*

Fernanda Paúl

*Os efeitos do desperdício chocante de alimentos no mundo (20/03/2021)*

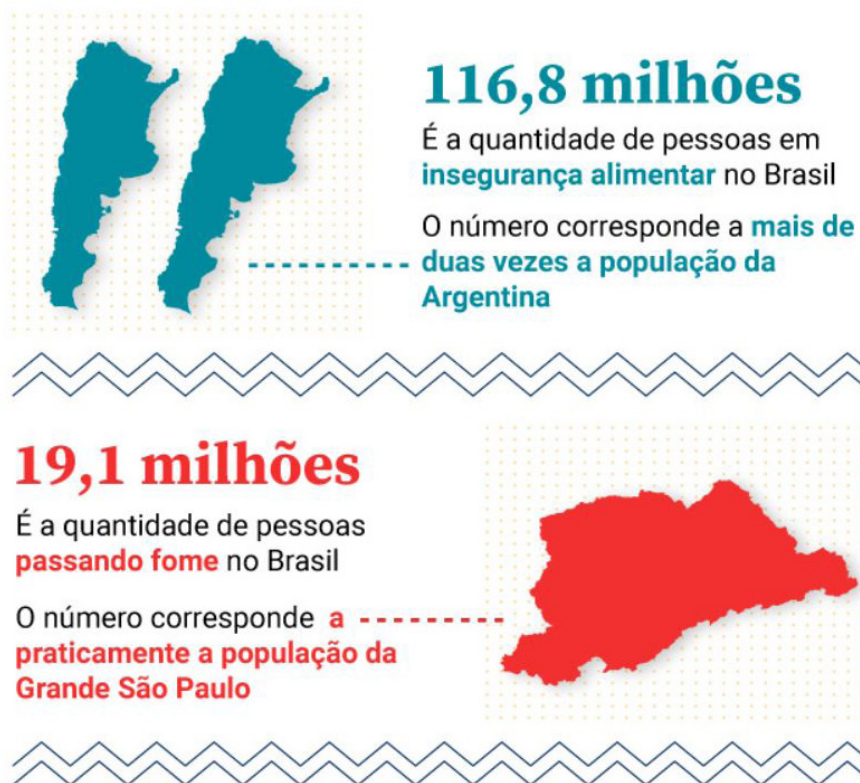
Fonte: <https://www.bbc.com/portuguese/internacional-56377418> - Acesso em 23/11/21

Uma reportagem da ONU publicada no início de novembro de 2021 [5] afirmou que [hoje] existem 45 milhões de pessoas famintas em 43 países do mundo, (...) [e] que antes da pandemia de Covid, em 2019, 27 milhões de pessoas estavam passando fome. No Brasil, dados da pesquisa realizada em 2020 pela Rede PENSSAN (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar) revelam que cerca de *116,8 milhões de brasileiros não tinham acesso pleno e permanente a alimentos. Desses, 43,4 milhões (20,5% da população) não contavam com alimentos em quantidade suficiente (insegurança alimentar moderada ou grave) e 19,1 milhões (9% da população) estavam passando fome (insegurança alimentar grave).* [6]

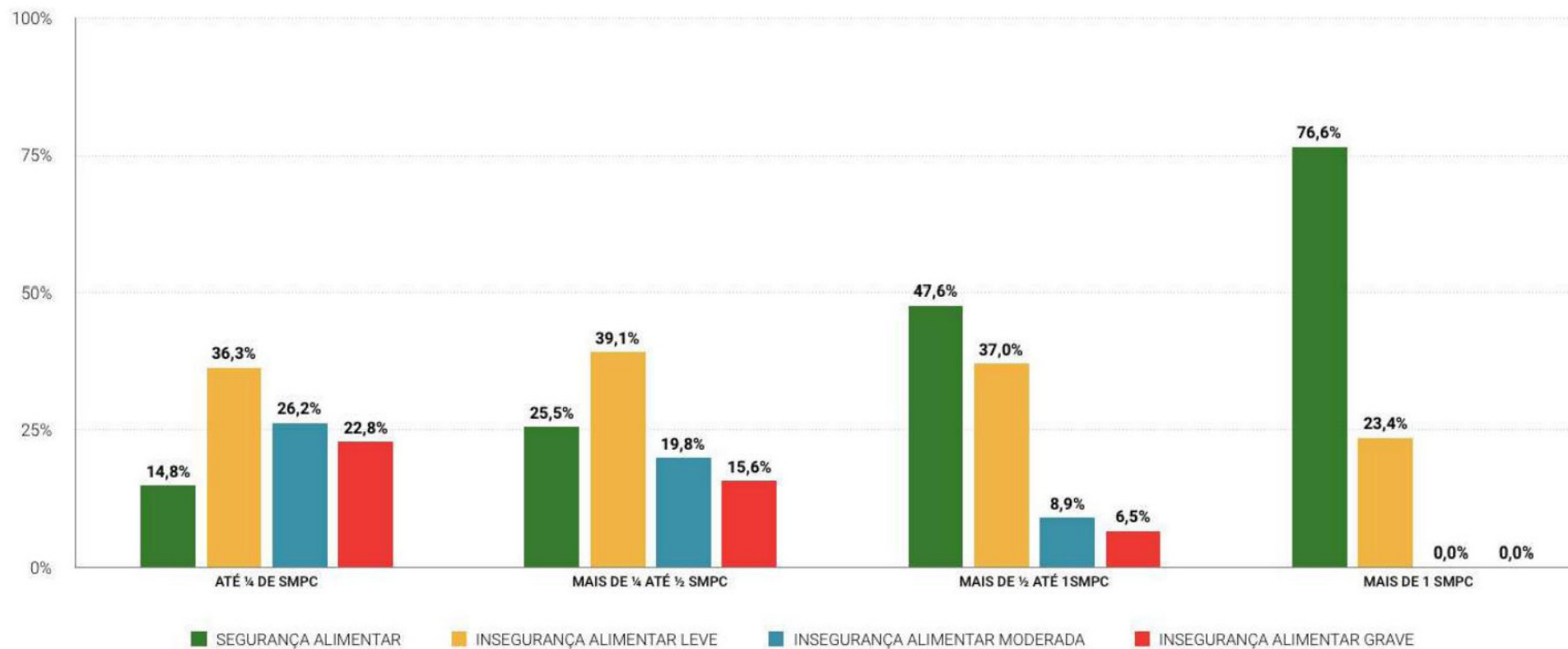
Como esperado, aqueles em estado de maior vulnerabilidade econômica e social são os mais atingidos:

*Fica evidente que, à medida em que aumentam os rendimentos das famílias, aumenta a prevalência de SA [Segurança Alimentar], enquanto domicílios cujos moradores viviam com apenas ¼ SMPC [Múltiplos de Salário Mínimo] apresentaram 1/3 da proporção de SA em comparação à média nacional e uma prevalência de IA grave 2,5 vezes superior à média nacional.* [7]

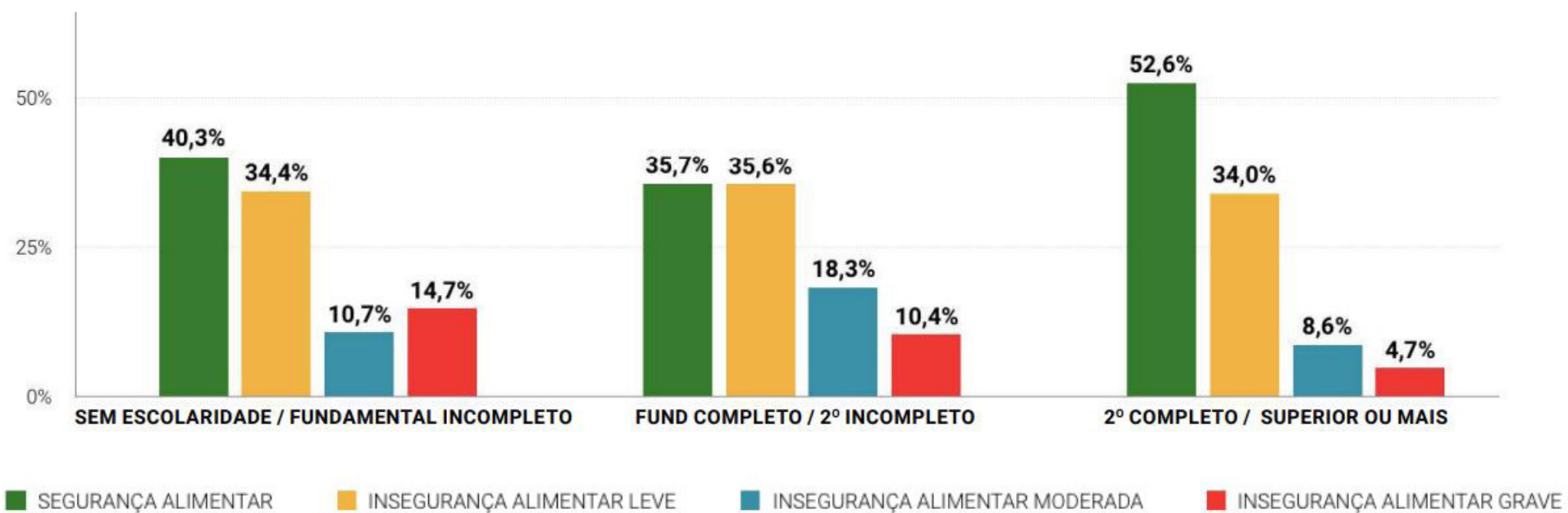
## O TAMANHO DA FOME NO BRASIL



Dados retirados da pesquisa da Rede PENSSAN, realizada no Brasil em 2020.  
Fonte: <http://olheparaafome.com.br/#manifestu>



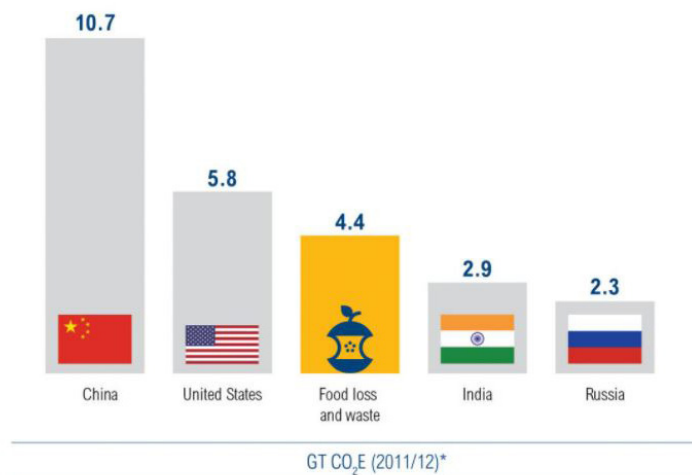
Distribuição percentual dos níveis de Segurança/Insegurança Alimentar segundo as categorias de renda familiar mensal per capita (múltiplos de salário-mínimo – SMPC). VigiSAN Inquérito SAVIA – Covid-19, Brasil, 2020.  
 Fonte: [http://olheparaafome.com.br/VIGISAN\\_Inseguranca\\_alimentar.pdf](http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf)



Distribuição percentual dos níveis de Segurança/Insegurança Alimentar segundo as categorias de escolaridade. VigiSAN Inquérito SAVIA – Covid-19, Brasil, 2020.  
 Fonte: [http://olheparaafome.com.br/VIGISAN\\_Inseguranca\\_alimentar.pdf](http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf)

Além do impacto social, existe um enorme impacto ecológico com o desperdício de alimentos, em primeiro lugar por haver grande perda de todos os insumos utilizados para o cultivo dos alimentos (como por exemplo, a água da irrigação), em segundo, pela necessidade de reposição do alimento que já foi produzido [8]. Fora isso, se não forem corretamente destinados, os alimentos descartados criam ambientes propícios para a proliferação de pragas e pestes. A decomposição dos alimentos produz um resíduo altamente tóxico (o chorume), além de produzir gases do efeito estufa (como o gás carbônico - CO<sub>2</sub> - e o metano - CH<sub>4</sub>). De acordo com um estudo realizado em 2015 pelo World Resources Institute, se o desperdício de alimentos fosse um país, ele estaria em 3º no ranking de liberação de gases de efeito estufa [9].

### If Food Loss and Waste Were its own Country, it Would Be the Third-Largest Greenhouse Gas Emitter



\* Figures reflect all six anthropogenic greenhouse gas emissions, including those from land use, land-use change, and forestry (LULUCF). Country data is for 2012 while the food loss and waste data is for 2011 (the most recent data available). To avoid double counting, the food loss and waste emissions figure should not be added to the country figures.

Source: CAIT, 2015; FAO, 2015. Food wastage footprint & climate change. Rome: FAO.



Por fim, há também uma ampla repercussão econômica relacionada ao desperdício alimentar: “Além do valor atribuído ao produto nas gôndolas, perde-se esforço em pesquisa, trabalho do homem do campo, ações de logística e infraestrutura do varejo. Em decorrência disso, há perda de receita para os produtores e aumento dos preços ao consumidor.” [10] No caso dos consumidores, o custo não advém somente dessa elevação dos preços, mas primeiramente em decorrência do alimento que foi comprado e depois jogado fora. Para os varejistas, a perda decorrente do descarte de alimentos em 2019 (no Brasil) chegou a R\$3,6 bilhões, de acordo com a Associação Brasileira de Supermercados (Abras) [11].

*“Os custos ambientais do desperdício de alimentos não será [sic] sentido somente pelas próximas gerações em virtude da escassez dos recursos naturais e da degradação do meio ambiente, que invariavelmente ocasionam impactos no clima, mas já são pagos hoje pela sociedade. Além de **US\$ 1 trilhão de custos econômicos por ano**, a FAO estima que os custos ambientais e os custos sociais do desperdício de alimentos alcançam **US\$ 700 bilhões e US\$ 900 bilhões**, respectivamente. Na somatória da tríade de custos – econômicos, ambientais e sociais, a estimativa total do desperdício de alimento gira em torno de **US\$ 2,6 trilhões por ano**, o que equivale ao PIB do Reino Unido – quinta maior economia do mundo”.*[8]

## REFERÊNCIAS

- [1] Os efeitos do desperdício chocante de alimentos no mundo - BBC News Brasil - < <https://www.bbc.com/portuguese/internacional-56377418>>
- [2] Pesquisa revela que família brasileira desperdiça 128 quilos de comida por ano - < [https://www.embrapa.br/busca-de-noticias?p\\_p\\_id=buscanoticia\\_WAR\\_pcebusca6\\_1portlet&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=pop\\_up&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-1&p\\_p\\_col\\_count=1&\\_buscanoticia\\_WAR\\_pcebusca6\\_1portlet\\_groupId=10180&\\_buscanoticia\\_WAR\\_pcebusca6\\_1portlet\\_articleId=37863016&\\_buscanoticia\\_WAR\\_pcebusca6\\_1portlet\\_viewMode=print](https://www.embrapa.br/busca-de-noticias?p_p_id=buscanoticia_WAR_pcebusca6_1portlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=pop_up&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_buscanoticia_WAR_pcebusca6_1portlet_groupId=10180&_buscanoticia_WAR_pcebusca6_1portlet_articleId=37863016&_buscanoticia_WAR_pcebusca6_1portlet_viewMode=print) >
- [3] Desperdício de alimentos em restaurantes chega a seis mil toneladas no país - < <http://blog.observagastronomia.com.br/desperdicio-de-alimentos-em-restaurantes-che-ga-a-seis-mil-toneladas-no-pais/>>
- [4] Toneladas de alimentos das feiras livres de São Paulo vão para o lixo - < <https://jornal.usp.br/ciencias/ciencias-ambientais/toneladas-de-alimentos-das-feiras-de-sp-vao-para-o-lixo/> >
- [5] Fome no mundo atinge novo pico e PMA prevê uma catástrofe - < <https://news.un.org/pt/story/2021/11/1769572> >
- [6] Olhe para a fome - Manifesto - < <http://olheparaafome.com.br/#manifestu> >
- [7] Insegurança Alimentar e Covid-19 no Brasil - < [http://olheparaafome.com.br/VIGISAN\\_Inseguranca\\_alimentar.pdf](http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf) >
- [8] Impactos do desperdício de alimentos que vão para o lixo - < <https://www.ecodebate.com.br/2020/11/10/impactos-do-desperdicio-de-alimentos-que-vao-para-o-lixo/> >
- [9] Countries' Climate Plans (NDCs) Are Missing a Big Opportunity: Reducing Food Loss and Waste - < <https://www.wri.org/insights/countries-climate-plans-ndcs-are-missing-big-opportunity-reducing-food-loss-and-waste> >
- [10] Impactos ambientais e econômicos são grandes - < <https://www12.senado.leg.br/emdiscussao/edicoes/regulacao-economica/desperdicio-de-alimentos/impactos-ambientais-e-economicos-sao-grandes> >
- [11] Brasil perde R\$ 3,6 bi em alimentos em 2020, mas app promete reduzir índice - < <https://economia.ig.com.br/2021-08-08/desperdicio-alimentos-brasil-aplicativo-sus-tentavel.html> >

\*\*Todas as referências foram acessadas em 23/11/2021.

## CAPÍTULO 02.

# PROJETO À LA CARTE

Em face do apresentado no capítulo anterior, idealizou-se o Projeto À La Carte, que consiste no desenvolvimento arquitetônico de 03 projetos de cozinhas-escolas (sendo que em um deles, há também um restaurante), que visam combater o desperdício de alimentos e contribuir para a construção de uma sociedade mais justa. Além da cozinha pedagógica, em cada projeto existe uma cozinha industrial voltada à comercialização de refeições (“dark kitchens”), de modo que o projeto consiga se sustentar economicamente.

Foram escolhidos terrenos de 5m x 25m, 10m x 25m e 20x25m por serem as dimensões mais usuais de lote encontradas na Cidade de São Paulo. A ideia é que essas cozinhas-escolas consigam ser implantadas no maior número possível de lugares; e tanto o sistema construtivo como o de vedação são pré-fabricados, para facilitar e otimizar a construção desses projetos *in loco*.

A proposta é que os projetos sejam executados em locais onde exista maior vulnerabilidade social, para que os habitantes do entorno possam se profissionalizar na cozinha-escola. Além disso, idealmente, a implantação do projeto seria próxima a comerciantes de alimentos (supermercados, lojas - de pequeno a grande porte - e feiras livres) e a hortas urbanas. Isso porque foi pensado em, nas cozinhas-escolas, os alunos poderem utilizar ingredientes que seriam descartados pelos comerciantes, mas que ainda estão aptos ao consumo (como itens próximos à data de validade ou que não seguem o padrão de forma esperado para serem comercializados). A proximidade com hortas urbanas seria para que as cozinhas dos projetos (tanto a industrial, voltada para o comércio de refeições, como a pedagógica) conseguissem aproveitar seus restos orgânicos de alimentos para compostagem. Como o volume do adubo formado é bastante grande, o mesmo poderia ser utilizado

nessas hortas. No melhor cenário, o projeto da cozinha-escola estaria distante dos comerciantes e das hortas a um raio de 2,5 km, passível de ser facilmente percorrido a pé (diminuindo a necessidade de emissão de gases do efeito estufa em decorrência do transporte por veículos a combustão).

Ademais, nas cozinhas-pedagógicas também poderiam ocorrer aulas gratuitas aos habitantes do entorno para que possam aprender a utilizar os alimentos em sua integridade, diminuindo consideravelmente o desperdício de partes dos alimentos que são habitualmente descartados, mas que poderiam ser utilizados nas refeições.

## CAPÍTULO 03. REFERÊNCIAS



Programa social de combate ao desperdício alimentar

**Projeto:** Gastromotiva

**Autoria do projeto:** David Hertz



Programa social de combate ao desperdício alimentar

**Projeto:** Gastronomia Periférica

**Autoria do projeto:** Edson Leite



Arquitetura com estrutura metálica

**Projeto:** Residência LALO II

**Autoria do projeto:** Eduardo de Almeida



Cozinha industrial e cozinha-pedagógica

**Projeto:** Prédio da Gastronomia - SENAC - Campus Santo Amaro

**Autoria do projeto:** Aflalo & Gasperini Arquitetos



Cozinha industrial e cozinha-pedagógica

**Projeto:** Prédio da Gastronomia - SENAC - Campus Santo Amaro

**Autoria do projeto:** Afialo & Gasperini Arquitetos

# CAPÍTULO 04.

## PREMISSAS LEGAIS DOS PROJETOS

Para a definição das obrigatoriedades legais dos projetos (recuos, gabaritos, área construída máxima, C.A máx, T.O máx, entre outros), primeiramente analisou-se em qual categoria de uso o projeto se enquadrava (consultando o ANEXO ÚNICO DO DECRETO Nº 57.378, DE 13 DE OUTUBRO DE 2016-ENQUADRAMENTO DAS ATIVIDADES NÃO RESIDENCIAIS DE ACORDO COM OS GRUPOS DE ATIVIDADES), e onde esses usos eram permitidos (a partir do ANEXO INTEGRANTE DA LEI Nº 16.402, DE 22 DE MARÇO DE 2016, Quadro 4 - Usos Permitidos por Zonas). Depois, verificou-se o ANEXO INTEGRANTE DA LEI Nº 16.402, DE 22 DE MARÇO DE 2016 - Quadro 4A para conhecimento das condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos (como quantidade de vagas de automóveis, de bicicletas, utilitários, etc). Averiguou-se também o Quadro 2A - Parâmetros de parcelamento do solo (dimensões de lote) por zona, contido no ANEXO INTEGRANTE DA LEI Nº 16.402, DE 22 DE MARÇO DE 2016. Nele, constatou-se a dimensão da frente mínima de cada zona. Por fim, estudou-se os parâmetros de ocupação em cada zona, analisando o Quadro 3 - Parâmetros de Ocupação, exceto de Quota Ambiental - presente no ANEXO INTEGRANTE DA LEI Nº 16.402, DE 22 DE MARÇO DE 2016

Tendo conhecimento de tais limitações impostas por lei, foi-se desenvolvendo os projetos, num exercício de constante adaptação. Algumas obrigatoriedades (sobretudo em relação às vagas e aos recuos) foram vistas mais detalhadamente, pois seu cumprimento significaria grande perda de área útil para os projetos dos terrenos menores (5mx25m e 10mx25m). A seguir, mostra-se a síntese das premissas legais utilizadas no presente trabalho.

### 1. CATEGORIA DE USOS

ANEXO ÚNICO DO DECRETO Nº 57.378, DE 13 DE OUTUBRO DE 2016  
ENQUADRAMENTO DAS ATIVIDADES NÃO RESIDENCIAIS DE ACORDO COM OS GRUPOS DE ATIVIDADES

nR1-1: Comércio de abastecimento de âmbito local com dimensão de até 500m<sup>2</sup> (quinhentos metros quadrados) de área construída computável

Produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, tais como:

- casas de massas ou rotisserie
- comércio de alimentos para viagem
- comércio de alimentos congelados
- fornecimento de comida preparada
- delivery
- montagem de lanche e confecção de salgados
- cereais
- serviços de catering e alimentação
- cozinha industrial e similares

nR1-2: Comércio de alimentação de pequeno porte, com lotação de até 100 (cem) lugares

- restaurantes e similares



### 3. PARÂMETROS DE PARCELAMENTO DO SOLO (DIMENSÕES DO LOTE) POR ZONA

ANEXO INTEGRANTE DA LEI Nº 16.402, DE 22 DE MARÇO DE 2016  
 Quadro 2A- Parâmetros de parcelamento do solo (dimensões do lote) por zona

TIPO DE ZONA	ZONA	Dimensões mínimas de lote		Dimensões máximas de lote		
		Frente mínima (m)	Área mínima (m²)	Frente máxima (m)	Área máxima (m²)	
TRANSFORMAÇÃO	ZEU	ZEU	20	1.000	150	20.000
		ZEUa				
		ZEUP				
	ZEUPa	20	1.000	150	20.000	
	ZEM	ZEM	20	1.000	150	20.000
	ZEMP					
QUALIFICAÇÃO	ZC	ZC	5	125	150	20.000
		ZCa				
		ZC-ZEIS				
	ZCOR	ZCOR-1	10	250	100	10.000
		ZCOR-2				
		ZCOR-3				
		ZCORa				
		ZM	5	125	150	20.000
		ZM				
		ZMa				
		ZMIS				
		ZMISa				
	ZEIS	ZEIS-1	5	125	150	20.000
		ZEIS-2				
		ZEIS-3				
		ZEIS-4				
		ZEIS-5				
	ZDE	ZDE-1	5	125	20	1.000
		ZDE-2	10	1.000	150	20.000 (a)
	ZPI	ZPI-1	10	1.000	150	20.000 (a)
ZPI-2		20	5.000	150	20.000 (a)	
PRESERVAÇÃO	ZPR	ZPR	5	125	100	10.000
	ZER	ZER-1	10	250	100	10.000
		ZER-2	5	125	100	10.000
		ZERa	10	500	100	10.000
	ZPDS	ZPDS	20	1.000	NA	NA
		ZPDSr	NA	20.000	NA	NA
	ZEPAM	ZEPAM	20	5.000 (b)	NA	NA

### 4. PARÂMETROS DE OCUPAÇÃO, EXCETO EM QUOTA AMBIENTAL

ANEXO INTEGRANTE DA LEI Nº 16.402, DE 22 DE MARÇO DE 2016  
 Quadro 3- Parâmetros de ocupação, exceto em quota ambiental

TIPO DE ZONA	ZONA (a)	Coeficiente de Aproveitamento			Taxa de Ocupação Máxima		Gabarito de altura máxima (metros)	Recuos Mínimos (metros)			Cota parte máxima de terreno por unidade (metros²)	
		C.A. mínimo	C.A. básico	C.A. máximo (m)	T.O. para lotes até 500 metros²	T.O. para lotes igual ou superior a 500 metros²		Frente (f)	Fundos e Laterais	Altura da edificação menor ou igual a 10 metros		Altura da edificação superior a 10 metros
TRANSFORMAÇÃO	ZEU	ZEU	0,5	1	4	0,85	0,70	NA	NA	NA	3 (j)	20
		ZEUa	NA	1	2	0,70	0,50	28	NA	NA	3 (j)	40
	ZEUP	ZEUP (b)	0,5	1	2	0,85	0,70	28	NA	NA	3 (j)	NA
		ZEUPa (c)	NA	1	1	0,70	0,50	28	NA	NA	3 (j)	NA
		ZEM	0,5	1	2 (d)	0,85	0,70	28	NA	NA	3 (j)	20
ZEM	ZEMP	0,5	1	2 (e)	0,85	0,70	28	NA	NA	3 (j)	40	
	ZC	0,3	1	2	0,85	0,70	48	5	NA	3 (j)	NA	
QUALIFICAÇÃO	ZC	ZCa	NA	1	1	0,70	0,70	20	5	NA	3 (j)	NA
		ZC-ZEIS	0,5	1	2	0,85	0,70	NA	5	NA	3 (j)	NA
		ZCOR-1	0,05	1	1	0,50	0,50	10	5	NA	3 (j)	NA
	ZCOR	ZCOR-2	0,05	1	1	0,50	0,50	10	5	NA	3 (j)	NA
		ZCOR-3	0,05	1	1	0,50	0,50	10	5	NA	3 (j)	NA
		ZCORa	NA	1	1	0,50	0,50	10	5	NA	3 (j)	NA
		ZM	0,3	1	2	0,85	0,70	28	5	NA	3 (j)	NA
	ZM	ZMa	NA	1	1	0,70	0,50	15	5	NA	3 (j)	NA
		ZMIS	0,3	1	2	0,85	0,70	28	5	NA	3 (j)	NA
		ZMISa	NA	1	1	0,70	0,50	15	5	NA	3 (j)	NA
	ZEIS	ZEIS-1	0,5	1	2,5 (f)	0,85	0,70	NA	5	NA	3 (j)	NA
		ZEIS-2	0,5	1	4 (f)	0,85	0,70	NA	5	NA	3 (j)	NA
		ZEIS-3	0,5	1	4 (g)	0,85	0,70	NA	5	NA	3 (j)	NA
		ZEIS-4	NA	1	2 (h)	0,70	0,50	NA	5	NA	3 (j)	NA
		ZEIS-5	0,5	1	4 (f)	0,85	0,70	NA	5	NA	3 (j)	NA
	ZDE	ZDE-1	0,5	1	2	0,70	0,70	28	5	NA	3 (j)	NA
		ZDE-2	0,5	1	2	0,70	0,50	28	5	3	3	NA
	ZPI	ZPI-1	0,5	1	1,5	0,70	0,70	28	5	3	3	NA
		ZPI-2	NA	1	1,5	0,50	0,30	28	5	3	3	NA

## 5. NÚMERO MÍNIMO DE VAGAS (VEÍCULOS E UTILITÁRIOS)

Dispensáveis para lotes com até 250m<sup>2</sup>

<https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/perguntas-e-respostas-zoneamento/>

c. Eliminação da exigência de dispositivos que requerem compartimentos edificados ou Espaços livres proporcionalmente grandes em lotes e edificações de pequeno porte, o que gera dificuldade de adaptação, tais como vagas de estacionamento de veículos, espaço para carga e descarga e espaço para embarque e desembarque de passageiros. Para tanto, foram dispensados do atendimento do número de vagas os lotes com área até 250m<sup>2</sup> e dispensados do atendimento do espaço de carga e descarga os lotes com área até 250m<sup>2</sup>, exceto alguns subsetores localizados nas Macroáreas de Urbanização Consolidada e de Estruturação Metropolitana.

### Exceção

ANEXO INTEGRANTE DA LEI Nº 16.402, DE 22 DE MARÇO DE 2016

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividades e usos específicos

Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana:

I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima Águas Espraiadas Chucri Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial.

II. Setor Central (Operação Urbana Centro).

## 6. RECUOS (FRONTAIS E LATERAIS)

LEI Nº 16.402, DE 22 DE MARÇO DE 2016

TÍTULO IV - DA OCUPAÇÃO DO SOLO

CAPÍTULO I - DOS PARÂMETROS DE OCUPAÇÃO DO SOLO

Art. 66. Os recuos laterais e de fundo ficam dispensados:

I - quando a altura da edificação for menor ou igual a 10m (dez metros) medida em relação ao perfil natural do terreno, conforme base georreferenciada

cadastral oficial do Município, exceto em ZDE-2, ZPI-1 e ZPI-2;

II - quando o lote vizinho apresentar edificação encostada na divisa do lote, conforme análise caso a caso pelo órgão técnico competente, exceto em ZDE-2, ZPI-1 e ZPI-2;

III - em terrenos que tenham declividade com área igual ou menor a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) ou frente menor ou igual que 10m (dez metros).

Art. 69. Não será exigido recuo mínimo de frente quando, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da face de quadra em que se situa o imóvel esteja ocupada por edificações no alinhamento do logradouro, conforme base georreferenciada cadastral oficial do Município, não se aplicando a exigência de doação para alargamento do passeio público prevista no inciso II do “caput” do art. 67 desta lei.

## CAPÍTULO 05.

# ESTRUTURA E COMPONENTES

Um dos principais partidos dos projetos foi o uso de componentes pré-fabricados, bem como a facilidade construtiva. Para tanto, adotou-se uma modulação que segue a malha de 60 cm x 60 cm; e nela trabalhou-se a estrutura metálica, com vedações verticais e horizontais compostas pelo PAINEL WALL (para fins deste trabalho, optou-se pela marca Eternit).

Além de ser um componente pré-fabricado, a estrutura metálica permite grandes aberturas (importante para garantir a circulação cruzada nos projetos), bem como libera a função estrutural das vedações verticais.

Decidiu-se pelo uso do PAINEL WALL tanto nas paredes quanto nas lajes a fim de se otimizar a construção, tornando o processo mais rápido e econômico. Outras vantagens do PAINEL WALL são:

- Suporta altas cargas distribuídas
- Menor peso/m<sup>2</sup>
- Fácil manuseio
- Aceita diversos acabamentos
- Isolamento térmico e acústico

Apesar do esforço em se utilizar a menor variedade possível de componentes, para a confecção dos 03 projetos foram utilizados:

- 17 variações do PAINEL WALL para as vedações verticais;
- 38 variações do PAINEL WALL para as vedações horizontais;
- 10 tipos de viga metálica de altura 30 cm;
- 19 tipos de viga metálica de altura 15 cm.

### PAINEL WALL

MARCA: ETERNIT

*O Painel Wall Eternit, é ideal para atender às novas necessidades do mercado para Sistemas (divisórias, paredes, mezaninos, sanitários, shafts) e Sistemas Construtivos (casas, escolas, projetos modulares, hospitais) com materiais racionalizados.*

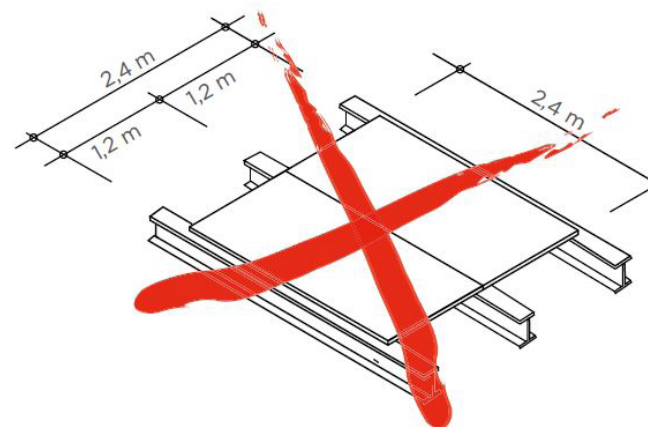
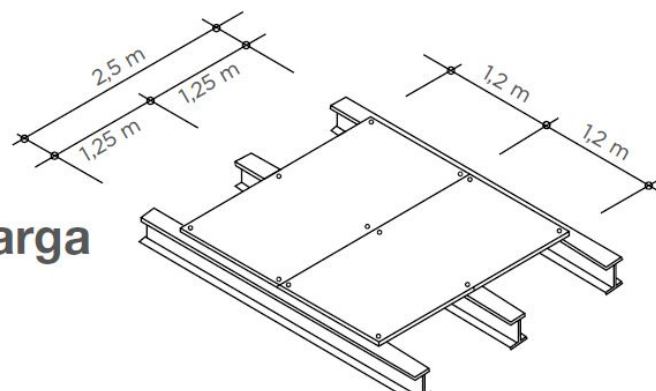
*O produto é composto de miolo de madeira laminada ou sarrafeada, contraplacado em ambas as faces por lâminas de madeira e externamente por placas cimentícias em CRFS (Cimento Reforçado com Fio Sintético) prensadas. O processo de industrialização dos painéis constitui-se da prensagem especial dos componentes a alta temperatura, resultando em um produto de características técnicas de comprovada qualidade.*



Densidades aproximadas:	40 mm: 800 kg/m <sup>3</sup> 55 mm: 682 kg/m <sup>3</sup>
Resistência à carga distribuída (três apoios, afastados no máx. a cada 1,25 m):	500 kgf/m <sup>2</sup>
Resistência a cargas verticais concentradas:	150 kgf
Resistência à compressão axial:	5.900 kgf
Resistência a cargas suspensas:	50 kgf

De acordo com a NBR 6120 - Cargas para o cálculo de estrutura de edificações, a sobrecarga a ser considerada em RESTAURANTES é de 300 kgf/m<sup>2</sup>. Dado que o PAINEL WALL suporta uma carga distribuída de 500 kgf/m<sup>2</sup>, concluiu-se que o mesmo pode ser utilizado como laje para os projetos. De acordo com o fabricante, a única exigência é o painel estar distribuído em três apoios, afastados no máximo a cada 1,25m.

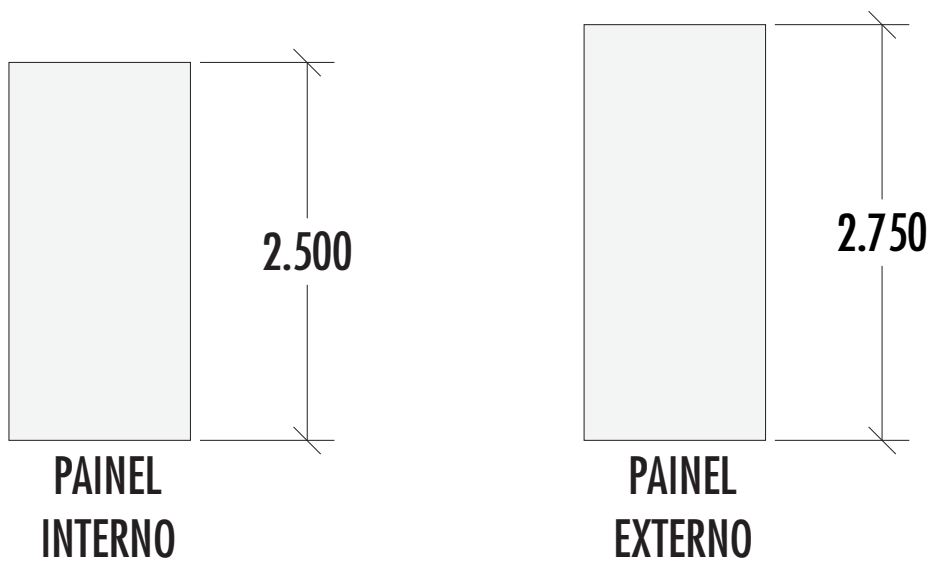
**Suporta sobrecarga de 500 kg/m<sup>2</sup>**



ESPESSURA (mm)	LARGURA (m)	COMPRIMENTO (m)	PESO (kg)	ÁREA (m <sup>2</sup> )	PESO (kg/m <sup>2</sup> )
40	1,20	2,50	96,0	3,00	32,00
		2,75	105,6	3,30	
		3,05	117,1	3,66	
55	1,20	2,50	112,5	3,00	37,51
		2,75	123,8	3,30	
		3,05	137,3	3,66	

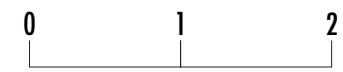
Para as vedações verticais, optou-se pelo painel de 40 mm de espessura. Os painéis internos possuem 2,50m de comprimento, enquanto que os externos possuem 2,75 m. Para as lajes, o painel escolhido foi o de 55mm de espessura, com comprimento de 3,00 m (apesar de a tabela especificar o valor de 3,05m, observou-se, em outras marcas, a existência do mesmo painel, com comprimento de 3,00m. Para melhor se adequar na modulação escolhida - 60 cm x 60 cm - optou-se por utilizar o dimensionamento de 3,00m).

### PAINES WALL VERTICAIS UTILIZADOS EM PROJETO

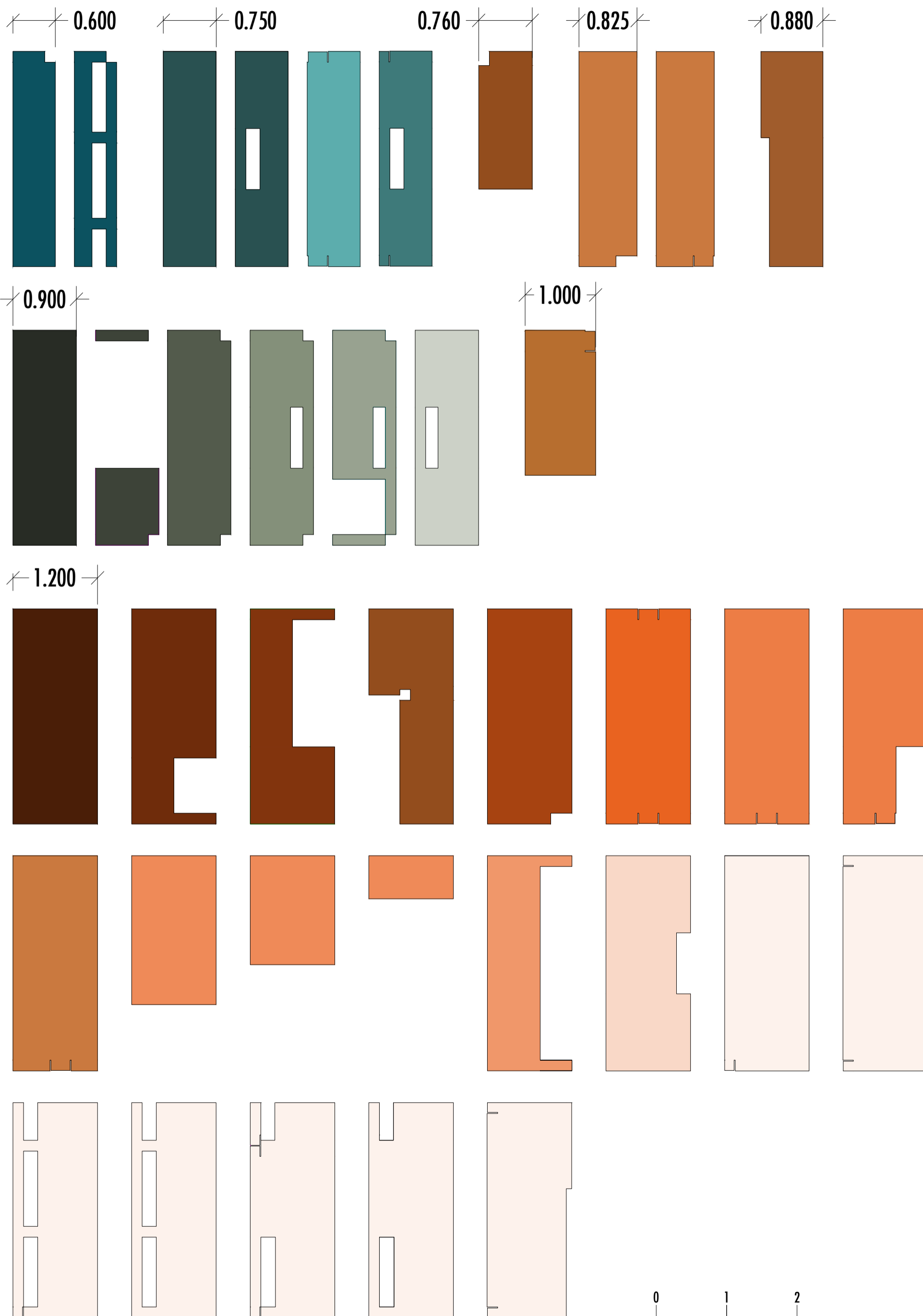


- 0.095 m
- 0.12 m
- 0.15 m
- 0.30 m
- 0.36 m
- 0.45 m
- 0.58 m
- 0.60 m
- 0.75 m

- 0.845 m
- 0.85 m
- 0.90 m
- 0.975 m
- 0.985 m
- 1.05 m
- 1.195 m
- 1.20 m



# PAINEIS WALL UTILIZADOS NAS LAJES

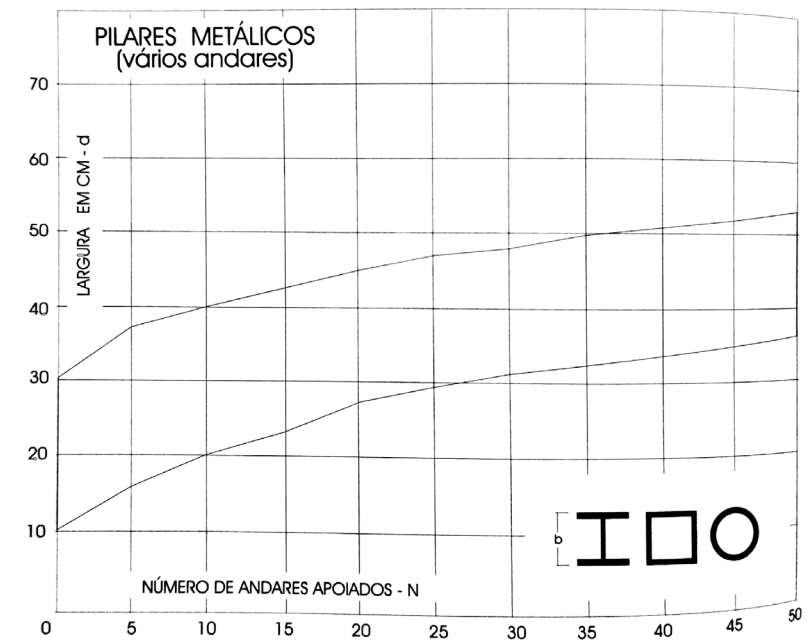
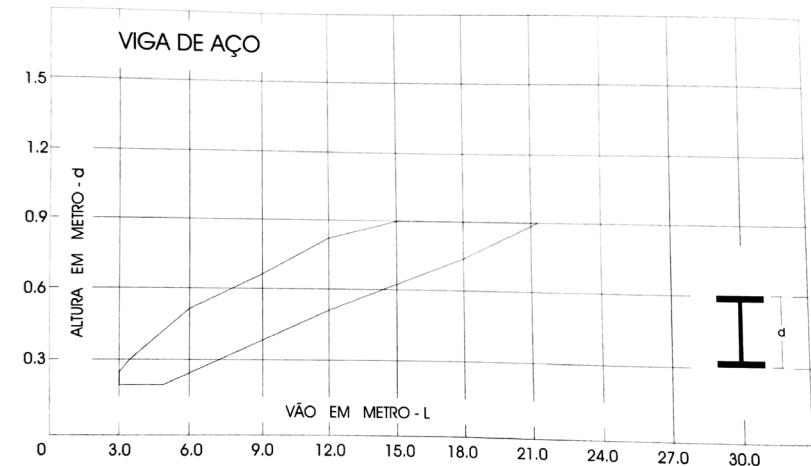
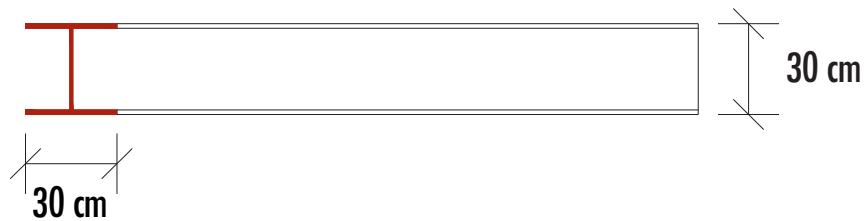


## ESTRUTURA METÁLICA

Para definição da estrutura metálica, utilizou-se como referência o ábaco de pré-dimensionamento de vigas de alma cheia do professor Yopanan C. P. Rebello, contido na página 102 de seu livro "A Concepção Estrutural e a Arquitetura".

