Objetivo da consulta

Avaliar o layout antes das alterações de alvenaria, buscando aproveitar as paredes já erguidas. Solicita-se orientação sobre separação de atividades, acessos e condições necessárias para licenciamento. Não há parecer sanitário formal recebido, conforme informação do cliente.

Empreendimento e operação

Cidade das Flores / construtora Mirantes. Operação proposta: Chef Educa. Cozinha de apoio à obra com preparo e consumo no refeitório. Município de referência: João Pessoa/PB. Endereço completo, identificação do imóvel, razão social e CNPJ do requerente deverão ser acrescentados no protocolo.

Capacidade de referência da proposta de 31/08/2026

Café da manhã: 360 refeições, 6h20-8h00. Almoço: 360 refeições, 11h30-13h30, dividido em duas turmas. Jantar: 200 refeições, 18h00-19h30. Total de referência: 920 refeições/dia, segunda a sábado. Confirmar equipe simultânea e capacidade de armazenamento com o responsável pela operação.

Premissas confirmadas pelo cliente

Jantar com produção própria à tarde. Pratos lavados na sala de lavagem de louças, junto aos utensílios. Retorno de louça em horário sem circulação simultânea, a avaliar com a Vigilância. Banheiros compartilhados com a obra, sem sanitário exclusivo definido para a cozinha.

Como usar este caderno

Apresentar as páginas 2 e 3 para discutir fluxos e intervenções; registrar exigências na página 4. O anexo traz implantação dos equipamentos, cotas, perímetros dos ambientes e quadro preliminar de instalações. Conferir as dimensões em obra e obter revisão do responsável técnico antes da execução.

QUADRO DE ÁREAS DO MODELO

Perímetros geométricos / não equivalem à área útil final

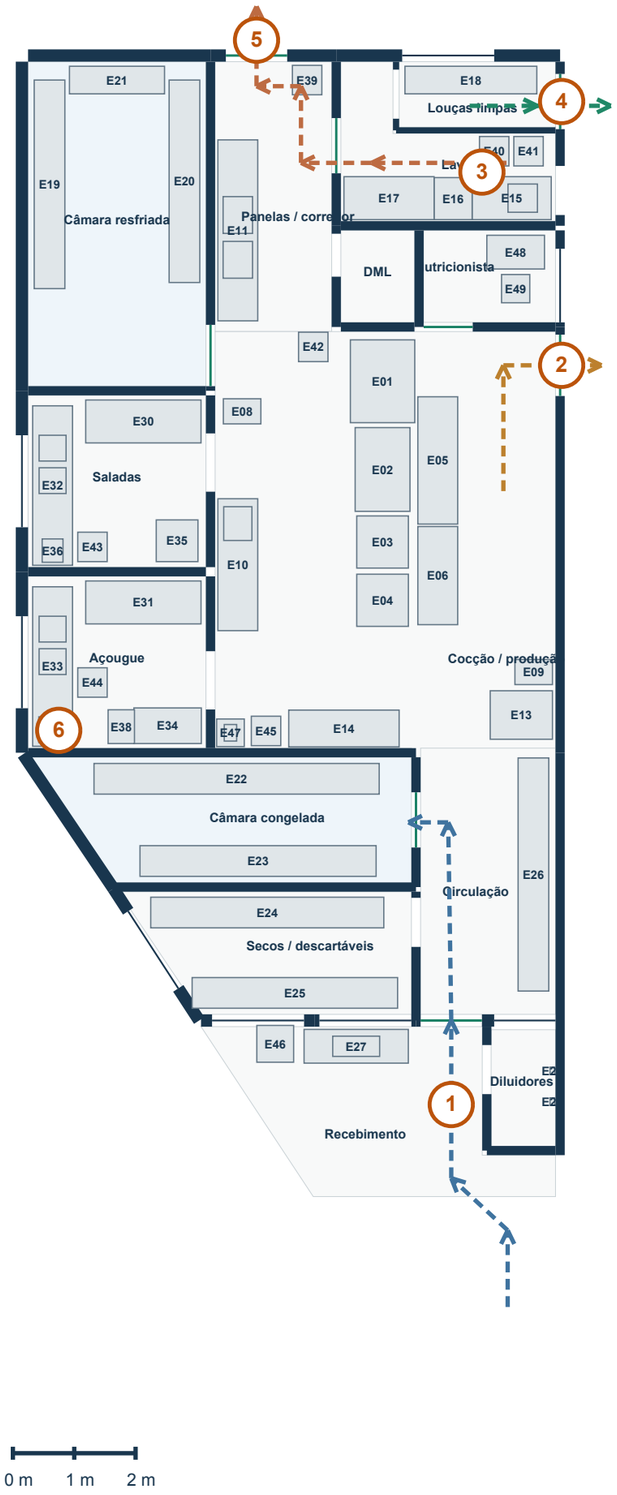
Câmara resfriada +3 °C	**15,34 m²**
Saladas	**8,12 m²**
Açougue	**8,12 m²**
Corredor / lavagem de panelas	**8,36 m²**
Lavagem de louças	**6,00 m²**
DML	**1,80 m²**
Sala da nutricionista	**3,23 m²**
Cocção / produção	**38,04 m²**
Câmara congelada -18 °C	**11,35 m²**
Despensa de secos e descartáveis	**8,21 m²**
Circulação / apoio	**9,55 m²**
Recebimento / parcialmente aberto	**10,97 m²**
Louças limpas	**2,73 m²**
Diluidores / água e energia	**2,00 m²**