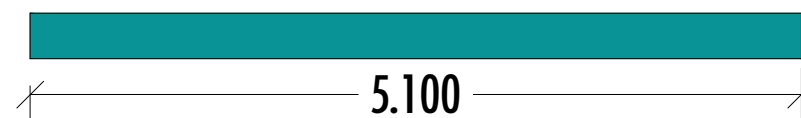
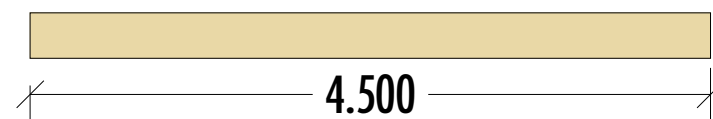
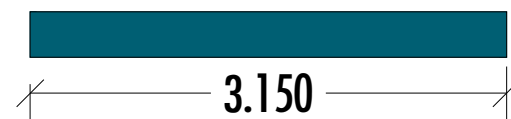
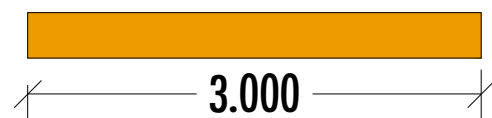
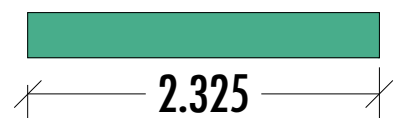
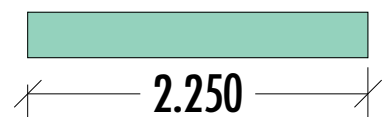
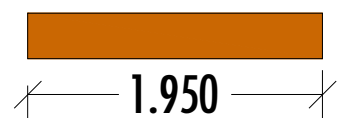
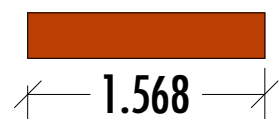
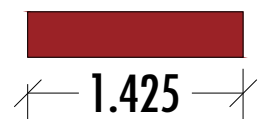
Para as vigas principais, escolheu-se uma altura de 30 cm, capaz de atender o maior vão livre dos 03 projetos (6m), e que também seguisse a modulação escolhida (60 cm x 60 cm). As vigas secundárias possuem altura de 15 cm, e foram utilizadas para que os painéis wall utilizados como laje conseguissem ter 03 apoios, conforme especificação do fabricante.

Para os pilares, constatou-se, no mesmo livro, página 112, que a largura de 30 cm do pilar seria capaz de suportar vários andares apoiados (cerca de até 25). Para facilitar a modulação do projeto, escolheu-se que os pilares teriam a mesma seção das vigas. Os pilares possuem comprimento de 3,05 m (referente à soma do painel vertical externo, de 2,75 m com a viga de 30 cm).



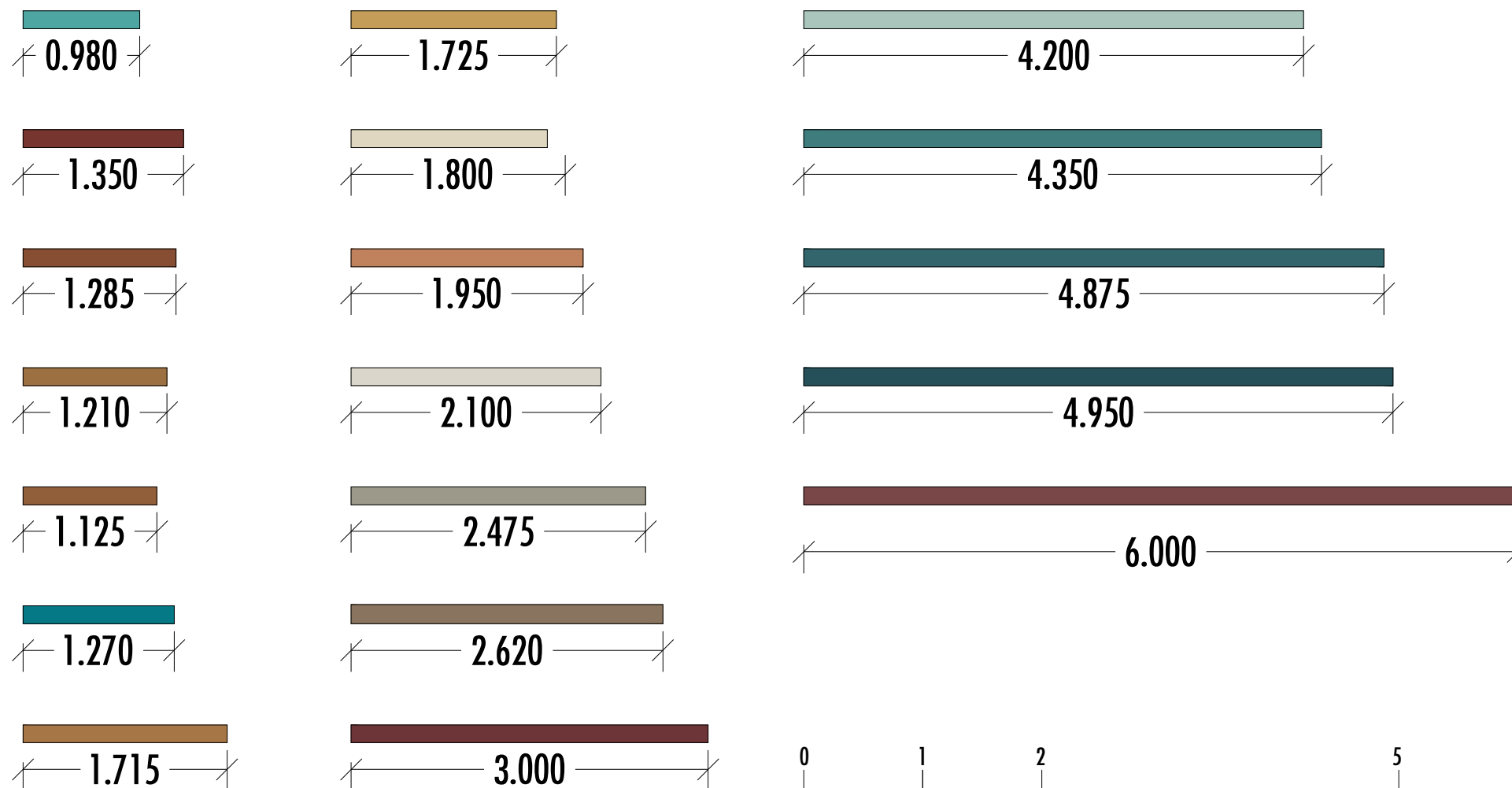
## VIGAS PRINCIPAIS

SEÇÃO I - ALTURA= 30 cm



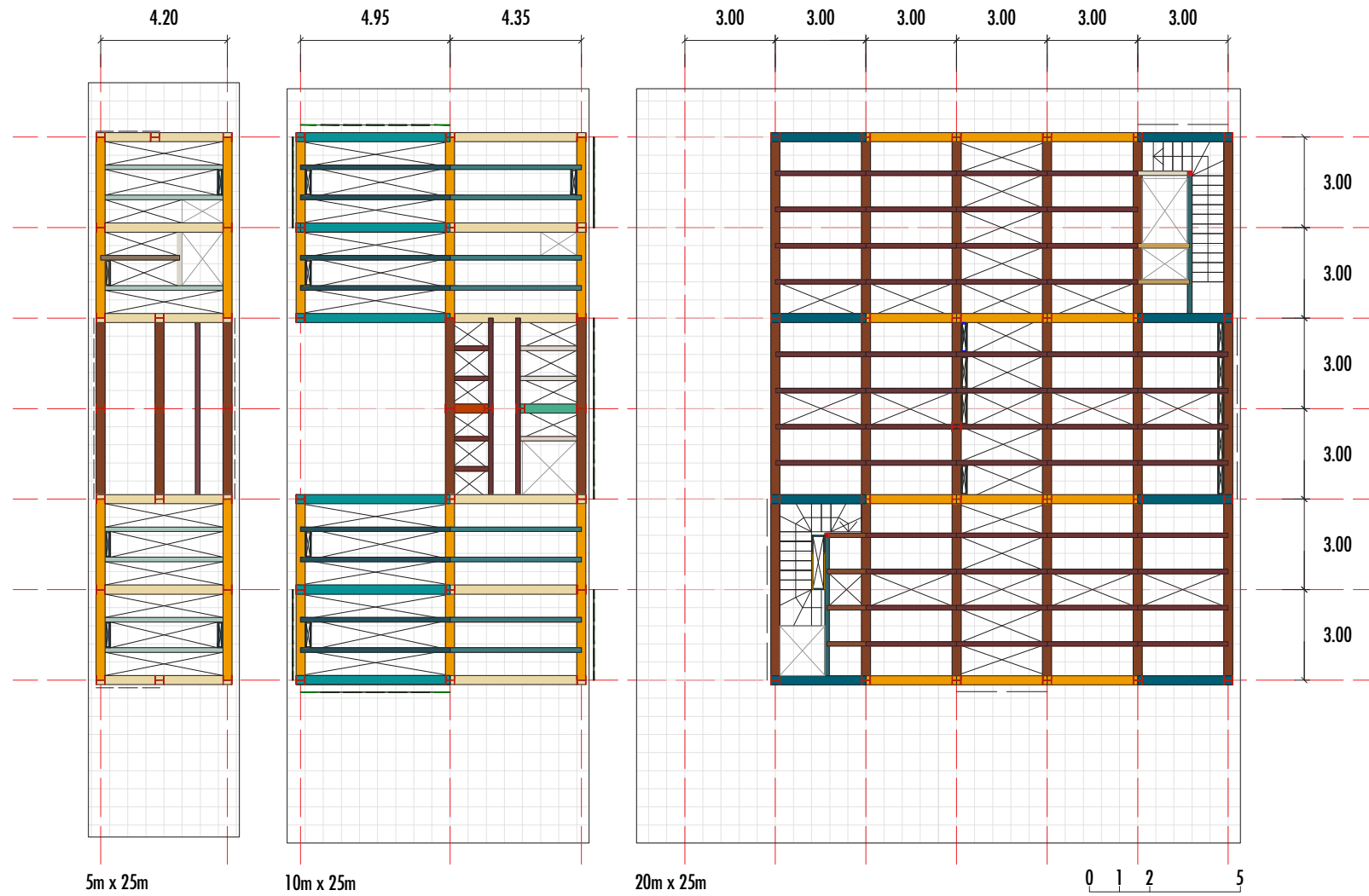
## VIGAS SECUNDÁRIAS

SEÇÃO I - ALTURA= 15 cm

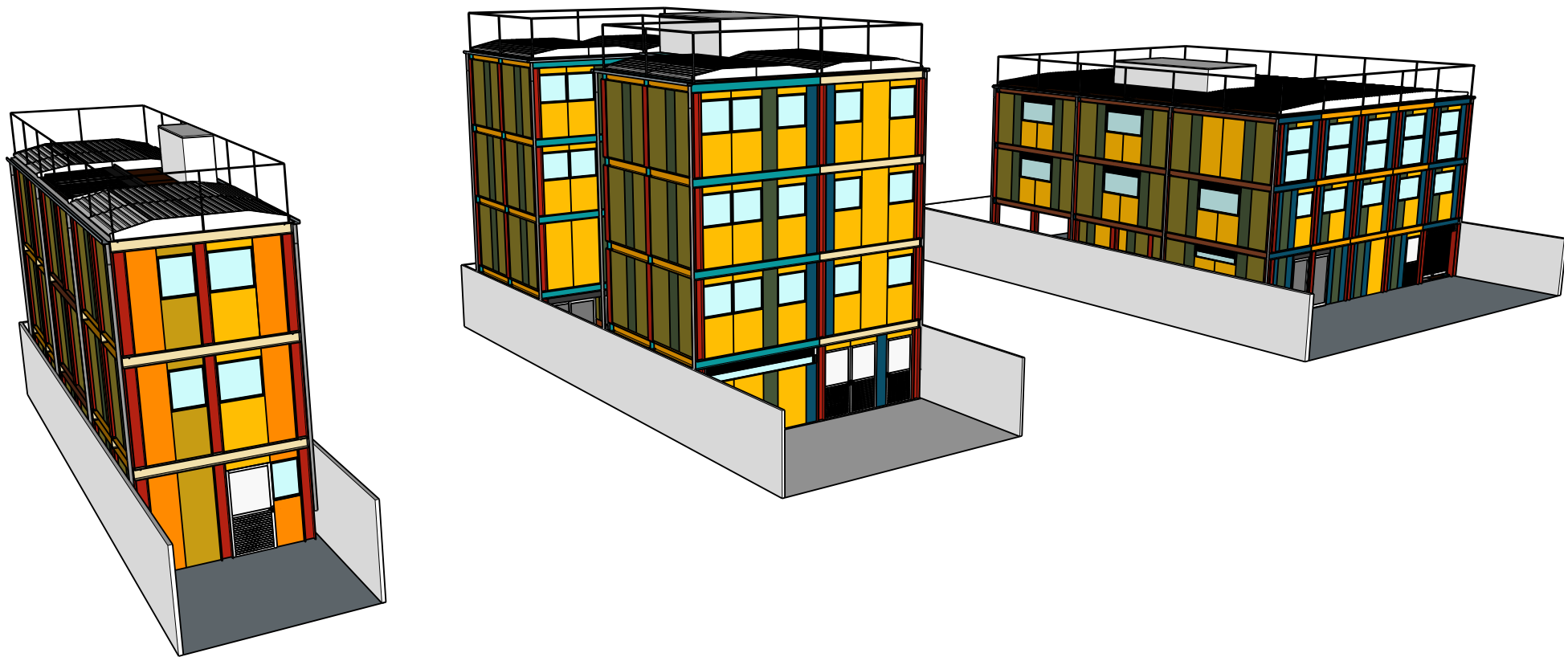


## EXPANSÃO DO PROJETO

TERRENOS DE 5m x 25m, 10m x 25m e 20m x 25m



# CAPÍTULO 06. PROJETO



# PROJETO

## PREMISSAS DE UMA COZINHA INDUSTRIAL

De acordo com Renata Zambn Monteiro, em seu livro “Cozinhas Profissionais”, no Brasil, o projeto de uma cozinha industrial deve seguir as diretrizes e recomendações listadas a seguir:

- RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2014, da Anvisa, que *Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*;
- Especificamente no estado de São Paulo, ater-se à Portaria CVS (Centro de Vigilância Sanitária) nº 5, de 19 de Abril de 2013, que *Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção*;
- Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho, nºs 8,17,23 e 24;
- ABNT NBR 9050, de 11 de Setembro de 2015 - Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos;
- Instruções Técnicas (IT) do Corpo de Bombeiros de cada estado da União.
- Internacionalmente, há o código divulgado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) - *Codex Alimentarius - Draft Codex of Hygienic Pratics for Pre-Cooked and Cooked Foods in Mass Catering* - que também pode ser utilizado em âmbito nacional (foi publicado no Brasil em 2006).

Além disso, são apontadas outras recomendações, destacando-se:

- Os edifícios destinados à cozinha industrial devem ser construídos solidamente e mantidos em bom estado de conservação, e terem sua implantação em local livre de odores, fumaças e poeiras indesejáveis, assim como afastada de outros elementos contaminadores. A área escolhida para abrigar a cozinha também não pode estar sujeita à inundação;
- As aberturas da cozinha industrial devem estar voltadas para a face sul do terreno (no caso do hemisfério Sul), de modo que não haja incidência direta dos raios solares no ambiente de trabalho. Além disso, devem ser dotadas de telas ou outro tipo de proteção contra pragas (animais e insetos), em material não corrosivo;
- O ambiente de trabalho deve ser, sempre que possível, provido de luz e ventilação naturais, e seus funcionários devem possuir condições adequadas de trabalho, atendendo à Norma Regulamentadora nº7 do Ministério de Trabalho (que prevê o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO); bem como a Norma Regulamentadora nº 17, que discorre sobre ergonomia;
- As áreas de circulação devem ter no mínimo 1,00 m de largura. Não deverão existir degraus, caso se faça necessário, utilizar rampas com pisos antiderrapantes;
- As bancadas de trabalho devem possuir iluminação própria e direta. As luminárias devem ser resistentes à corrosão e ter proteção especial contra o vapor da água (as mais adequadas são as blindadas). Além disso, conforme anexo único da RDC nº216, “(...) As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosões e quedas acidentais”;

- O projeto de uma cozinha industrial deve procurar manter o nível de ruído em torno de 45 a 55 decibéis. Sempre que possível, deve-se isolar a copa de lavagem das áreas de salão (em caso de restaurantes), evitando que o barulho gerado nessa área chegue até os clientes;

- *A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaças, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros, que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.* (RDC nº 216, anexo único, item 4.1.10);

- Os poluentes desprendidos dos processos de cocção devem ser retirados do ambiente e capturados por coifas. Na copa de lavagem dos utensílios, deve-se prever captadores de vapor na entrada e na saída da máquina de lavar louças;

- A temperatura ideal para operações em serviço de alimentação situa-se entre 22 °C e 26°C, com umidade relativa do ar entre 50% e 60%;

- Para cozinhas industriais, indica-se a cor branca para tetos e paredes, e as cores creme e areia para o piso;

- As paredes devem ter acabamento com material à prova de água, não absorvente, facilmente lavável e de simples desinfecção. Devem ser lisas, sem fendas ou rachaduras. É necessário que os ângulos entre paredes, e entre paredes e pisos sejam vedados e construídos em curva para facilitar a limpeza. *Especial atenção deve ser dada à união do rodapé com a parede, de modo que os dois estejam alinhados, evitando-se o tradicional ressalto do rodapé, que permite o acúmulo de pó, de difícil limpeza* (trecho da RDC nº 50, de 21 de Fevereiro de 2002, da Anvisa);

- O piso de uma cozinha industrial deve ter alta resistência ao tráfego e à abrasão (PI 5), ser antiácido e ter seu rejunte com características antiácidas e impermeabilizantes. Ainda, o piso deve ser antiderrapante e possuir adequado caimento para grelhas/ralos, evitando o empoçamento da água.

- Nos locais de maior movimentação de carros de transporte, devem-se colocar cantoneiras de alumínio ou aço inox nas paredes;

- Em relação às portas, sempre que necessário, devem possuir molduras para serem mantidas na posição fechada, além de perfeitamente ajustadas às respectivas esquadrias. As portas principais de acesso devem ter no mínimo 2,00m (divididas em duas folhas de 1,00m); enquanto que as portas internas devem ter pelo menos 1,00 m de largura. A distância entre a porta (interna / externa) e o piso não pode ser superior a 1 cm;

- Os peitoris das janelas nunca devem ser utilizados como prateleiras;

Sobre as instalações e infraestrutura necessárias, pode-se citar:

- Convém possuir um filtro industrial para a filtragem de toda a água consumida dentro da cozinha;

- *A água não potável, utilizada para a produção de vapor, para refrigeração, controle de incêndios e outras finalidades semelhantes, não diretamente ligadas aos alimentos, deve ser transportada em encanamento separado, de preferência identificado por cores diferentes e sem qualquer ligação com o sistema que transporta água potável* (Codex Alimentarius, Seção IV - A - item 4.3.12.5);

- Sobre o sistema de esgoto, (...) *todos os encanamentos destinados aos efluentes devem contar com um completo sistema de ralos e ter*

*uma saída final para o sistema público de drenagem (Codex Alimentarius, Seção IV - A - item 4.3.13);*

*- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e integras de forma a permitir a higienização dos ambientes (RDC nº 216, anexo único, item 4.1.9);*

*- A rede elétrica deve ser de 220V ou, em alguns casos, de 380V, proporcionando um menor desgaste dos equipamentos.*

\* Este capítulo foi inteiramente embasado no livro *Cozinhas Profissionais*, de Renata Zambon Monteiro (3a edição, 2019) e contém textos copiados em partes ou integralmente do capítulo "Cozinhas Profissionais: conceitos teóricos e condicionantes - Planejamento e projeto" (abarcando as páginas 81 a 102).

# PROJETO

## DEFINIÇÃO E DIMENSIONAMENTO DAS ÁREAS

Uma cozinha industrial possui um programa bastante específico, e suas áreas operacionais necessitam ter um dimensionamento mínimo, que varia de acordo com o número e com o tipo de refeição que será ali produzida. Antes de estabelecer a metragem de cada área, primeiramente é importante pontuar quais as áreas contempladas nos projetos. Seguem abaixo:

### RECEPÇÃO DOS ALIMENTOS

- Área de docas (carga e descarga);
- Recebimento, pesagem e pré-higienização de mercadorias;
- Lavagem e depósito de caixas;

### ARMAZENAMENTO

- Despensa seca;
- Despensa diária (cozinha industrial);
- Câmara Frigorífica;

### COZINHA INDUSTRIAL/ PEDAGÓGICA

- Pré-preparo (cereais, carnes, legumes/frutas/verduras, massas, sobremesas/sucos)
- Preparo (cereais, carnes, legumes/frutas/verduras, massas, sobremesas/sucos);
- Cocção;
- Copa suja;

#### ÁREAS DE APOIO

- Depósito de Lixo;
- Área de Embalagem;
- Áreas de apoio adicional/ DML;
- Área de Integração\*

#### ADMINISTRAÇÃO E FUNCIONÁRIOS

- Área para Administração
- Área para Professores;
- Área para Nutricionista;
- Sanitário/ Vestiário;

#### RESTAURANTE (apenas no projeto do terreno de 20m x 25m)

- Salão;
- Sanitários;

O cálculo das áreas foi feito de modo iterativo, mais para se ter uma ordem de grandeza. Após os primeiros esboços dos projetos, mediu-se a área da COZINHA INDUSTRIAL. A partir daí, definiu-se as outras áreas tendo-se como base a divisão proposta pelo engenheiro Antônio Romão A. da Silva Filho em seu livro "Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais", páginas 128-129, e que pode ser resumida na tabela ao lado. Nota-se que a soma das percentagens apresentadas não resulta em 1 (100%). Isso porque, para o presente trabalho, foi realizada uma adaptação. Em seu livro, Romão considera que 36% da área total da edificação seja para ADMINISTRAÇÃO E ESTOCAGEM, 52% para a COZINHA GERAL e os 12% restantes para a área de Refeitório (Salão) de um Restaurante, esta última não levada em conta. Vale ressaltar que as áreas finais encontradas nos projetos não são necessariamente iguais às estipuladas por Romão, todavia, fez-se um

\* Área concebida para ser um espaço onde os alunos da cozinha pedagógica possam interagir entre si e com seus professores/ profissionais que trabalham na cozinha industrial. Pensou-se em uma mesa para refeições, para que seja um local de troca de experiências gastronômicas entre as diferentes partes.

esforço para que chegassem o mais perto possível. A "Sala de Refeições" de Romão equivale à "Área de Integração" nos projetos.

ADMINISTRAÇÃO E ESTOCAGEM		% área
1.1	Recepção, pesagem, etc	0,05
1.2	Dispensa geral	0,07
1.3	Câmara frigorífica	0,08
1.4	Administração - Gerência	0,04
1.5	Vestiários e sanitários	0,08
1.6	DML	0,02
1.7	Sala de refeições	0,02
		0,36
COZINHA GERAL		% área
2.1	Controle - Nutricionista	0,04
2.2	Seleção e lavagem de cereais	0,2
2.3	Pré preparo de legumes e vegetais	
2.4	Pré preparo de carnes, etc	
2.5	Preparação de massas	
2.6	Preparação de sobremesas, sucos	
2.7	Dispensa diária	0,03
2.8	Copa suja	0,03
2.9	Copa de lavagem de panelas, etc	0,04
2.10	Câmara frigorífica para lixo	0,03
2.11	Cocção	0,15

Nas páginas a seguir, são exibidas as áreas "reais" (encontradas em projeto) e as "ideais" (calculadas a partir da tabela acima) para cada projeto. Ressalta-se que a cozinha considerada na área "REAL" é a voltada ao preparo de refeições para comercialização (cozinha industrial), e não a pedagógica.

## PROJETO TERRENO 5 x 25 m

ADMINISTRAÇÃO E ESTOCAGEM		% área	ÁREA IDEAL (m²)	ÁREA REAL (m²)
1.1	Recepção, pesagem, etc	0,05	6	4
1.2	Despensa geral	0,07	8,4	6
1.3	Câmara frigorífica	0,08	9,6	8,6
1.4	Administração - Gerência	0,04	4,8	1
1.5	Vestiários e sanitários	0,08	9,6	17,55
1.6	DML	0,02	2,4	1
1.7	Sala de refeições	0,02	2,4	6
			<b>43,2</b>	<b>44,15</b>
COZINHA GERAL		% área	ÁREA IDEAL (m²)	ÁREA REAL (m²)
2.1	Controle - Nutricionista	0,04	4,8	-
2.2	Seleção e lavagem de cereais	0,2	24	17,2
2.3	Pré preparo de legumes e vegetais			
2.4	Pré preparo de carnes, etc			
2.5	Preparação de massas			
2.6	Preparação de sobremesas, sucos			
2.7	Despensa diária	0,03	3,6	-
2.8	Copa suja	0,03	3,6	10,45
2.9	Copa de lavagem de panelas, etc	0,04	4,8	
2.10	Câmara frigorífica para lixo	0,03	3,6	3,88
2.11	Cocção	0,15	18	6,3
			<b>62,4</b>	<b>37,83</b>

## PROJETO TERRENO 10 x 25 m

ADMINISTRAÇÃO E ESTOCAGEM		% área	ÁREA IDEAL (m²)	ÁREA REAL (m²)
1.1	Recepção, pesagem, etc	0,05	15	27,5
1.2	Despensa geral	0,07	21	23,8
1.3	Câmara frigorífica	0,08	24	29,5
1.4	Administração - Gerência	0,04	12	13
1.5	Vestiários e sanitários	0,08	24	22,9
1.6	DML	0,02	6	11,3
1.7	Sala de refeições	0,02	6	12,5
			<b>108</b>	<b>140,5</b>
COZINHA GERAL		% área	ÁREA IDEAL (m²)	ÁREA REAL (m²)
2.1	Controle - Nutricionista	0,04	12	*
2.2	Seleção e lavagem de cereais	0,2	60	34,3
2.3	Pré preparo de legumes e vegetais			
2.4	Pré preparo de carnes, etc			
2.5	Preparação de massas			
2.6	Preparação de sobremesas, sucos			
2.7	Despensa diária	0,03	9	11,3
2.8	Copa suja	0,03	9	20,95
2.9	Copa de lavagem de panelas, etc	0,04	12	
2.10	Câmara frigorífica para lixo	0,03	9	14,75
2.11	Cocção	0,15	45	28
			<b>156</b>	<b>109,3</b>

\* Considerar área 2.1 (Controle - Nutricionista) contabilizada na área 1.4 (Administração - Gerência)

## PROJETO TERRENO 20 x 25 m

ADMINISTRAÇÃO E ESTOCAGEM		% área	ÁREA IDEAL (m²)	ÁREA REAL (m²)
1.1	Recepção, pesagem, etc	0,05	17,5	12
1.2	Despensa geral	0,07	24,5	22,6
1.3	Câmara frigorífica	0,08	28	28,5
1.4	Administração - Gerência	0,04	14	36
1.5	Vestiários e sanitários	0,08	28	33,5
1.6	DML	0,02	7	2
1.7	Sala de refeições	0,02	7	30
			<b>126</b>	<b>164,6</b>
COZINHA GERAL		% área	ÁREA IDEAL (m²)	ÁREA REAL (m²)
2.1	Controle - Nutricionista	0,04	14	*
2.2	Seleção e lavagem de cereais	0,2	70	44,65
2.3	Pré preparo de legumes e vegetais			
2.4	Pré preparo de carnes, etc			
2.5	Preparação de massas			
2.6	Preparação de sobremesas, sucos			
2.7	Despensa diária	0,03	10,5	-
2.8	Copa suja	0,03	10,5	24
2.9	Copa de lavagem de panelas, etc	0,04	14	
2.10	Câmara frigorífica para lixo	0,03	10,5	14
2.11	Cocção	0,15	52,5	9
			<b>182</b>	<b>91,65</b>

\* Considerar área 2.1 (Controle - Nutricionista) contabilizada na área 1.4 (Administração - Gerência)

Por fim, para estipular o número de refeições que a cozinha industrial seria capaz de oferecer, fez-se uma aproximação tendo como suporte a relação estabelecida por Romão (página 127), que define a área total (desconsiderando o Salão do Restaurante e Anexos) do edifício como sendo o número de refeições multiplicado por determinado coeficiente, conforme apresentado a seguir:

ÁREA TOTAL (EXCETO SALA DE REFEIÇÕES E ANEXOS)		
N° REFEIÇÕES	COEFICIENTES	ÁREA (m²)
100	0,9	90
150	0,8	120
200	0,7	140
250	0,6	150
300	0,5	150
400	0,4	160
500	0,35	175
600	0,35	210
700	0,3	210
800	0,3	240
900	0,3	270
1000	0,3	300
1500	0,28	420
2000	0,26	520
3000	0,24	720
5000	0,2	1000

PROJETO	N° REFEIÇÕES
5x25	150
10x25	1000
20x25	1200

# PROJETO

## ESTUDO DE FLUXOS

Outra particularidade de um projeto de cozinha industrial/ restaurantes está na atenção dada aos fluxos existentes na operação da edificação. Na página 86 de seu livro “Cozinhas Profissionais”, Renata Zambon escreve:

*O estudo dos diversos fluxos é fundamental no processo de criação e planejamento de uma cozinha profissional, pois propicia um maior isolamento das áreas de trabalho e agilização das tarefas.*

*As áreas de preparo dos alimentos devem estar dispostas de modo a possibilitar um **fluxo linear**, sem o cruzamento de atividades entre os vários gêneros alimentícios. (...)*

*O projeto coerente nos diversos fluxos propicia a redução do tempo de deslocamento dos funcionários na cozinha, a máxima utilização do espaço, a diminuição do consumo de produtos para higienização das áreas e a máxima utilização dos equipamentos, com redução de tempo e esforço.*

Esse “fluxo linear” apontado por Renata também é conhecido como “marcha avante”, definida como se segue:

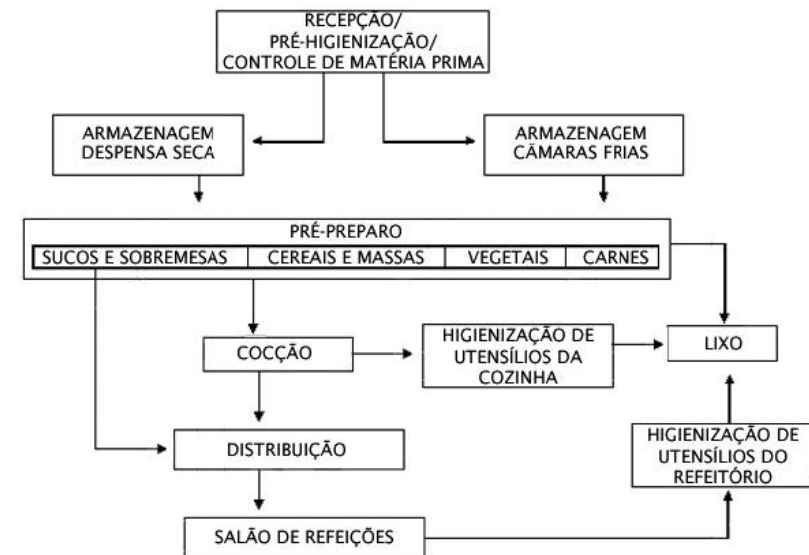
*O planejamento de uma UAN [Unidade de Alimentação e Nutrição] deve considerar a separação da estrutura por setores de trabalho com a definição de um fluxo linear de pessoas e alimentos, **evitando assim o risco de contaminação cruzada, seguindo dessa forma o princípio de “marcha avante”, ou seja, um fluxo que***

[1] [http://dedmd.com.br/validacao/2019\\_1/PLANEJAMENTO%20E%20ORGANIZA%C3%87%C3%83O%20DE%20UAN/Unidade%202/s2/](http://dedmd.com.br/validacao/2019_1/PLANEJAMENTO%20E%20ORGANIZA%C3%87%C3%83O%20DE%20UAN/Unidade%202/s2/) - Acesso em 27/11/21

[2] RESTAURANTES POPULARES- ROTEIRO DE IMPLANTAÇÃO 2007 - página 9

*segue sempre à frente.* [1]

De modo simplificado, pode-se resumir os fluxos de uma cozinha industrial no seguinte fluxograma [2]:



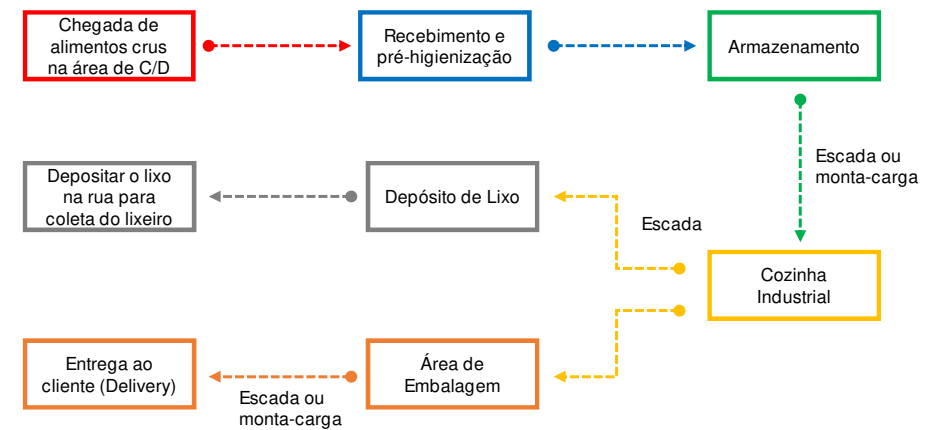
Os projetos deste trabalho foram concebidos pensando-se na otimização das operações da cozinha. A seguir, são apresentados os estudos de fluxo de cada um deles.

## PROJETO TERRENO 5 x 25 m



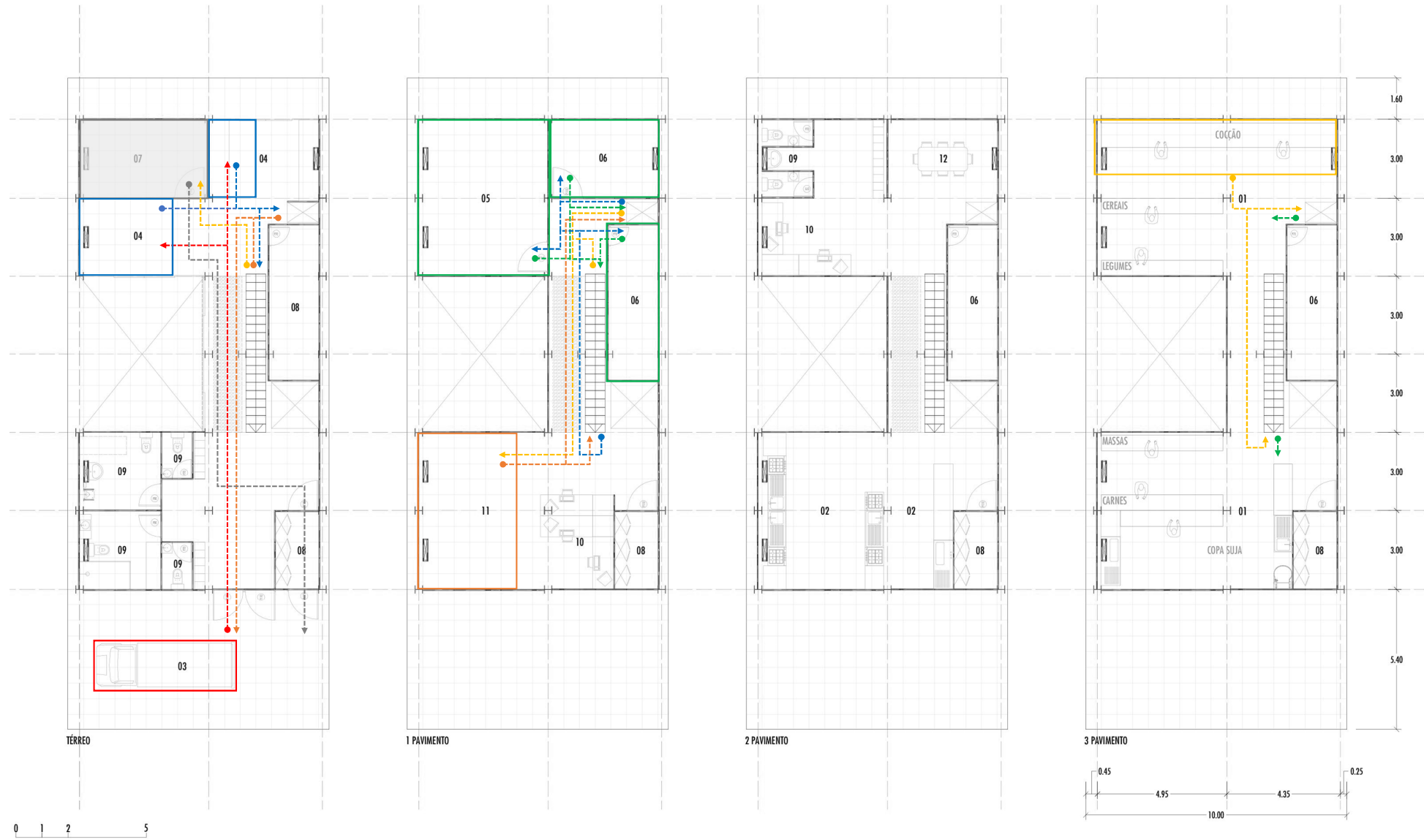
## LEGENDA AMBIENTES

- |  |   |
|--|---|
| 01. COZINHA INDUSTRIAL   | 07. DEPÓSITO DE LIXO                    |
| 02. COZINHA PEDAGÓGICA   | 08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML          |
| 03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA                                       | 09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS             |
| 04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS | 10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA |
| 05. CÂMARA FRIGORÍFICA   | 11. ÁREA EMBALAGEM                      |
| 06. DESPENSA   | 12. ÁREA INTEGRAÇÃO                     |
|  | 13. RESTAURANTE                         |



OBS: Para que não haja cruzamento entre o fluxo do LIXO com os demais, a retirada do lixo deve ser realizada em horário distinto das demais operações.

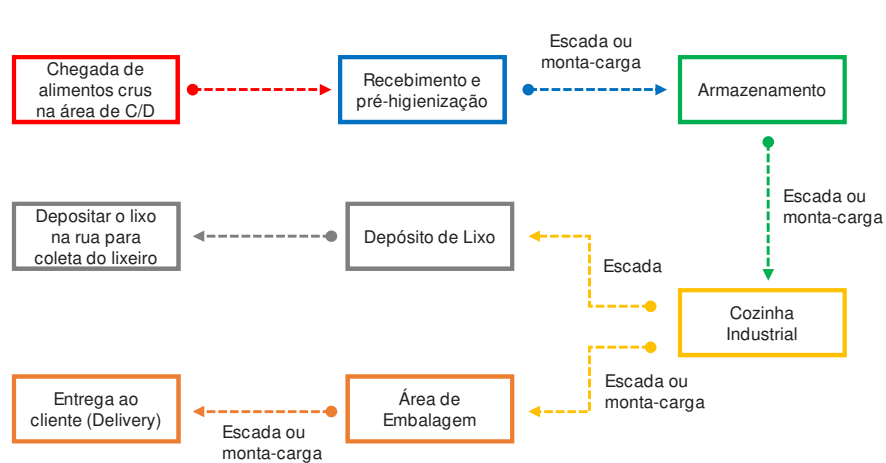
# PROJETO TERRENO 10 x 25 m



## PROJETO TERRENO 10 x 25 m

### LEGENDA AMBIENTES

- |  |   |
|--|---|
| 01. COZINHA INDUSTRIAL   | 07. DEPÓSITO DE LIXO                    |
| 02. COZINHA PEDAGÓGICA   | 08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML          |
| 03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA                                       | 09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS             |
| 04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS | 10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA |
| 05. CÂMARA FRIGORÍFICA   | 11. ÁREA EMBALAGEM                      |
| 06. DESPENSA   | 12. ÁREA INTEGRAÇÃO                     |
|  | 13. RESTAURANTE                         |

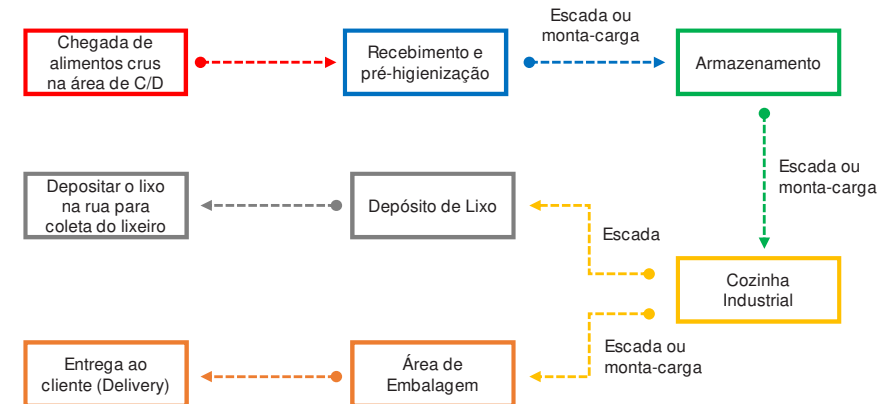


OBS: Para que não haja cruzamento entre o fluxo do LIXO com os demais, a retirada do lixo deve ser realizada em horário distinto das demais operações.

## PROJETO TERRENO 20 x 25 m

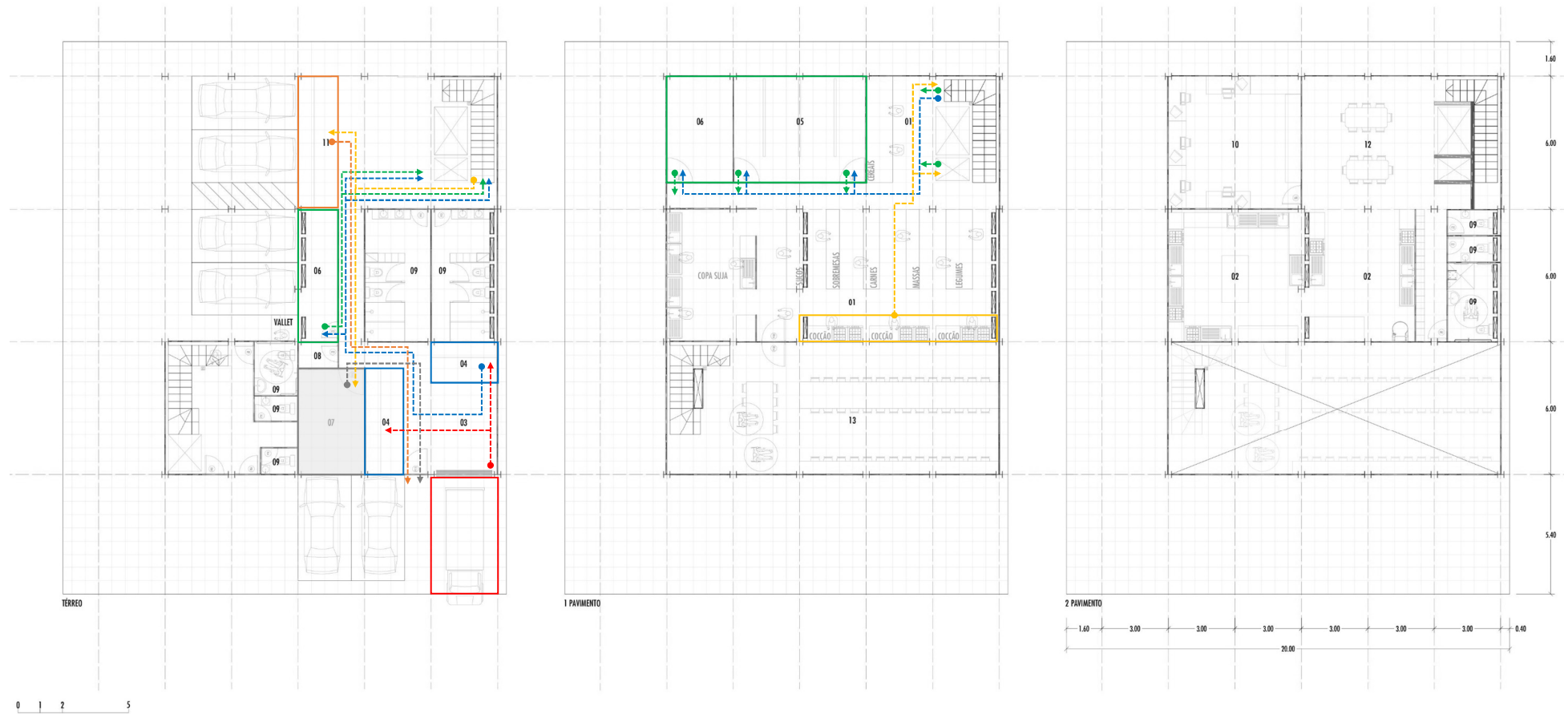
### LEGENDA AMBIENTES

- |  |   |
|--|---|
| 01. COZINHA INDUSTRIAL   | 07. DEPÓSITO DE LIXO                    |
| 02. COZINHA PEDAGÓGICA   | 08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML          |
| 03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA                                       | 09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS             |
| 04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS | 10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA |
| 05. CÂMARA FRIGORÍFICA   | 11. ÁREA EMBALAGEM                      |
| 06. DESPENSA   | 12. ÁREA INTEGRAÇÃO                     |
|  | 13. RESTAURANTE                         |



OBS: Para que não haja cruzamento entre o fluxo do LIXO com os demais, a retirada do lixo deve ser realizada em horário distinto das demais operações.