Limites deste estudo

Sanitários, vestiários, refeitório completo, abrigo de resíduos, reservatório, caixa de gordura e central de gás não têm implantação comprovada neste recorte. Complementar com planta de situação e rotas externas.

Autoria e responsabilidade técnica

Representação baseada nos arquivos fornecidos e decisões do cliente. Nome e registro do profissional, assinatura e ART/RRT cabíveis deverão acompanhar a etapa formal conforme exigência do órgão. Não há assinatura técnica neste caderno.



Leitura das setas

Azul: recebimento até armazenagem. Ocre: comida pronta até a saída junto à nutricionista. Verde: louça limpa para a abertura externa. Terracota: resíduos da lavagem até a saída externa. Setas são percursos conceituais do estudo, não prova de ausência de cruzamentos.

1 / Entrada de insumos e preparo

Recebimento parcialmente aberto com cobertura proposta; em seguida, triagem e armazenagem seca ou refrigerada/congelada. Produtos seguem para saladas ou açougue e depois cocção. Validar proteção do recebimento, higienização, retirada de embalagens e circulação compartilhada.

2 / Comida pronta e relação com o refeitório

Saída única de 1,00 m no modelo, próxima à sala da nutricionista. Acrescentar a distribuição, o refeitório e os trajetos externos para verificar separação entre alimento pronto, usuários e retorno de pratos.

3 / Louça suja: interface ainda não resolvida

Sequência desejada: recepção de pratos usados, retirada de resíduos e pré-lavagem na cuba à direita, lavadora no centro e apoio limpo à esquerda. O trajeto desde o refeitório até o lado direito não está demonstrado na planta. Não considerar o horário separado como aprovação da solução.

4 / Louça limpa: passagem a definir

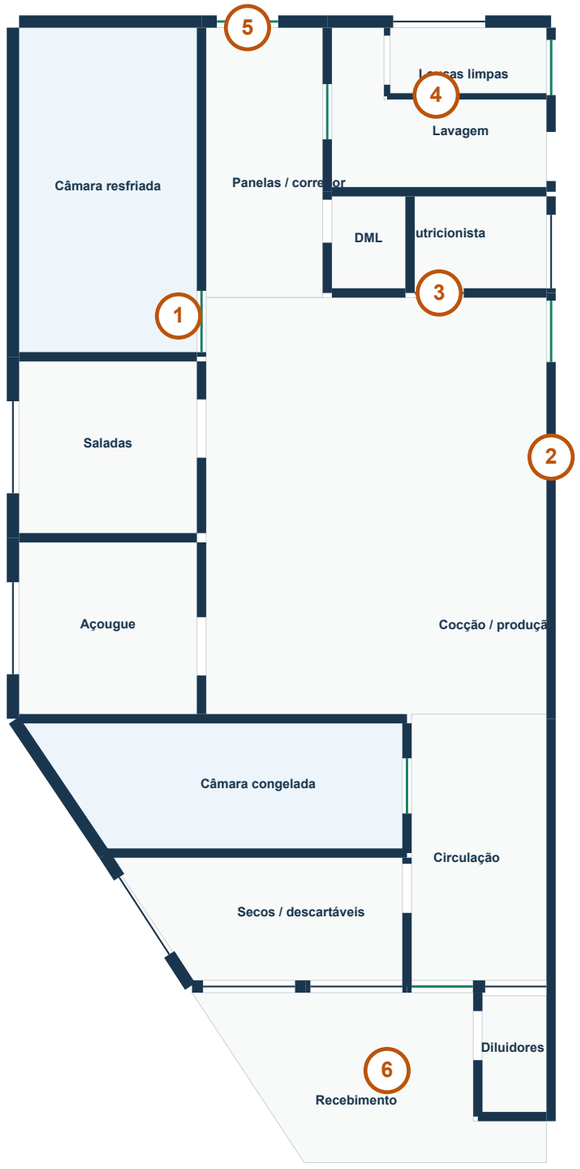
Após a lavadora, secagem/apoio e armazenamento protegido na sala posterior. A abertura externa aparece como passa-louças provisório de 0,90 x 0,80 m. Validar transferência da bancada limpa para a sala, uso dessa abertura e separação da zona suja.