# PROJETO TERRENO 20 x 25 m



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

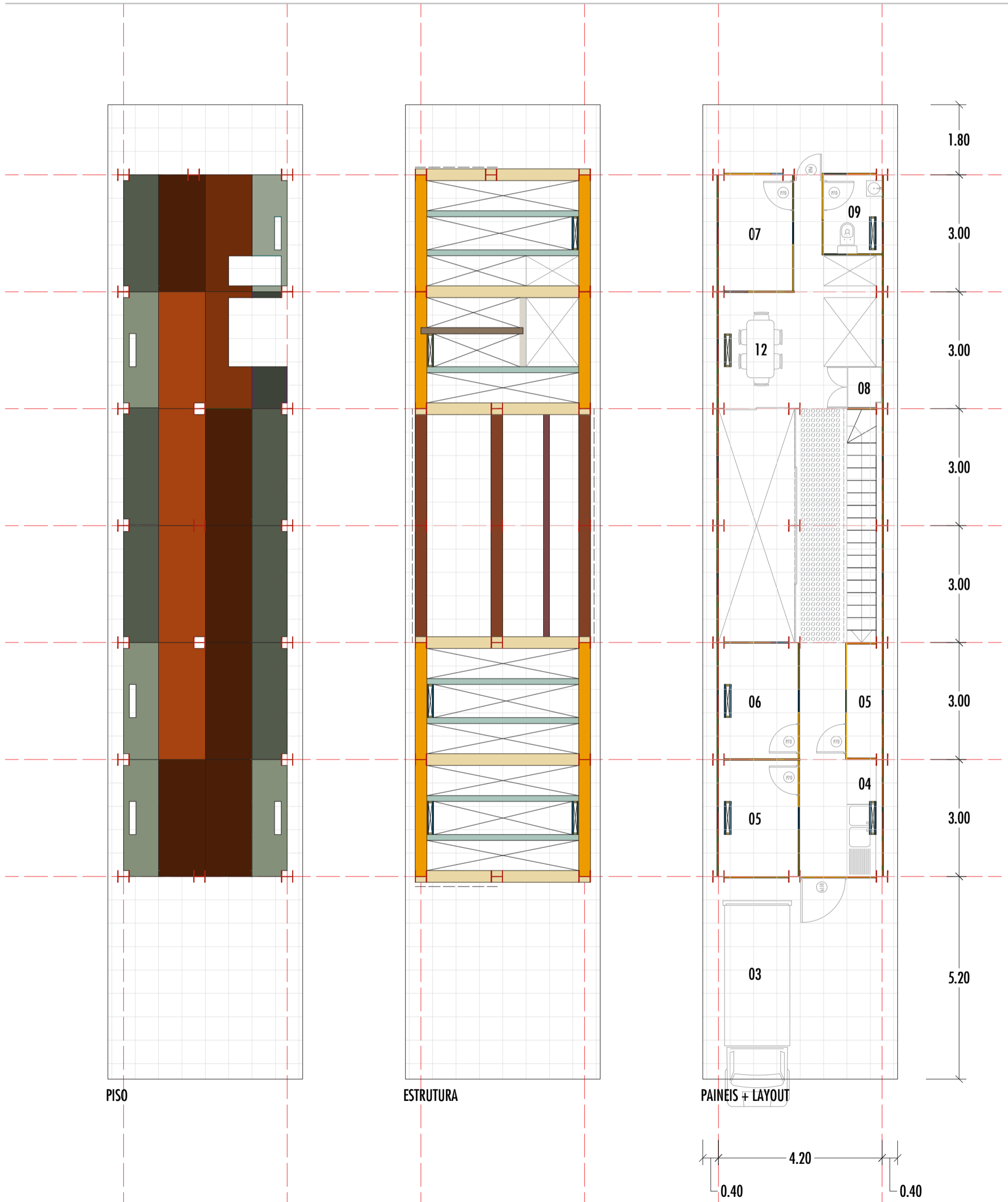
VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

NºMÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

- |  |   |
|--|---|
| 01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m <sup>2</sup>  | 07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m <sup>2</sup>                    |
| 02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m <sup>2</sup>  | 08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m <sup>2</sup>          |
| 03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário  | 09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m <sup>2</sup>            |
| 04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m <sup>2</sup> | 10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m <sup>2</sup> |
| 05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m <sup>2</sup>   | 11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m <sup>2</sup>                      |
| 06. DESPENSA - 6,00 m <sup>2</sup>   | 12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m <sup>2</sup>                     |
|  | 13. RESTAURANTE - 0,00 m <sup>2</sup>                         |



## TÉRREO



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 6,00 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m<sup>2</sup>

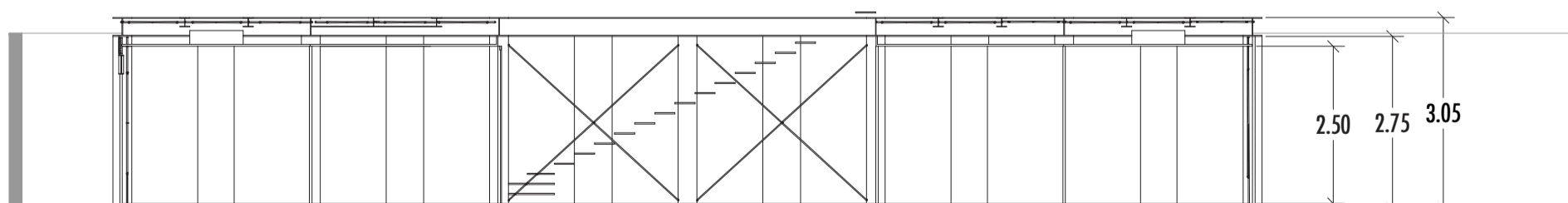
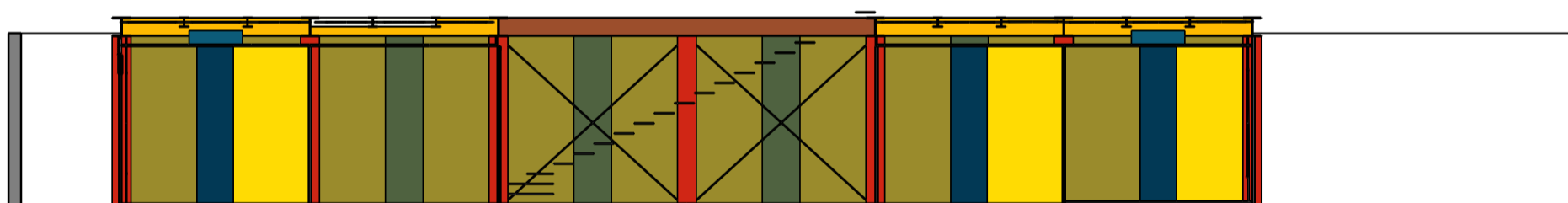
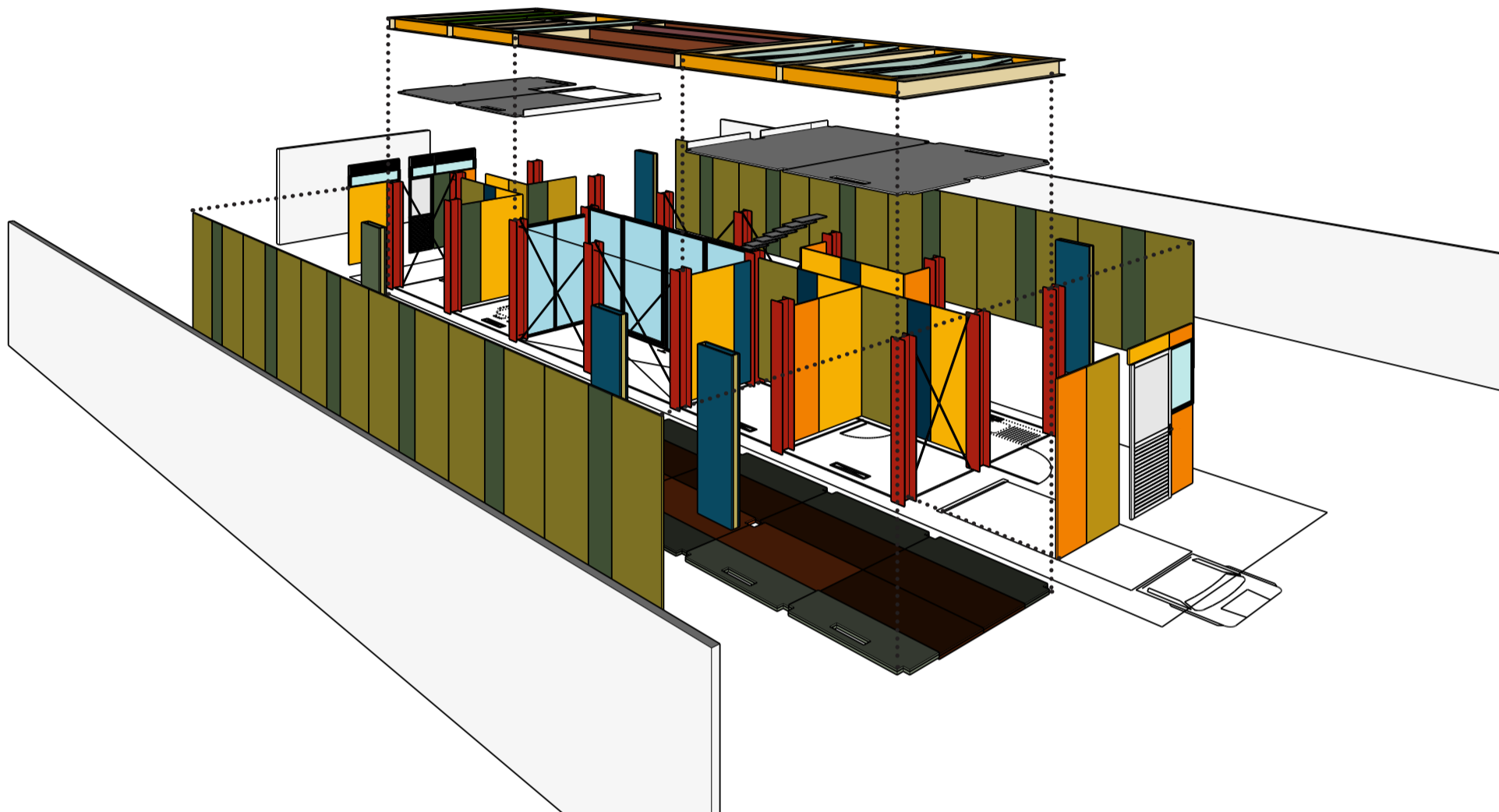
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

- |  |   |
|--|---|
| 01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m <sup>2</sup>  | 07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m <sup>2</sup>                    |
| 02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m <sup>2</sup>  | 08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m <sup>2</sup>          |
| 03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário  | 09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m <sup>2</sup>            |
| 04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m <sup>2</sup> | 10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m <sup>2</sup> |
| 05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m <sup>2</sup>   | 11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m <sup>2</sup>                      |
| 06. DESPENSA - 6,00 m <sup>2</sup>   | 12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m <sup>2</sup>                     |
|  | 13. RESTAURANTE - 0,00 m <sup>2</sup>                         |



### 1 PAVIMENTO



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 6,00 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m<sup>2</sup>

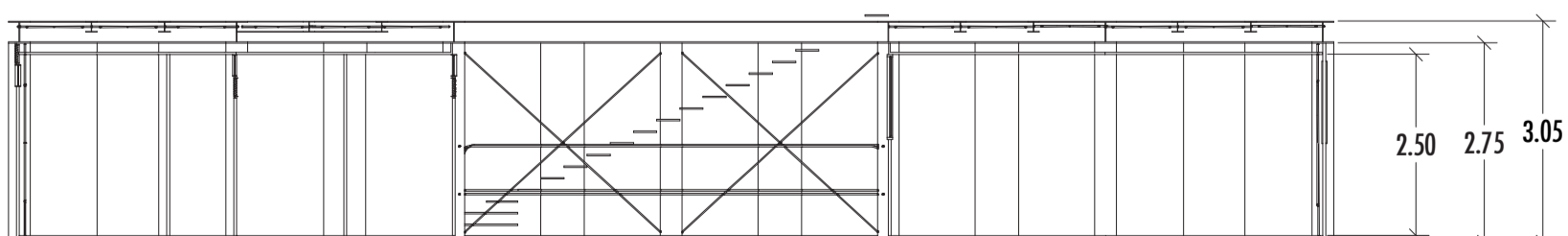
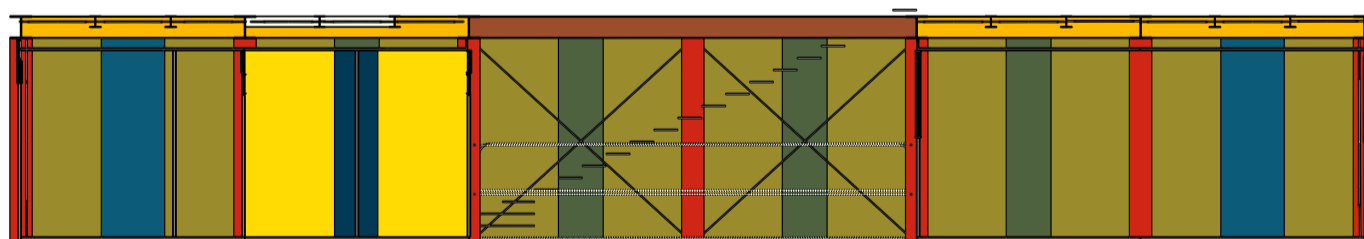
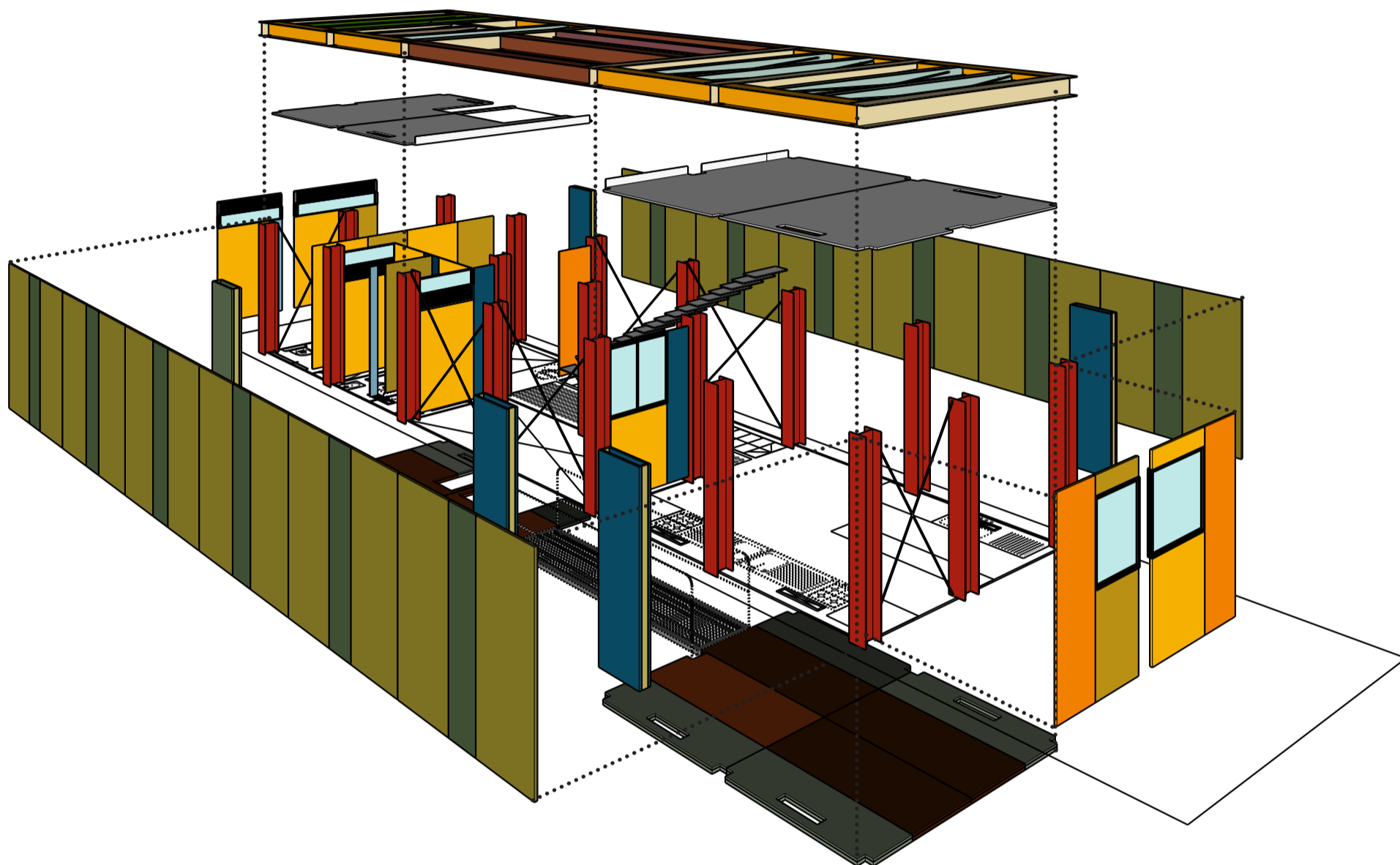
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

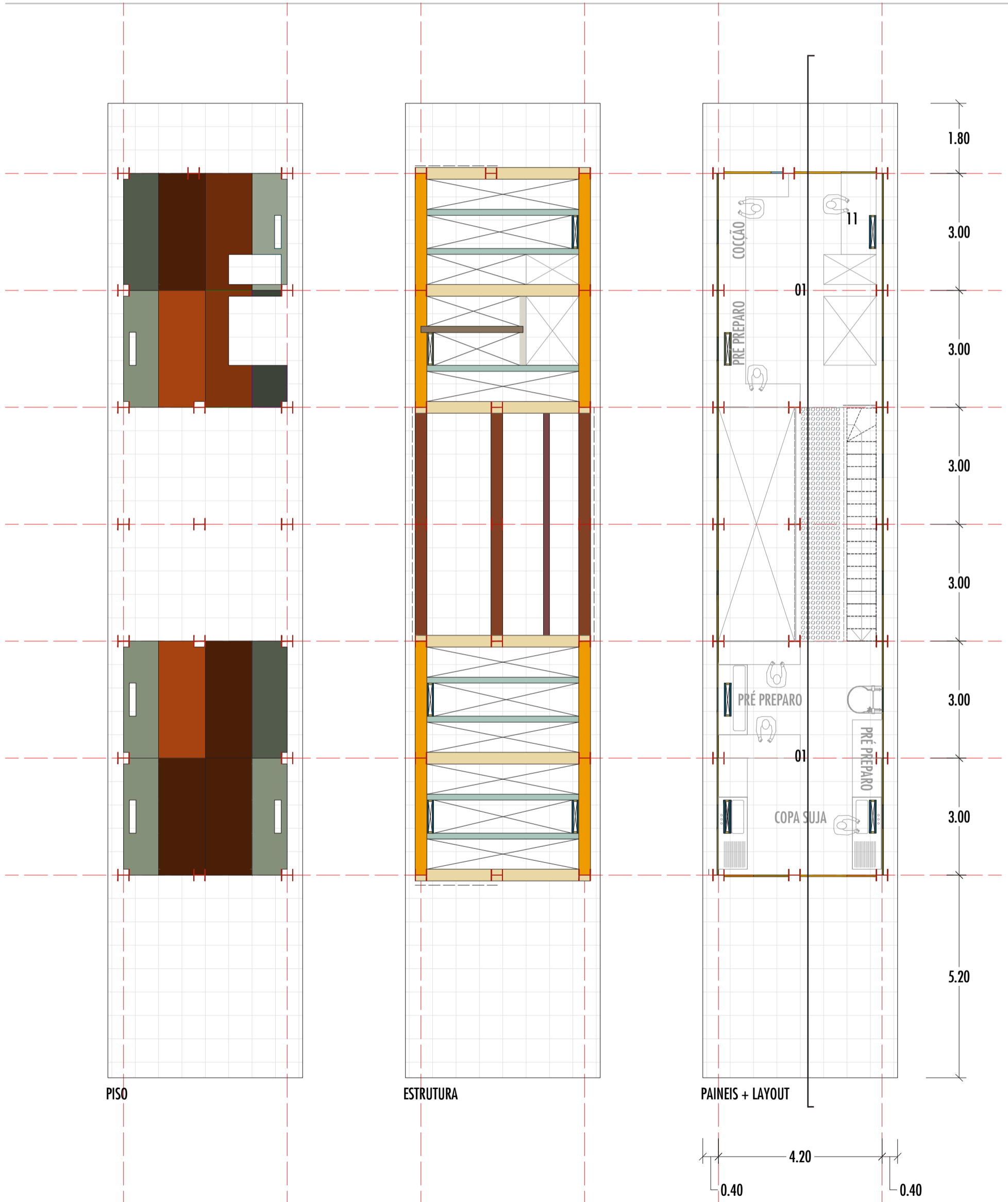
VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

- |  |   |
|--|---|
| 01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m <sup>2</sup>  | 07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m <sup>2</sup>                    |
| 02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m <sup>2</sup>  | 08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m <sup>2</sup>          |
| 03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário  | 09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m <sup>2</sup>            |
| 04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m <sup>2</sup> | 10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m <sup>2</sup> |
| 05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m <sup>2</sup>   | 11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m <sup>2</sup>                      |
| 06. DESPENSA - 6,00 m <sup>2</sup>   | 12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m <sup>2</sup>                     |
|  | 13. RESTAURANTE - 0,00 m <sup>2</sup>                         |



## 2 PAVIMENTO



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 6,00 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m<sup>2</sup>

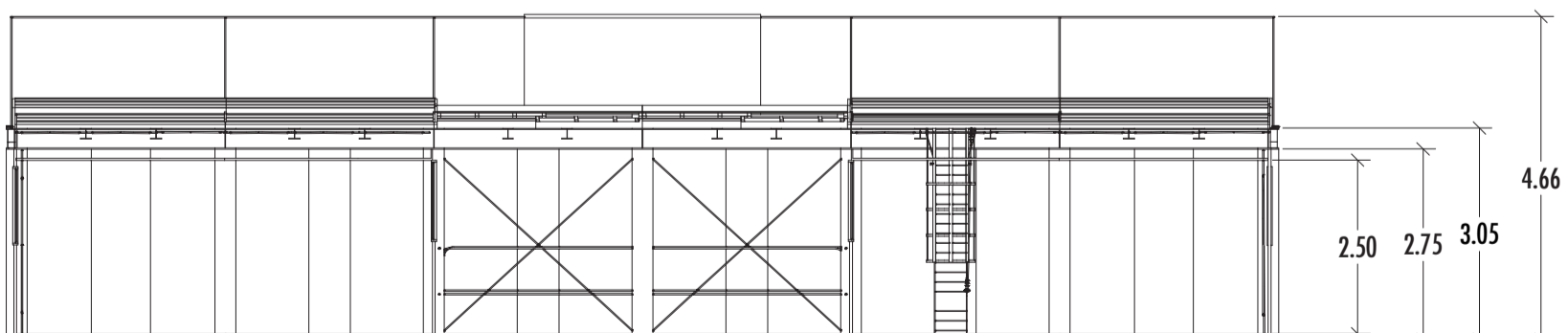
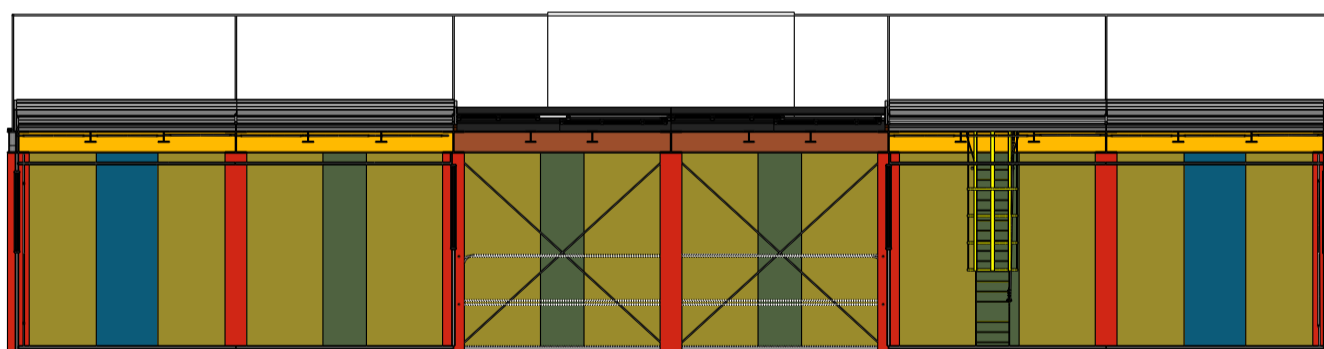
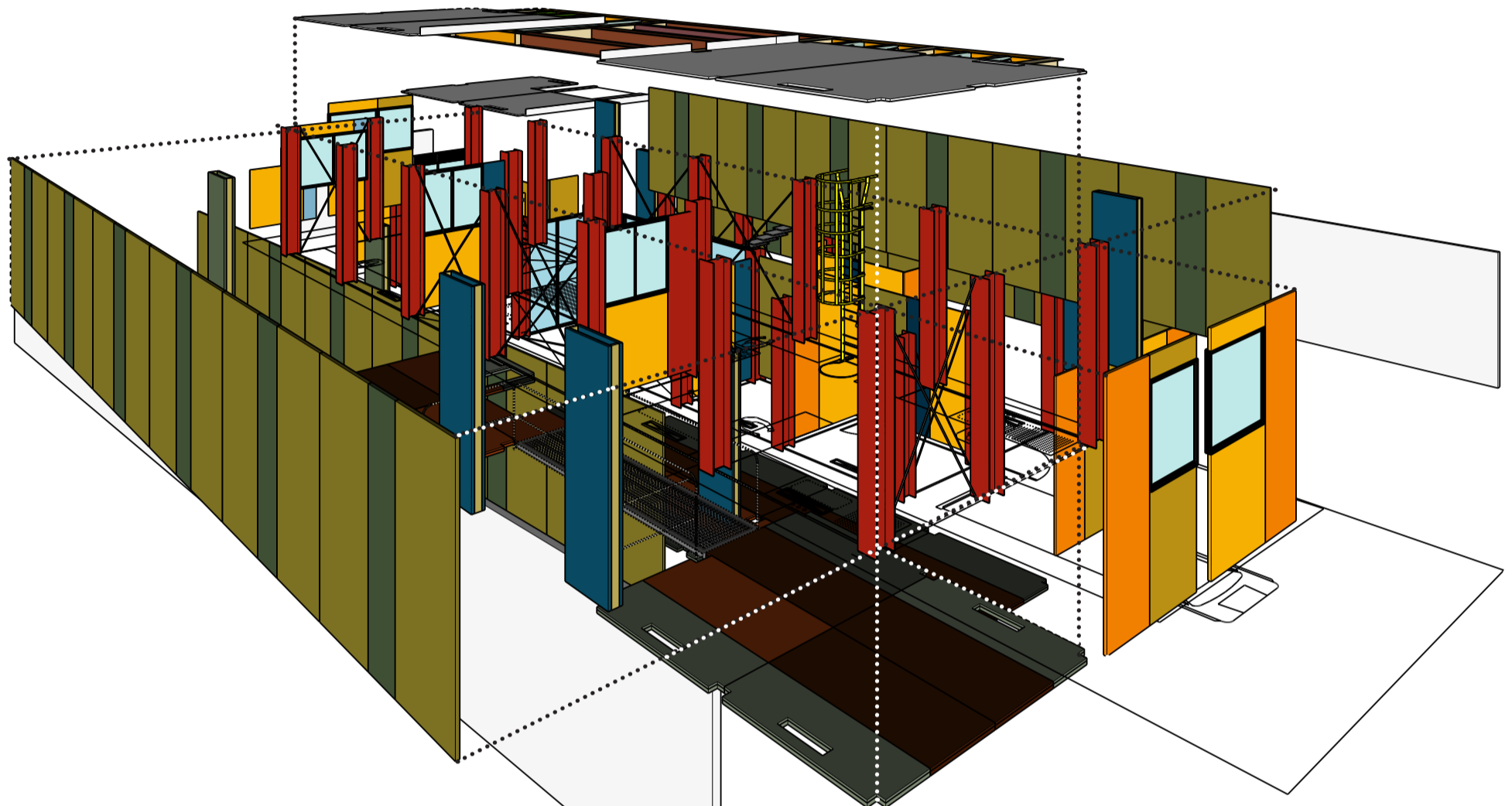
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 6,00 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m<sup>2</sup>

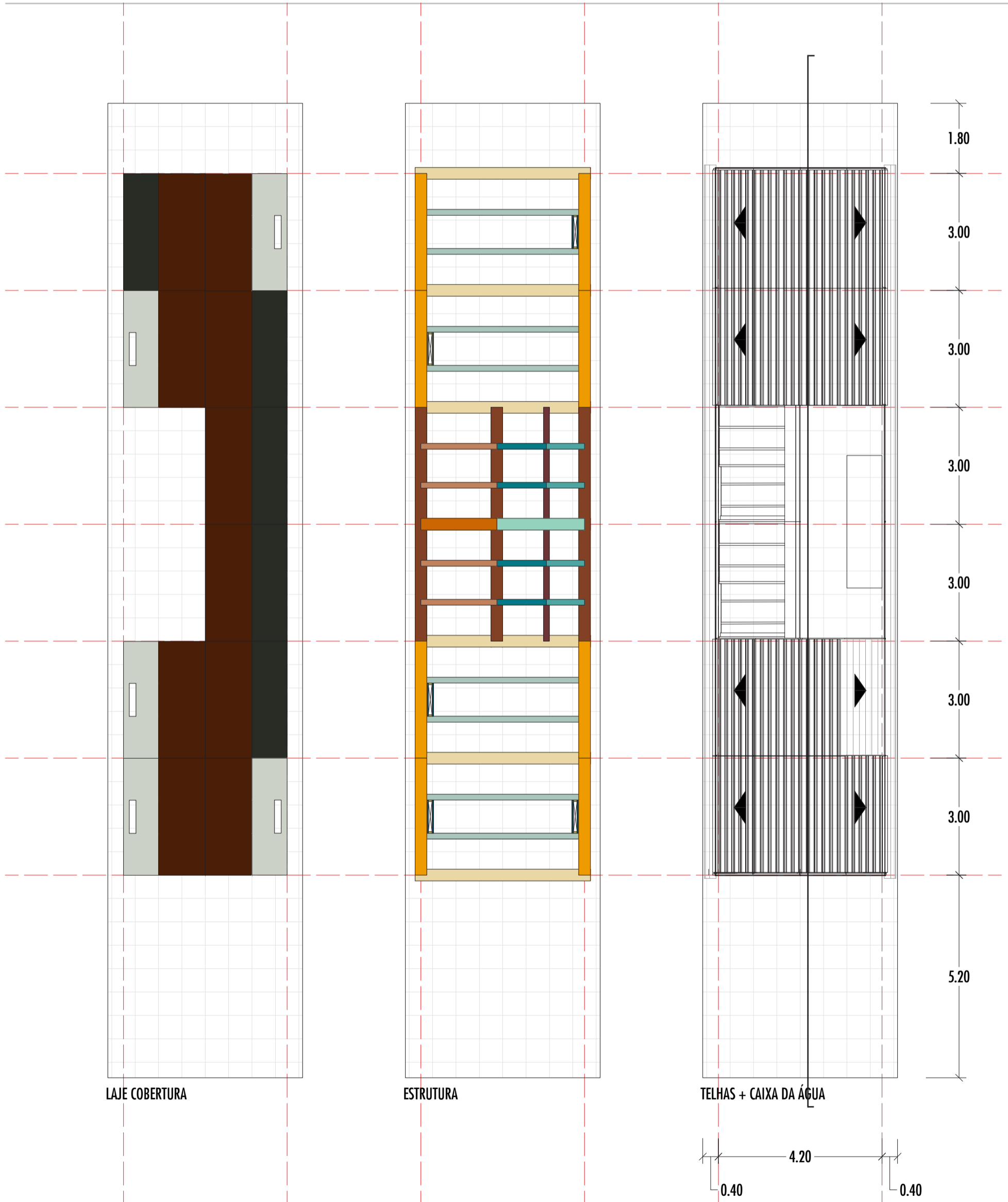
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



### COBERTURA



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 6,00 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m<sup>2</sup>

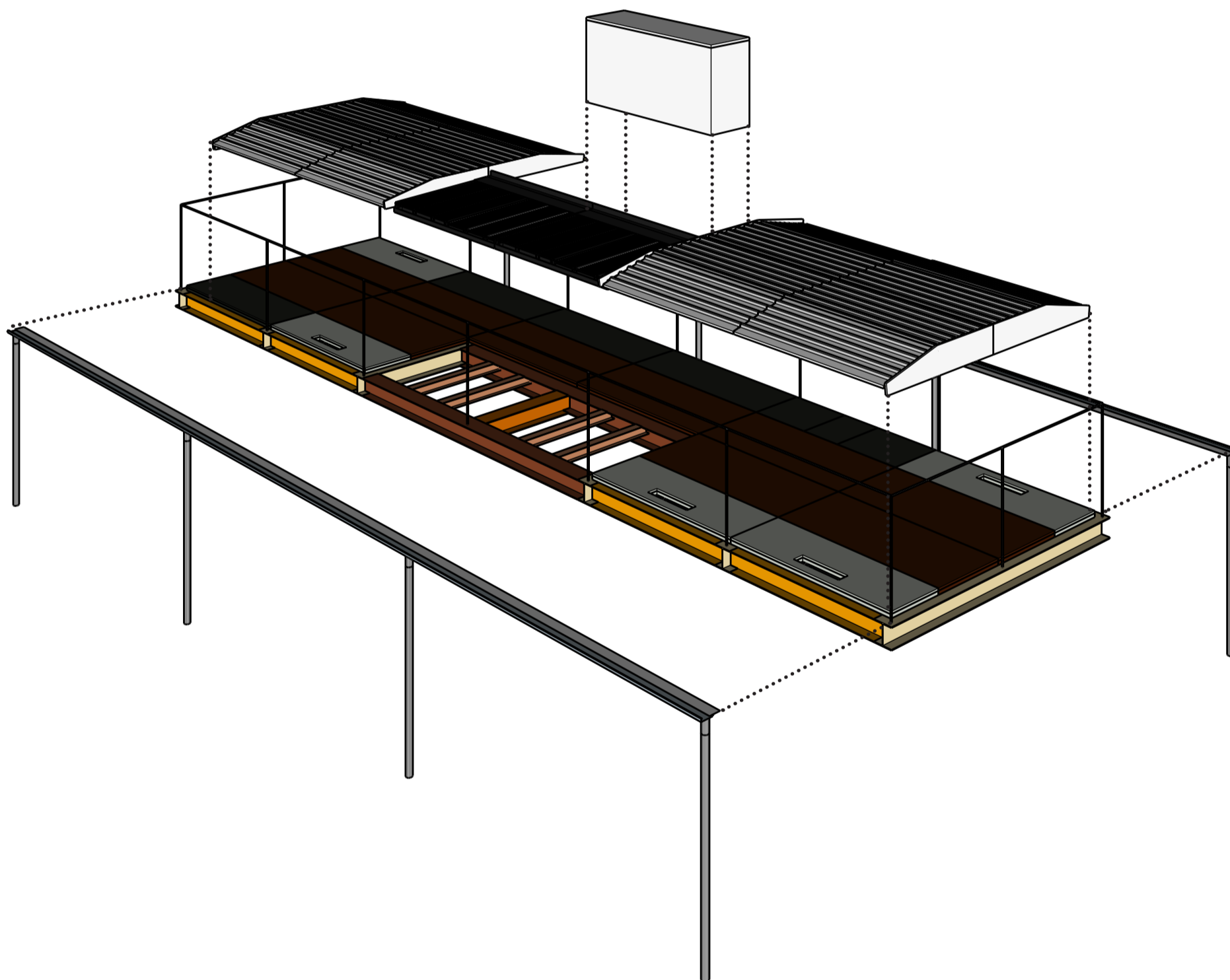
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 6,00 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m<sup>2</sup>

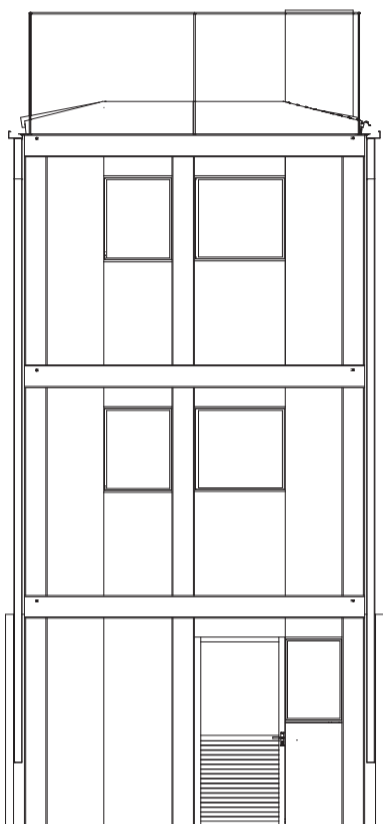
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m<sup>2</sup>

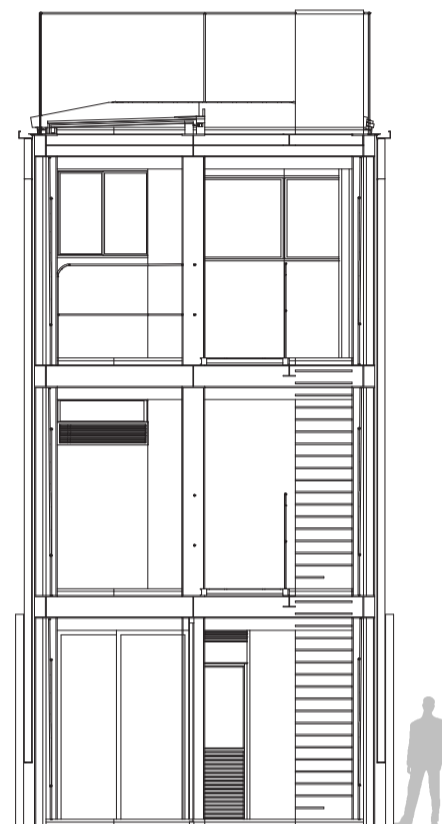
13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



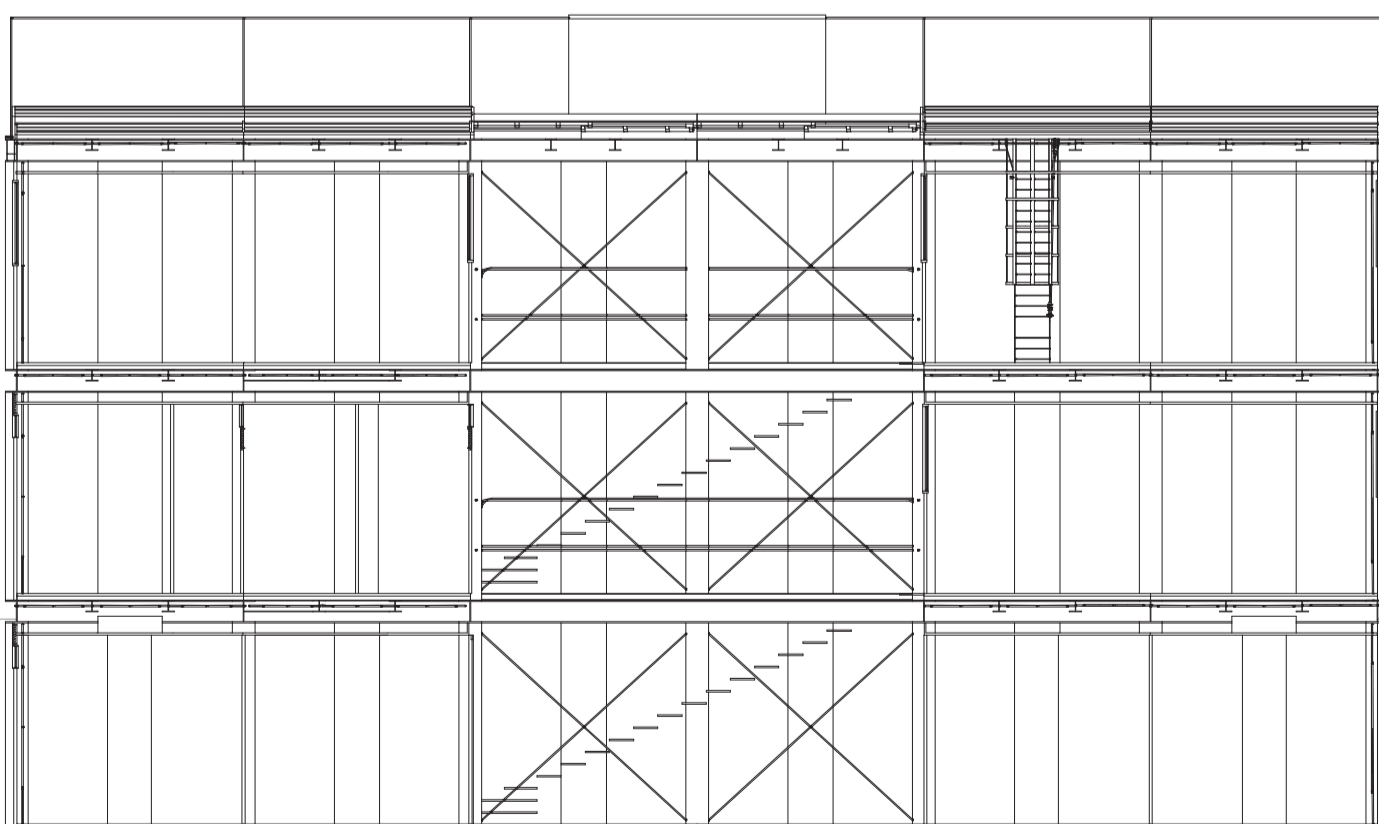
ELEVAÇÃO FRENTE



ELEVAÇÃO ATRÁS



CORTE TRANSVERSAL



CORTE LONGITUDINAL



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 6,00 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m<sup>2</sup>

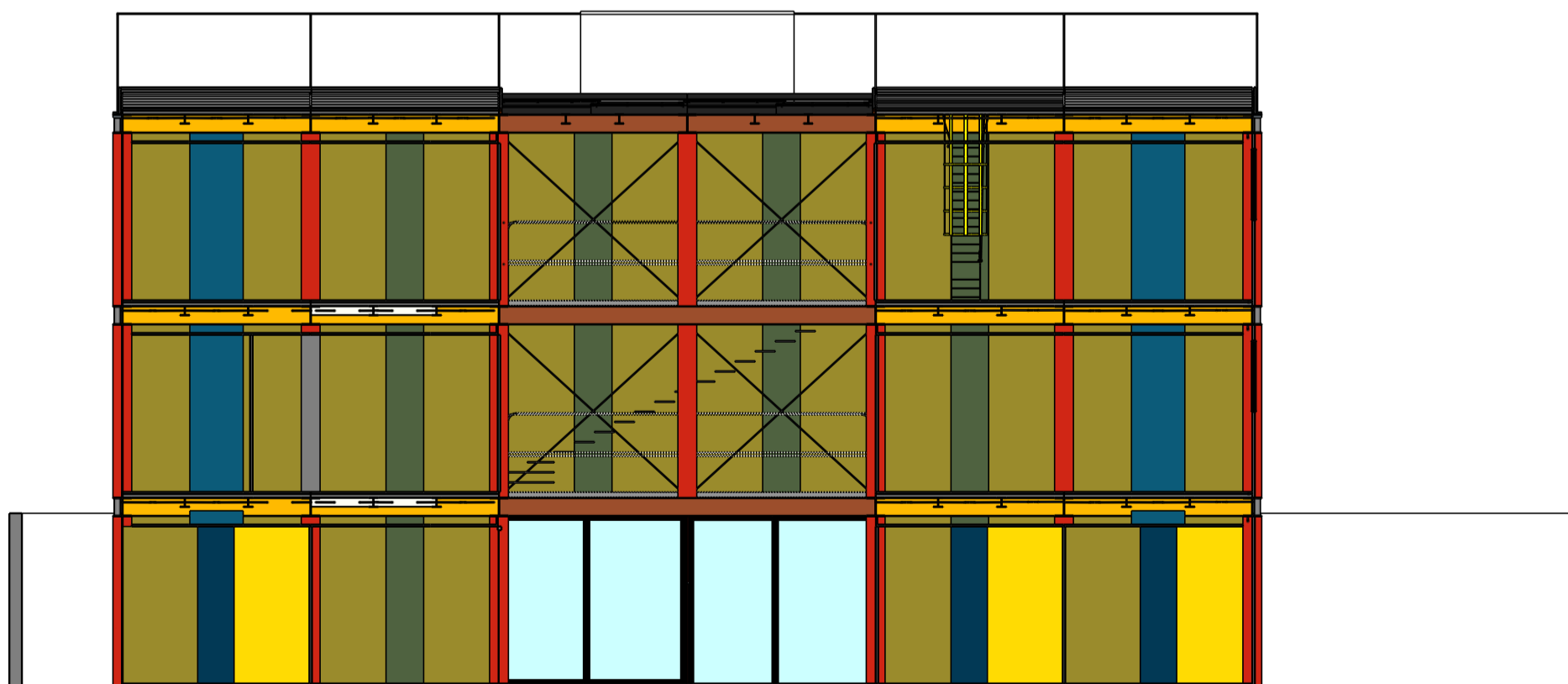
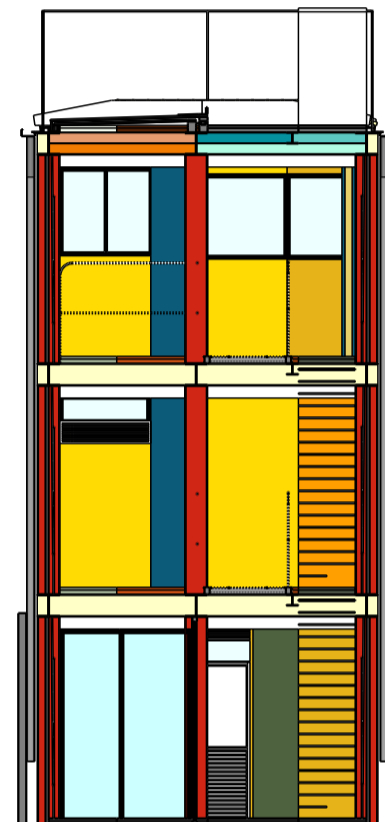
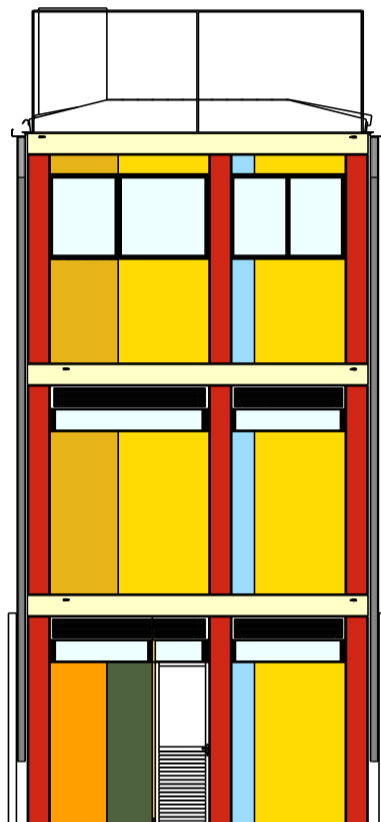
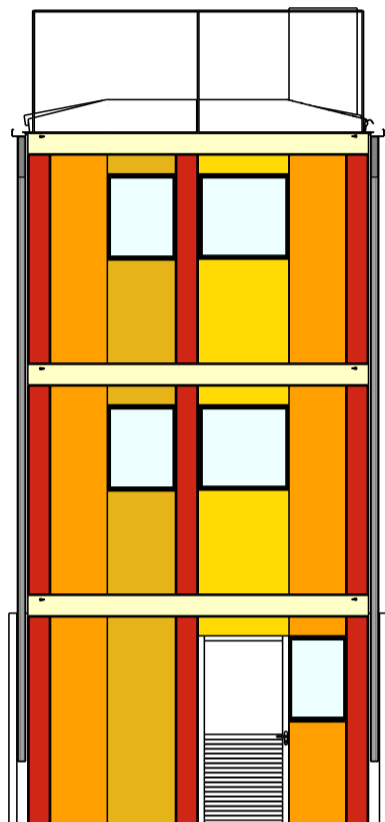
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 5x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 138,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1.1 T.O = 0.656