5 / Resíduos e acesso de trabalhadores

A saída de resíduos passa pelo corredor de panelas. Discutir cruzamentos, horários, limpeza e abrigo externo protegido. Entrada de funcionários e ligação com sanitários/vestiários precisam ser localizadas; não foram inventadas setas para esses percursos.

6 / Higiene de mãos e circulação

Lavatório exclusivo representado no modelo; avaliar quantidade e localização para atender todas as áreas. Açougue apresenta trecho estimado de 0,58 m entre bancada e serra: rever manobra e operação antes de manter essa posição.



Como interpretar esta prancha

Paredes e vãos representam a proposta final V4. Os números indicam pontos de intervenção, não demolições levantadas. Confrontar com as paredes existentes e com a estrutura antes de marcar o que manter, remover, fechar ou abrir.

1 / Câmara resfriada ampliada

Retirar o freezer de polpas do estudo e a divisória da anteárea. Câmara modelada com 2,90 x 5,29 m, porta de 1,00 m voltada para o corredor no vão lateral existente no modelo. Confirmar painéis, dimensão útil, vedação, acesso de limpeza e capacidade frigorífica.

2 / Fechamento da lateral da produção

Fechar os demais vãos e manter a saída de comida de 1,00 m junto à sala da nutricionista. Validar posição, largura, controle do acesso e relação com o refeitório antes de executar o fechamento.

3 / Sala da nutricionista

Manter sala com mesa e computador e acesso pela esquerda no estudo atual, vão de 0,80 m. Confirmar implantação com o desenho que vier a ser aprovado para evitar abertura na parede errada.

4 / Divisão da lavagem e louças limpas

Avaliar divisória e abertura de saída limpa, a sequência direita-esquerda da lavagem e o acesso de retorno dos pratos. É o principal ponto ainda dependente de definição do percurso externo e de análise sanitária.

5 / Porta externa para resíduos

Vão de 1,00 m representado no topo do corredor de panelas; acesso da lavagem ao corredor com 0,90 m. Confirmar destino externo, armazenamento temporário e compatibilidade com outros fluxos.

6 / Recebimento, cobertura e apoio de limpeza

Cobertura restrita ao recebimento. Diluidores externos previstos com água e energia; sem pia ou estante. Validar armazenamento protegido dos químicos, proteção contra intempéries e operação de limpeza. Coifa com sustentação superior a dimensionar pelo responsável estrutural.

Solicitar manifestação sobre estes pontos

1. Retorno dos pratos à cuba da direita e separação da louça limpa.
2. Compartilhamento do corredor de panelas com retirada de resíduos.
3. Banheiros/vestiários compartilhados: localização, acesso e condições.
4. Proteção do recebimento parcialmente aberto.
5. Lavatórios de mãos, acesso aos depósitos e circulação no açougue.
6. Vãos, divisória da lavagem e fechamento da lateral da produção.

Memorial a completar para a etapa formal

Revestimentos de piso, paredes e teto; portas/telas e controle de pragas; água potável e reservação; esgoto, ralos e caixa de gordura; exaustão/coifa; iluminação; armazenamento de saneantes; resíduos; capacidade e organização dos estoques; equipe por turno. Não declarar esses itens conformes sem levantamento.