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE-1 / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 1 VAGA DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 150

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 42,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 25,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 4,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 8,60 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 6,00 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 3,88 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 1,00 m<sup>2</sup>

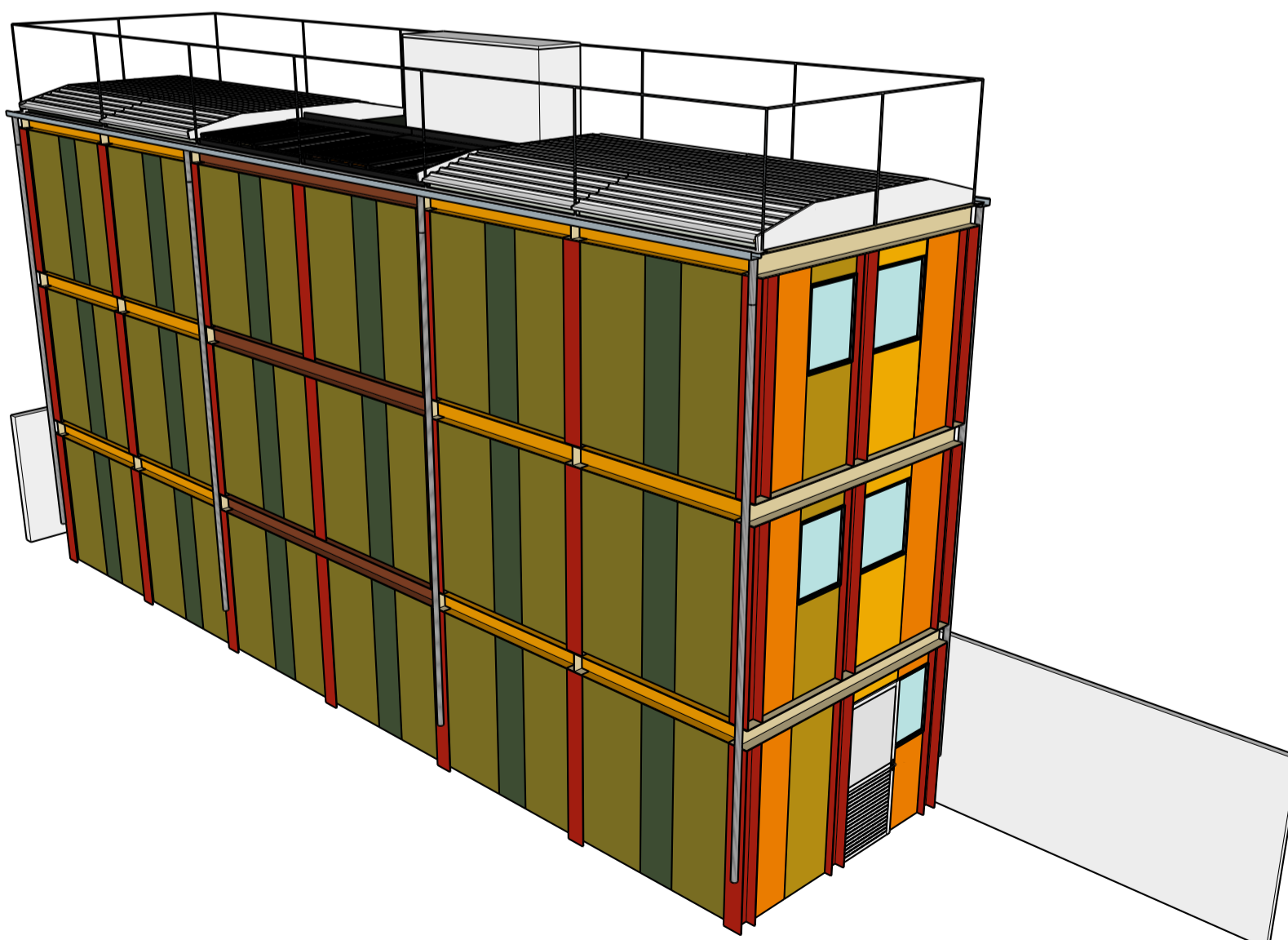
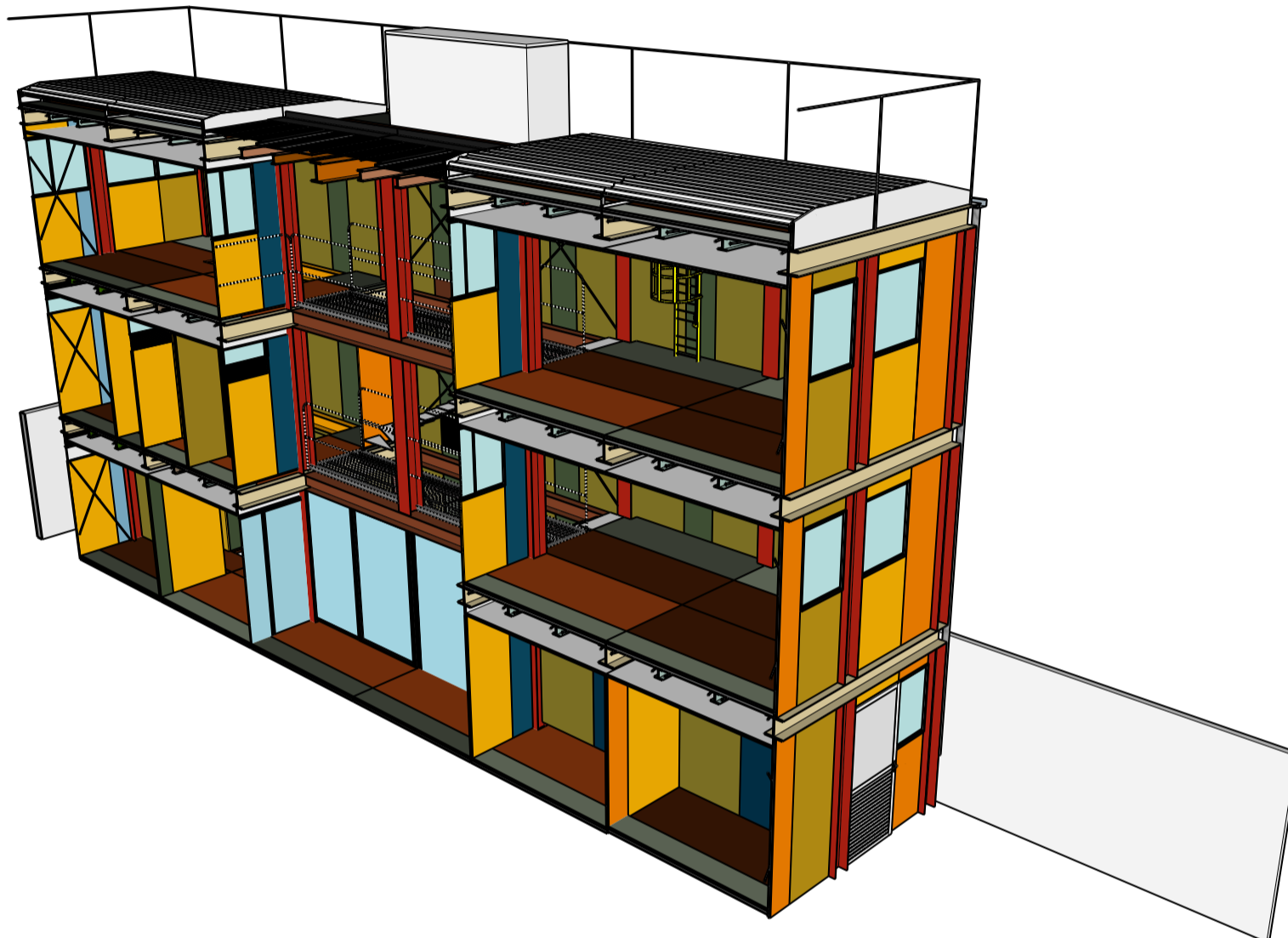
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 17,55 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 1,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 3,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 6,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

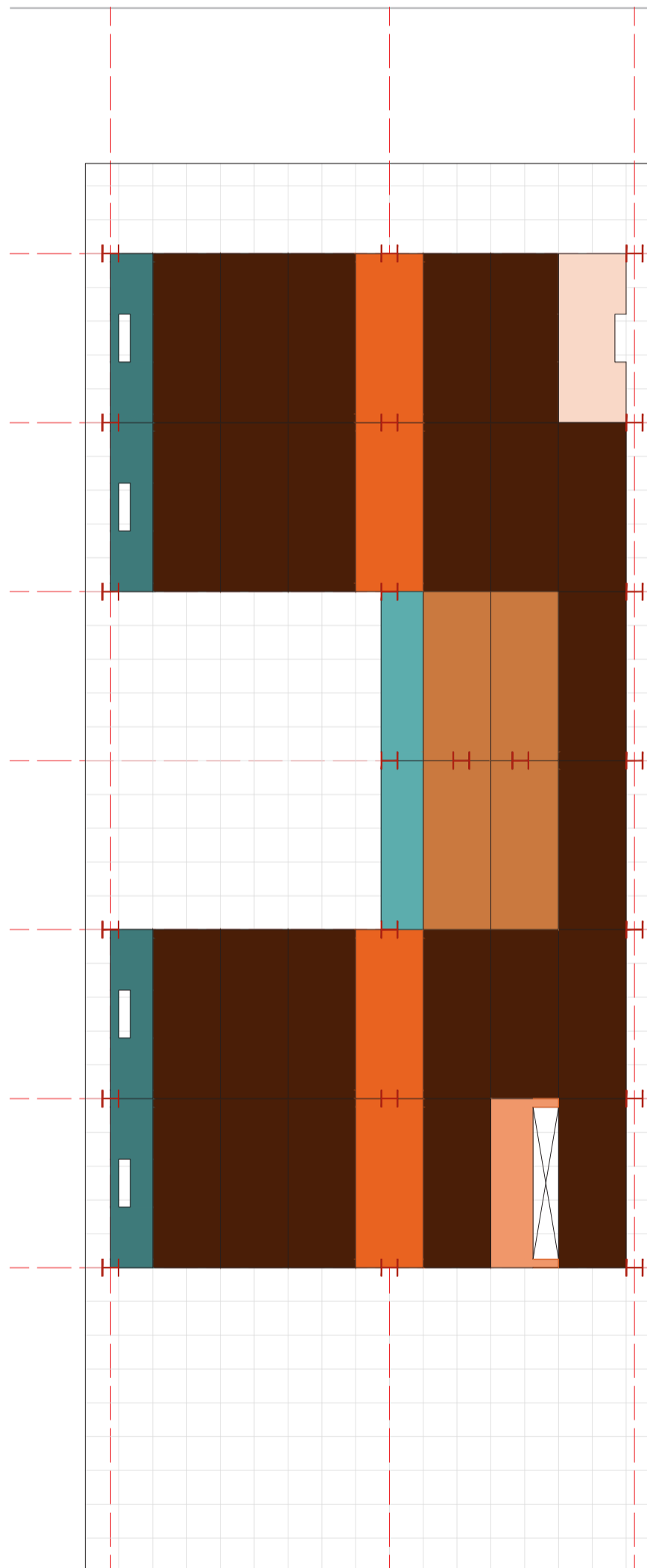
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

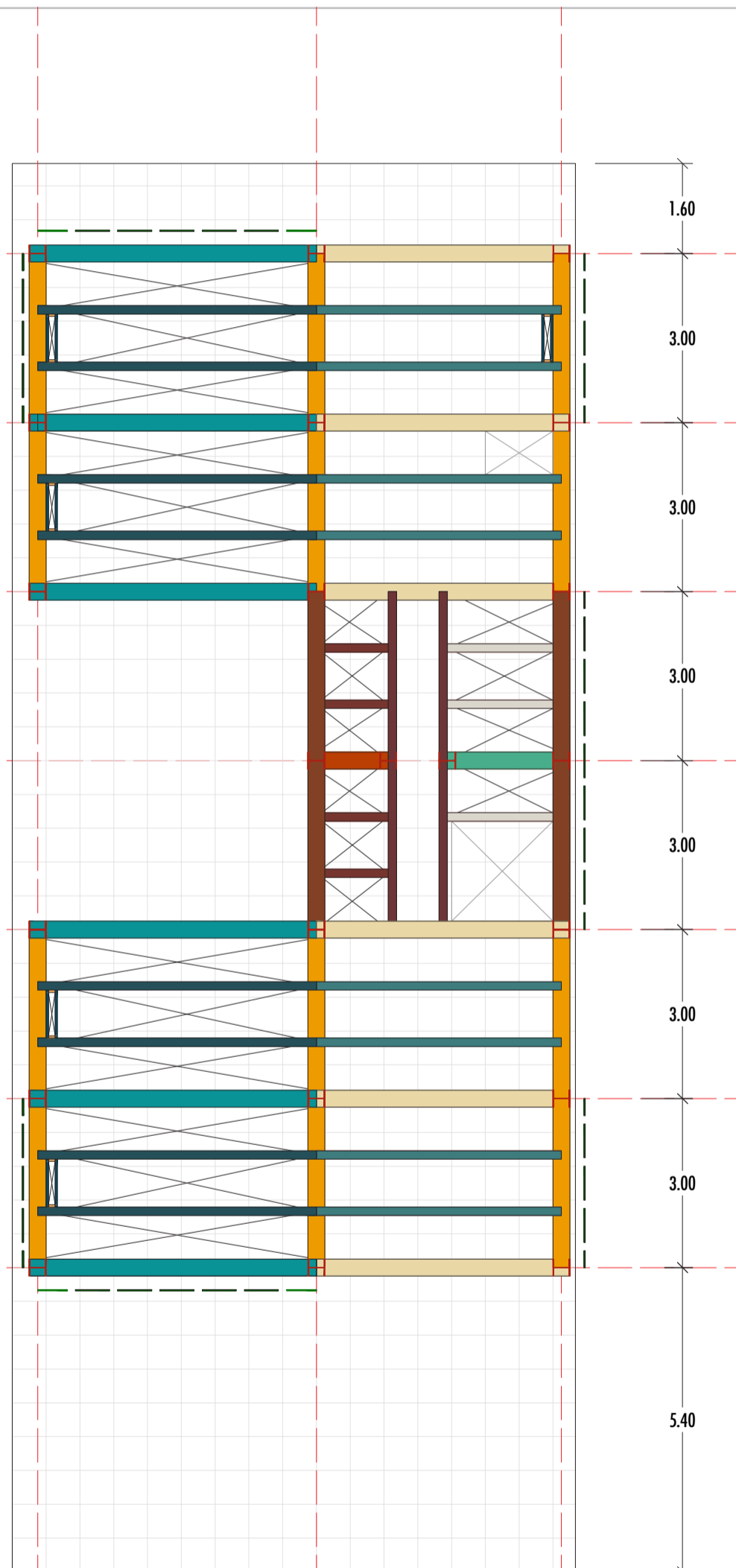
12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



PISO

TÉRREO



ESTRUTURA

# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

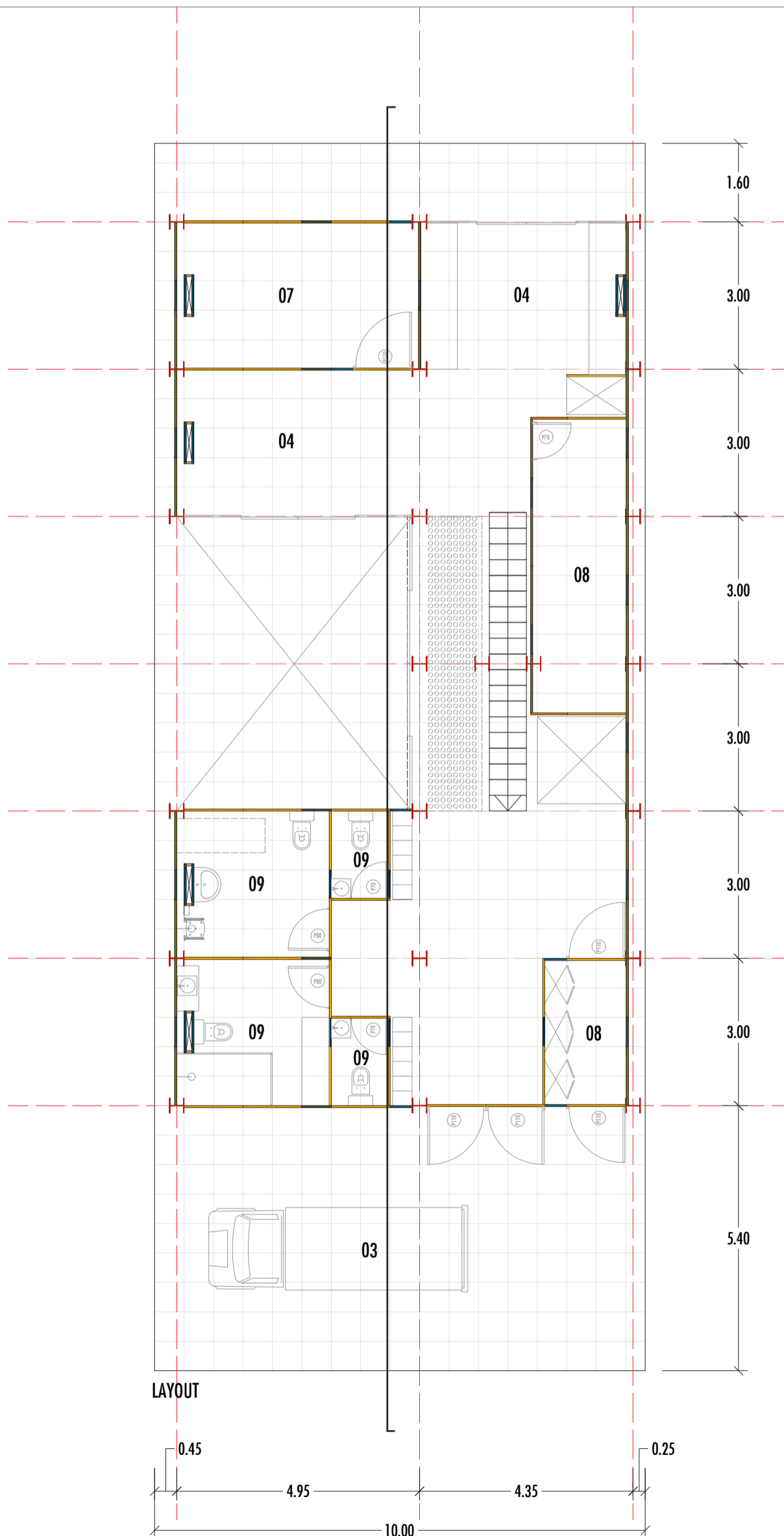
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



LAYOUT

TÉRREO



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

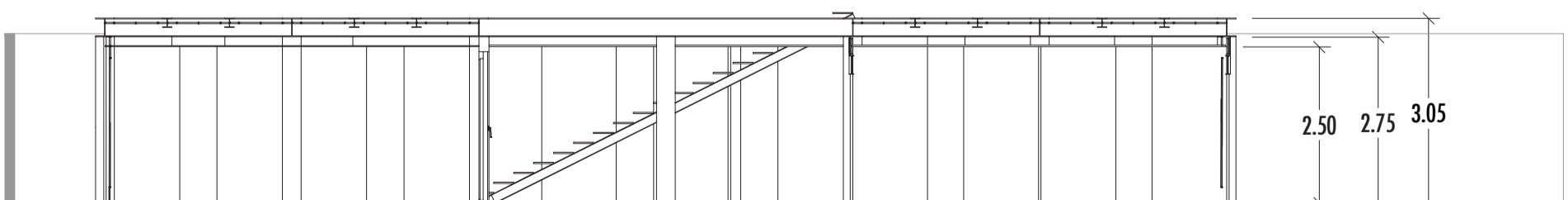
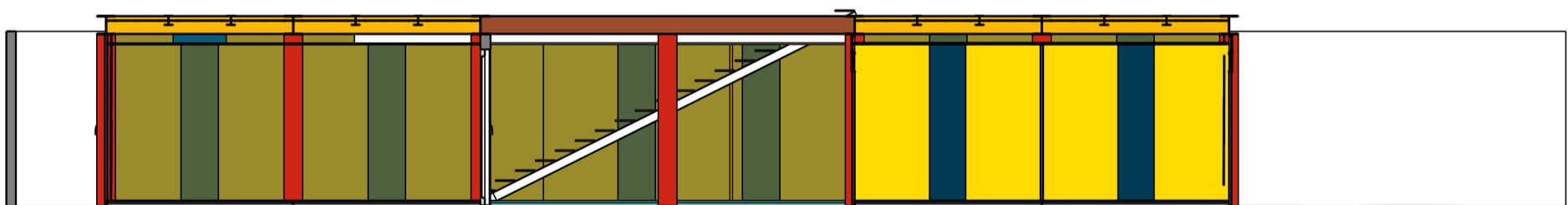
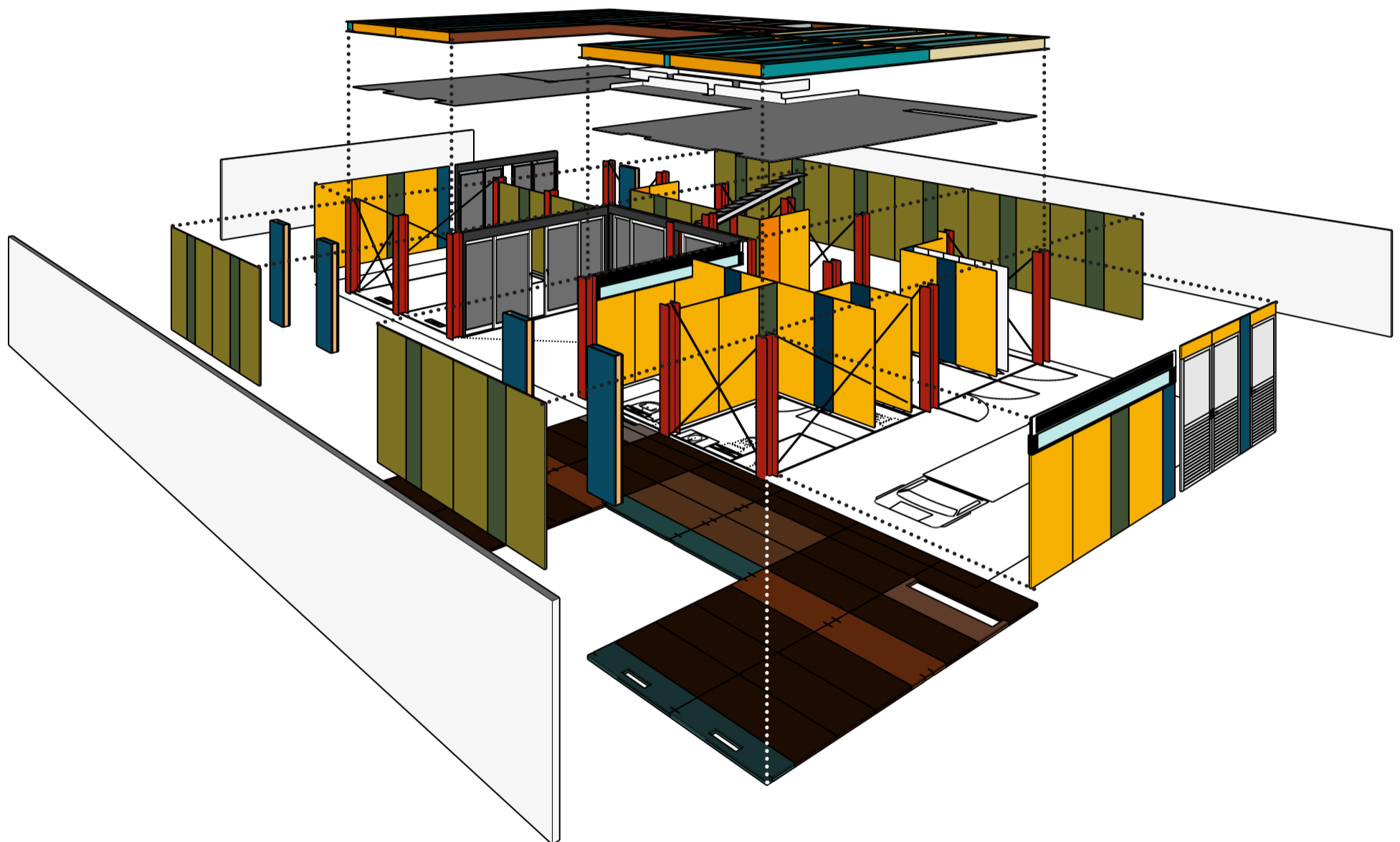
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

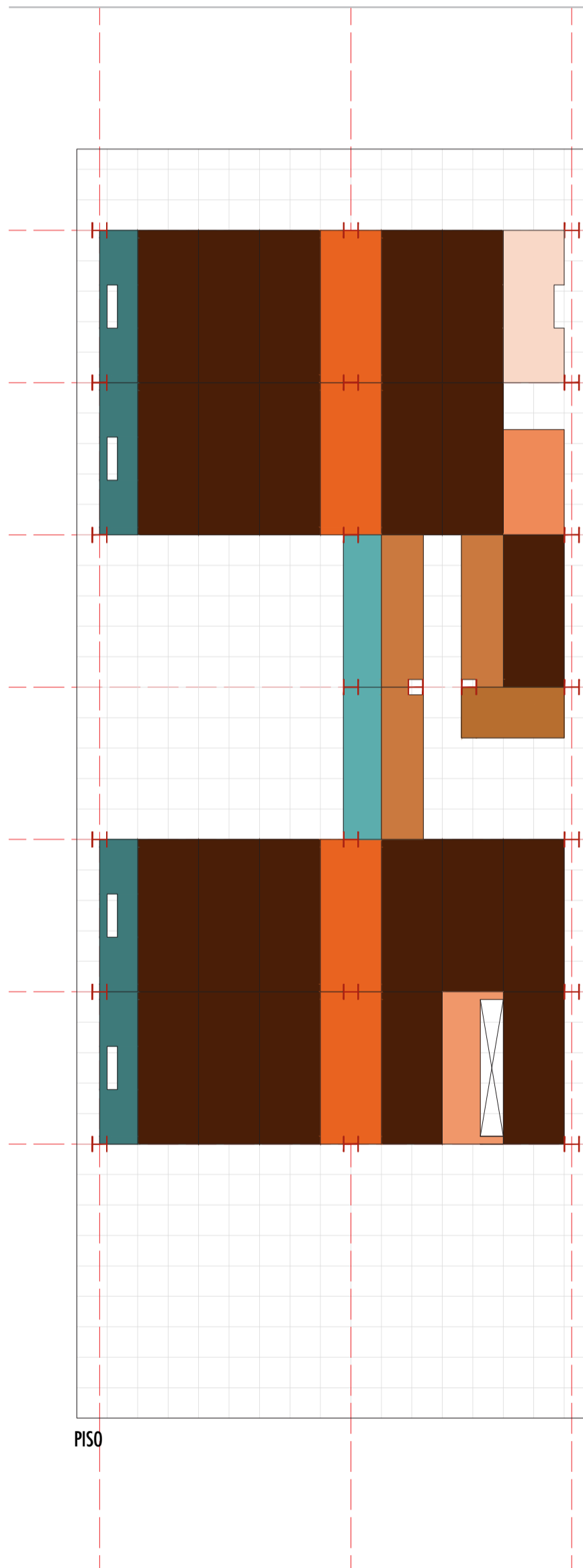
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

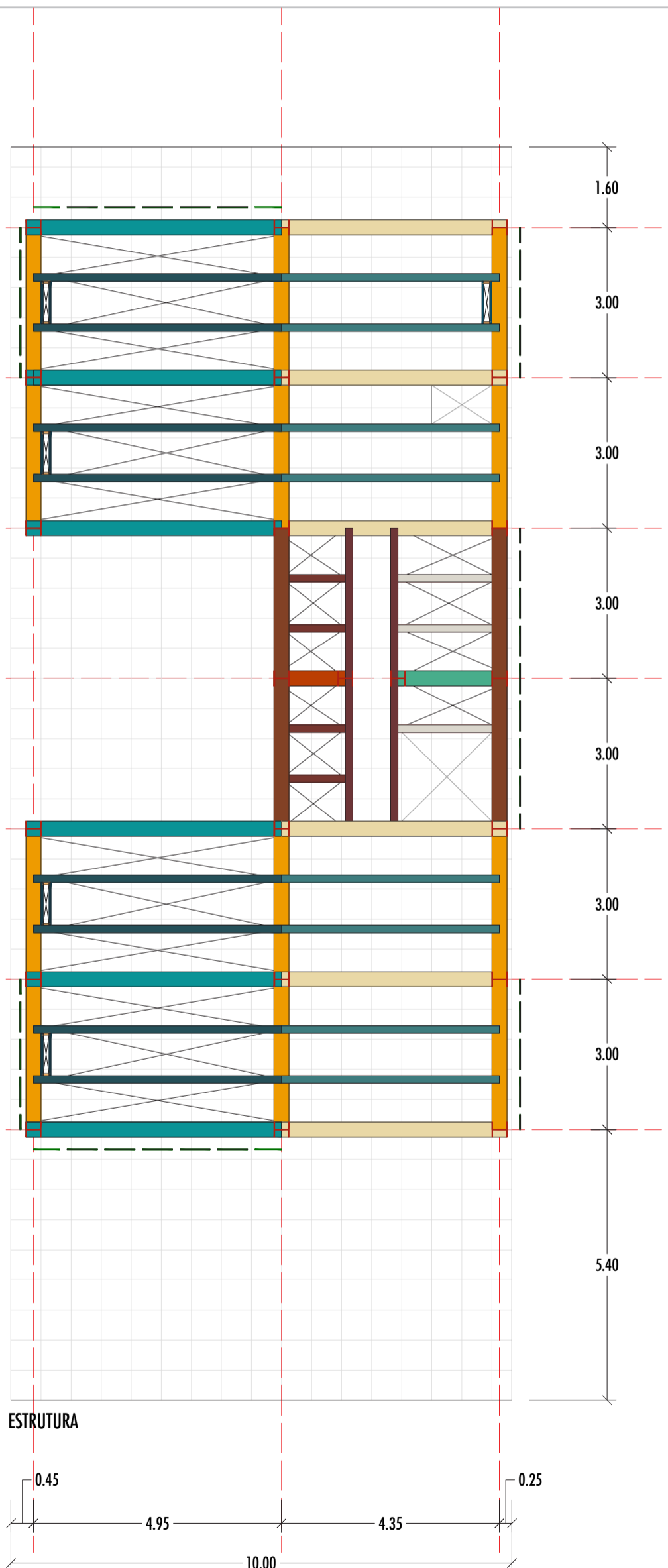
12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



PISO

1 PAVIMENTO



ESTRUTURA

# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

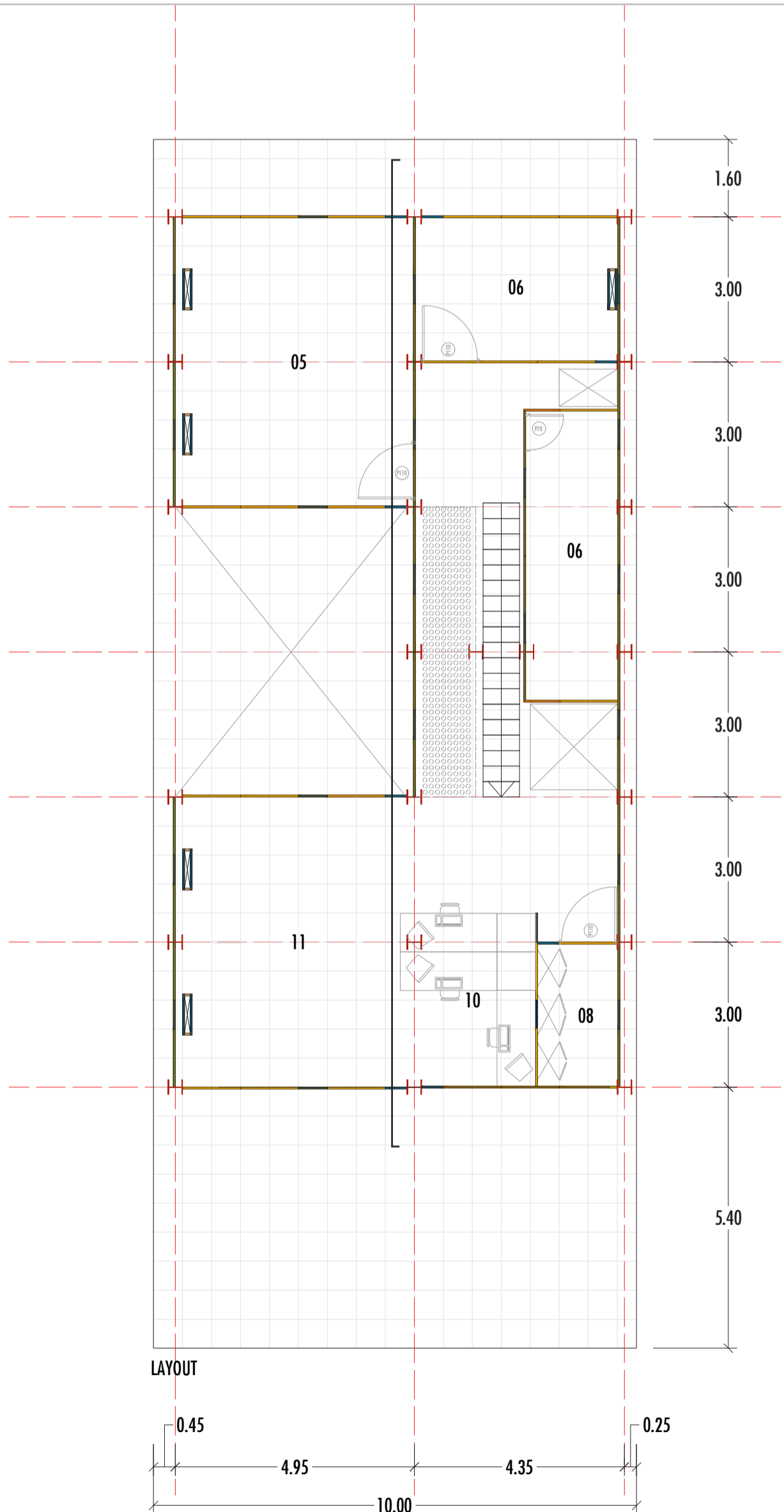
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



### 1 PAVIMENTO



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

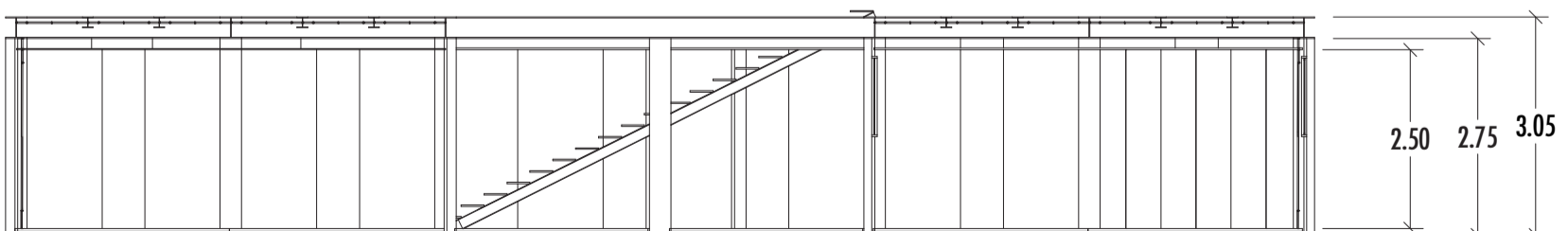
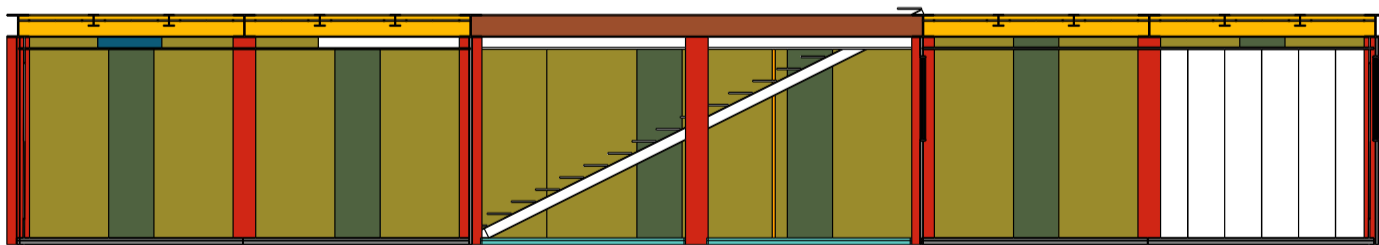
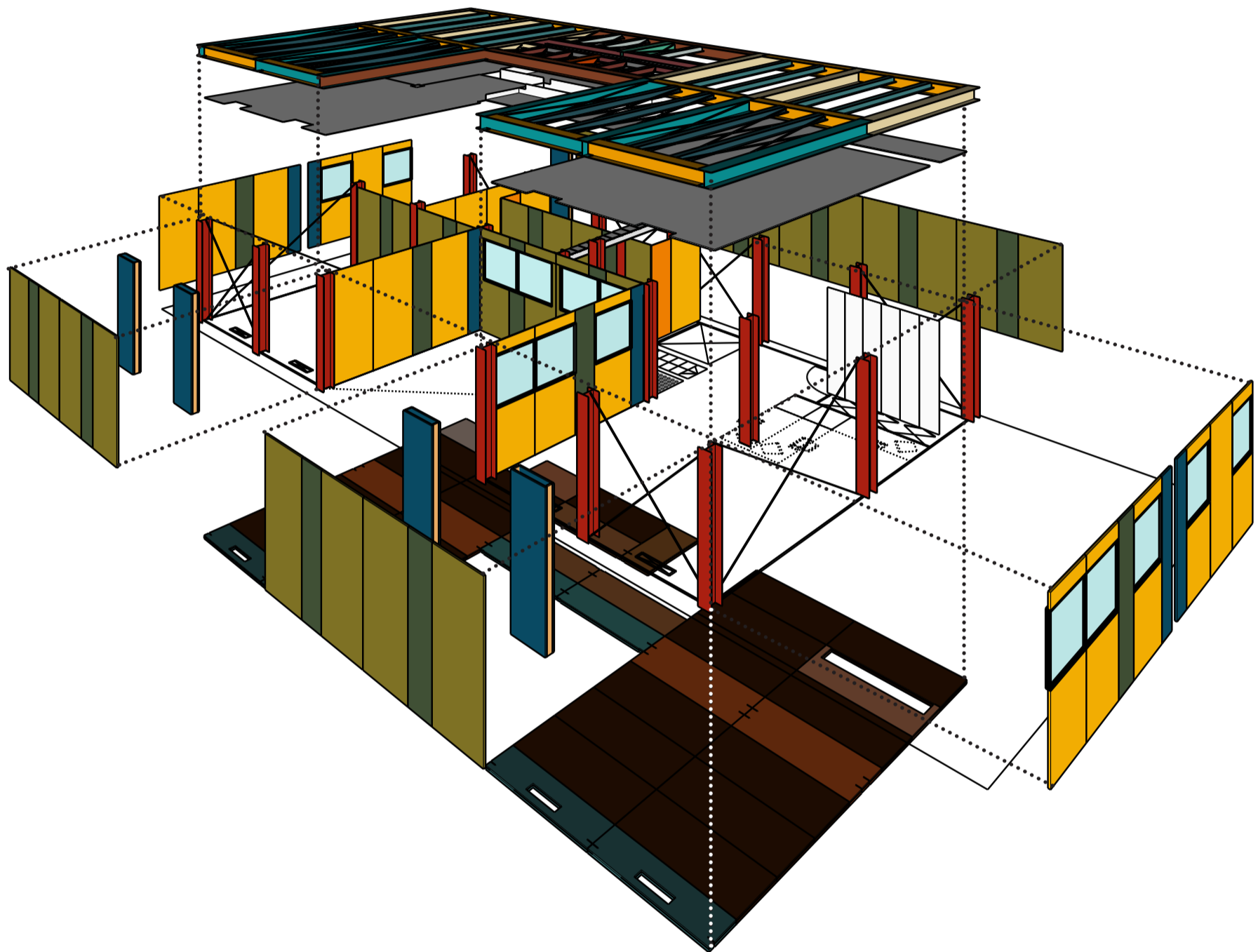
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

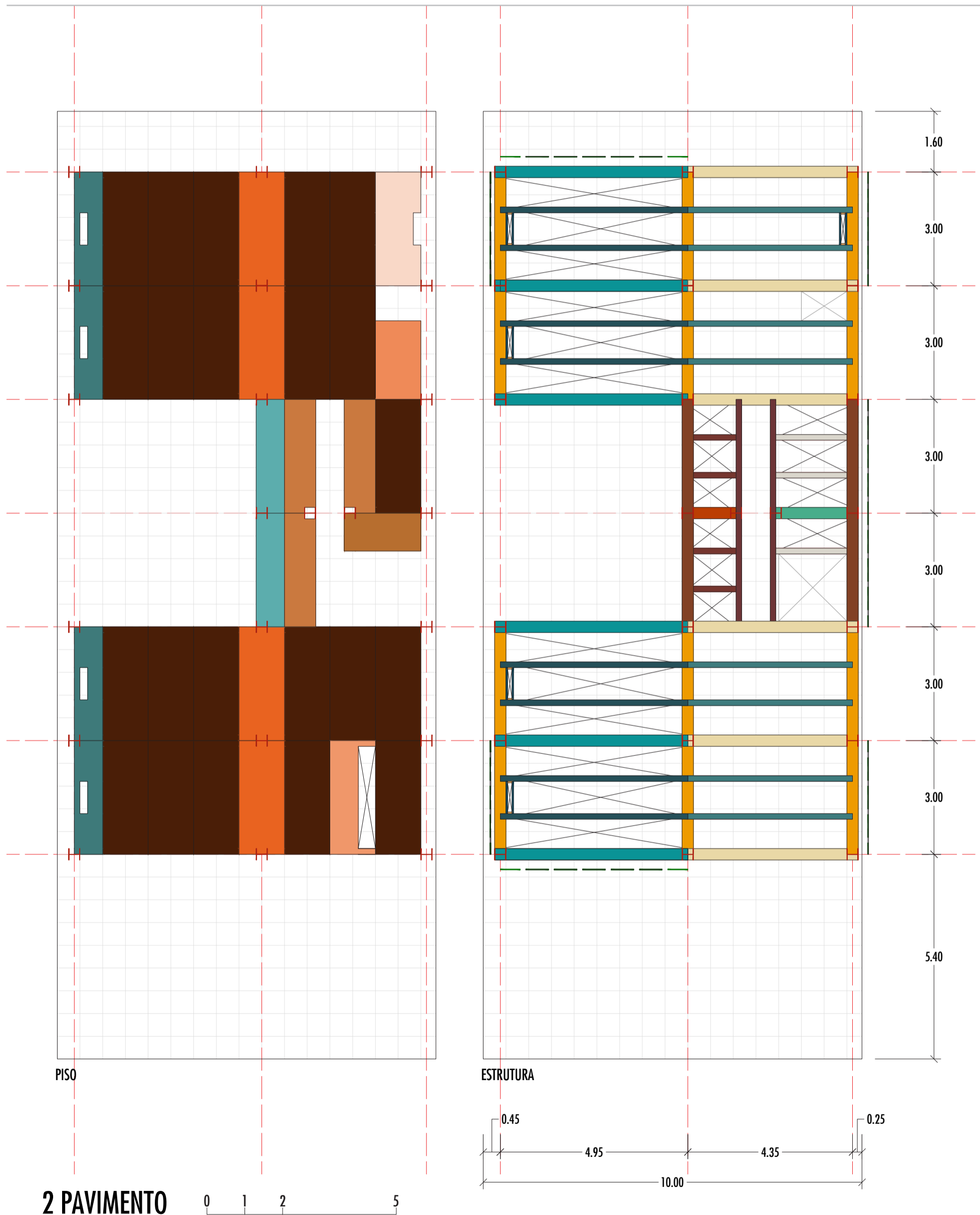
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

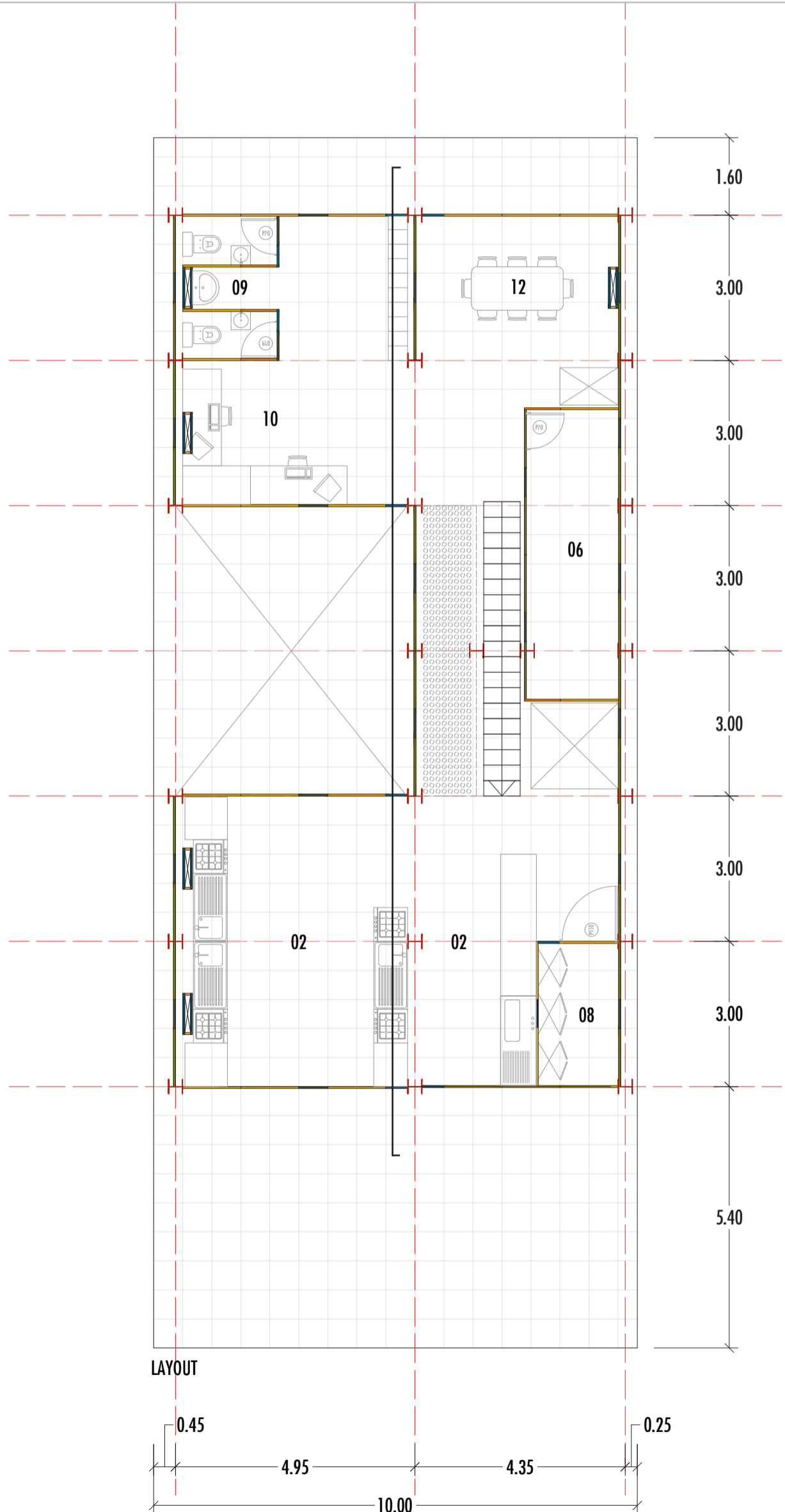
VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

- |  |  |
|--|--|
| 01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m <sup>2</sup>  | 07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m <sup>2</sup>                    |
| 02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m <sup>2</sup>  | 08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m <sup>2</sup>          |
| 03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário  | 09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m <sup>2</sup>              |
| 04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m <sup>2</sup> | 10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m <sup>2</sup> |
| 05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m <sup>2</sup>  | 11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m <sup>2</sup>                      |
| 06. DESPENSA - 46,50 m <sup>2</sup>  | 12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m <sup>2</sup>                      |
|  | 13. RESTAURANTE - 0,00 m <sup>2</sup>                          |



## 2 PAVIMENTO



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

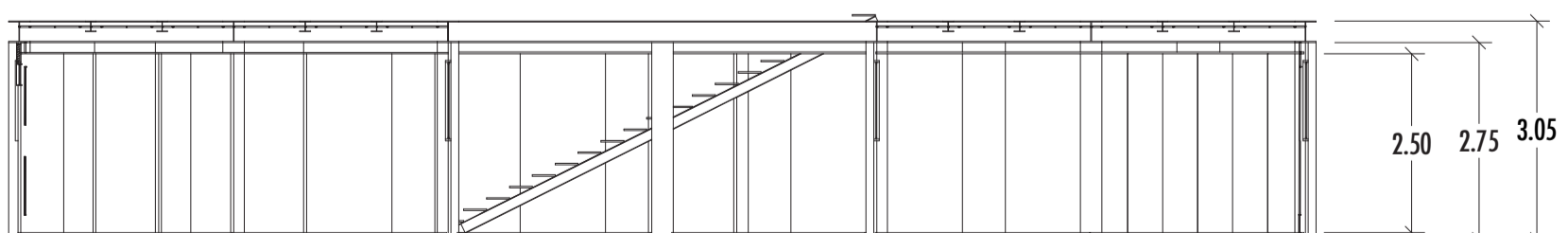
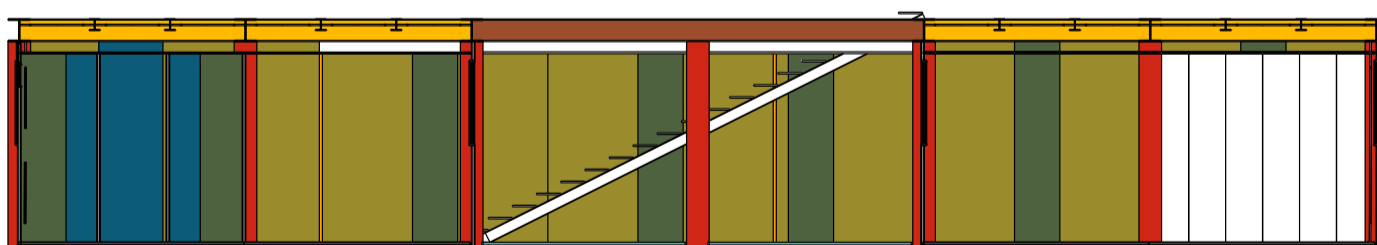
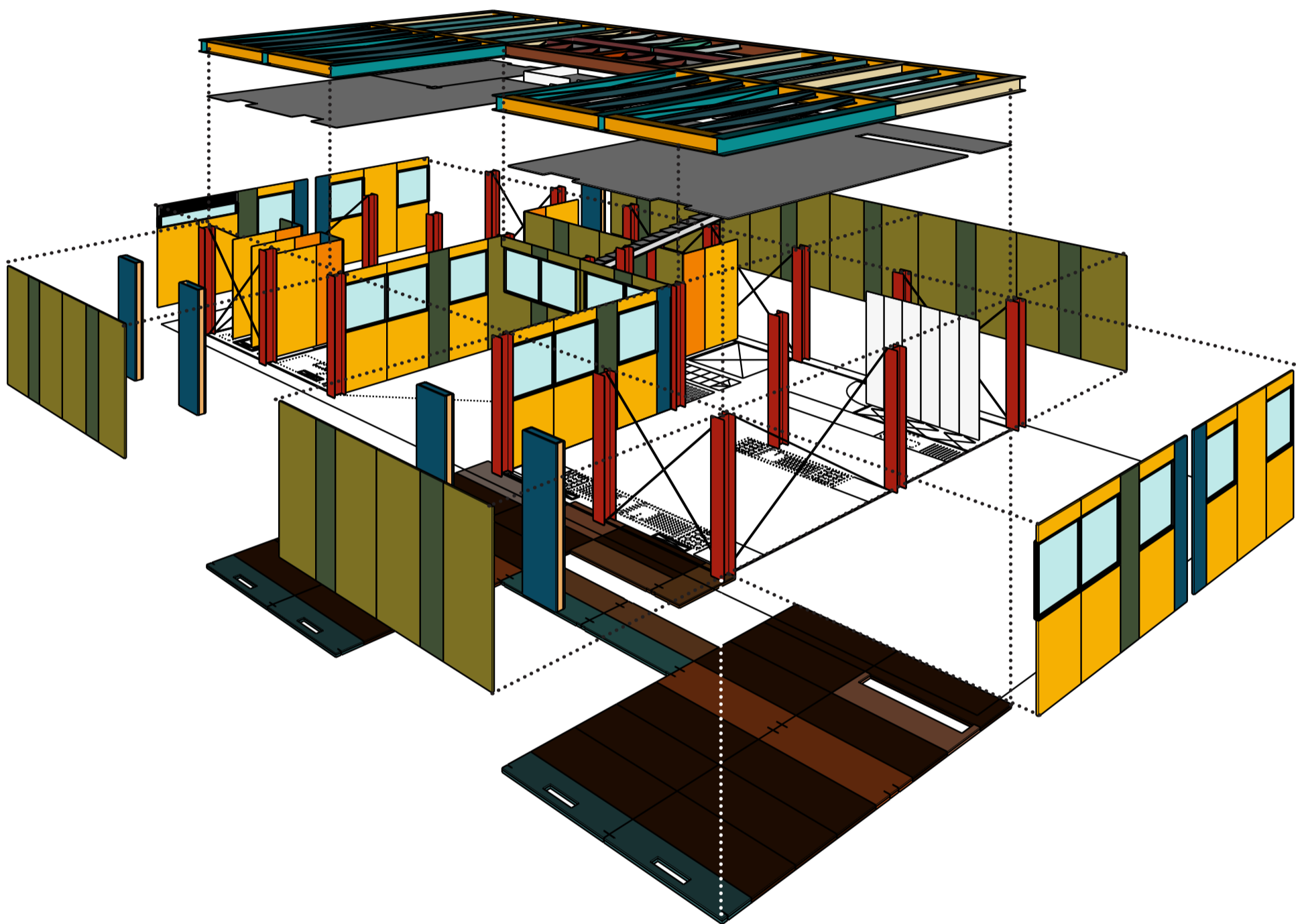
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

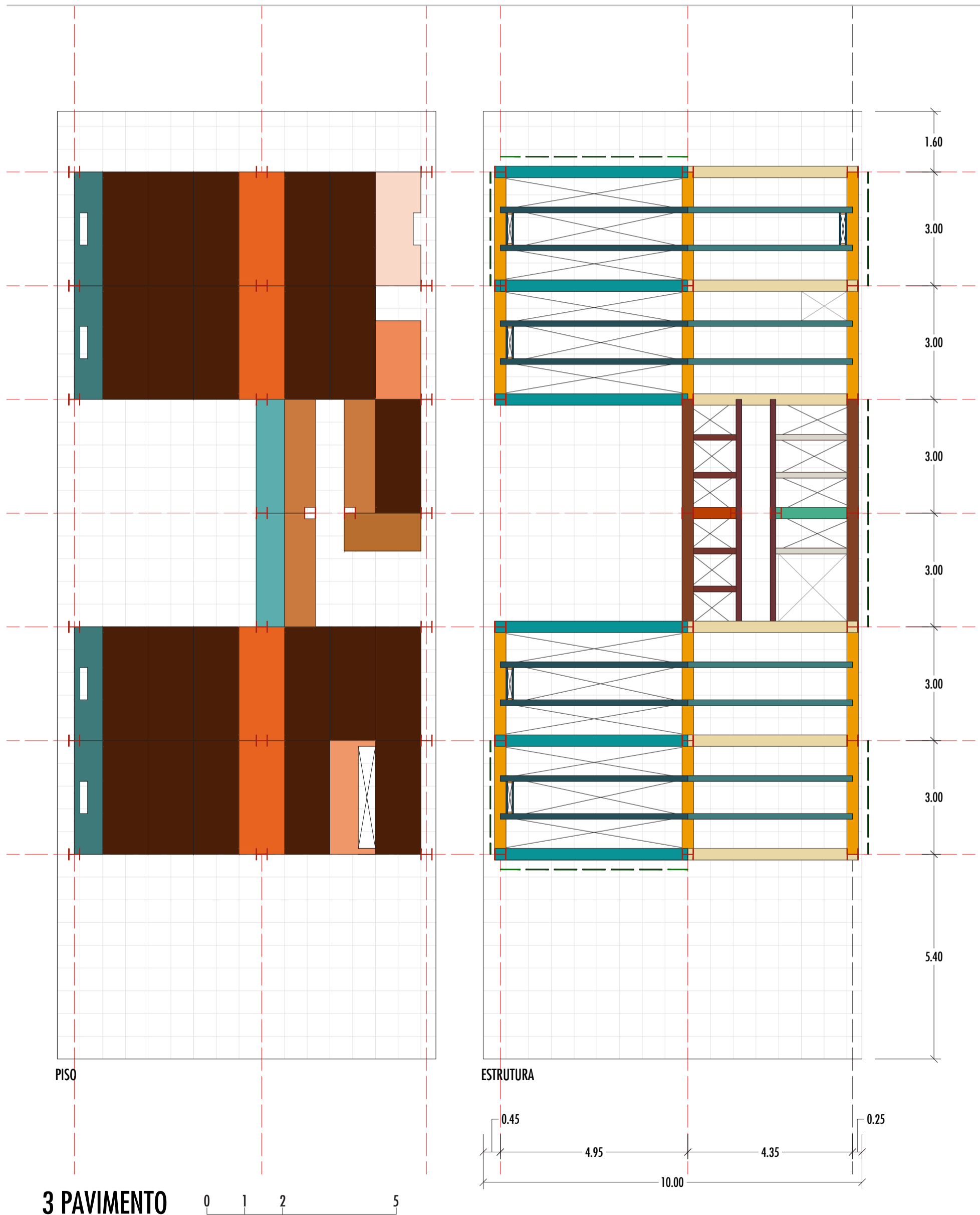
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

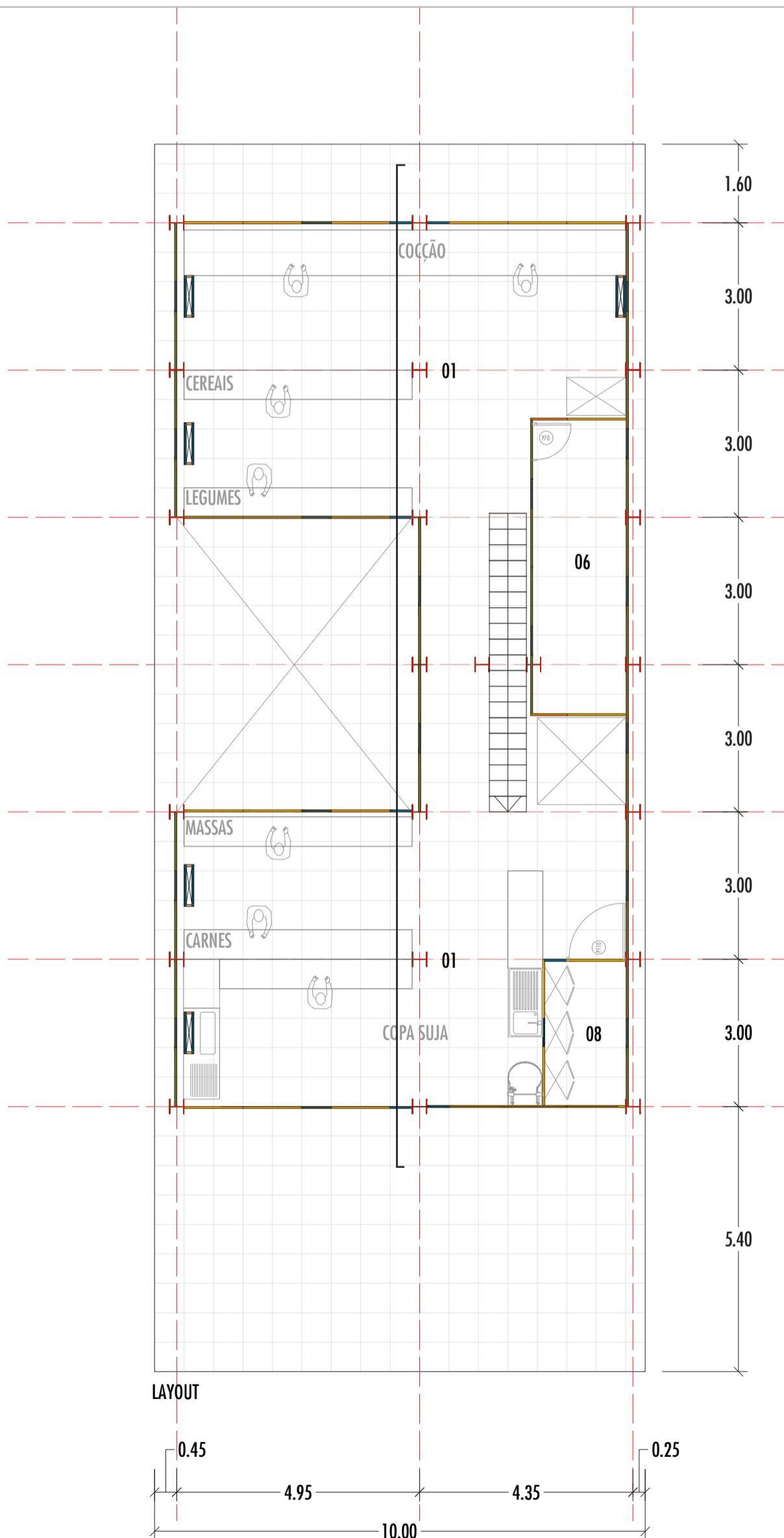
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

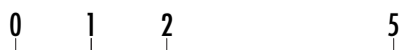
11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



### 3 PAVIMENTO



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

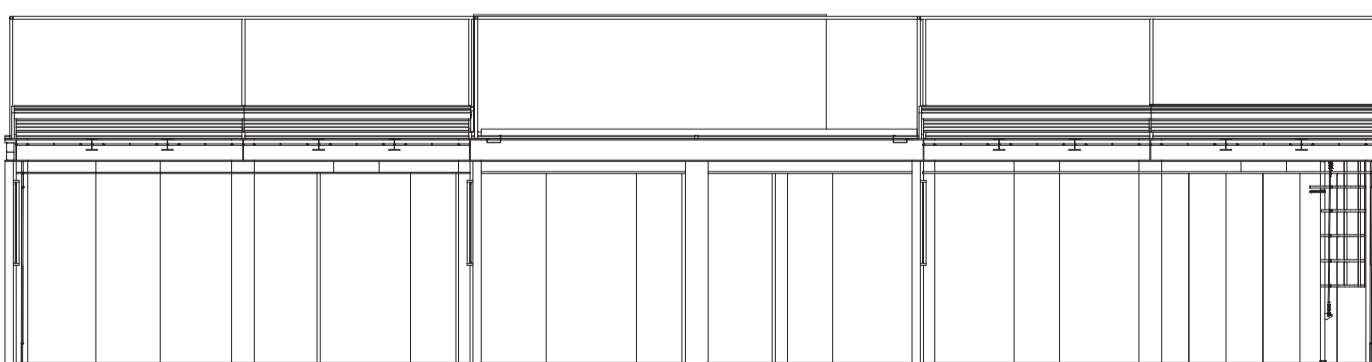
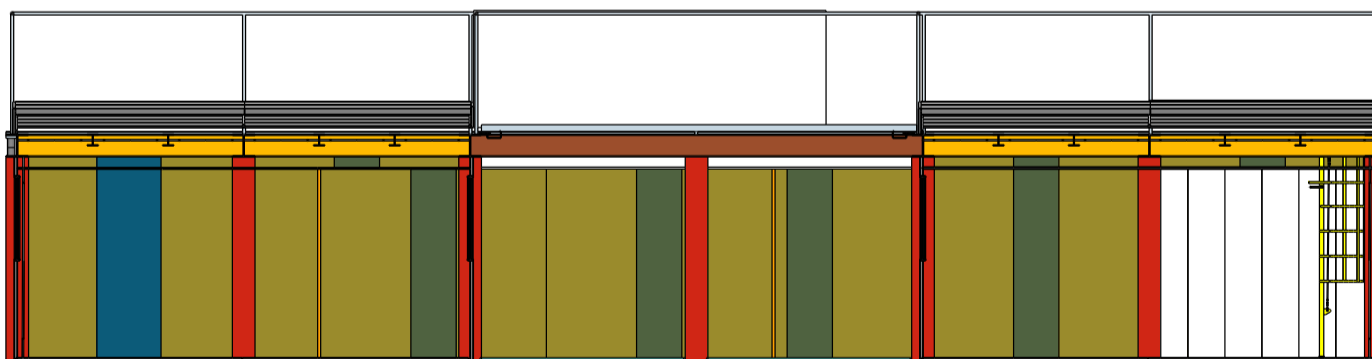
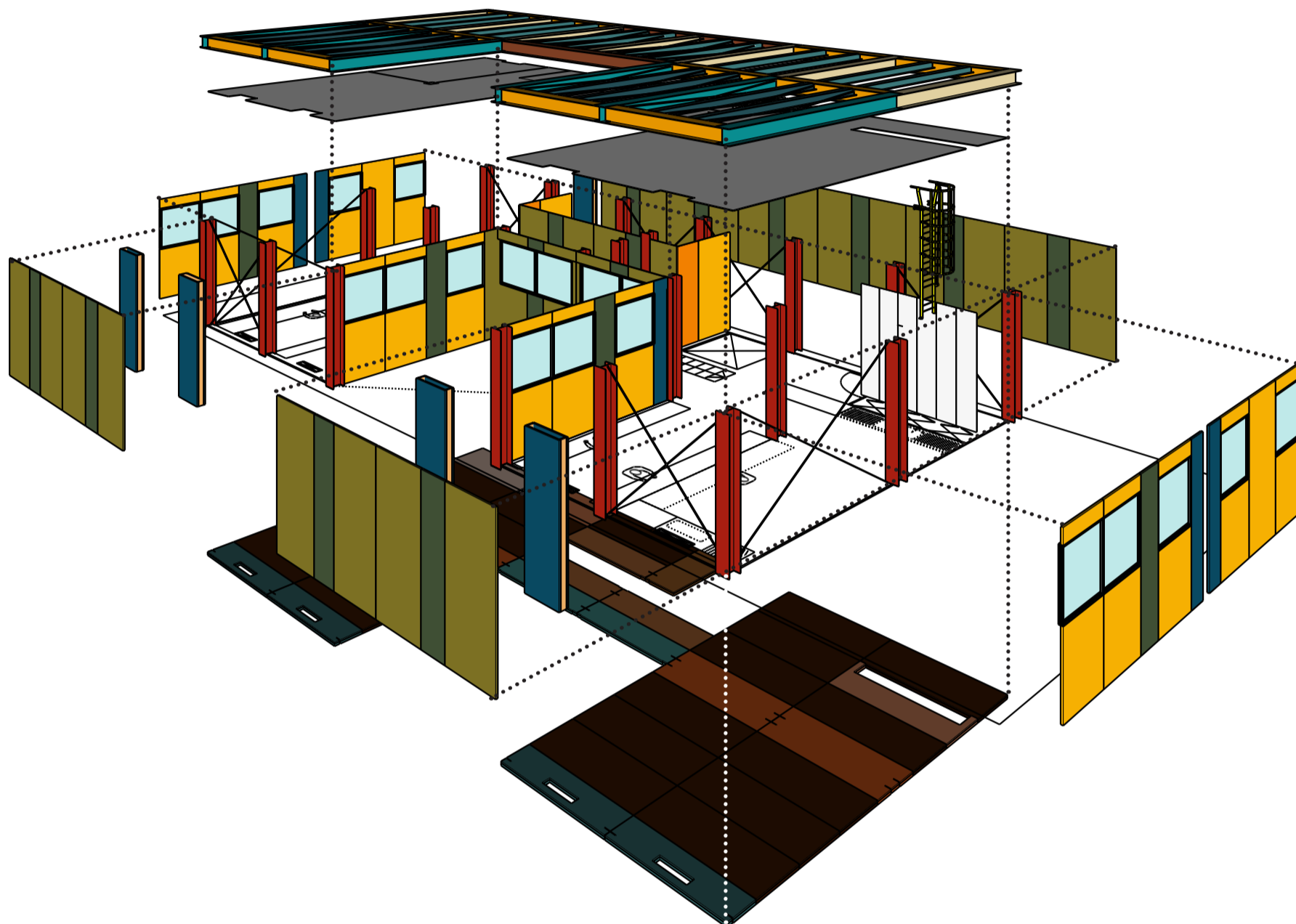
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



2.50 2.75 3.05

# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

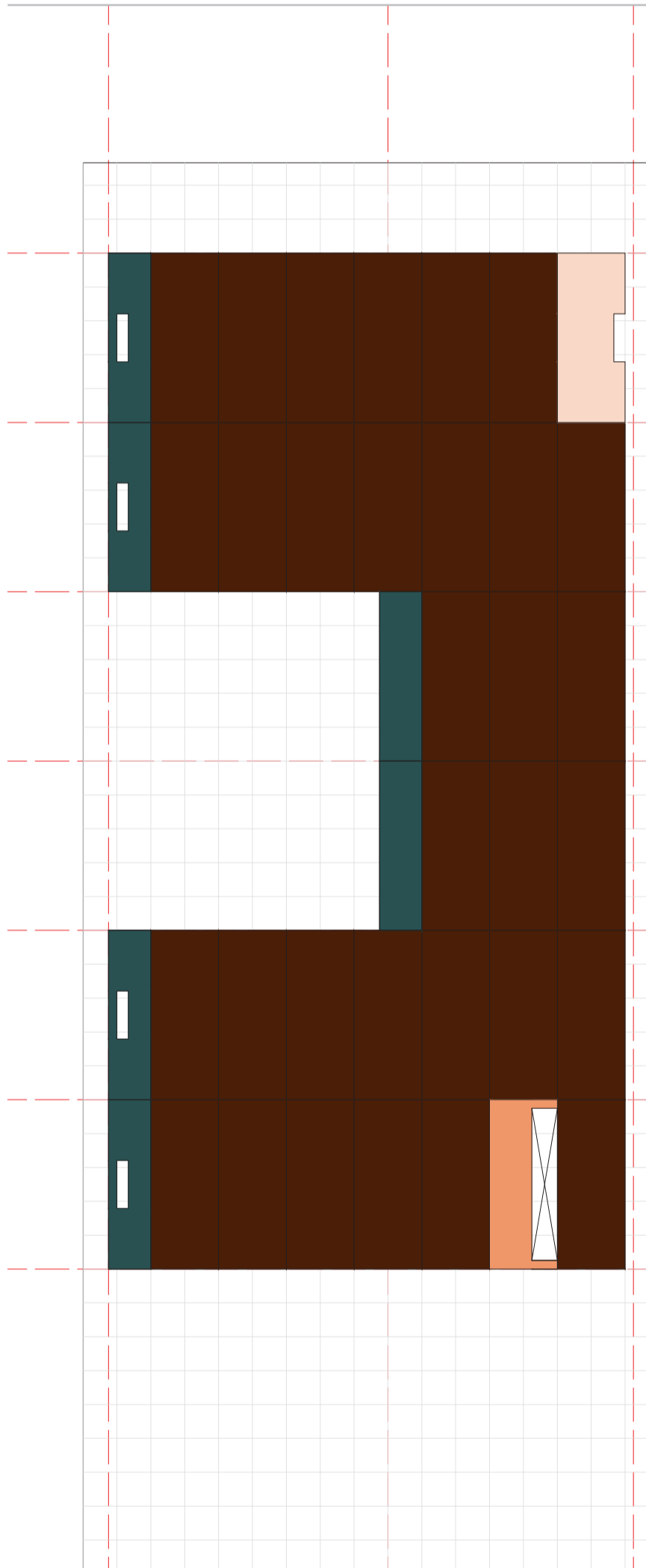
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

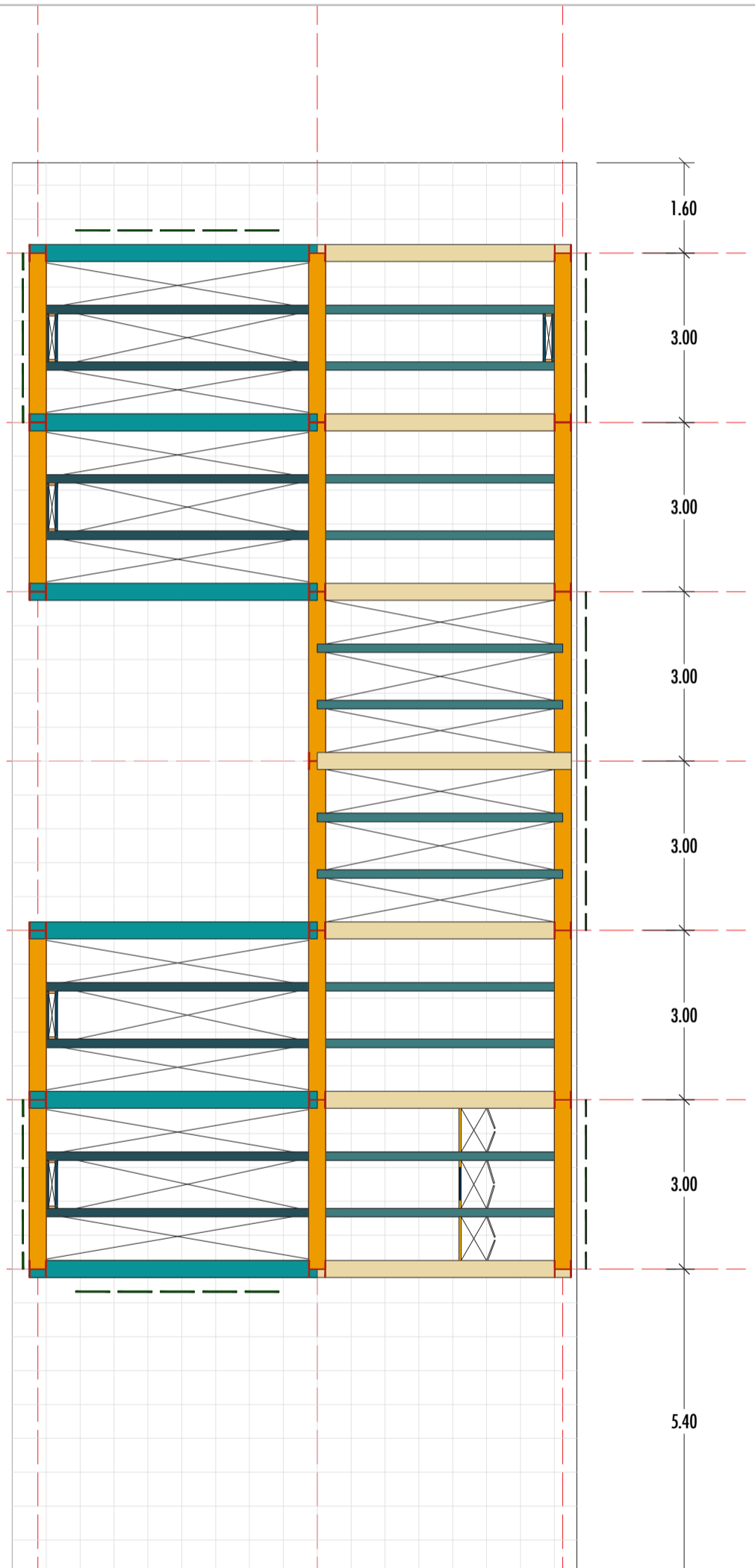
12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>

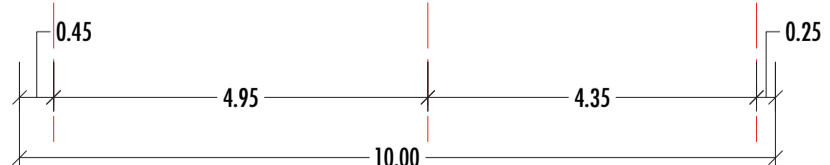


LAJE COBERTURA

COBERTURA



ESTRUTURA



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

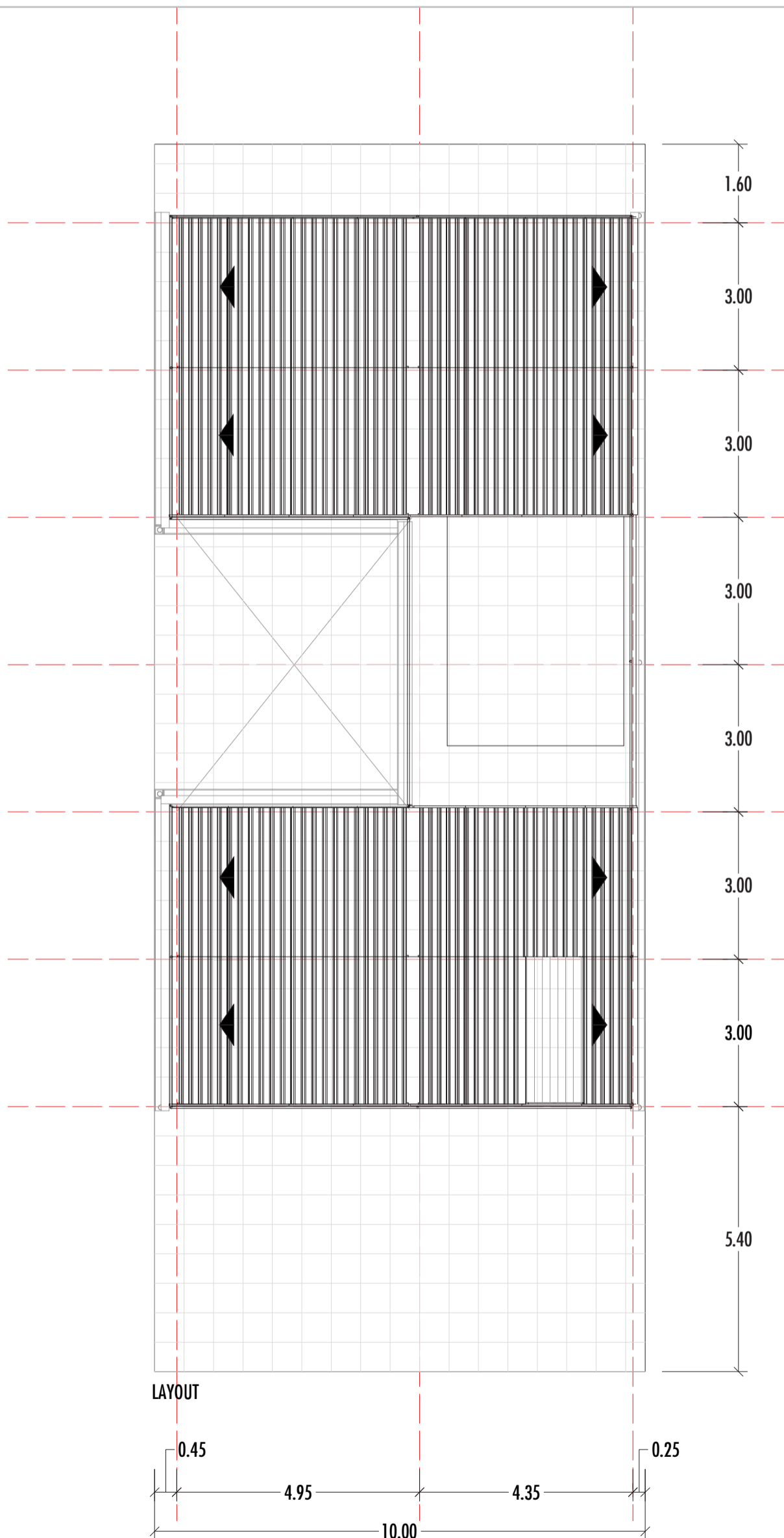
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



### COBERTURA



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

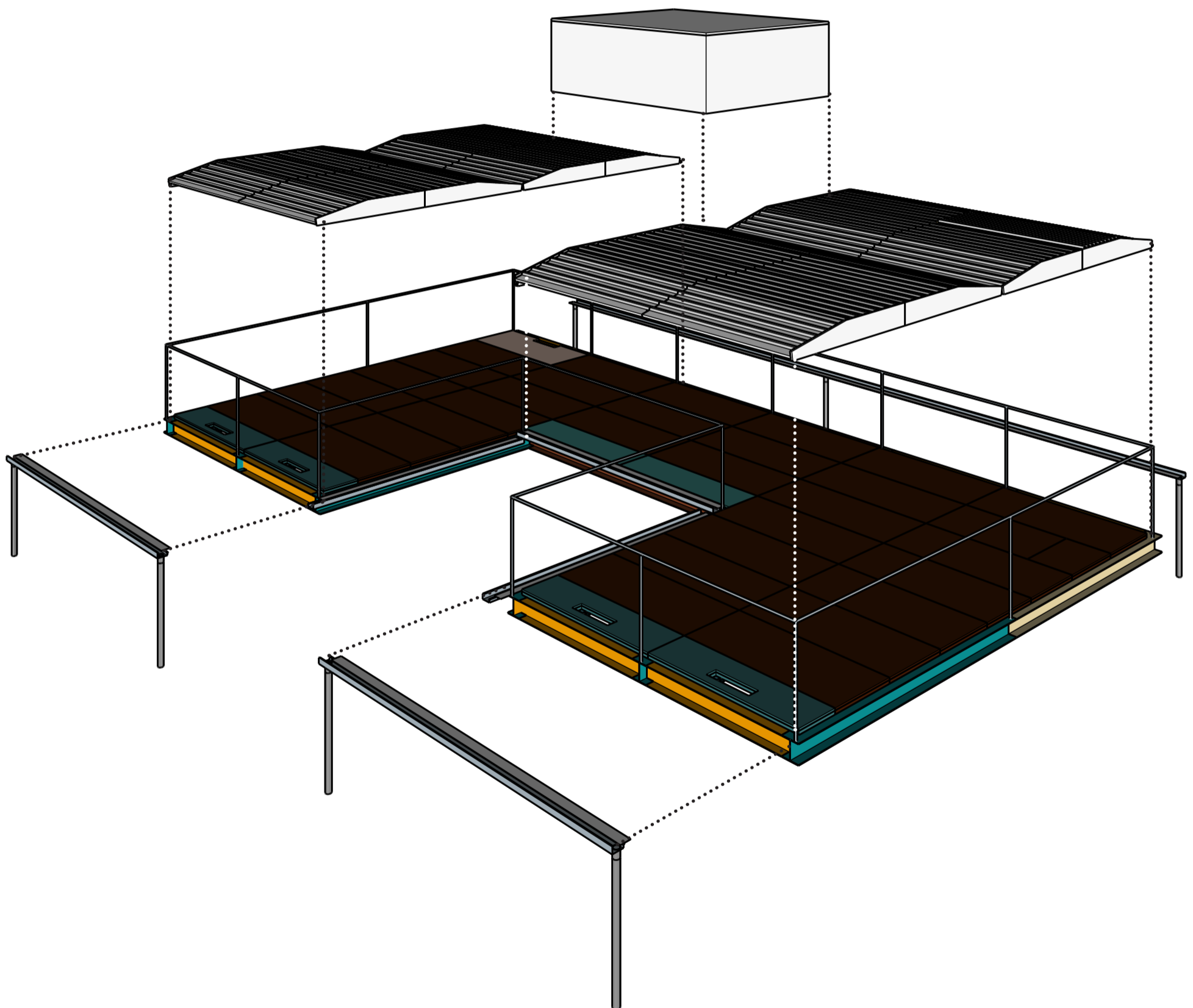
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

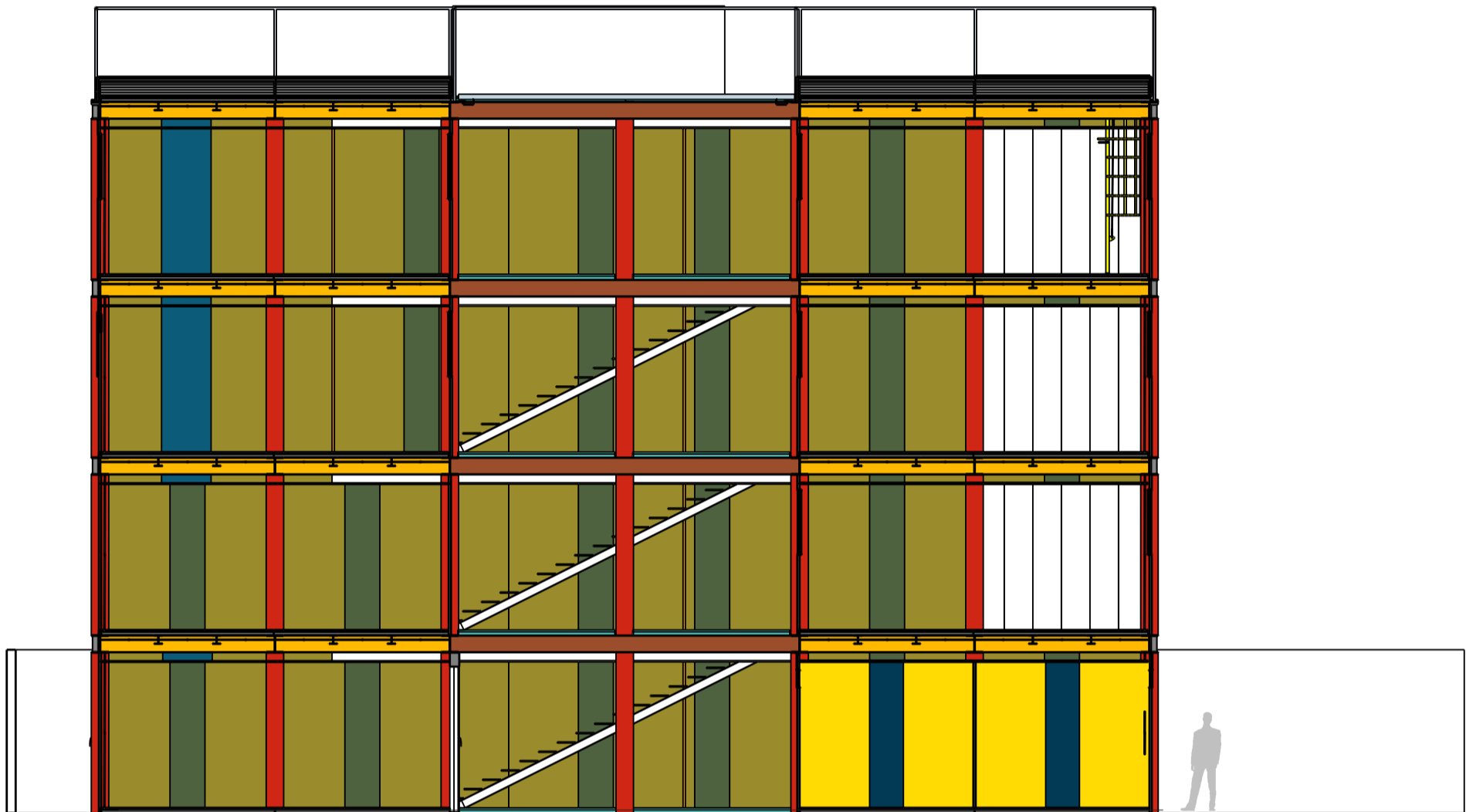
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



### CORTE LONGITUDINAL

0 1 2 5

# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

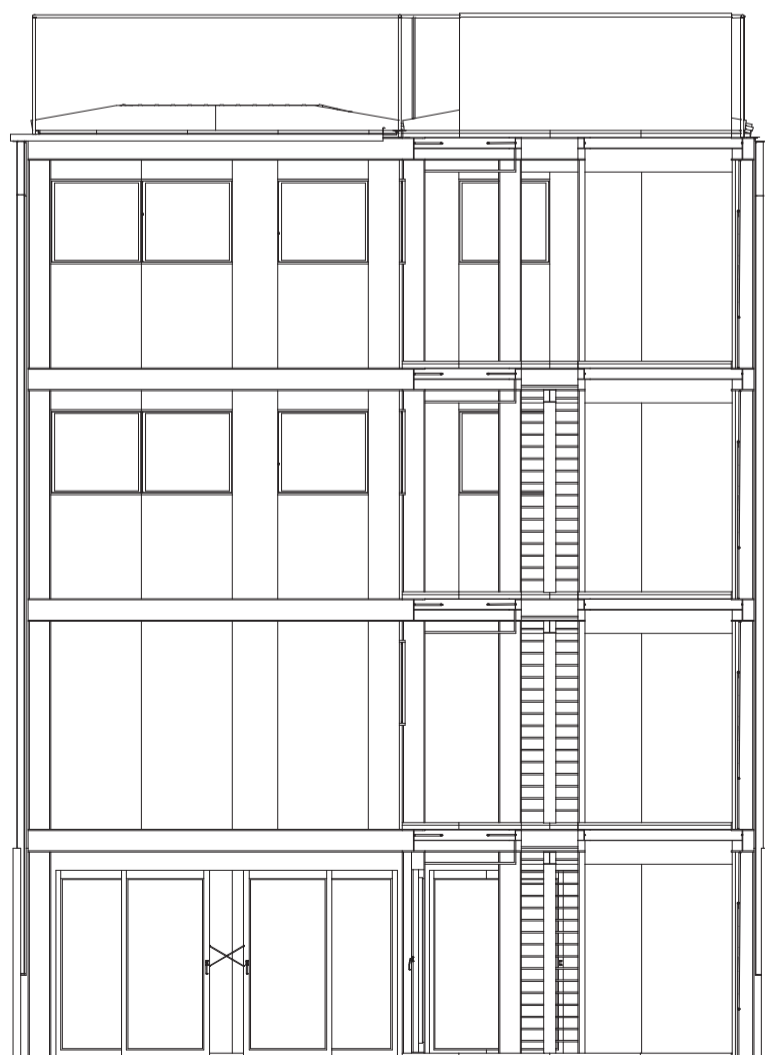
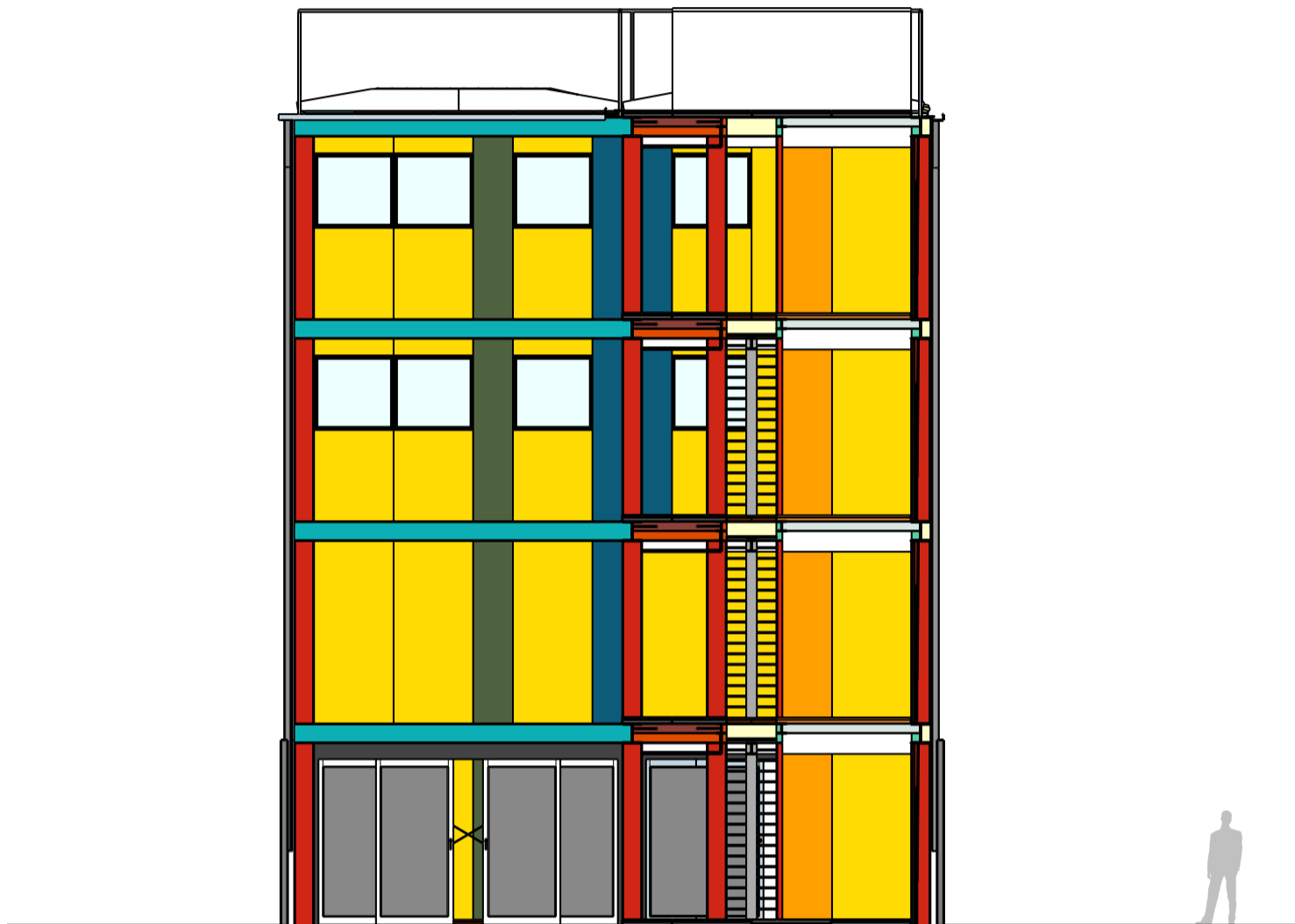
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



## CORTE TRANSVERSAL

0 1 2 5

# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

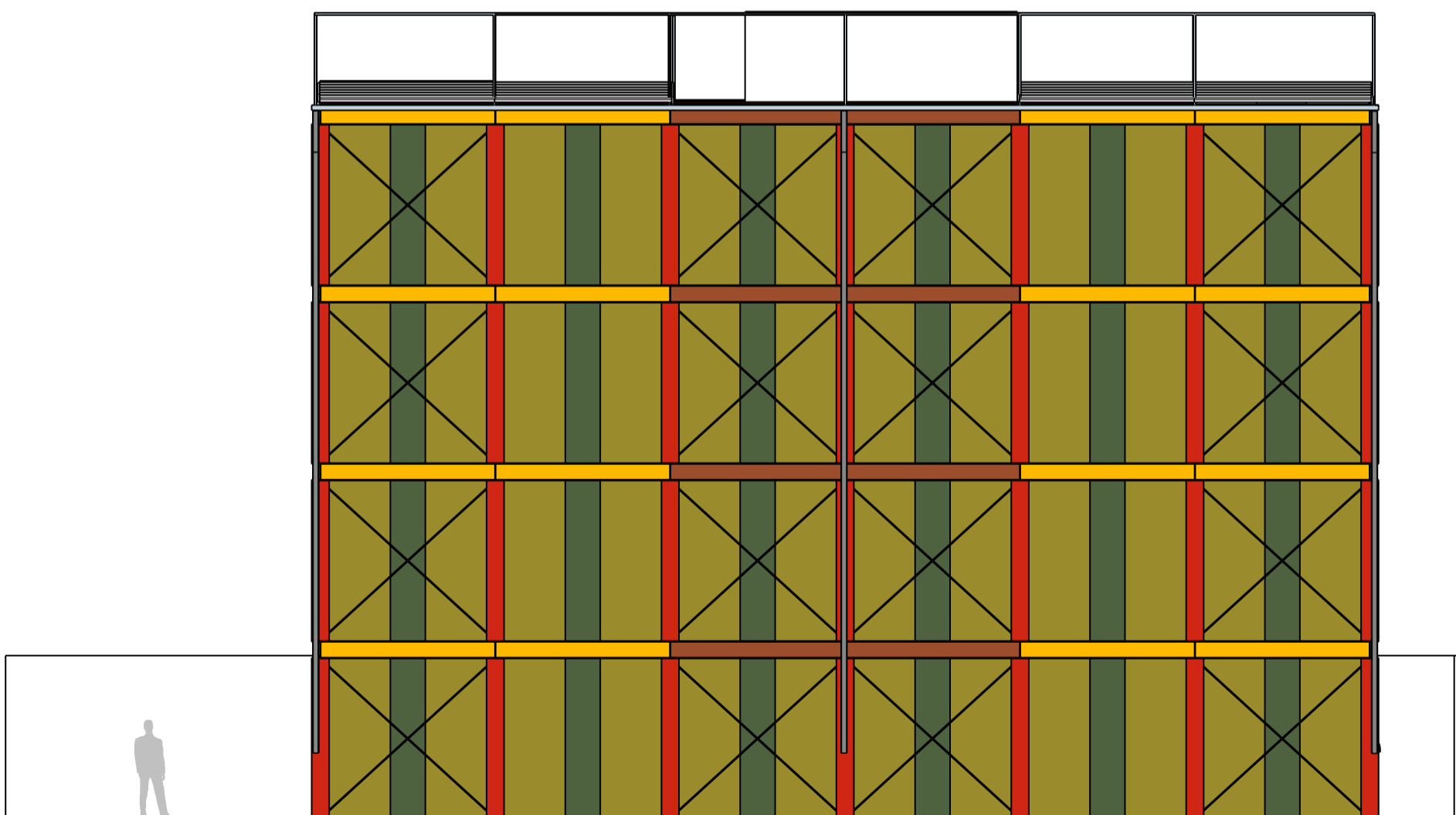
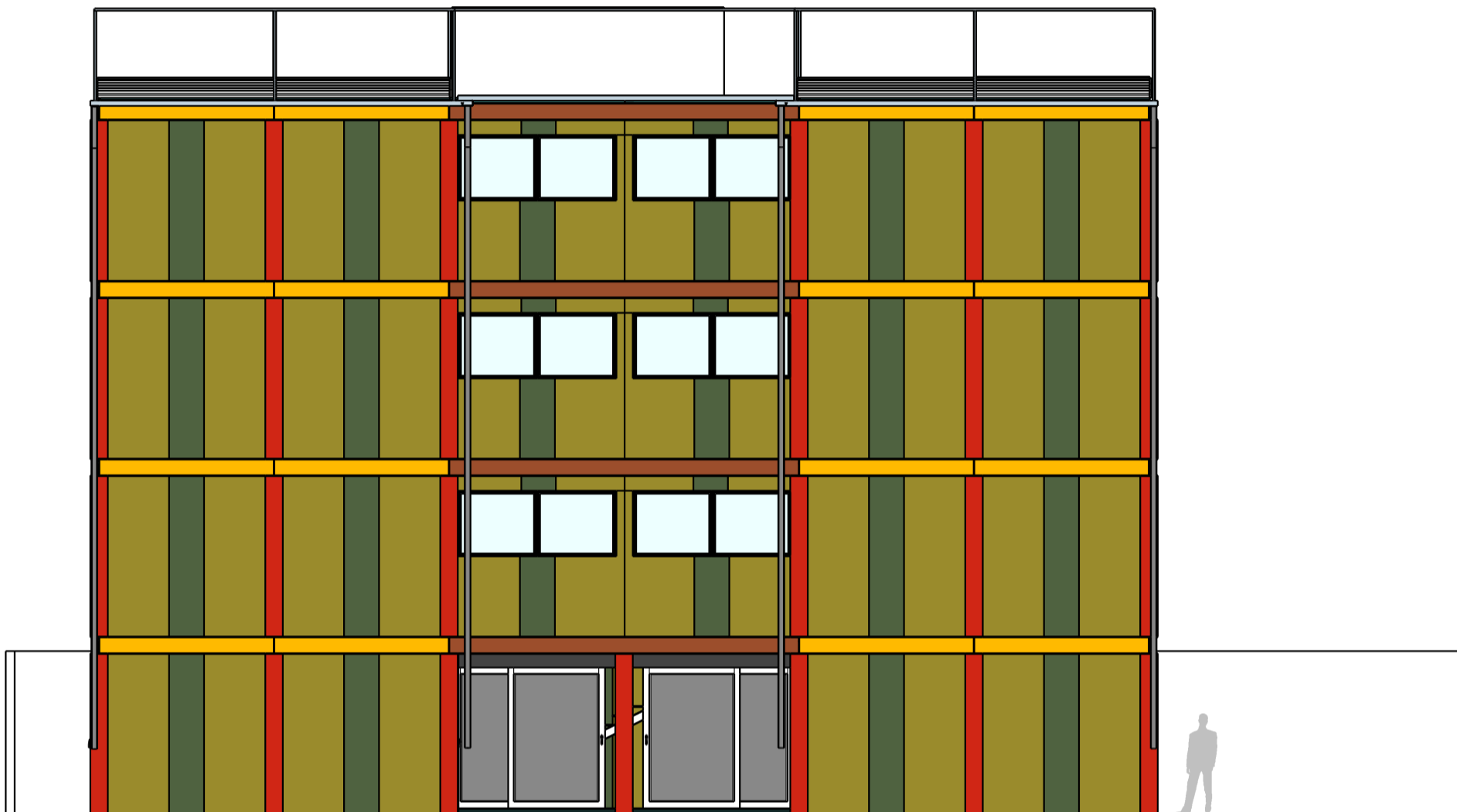
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



### FACHADAS LATERAIS



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

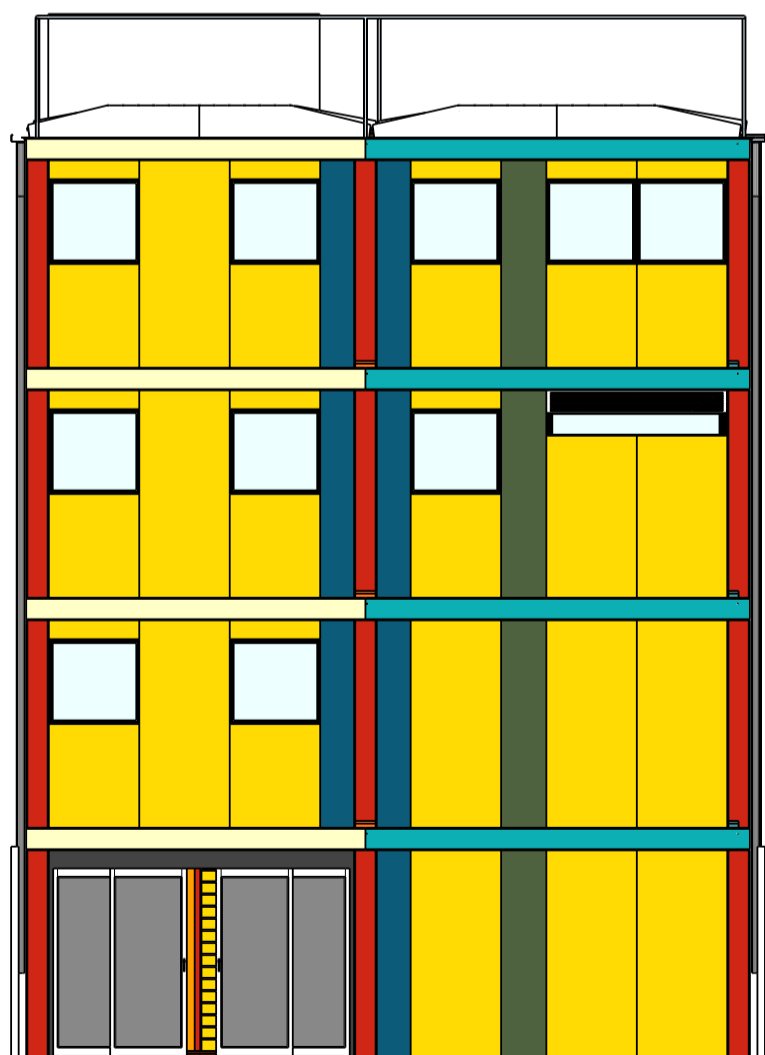
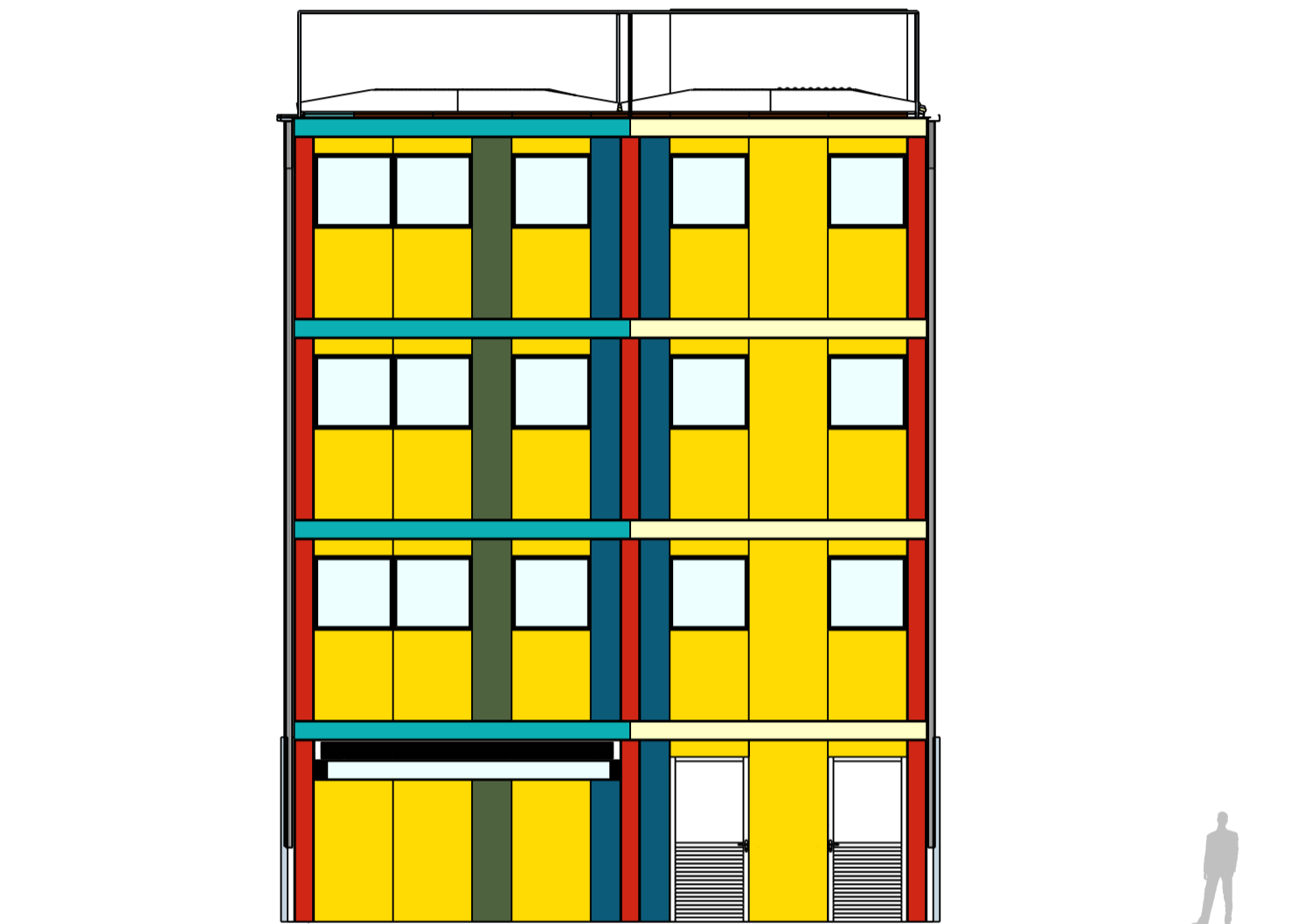
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



## FACHADAS DA FRENTE E DE TRÁS



# PROJETO

## TERRENO 10x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 446,00 m<sup>2</sup>

C.A = 1,78 T.O = 0,67

ZC, ZC - ZEIS / ZM, ZMIS / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 28 m (para se enquadrar em todas as zonas destacadas)

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: N/A

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1000

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 103,5 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 41,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 27,5 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 29,00 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 46,50 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,75 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 30,82 m<sup>2</sup>

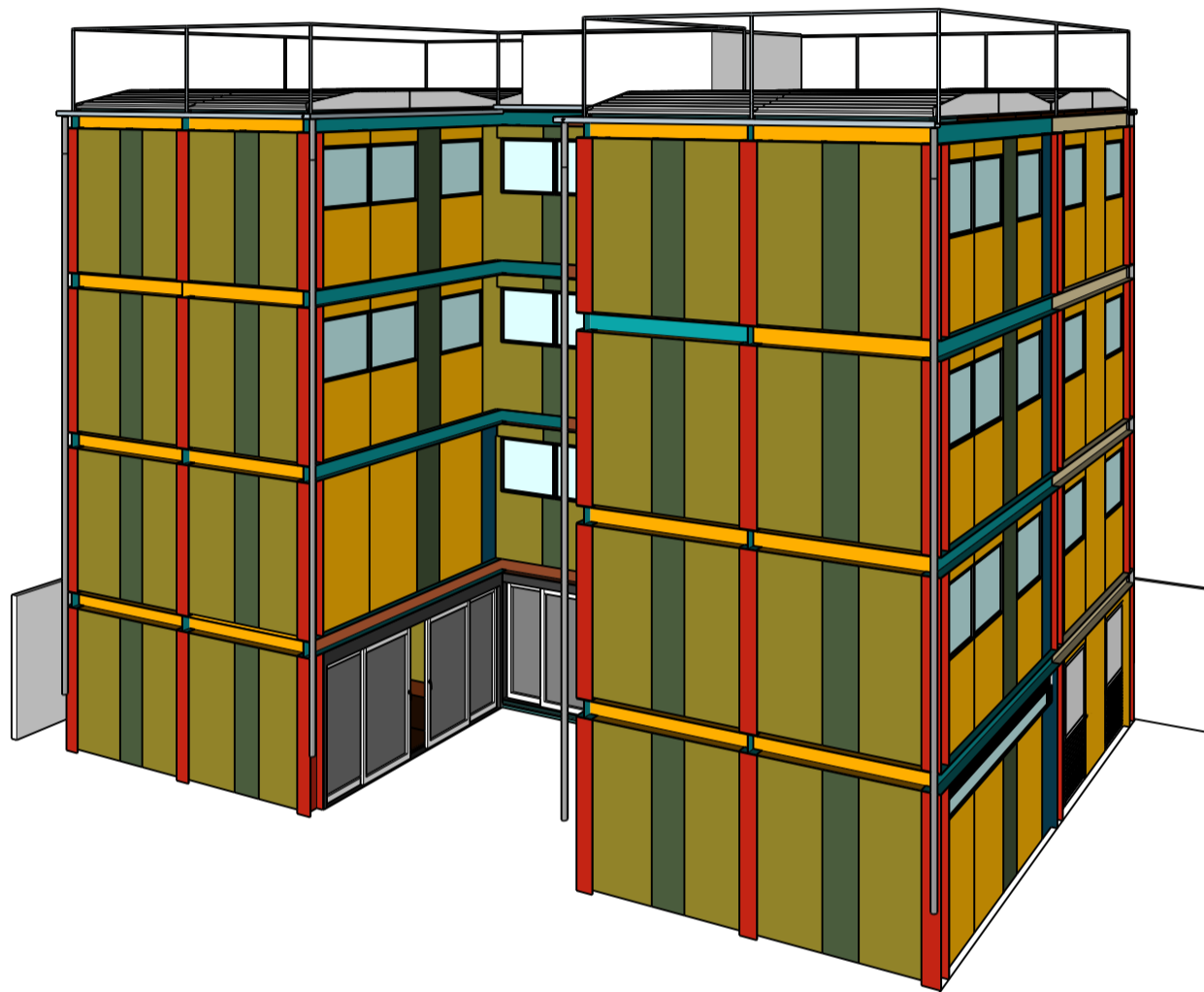
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 28,4 m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 21,67 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 29,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 12,5 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 0,00 m<sup>2</sup>



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

ZC, ZC - ZEIS / ZM (não: ZMa) / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: 6 VAGAS DE CARRO

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

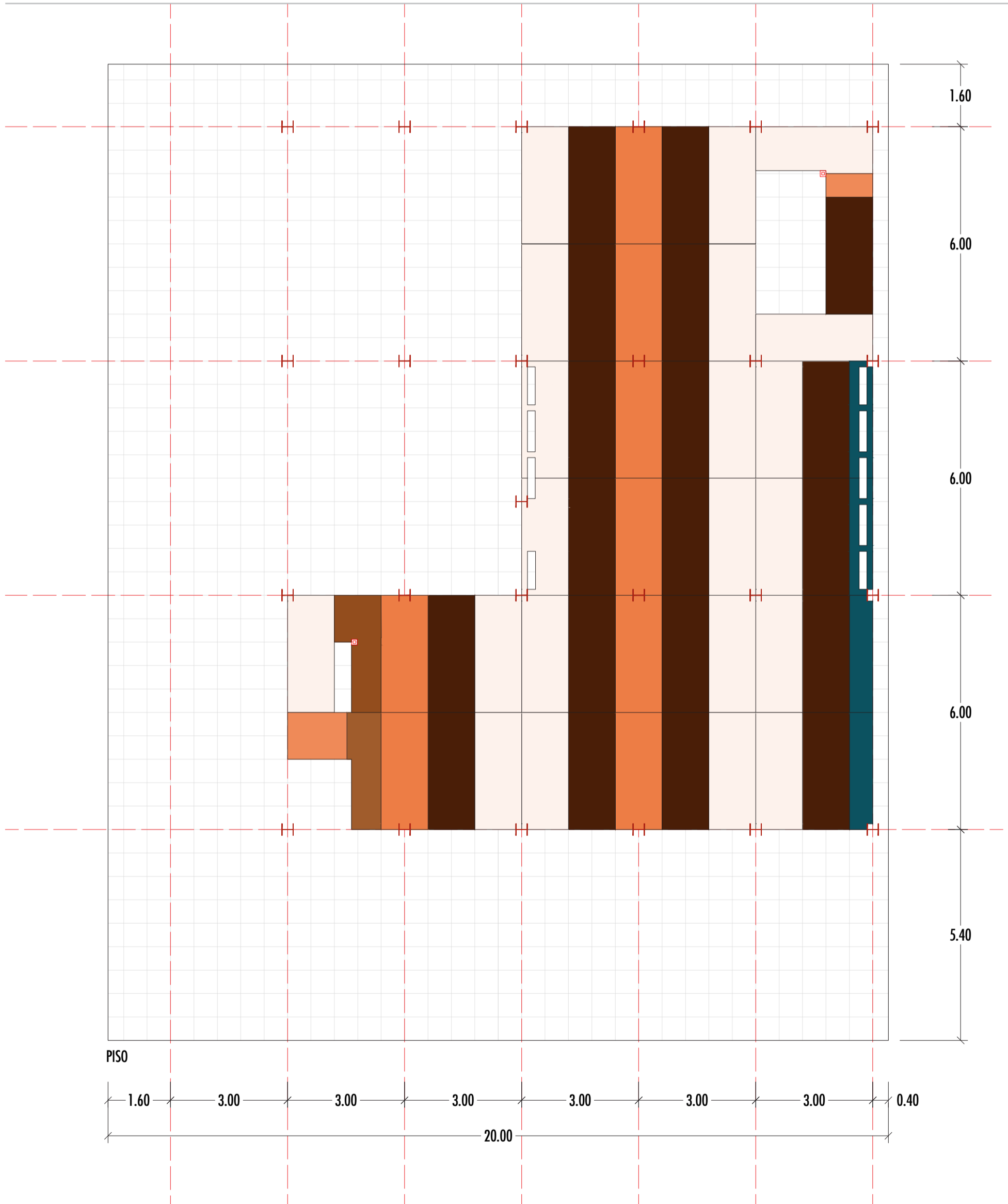
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



TÉRREO



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

ZC, ZC - ZEIS / ZM (não: ZMa) / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: 6 VAGAS DE CARRO

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

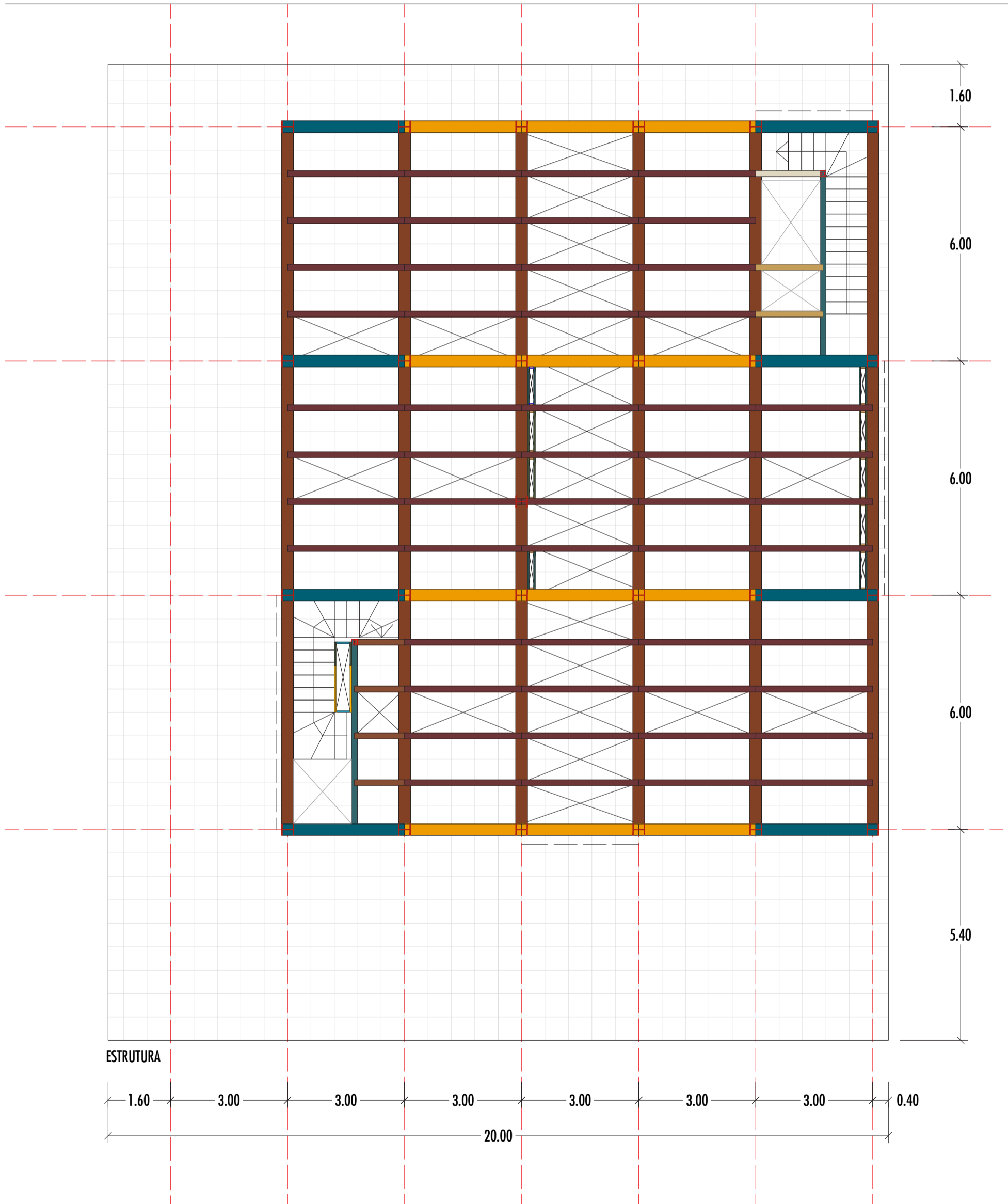
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



### TÉRREO



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

ZC, ZC - ZEIS / ZM (não: ZMa) / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: 6 VAGAS DE CARRO

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200

### LEGENDA

- |   |  |
|---|--|
| 01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m <sup>2</sup>  | 07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m <sup>2</sup>                    |
| 02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m <sup>2</sup>   | 08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m <sup>2</sup>           |
| 03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário   | 09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m <sup>2</sup>               |
| 04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m <sup>2</sup> | 10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 36,00 m <sup>2</sup> |
| 05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m <sup>2</sup>  | 11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m <sup>2</sup>                      |
| 06. DESPENSA - 22,6 m <sup>2</sup>  | 12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m <sup>2</sup>                     |
|   | 13. RESTAURANTE - 80,00 m <sup>2</sup> (45 lugares)            |



LAYOUT

TÉRREO



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

ZC, ZC - ZEIS / ZM (não: ZMa) / ZEIS / ZDE / ZPI-1

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: 6 VAGAS DE CARRO

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

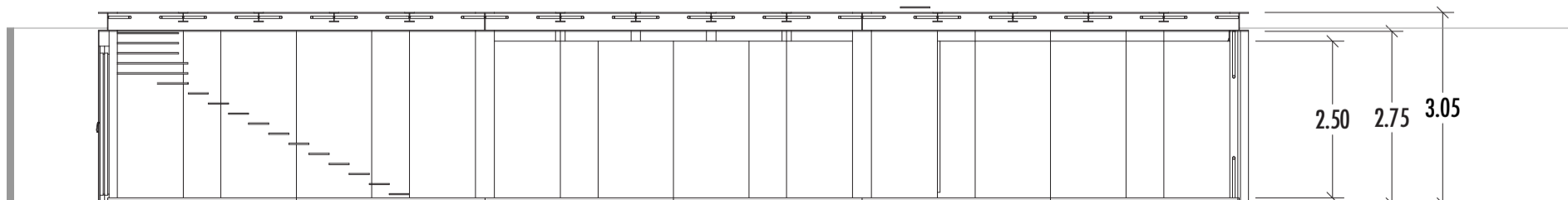
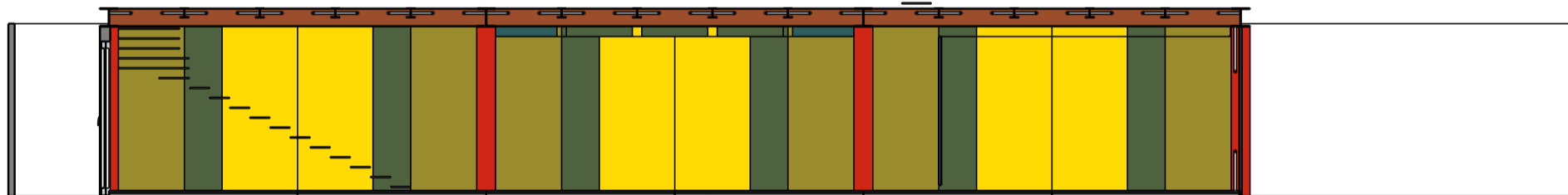
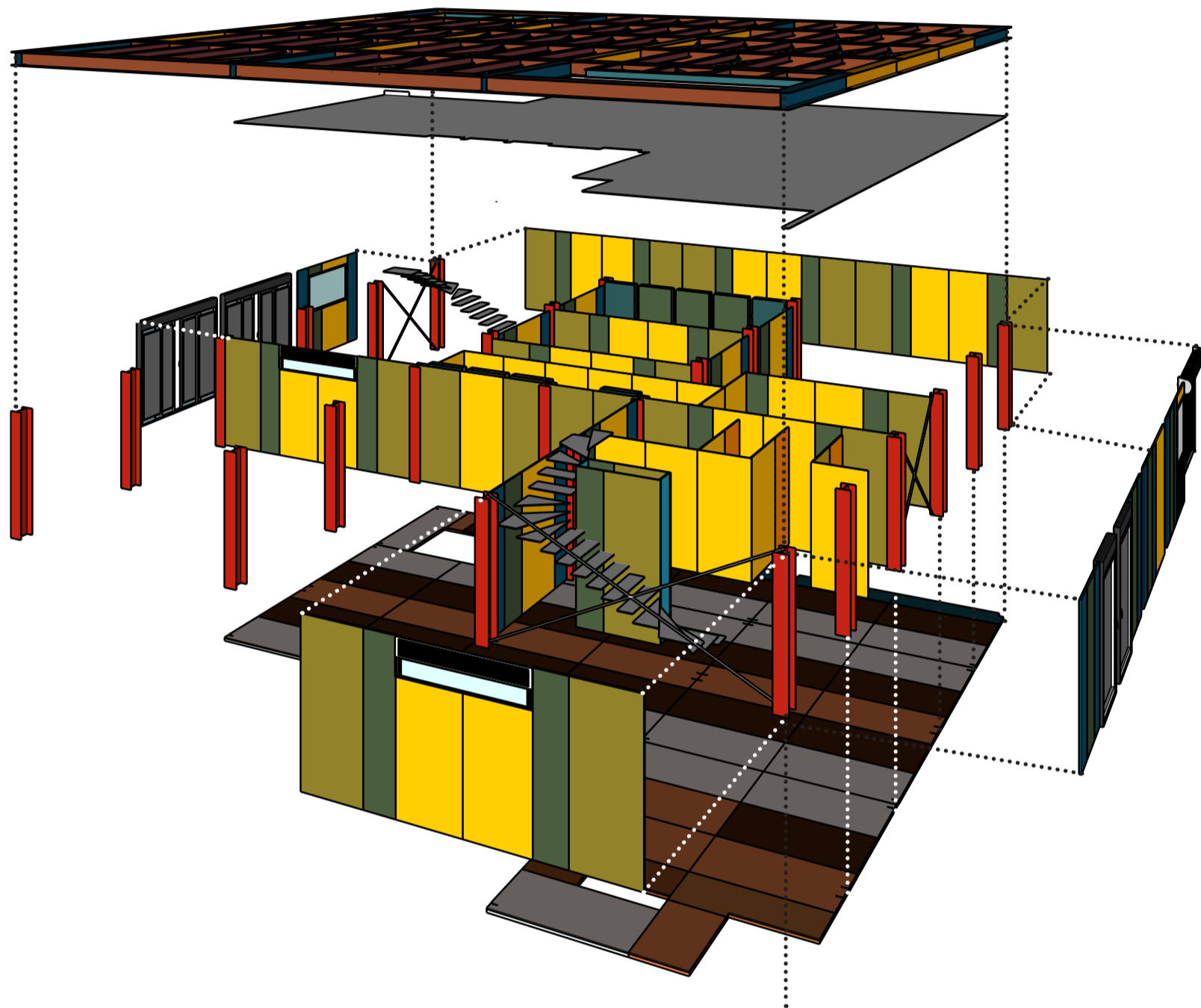
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: **5m** RECUO LATERAL: **N/A**

GABARITO MÁXIMO: **10 m**

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

**01.** COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

**02.** COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

**03.** ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

**04.** RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

**05.** CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

**06.** DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

**07.** DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

**08.** ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

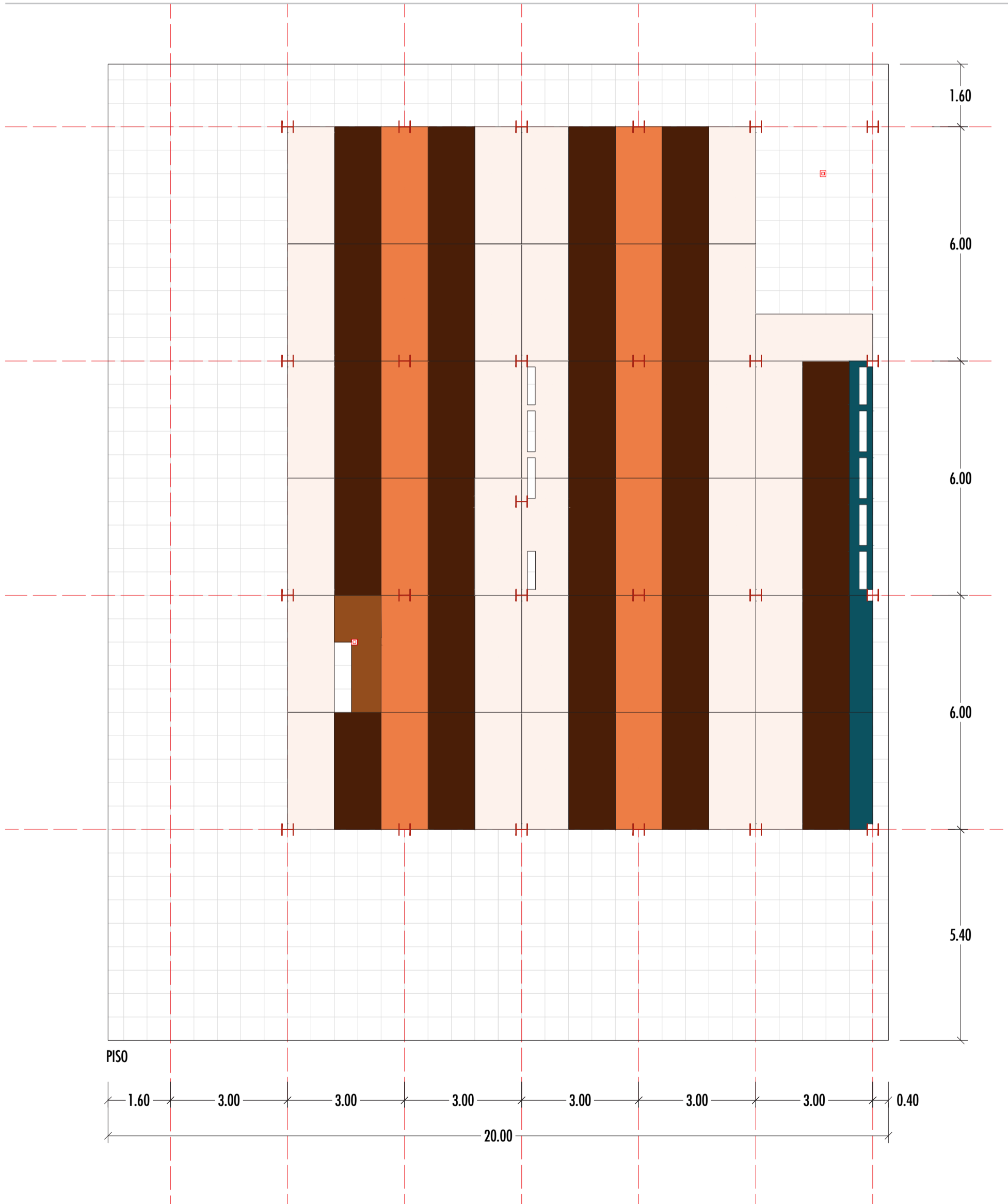
**09.** SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

**10.** ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

**11.** ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

**12.** ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

**13.** RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



PISO

**1 PAVIMENTO**



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

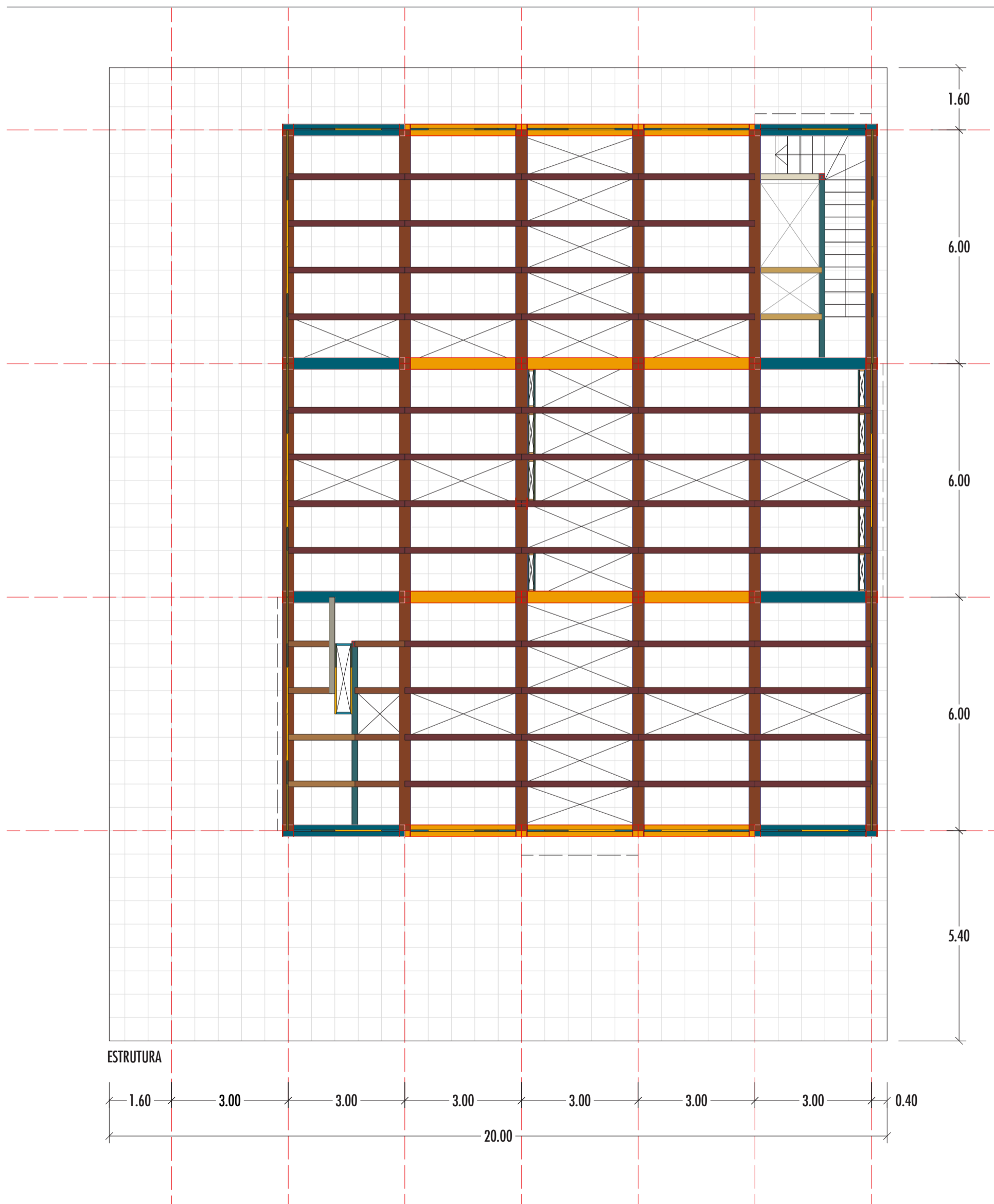
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



**1 PAVIMENTO**



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

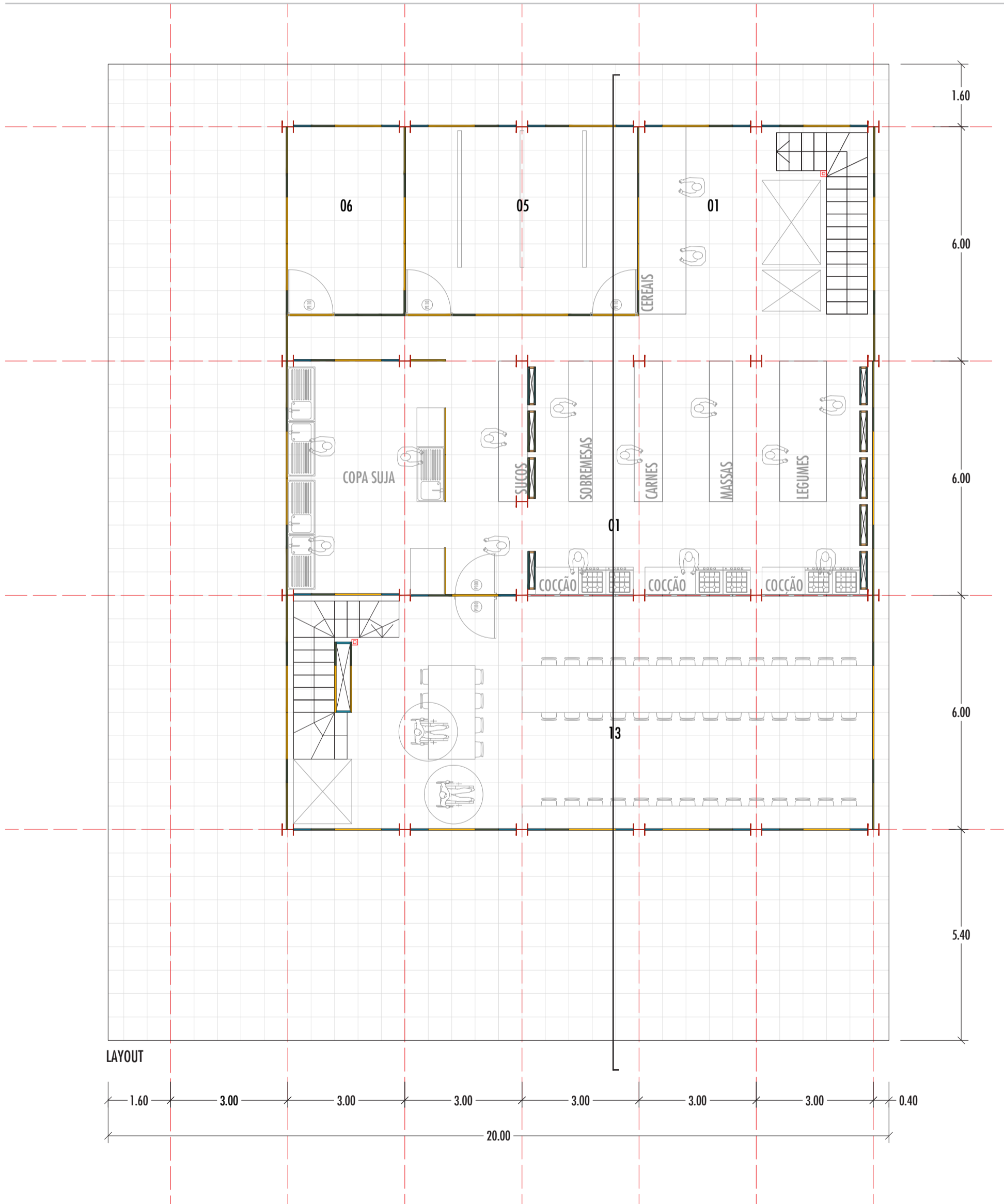
VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

- |  |  |
|--|--|
| <b>01.</b> COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m <sup>2</sup>  | <b>07.</b> DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m <sup>2</sup>                   |
| <b>02.</b> COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m <sup>2</sup>   | <b>08.</b> ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m <sup>2</sup>          |
| <b>03.</b> ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário   | <b>09.</b> SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m <sup>2</sup>              |
| <b>04.</b> RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m <sup>2</sup> | <b>10.</b> ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m <sup>2</sup> |
| <b>05.</b> CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m <sup>2</sup>  | <b>11.</b> ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m <sup>2</sup>                     |
| <b>06.</b> DESPENSA - 22,6 m <sup>2</sup>  | <b>12.</b> ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m <sup>2</sup>                    |
|  | <b>13.</b> RESTAURANTE - 80,00 m <sup>2</sup> (45 lugares)           |



LAYOUT

## 1 PAVIMENTO



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: **5m** RECUO LATERAL: **N/A**

GABARITO MÁXIMO: **10 m**

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

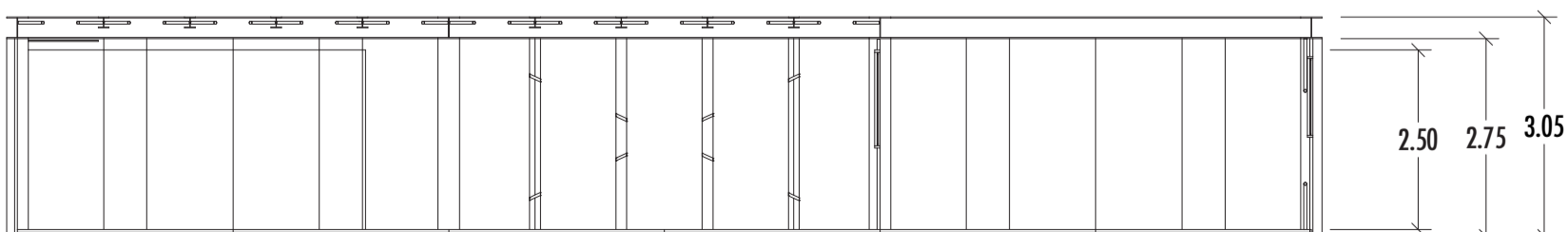
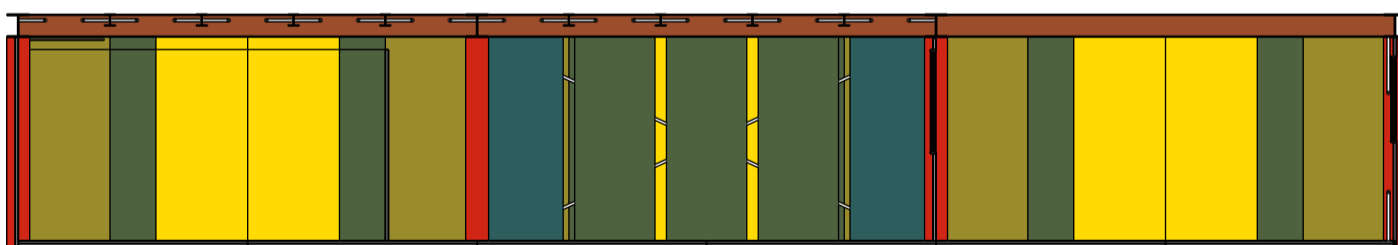
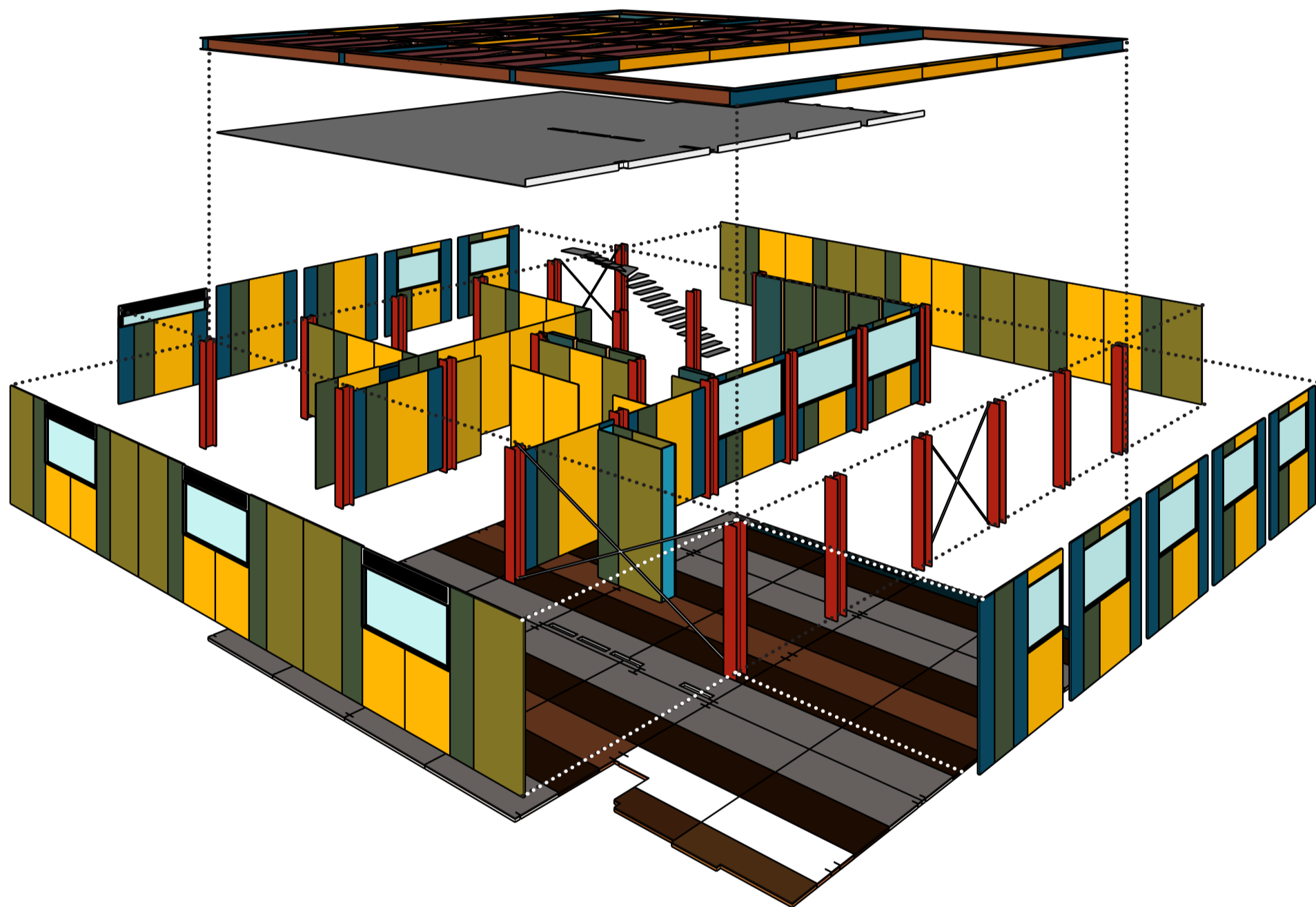
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: 6 VAGAS DE CARRO

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: 2 VAGAS DE BICICLETA

Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

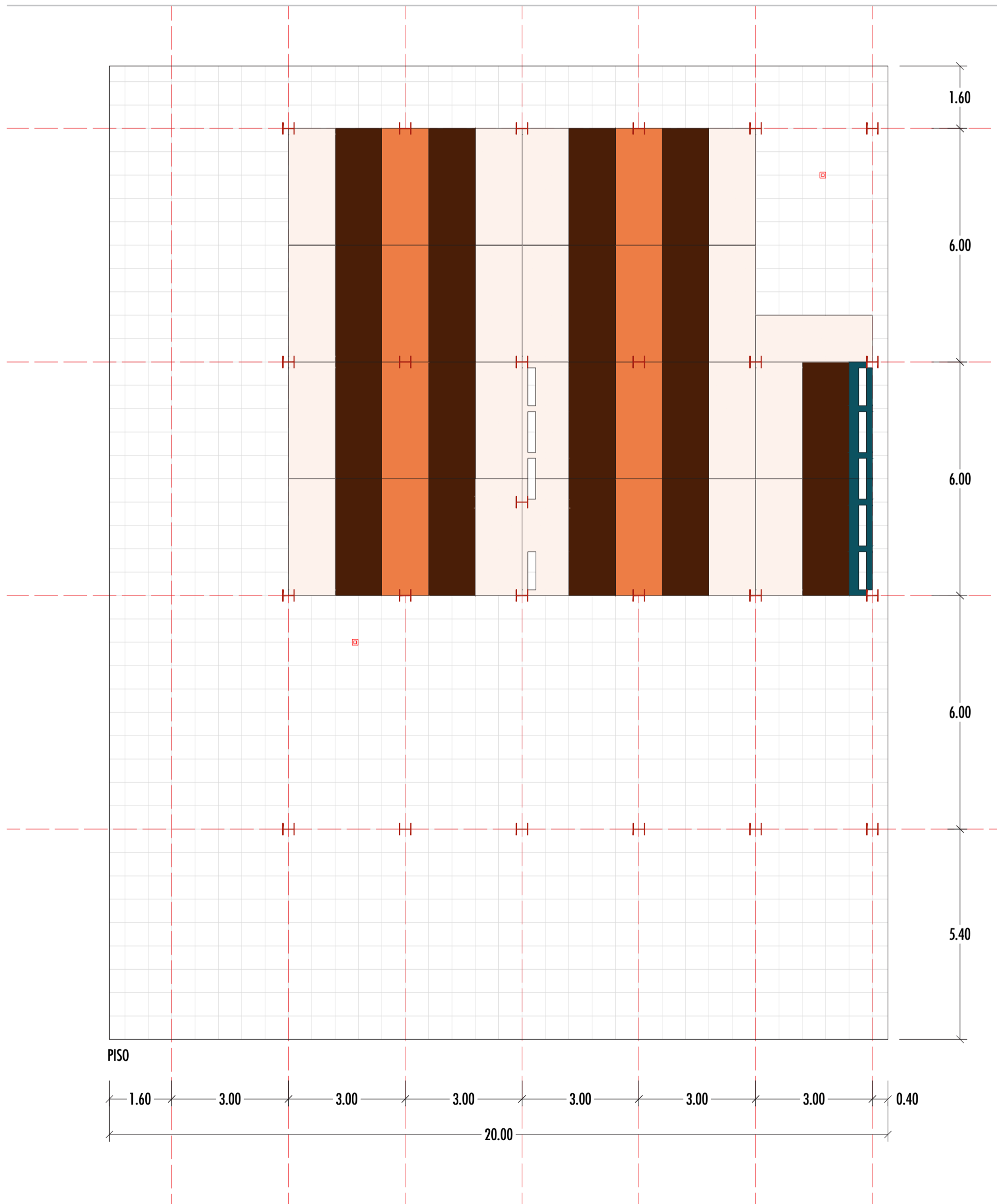
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



## 2 PAVIMENTO



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

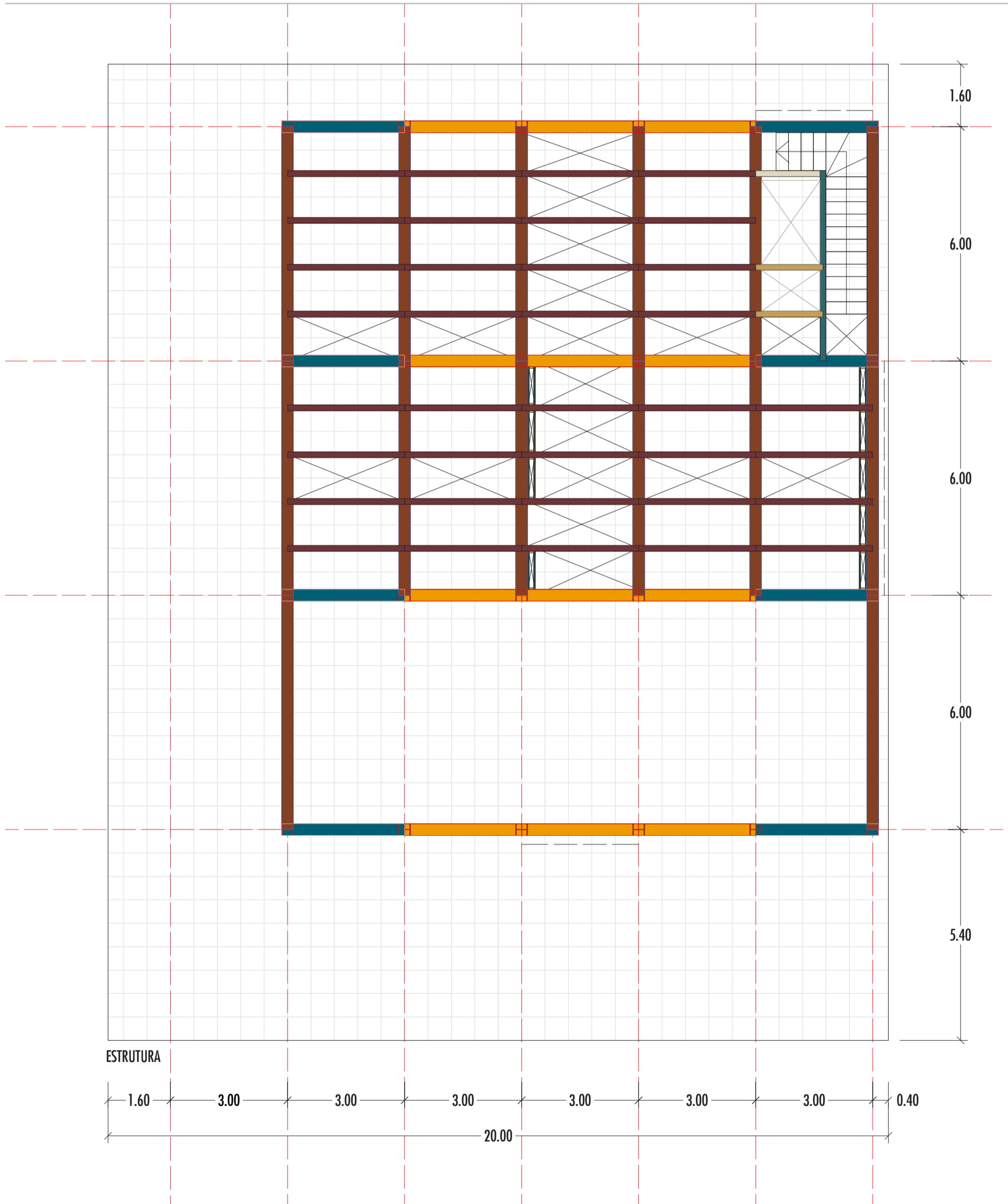
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



**2 PAVIMENTO**



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

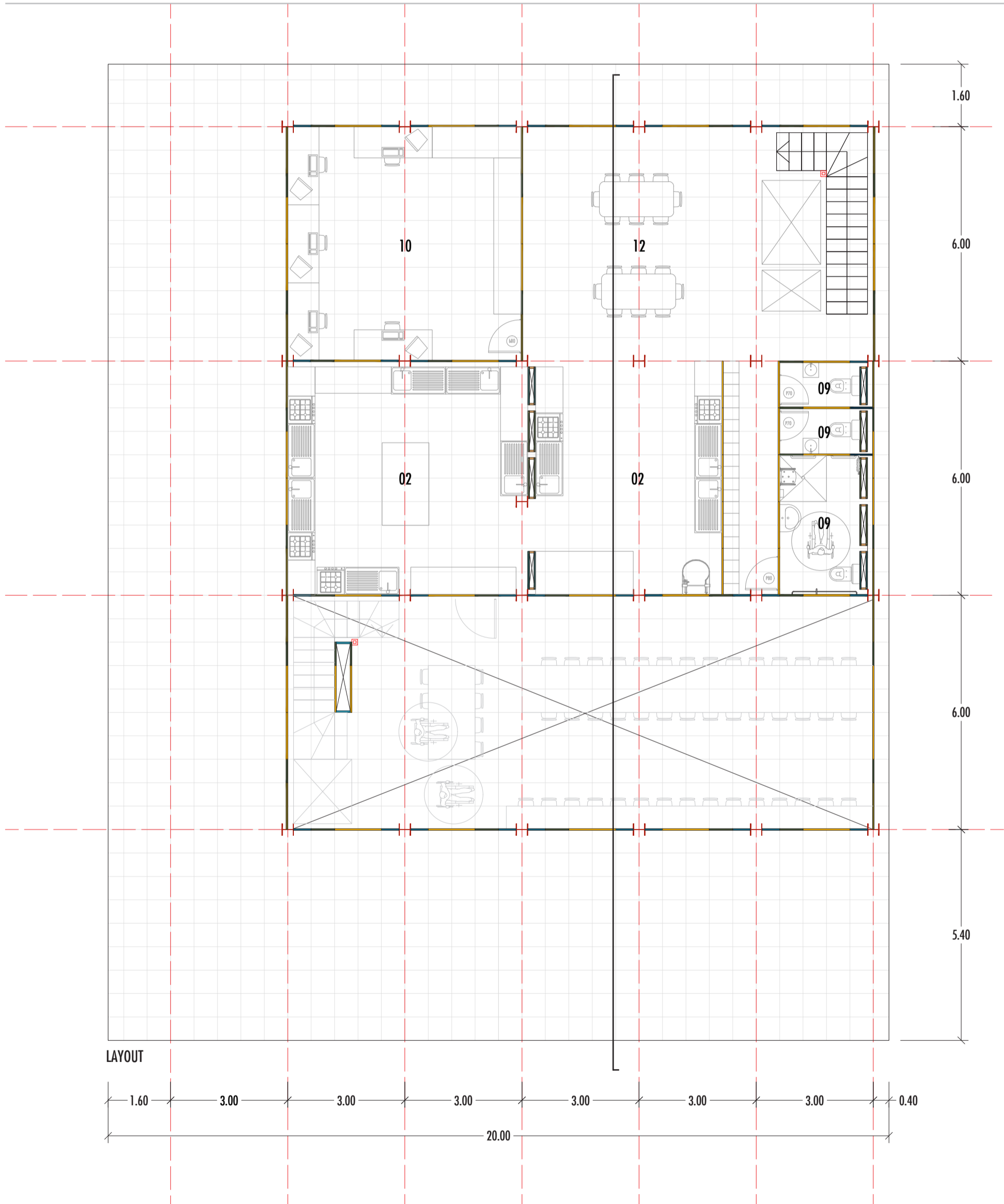
VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

- |  |  |
|--|--|
| <b>01.</b> COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m <sup>2</sup>  | <b>07.</b> DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m <sup>2</sup>                   |
| <b>02.</b> COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m <sup>2</sup>   | <b>08.</b> ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m <sup>2</sup>          |
| <b>03.</b> ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário   | <b>09.</b> SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m <sup>2</sup>              |
| <b>04.</b> RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/<br>LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m <sup>2</sup> | <b>10.</b> ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m <sup>2</sup> |
| <b>05.</b> CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m <sup>2</sup>  | <b>11.</b> ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m <sup>2</sup>                     |
| <b>06.</b> DESPENSA - 22,6 m <sup>2</sup>  | <b>12.</b> ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m <sup>2</sup>                    |
|  | <b>13.</b> RESTAURANTE - 80,00 m <sup>2</sup> (45 lugares)           |



## 2 PAVIMENTO



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

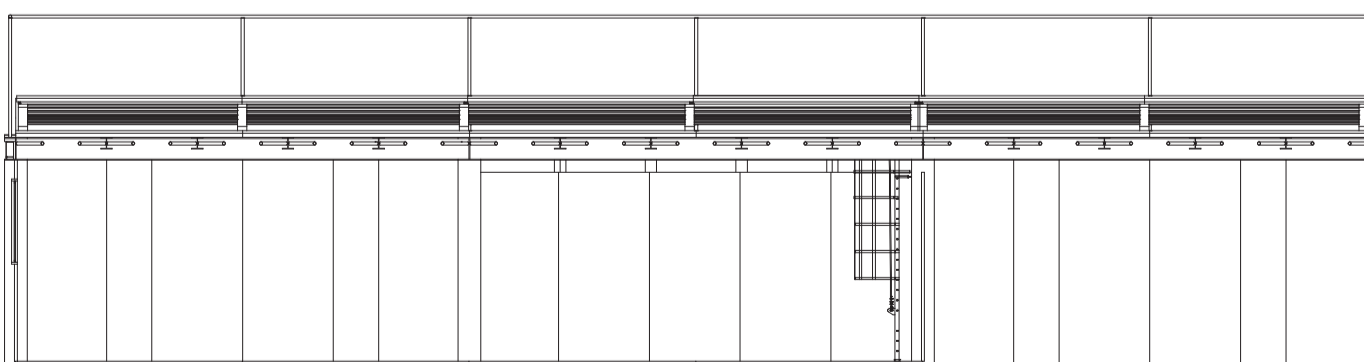
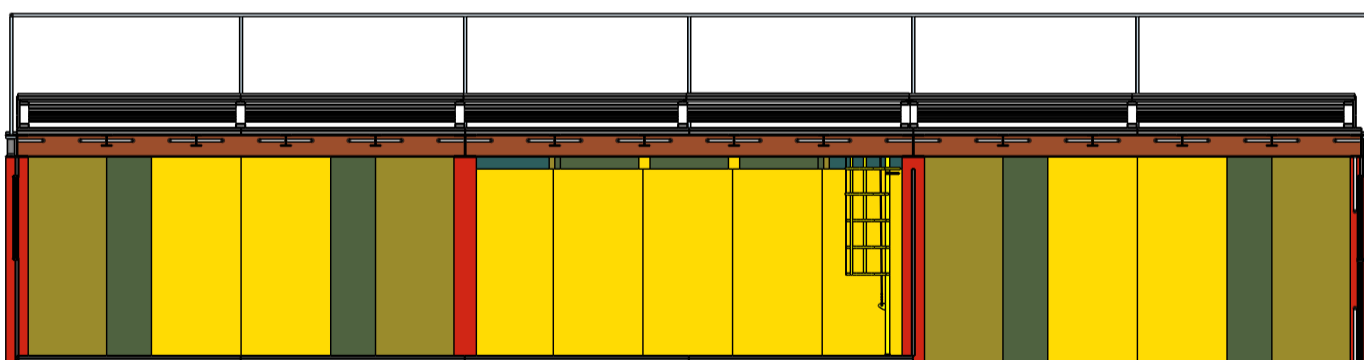
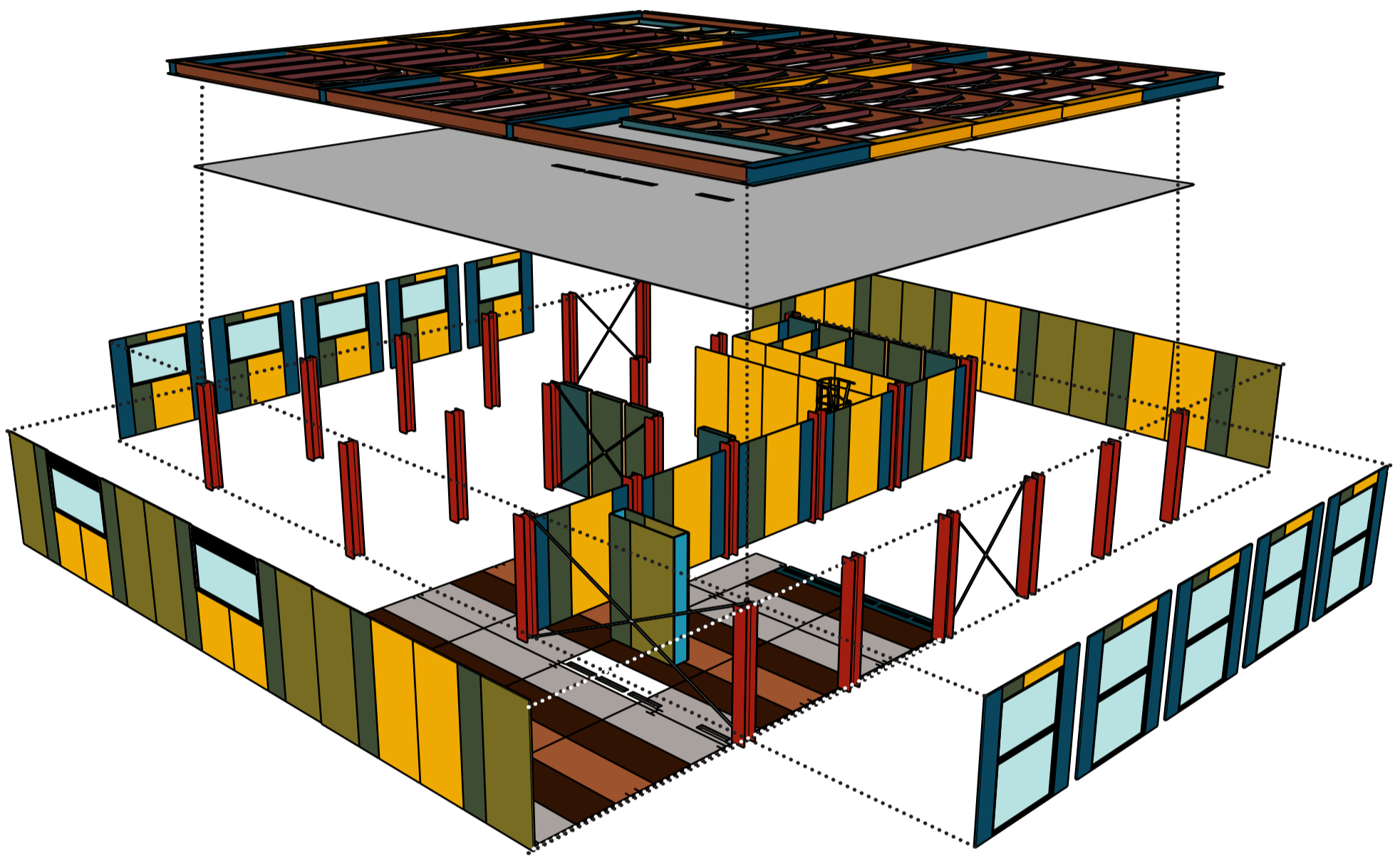
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: **5m** RECUO LATERAL: **N/A**

GABARITO MÁXIMO: **10 m**

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

**01.** COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

**02.** COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

**03.** ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

**04.** RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

**05.** CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

**06.** DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

**07.** DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

**08.** ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

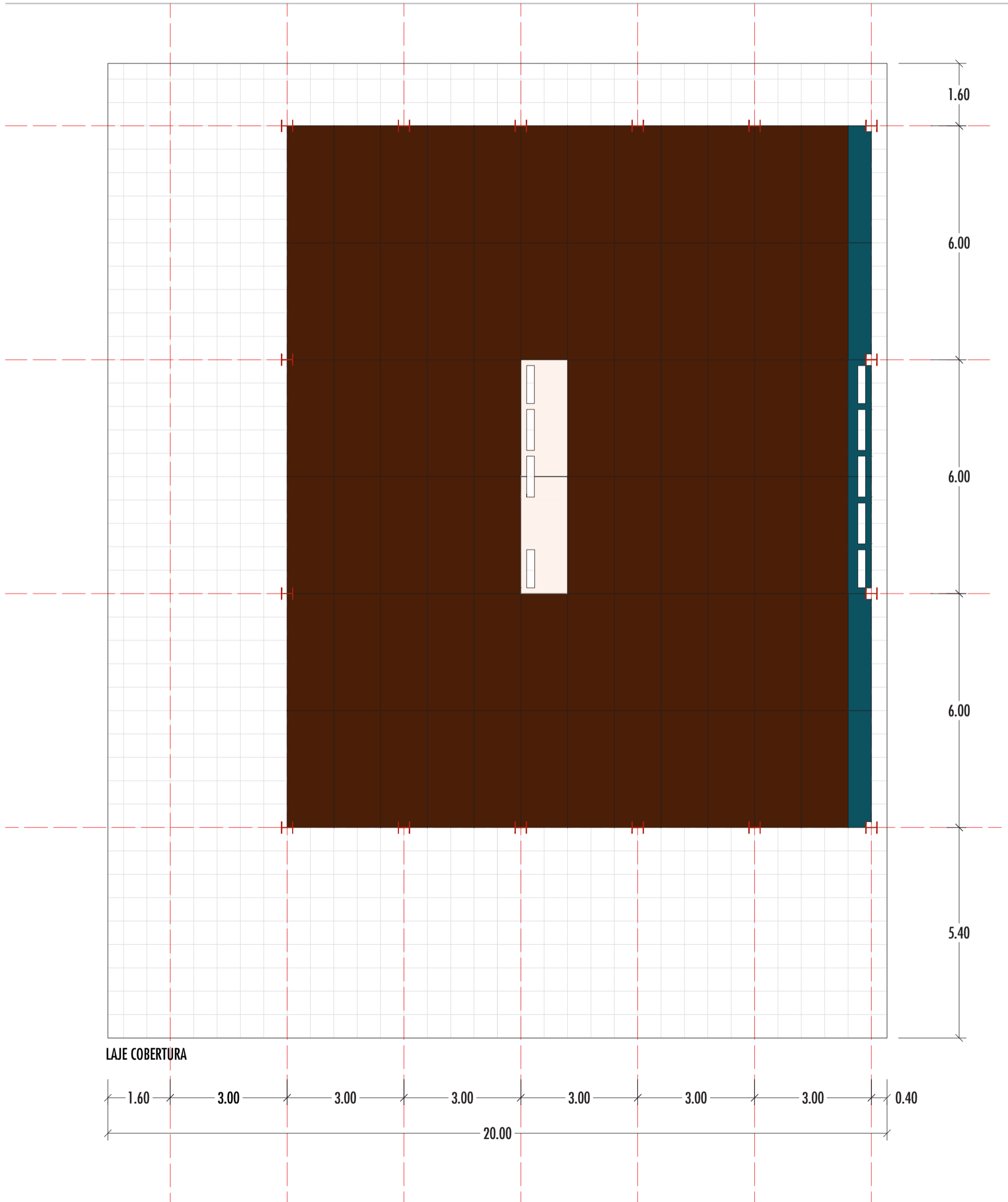
**09.** SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

**10.** ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

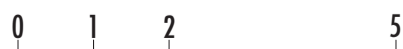
**11.** ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

**12.** ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

**13.** RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



### COBERTURA



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

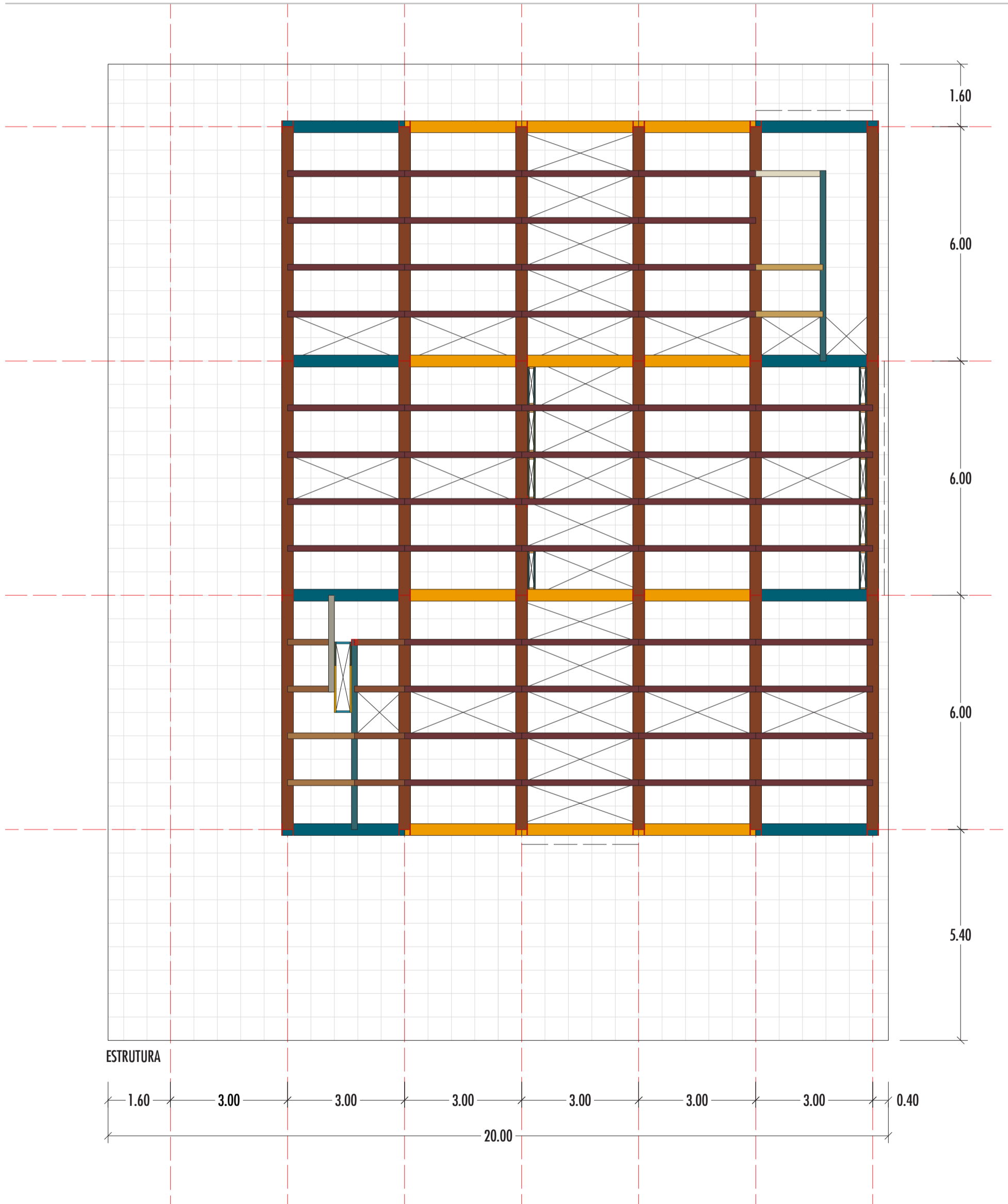
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



### COBERTURA



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

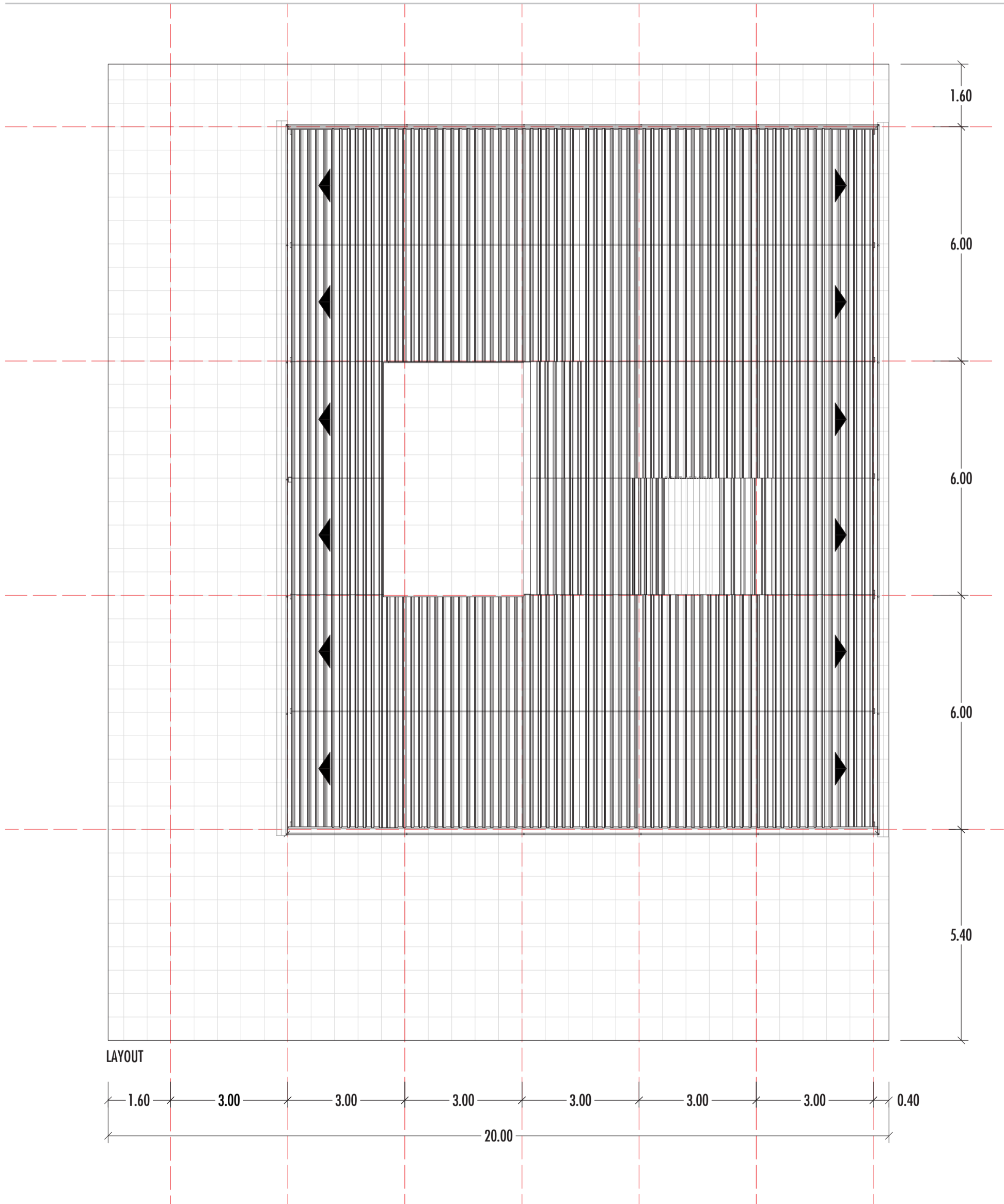
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



LAYOUT

1.60 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 0.40  
20.00

COBERTURA

0 1 2 5

# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: **5m** RECUO LATERAL: **N/A**

GABARITO MÁXIMO: **10 m**

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

**01.** COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

**02.** COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

**03.** ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

**04.** RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

**05.** CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

**06.** DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

**07.** DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

**08.** ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

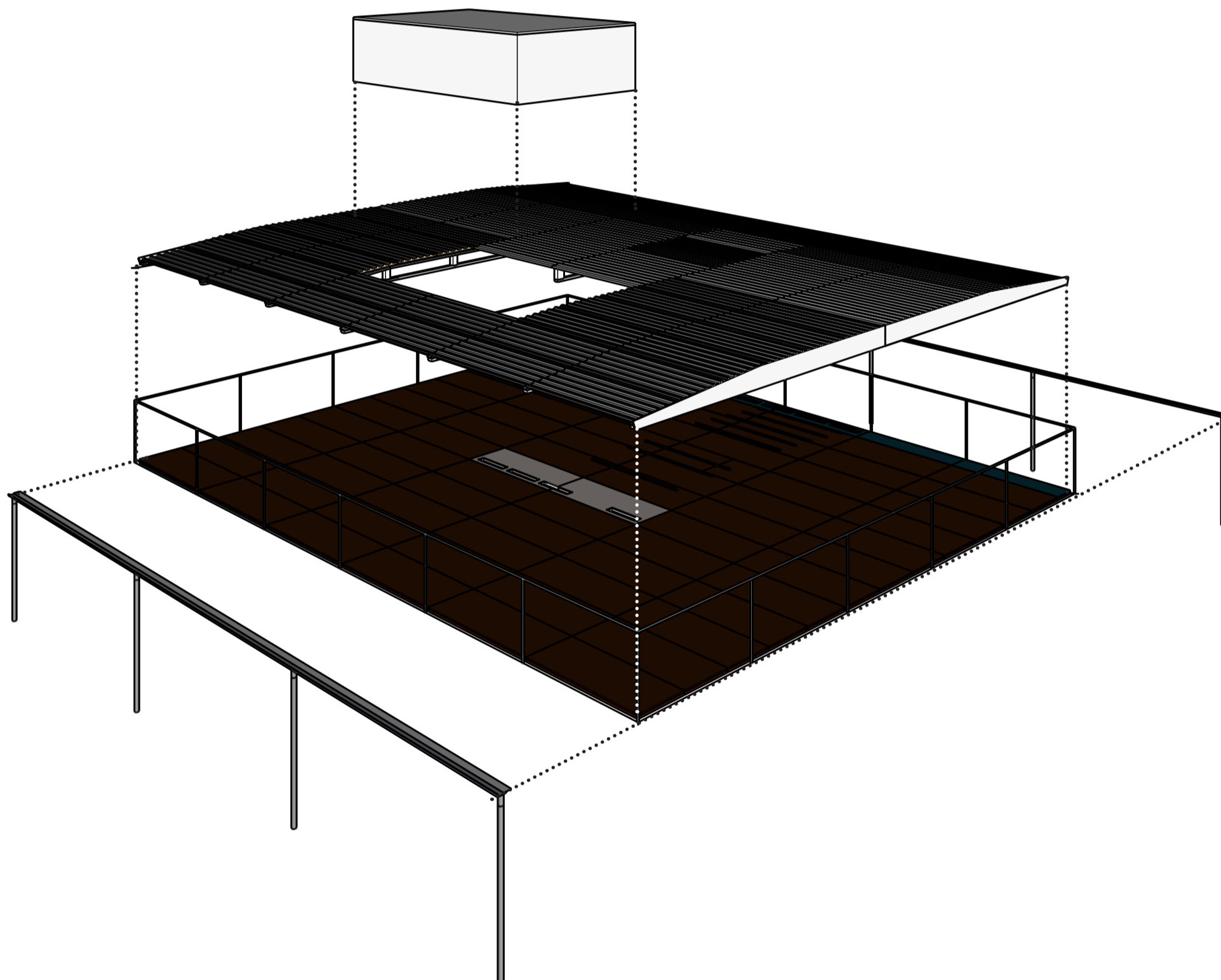
**09.** SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

**10.** ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

**11.** ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

**12.** ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

**13.** RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

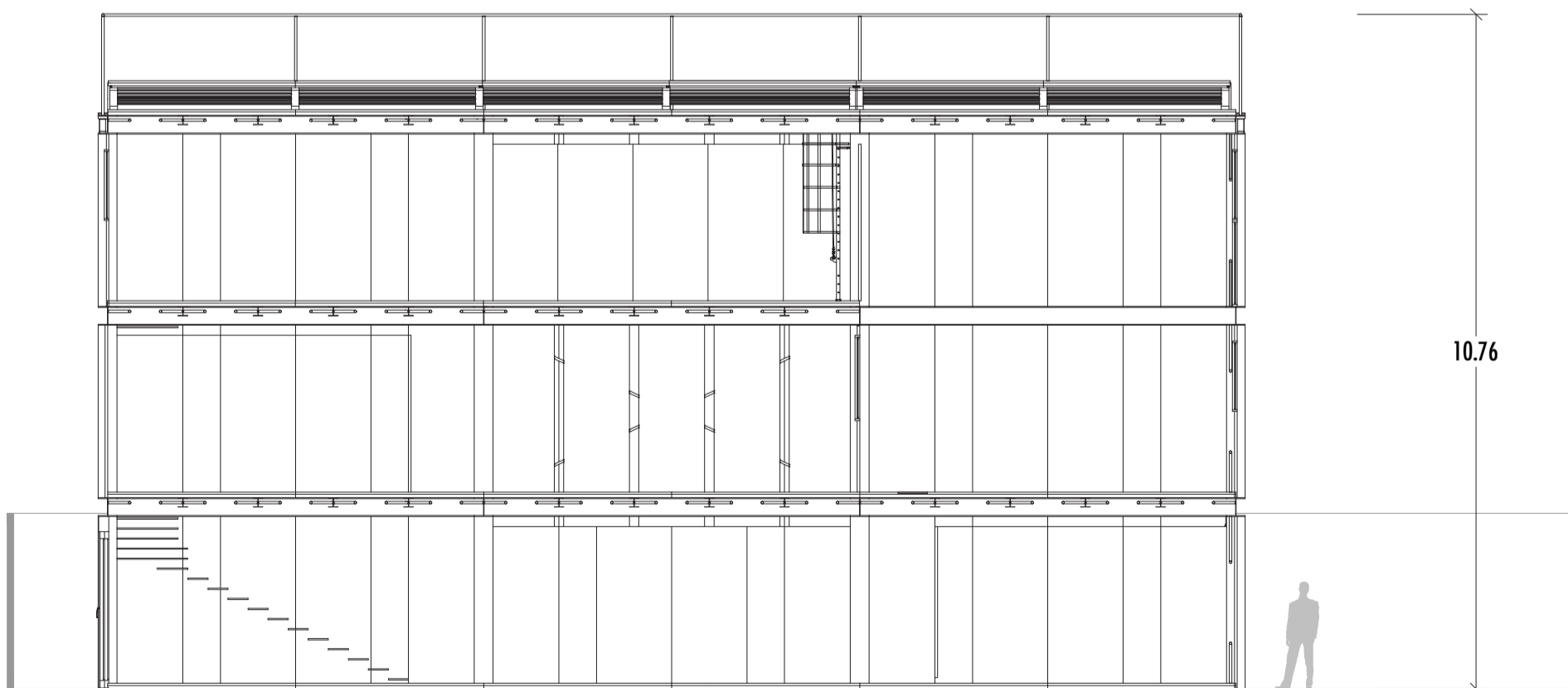
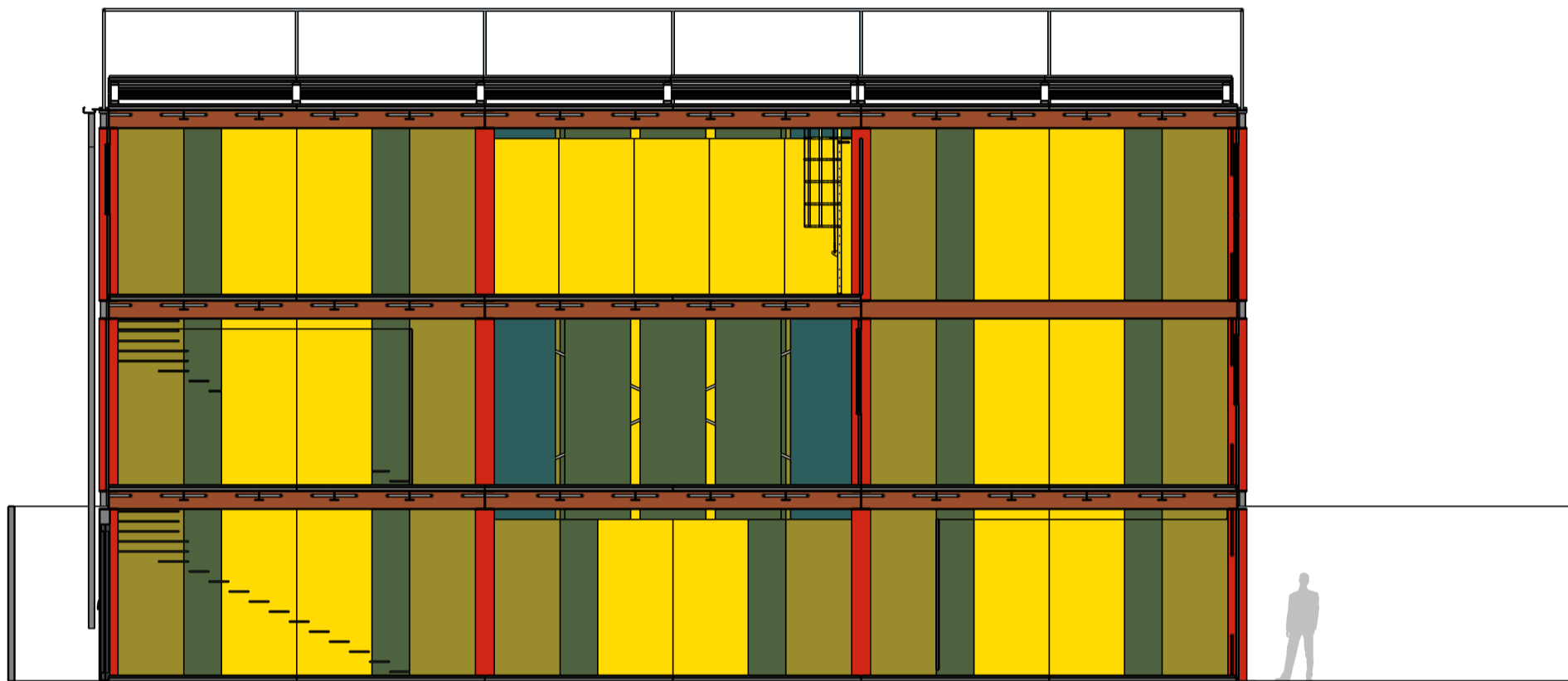
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



### CORTE LONGITUDINAL



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: **5m** RECUO LATERAL: **N/A**

GABARITO MÁXIMO: **10 m**

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

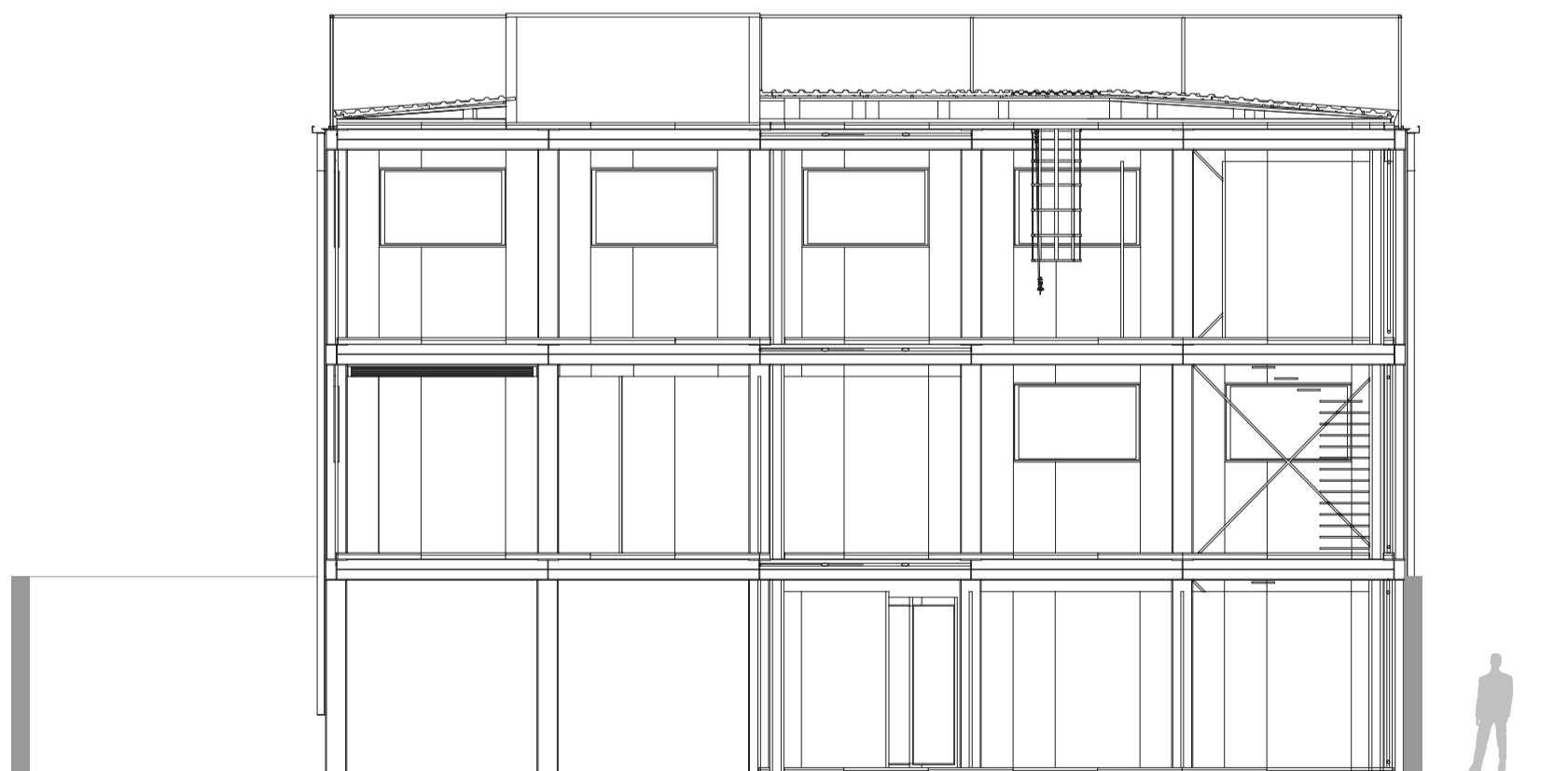
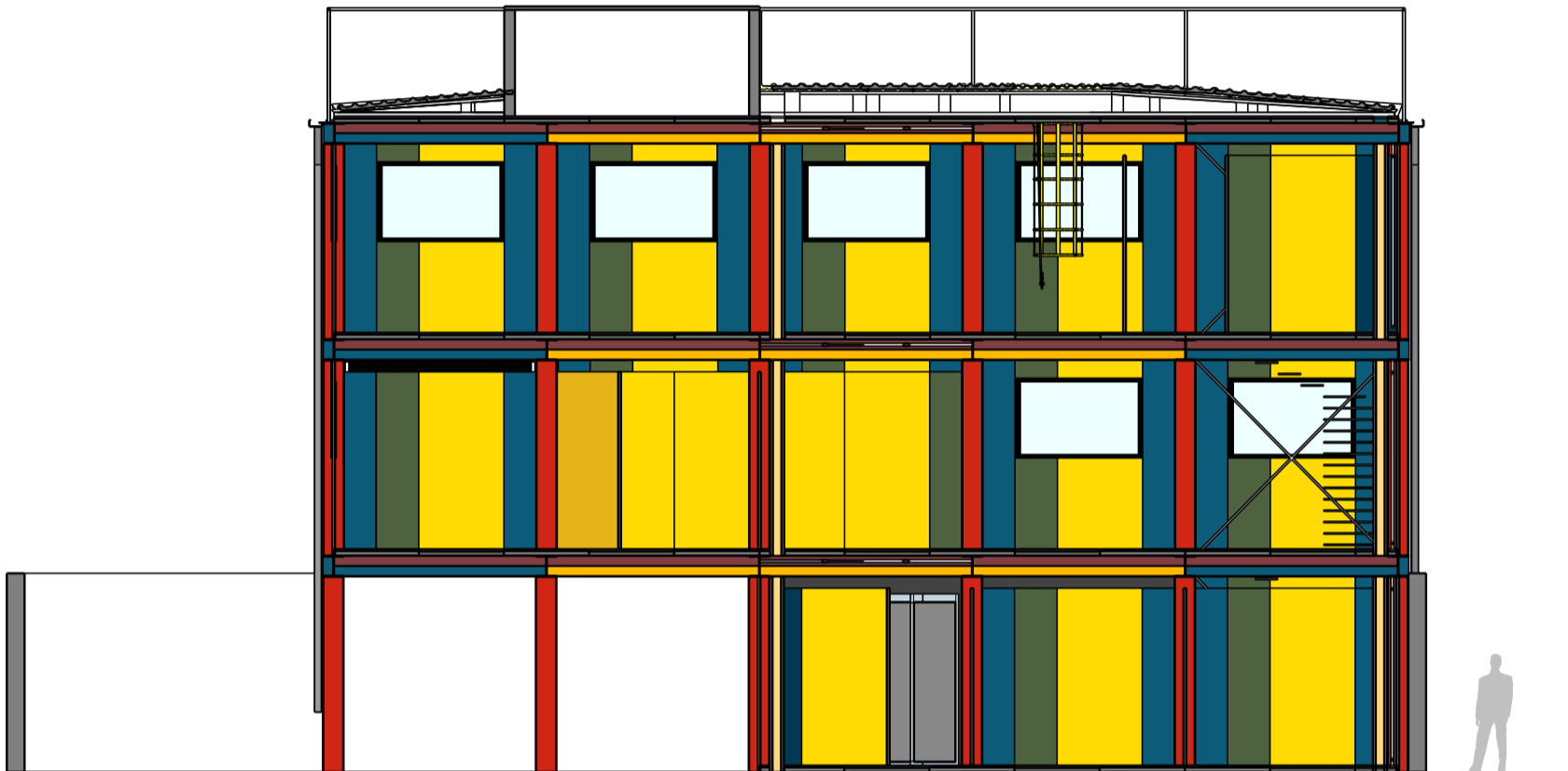
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA - 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



### CORTE TRANSVERSAL

0 1 2 5

# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: **5m** RECUO LATERAL: **N/A**

GABARITO MÁXIMO: **10 m**

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

**01.** COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

**02.** COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

**03.** ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

**04.** RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

**05.** CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

**06.** DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

**07.** DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

**08.** ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

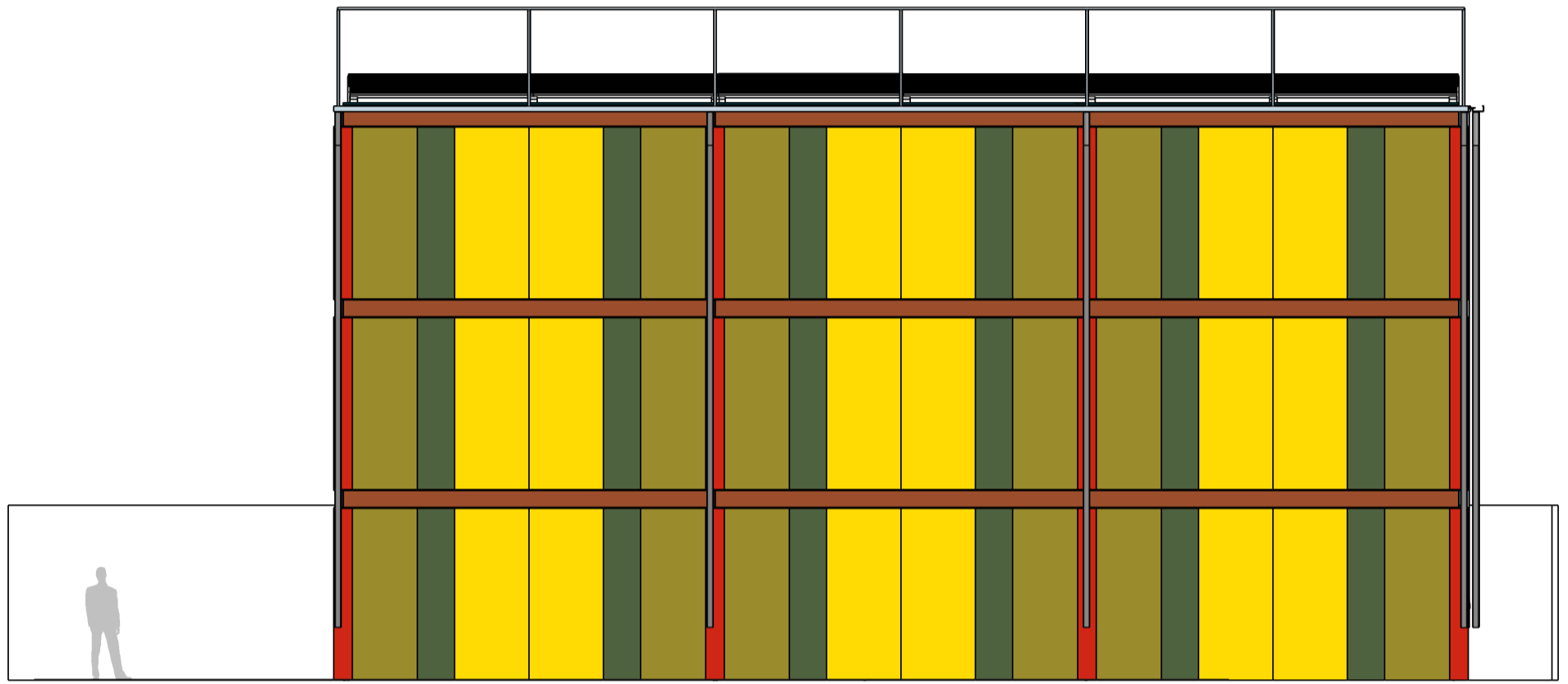
**09.** SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

**10.** ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

**11.** ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

**12.** ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

**13.** RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



### FACHADAS LATERAIS

0 1 2 5

# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: **5m** RECUO LATERAL: **N/A**

GABARITO MÁXIMO: **10 m**

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

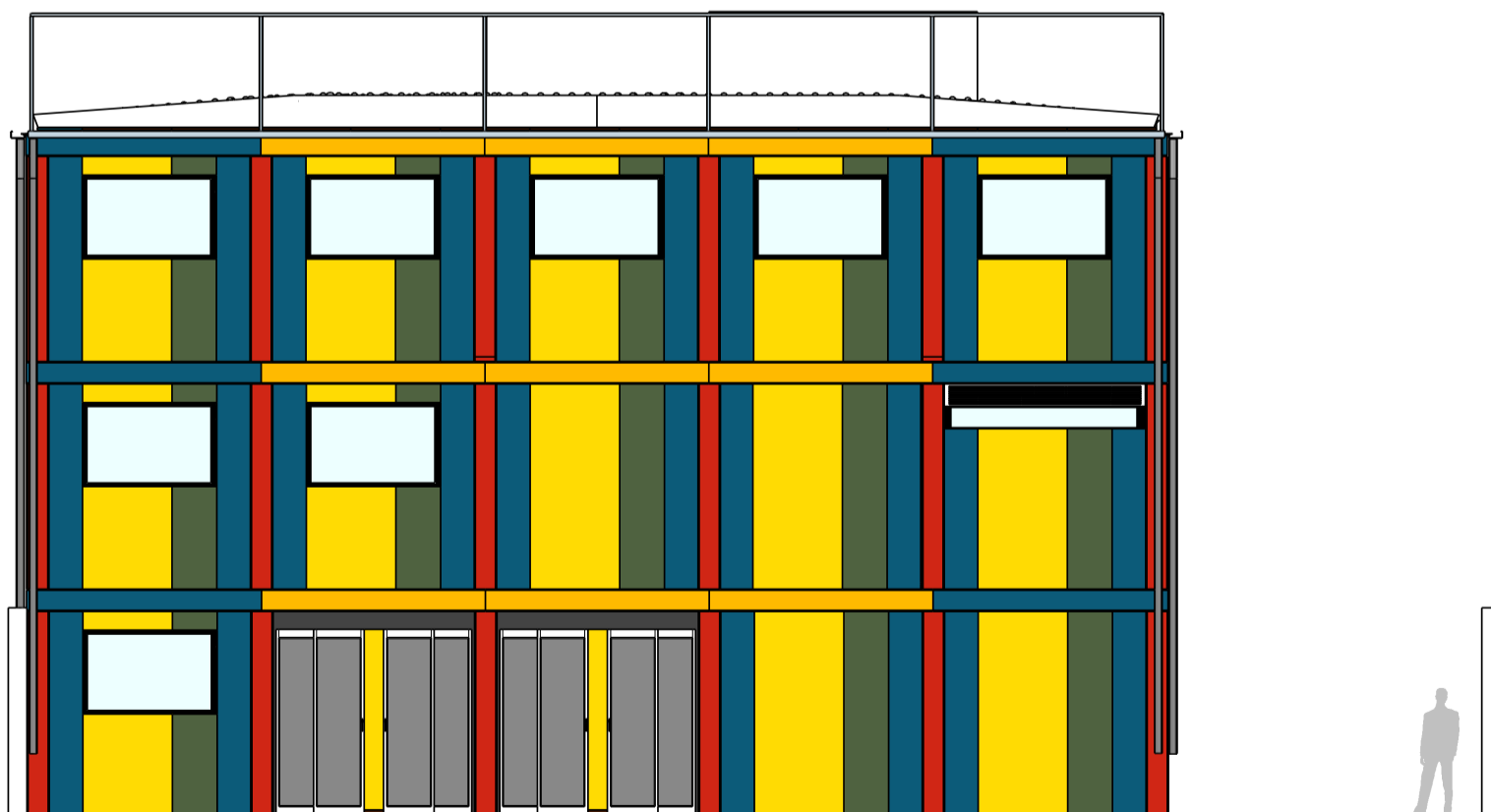
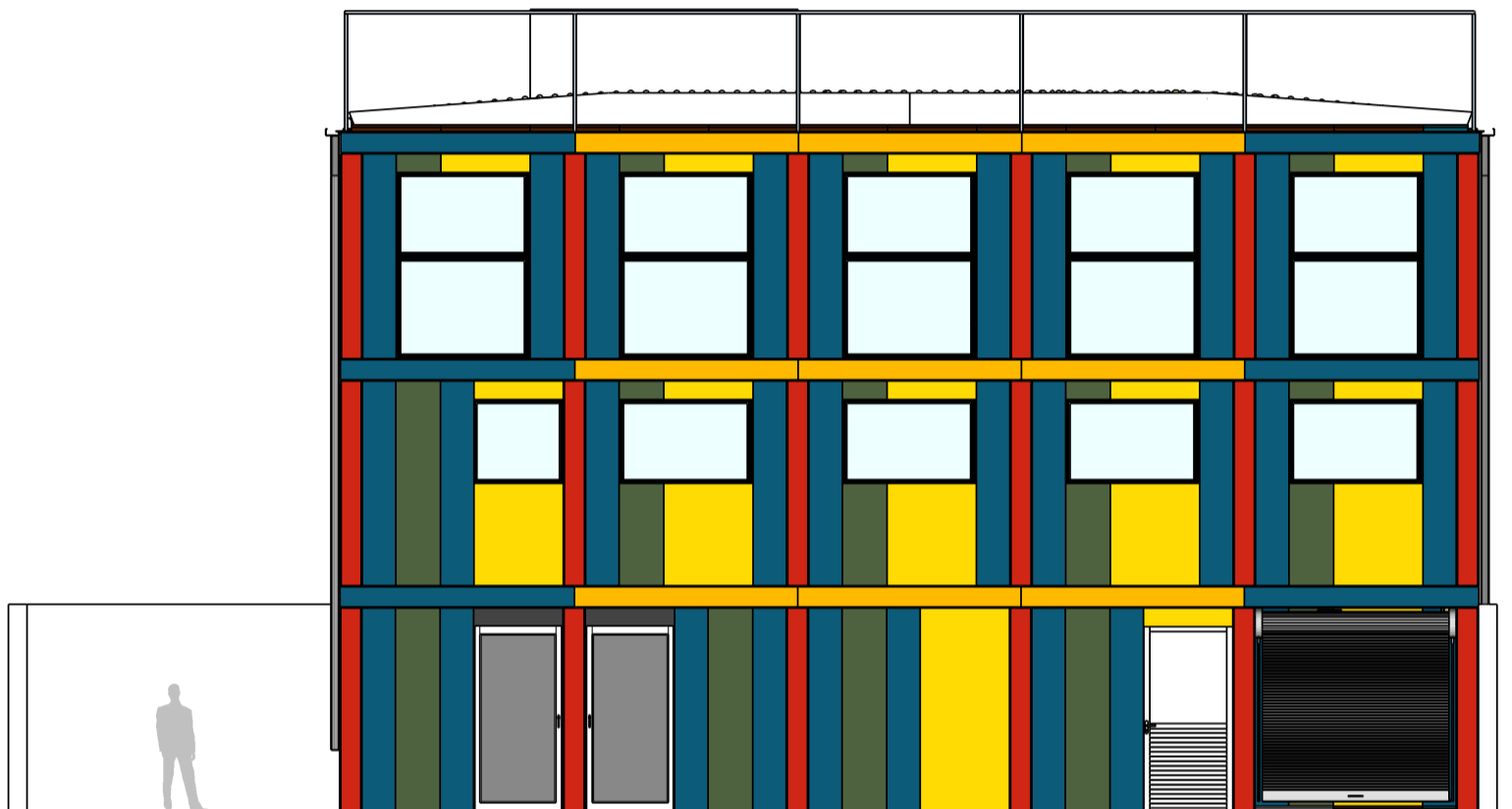
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



FACHADAS DA FRENTE E DE TRÁS

0 1 2 5

# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: **5m** RECUO LATERAL: **N/A**

GABARITO MÁXIMO: **10 m**

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

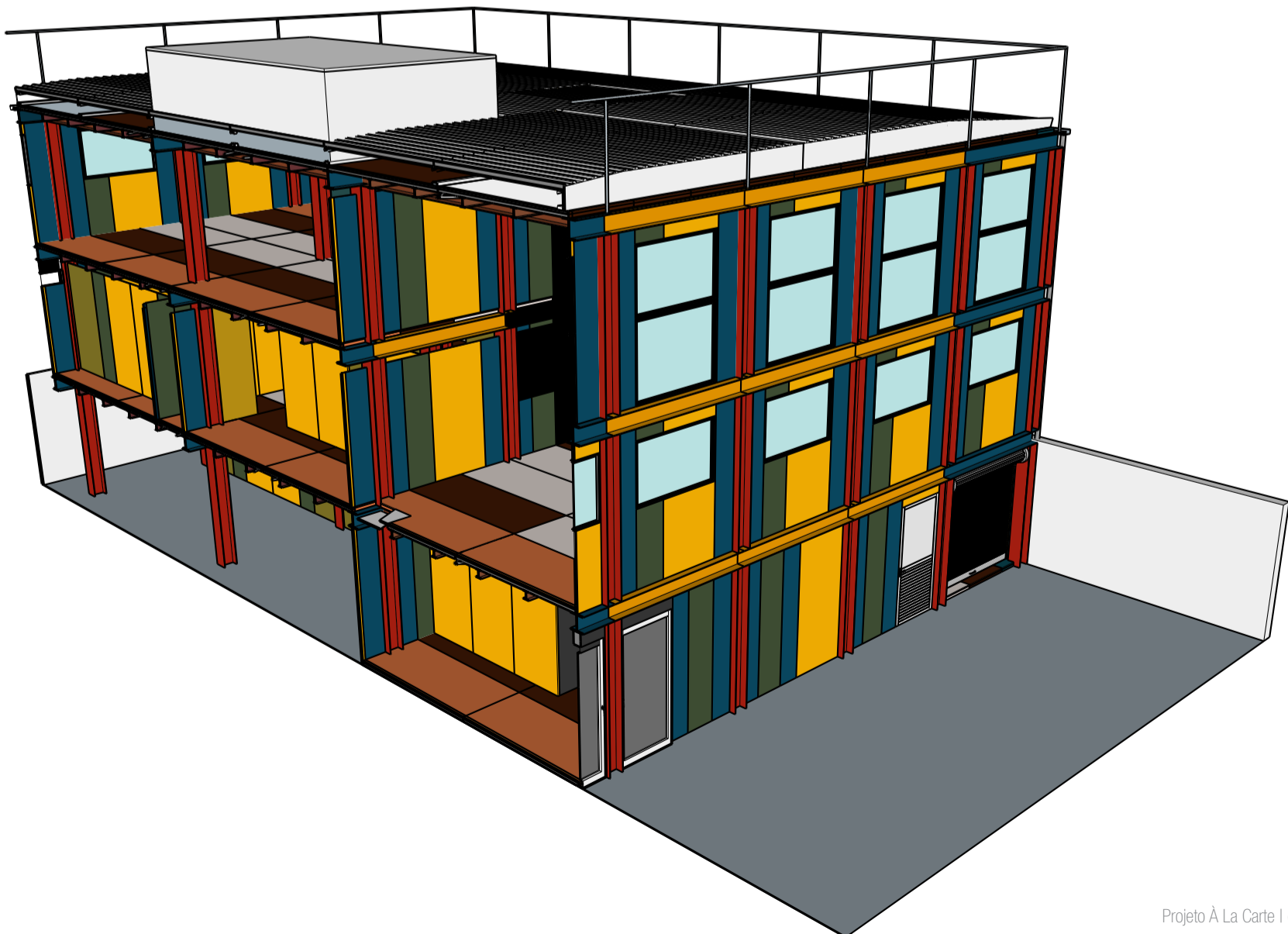
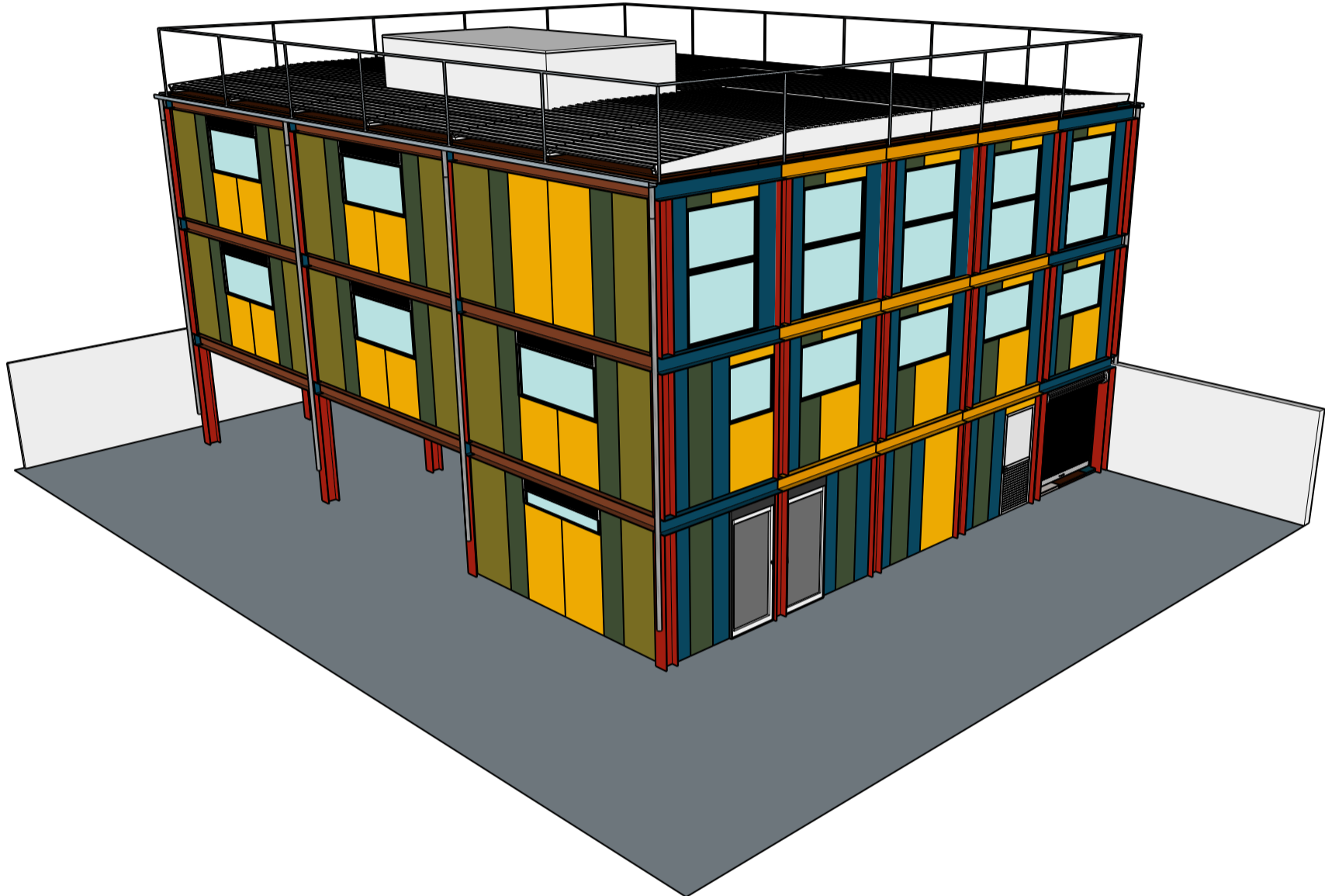
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



# PROJETO

## TERRENO 20x25m

ÁREA CONSTRUÍDA COMPUTÁVEL: 448,3 m<sup>2</sup>

C.A = 0,9 T.O = 0,56

**ZEU / ZEUP / ZEM / ZC / ZM / ZEIS / ZDE**

### OBRIGATORIEDADES

RECUO FRONTAL: 5m RECUO LATERAL: N/A

GABARITO MÁXIMO: 10 m

VAGAS DE CARRO: 1/75m<sup>2</sup> de área construída computável.: **6 VAGAS DE CARRO**

VAGAS DE BICICLETA: 1/250m<sup>2</sup> de área construída computável.: **2 VAGAS DE BICICLETA**

**Nº MÍNIMO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS: 1200**

### LEGENDA

01. COZINHA INDUSTRIAL - 102,00 m<sup>2</sup>

02. COZINHA PEDAGÓGICA - 63,00 m<sup>2</sup>

03. ÁREA DE CARGA E DESCARGA - 1 utilitário

04. RECEBIMENTO/ PRÉ-HIGIENIZAÇÃO/  
LAVAGEM E DEPÓSITO DE CAIXAS - 12,00 m<sup>2</sup>

05. CÂMARA FRIGORÍFICA - 28,5 m<sup>2</sup>

06. DESPENSA - 22,6 m<sup>2</sup>

07. DEPÓSITO DE LIXO - 14,00 m<sup>2</sup>

08. ÁREA APOIO ADICIONAL / DML - 2,00 m<sup>2</sup>

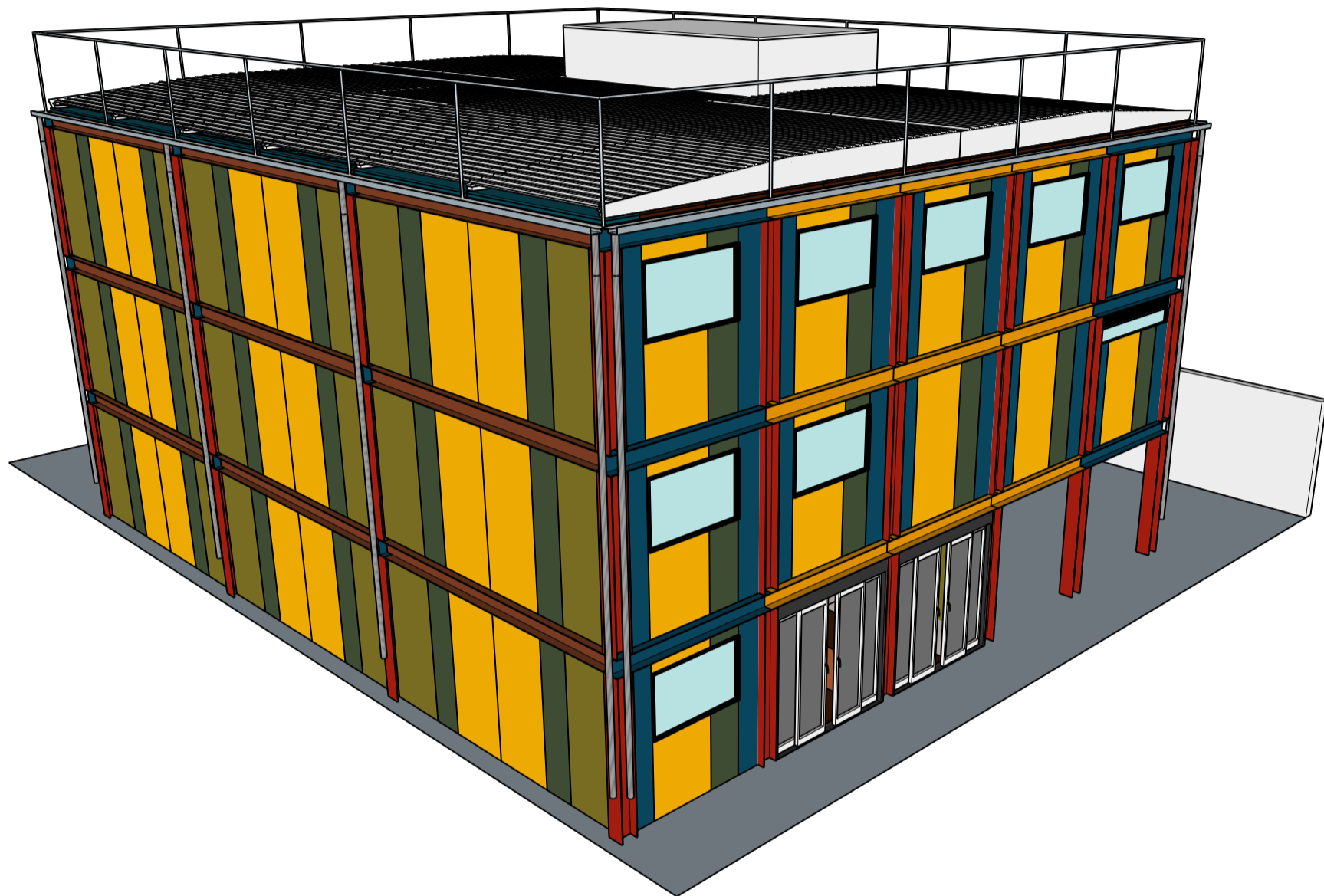
09. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS - 54,3m<sup>2</sup>

10. ÁREA ADM/ PROFESSOR / NUTRICIONISTA- 36,00 m<sup>2</sup>

11. ÁREA EMBALAGEM - 18,00 m<sup>2</sup>

12. ÁREA INTEGRAÇÃO - 30,00 m<sup>2</sup>

13. RESTAURANTE - 80,00 m<sup>2</sup> (45 lugares)



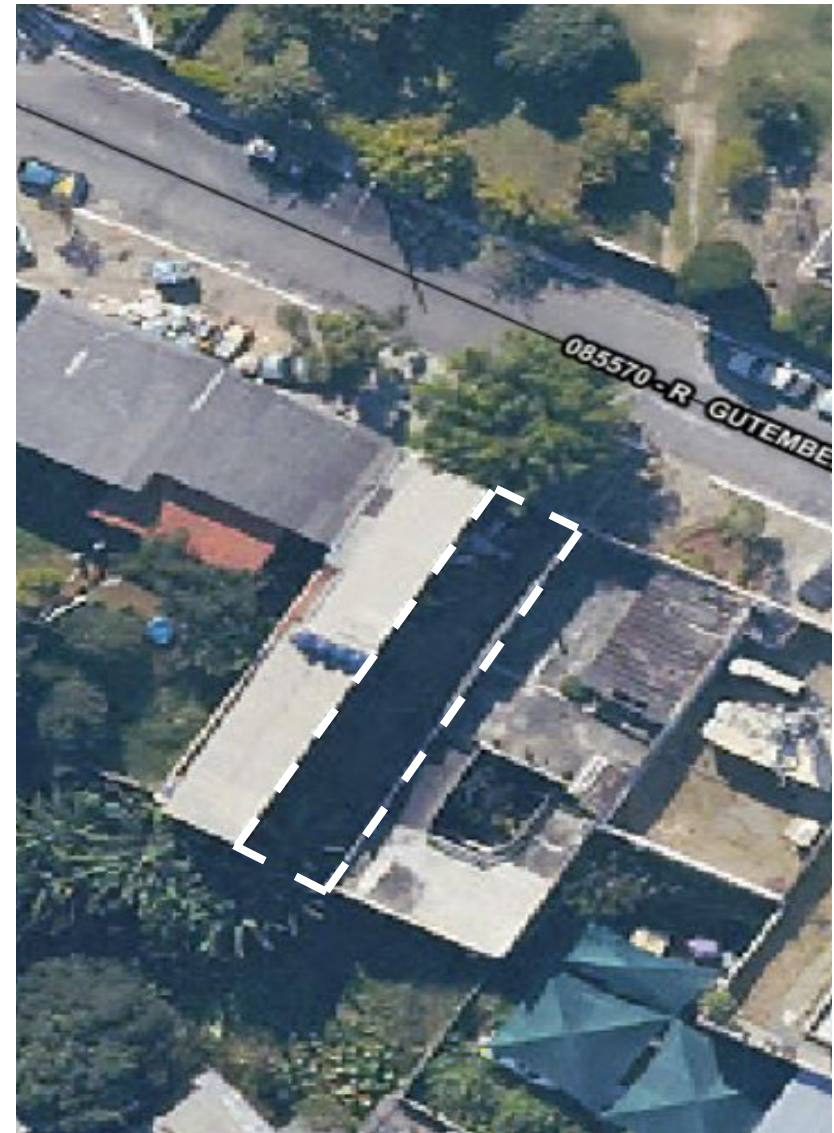
## CAPÍTULO 07. INSERÇÃO URBANA

Para exemplificar a implantação do Projeto À La Carte, escolheu-se um lote vazio de 5m x 25m, situado na Rua Gutemberg, S/N, Vila Congonhas, zona sul de São Paulo.

O local é ideal para a implantação do projeto de menor dimensão, não apenas pelas proporções do terreno, mas também por:

- Estar inserido na ZEIS-3, zona permitida para construção do projeto;
- Estar localizado em uma região onde existe uma população vulnerável que será beneficiada com a cozinha pedagógica, bem como um potencial mercado consumidor das refeições realizadas pela cozinha industrial;
- Proximidade com o supermercado Extra Hipermercado - Aeroporto (cerca de 650m);
- Proximidade com a Horta Comunitária da Saúde (6 km) e a Horta Comunitária do Jabaquara - AAJA (6,6 km).

A seguir, mostra-se fotos do terreno e seu entorno, bem como o supermercado e as hortas apontadas acima e a implantação do projeto no terreno.







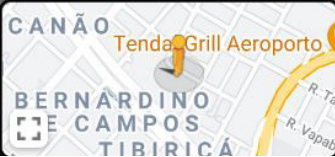




42 R. Gutenberg  
São Paulo, State of São Paulo

Google

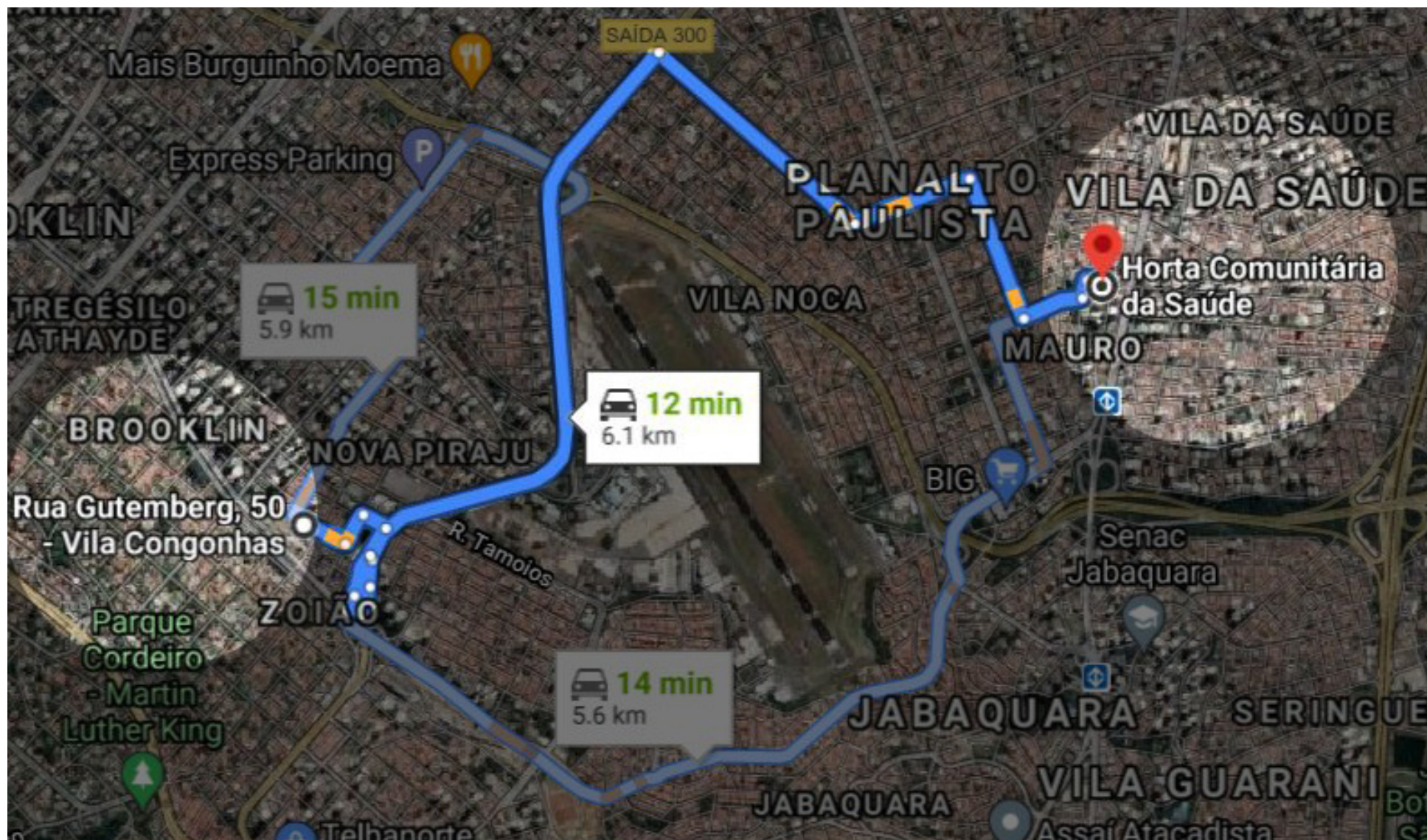
Street View - Oct 2021



Google







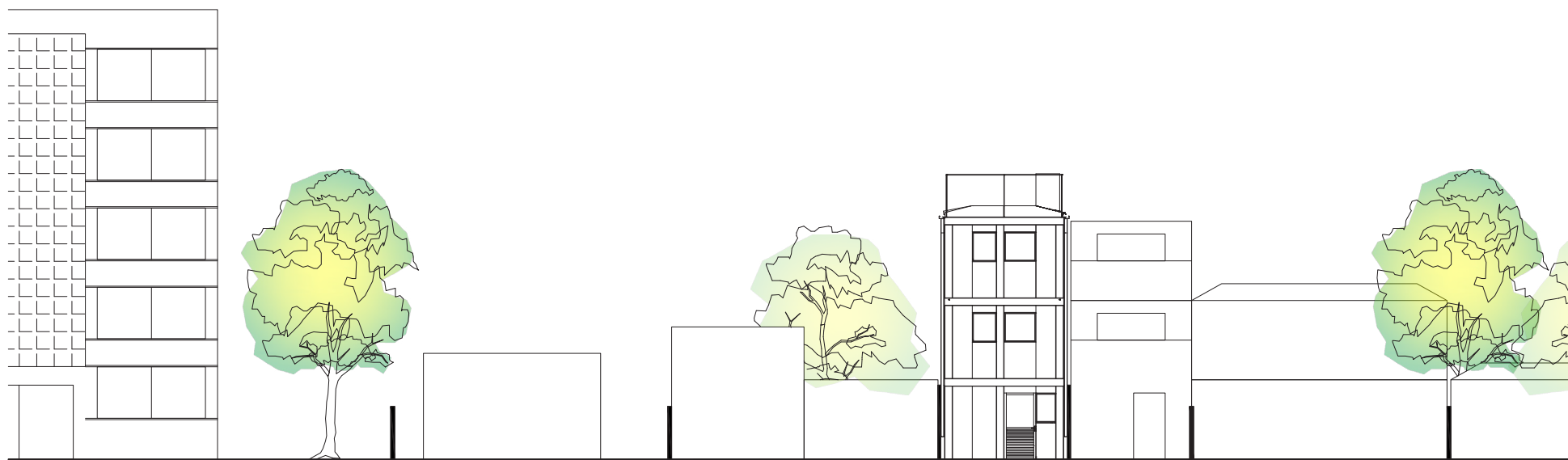




**IMPLANTAÇÃO**

0 1 2 5





0 1 2 5







[erika.kubo@hotmail.com](mailto:erika.kubo@hotmail.com)  
[erika.kubo@usp.br](mailto:erika.kubo@usp.br)  
(11)99746-5131