Documentos para levar à conversa

Este caderno em A3, o layout original, fotos das paredes já executadas e a proposta com capacidade de atendimento. Acrescentar croqui do terreno, refeitório, banheiros, acesso de pessoal e abrigo de resíduos. Confirmar com o Setor Arquitetura a documentação exigida para o protocolo formal.

Base sanitária de referência

RDC 216/2004: avaliar fluxo e separação de atividades (4.1.1-4.1.2), superfícies e aberturas (4.1.3-4.1.4), instalações (4.1.5-4.1.10), sanitários e higiene de mãos (4.1.12-4.1.14), saneantes (4.2.5) e resíduos (4.5). A autoridade local define exigências complementares aplicáveis.

Canal municipal de pré-análise

A Prefeitura de João Pessoa informa: Aprova > Criar Processo > 3. Gerência de Vigilância Sanitária > Setor Arquitetura > Pré-análise de projeto arquitetônico relacionado ao Licenciamento Sanitário. Confirmar documentação e atendimento com o setor: (83) 3213-7776. Alimentos: (83) 3213-7777.

Fontes oficiais consultadas em 29/09/2026

Prefeitura de João Pessoa, Gerência de Vigilância Sanitária, página de serviços atualizada em 21/05/2026.
www.joaopessoa.pb.gov.br/servico/gerencia-de-vigilancia-sanitaria/
Ministério da Saúde / Anvisa, RDC 216, de 15/09/2004.
bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

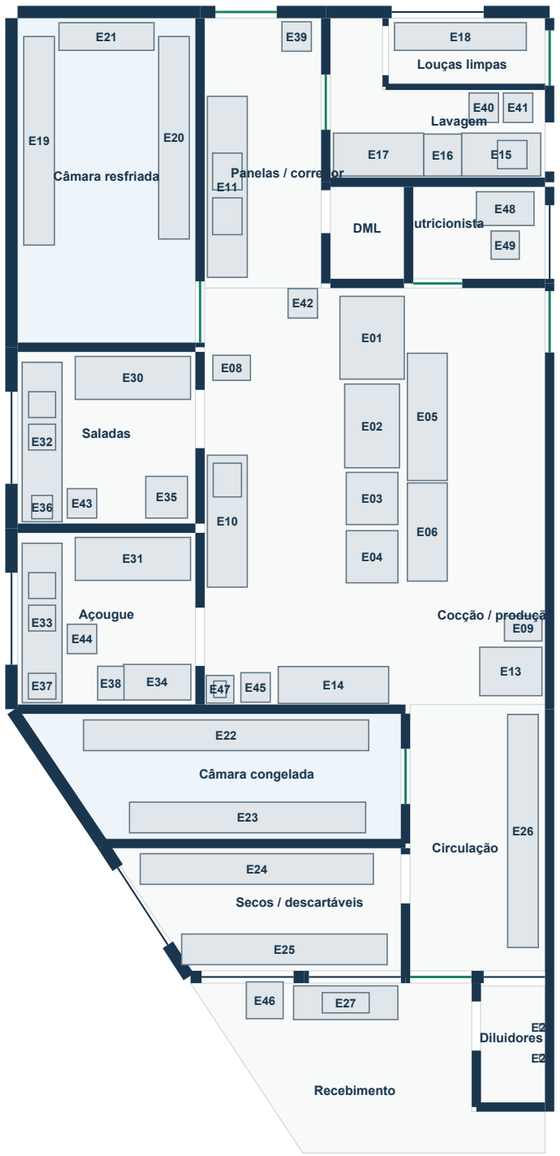
Registro da consulta / preencher no atendimento

Data: _____ Protocolo: _____
Setor/profissional: _____
Parecer escrito / documento de referência: _____

AJUSTES SOLICITADOS / DECISÃO SOBRE AS PAREDES

Registrar exigências; revisar e compatibilizar antes de liberar a obra.

PLANTA PROPOSTA / GEOMETRIA DO MODELO



Equipamentos / referência dos identificadores na planta

E01	Fogão Macom / 6 bocas com forno
E02	iVario Pro XL / 150 litros
E03	Forno combinado / 10 GN
E04	Forno combinado / 6 GN
E05	Banho-maria BM6 / mesa de suporte
E06	Bancada contínua atrás dos fornos
E08	Carrinho cantoneira GN / 1
E09	Carrinho cantoneira GN / 2
E10	Bancada de apoio com cuba
E11	Lavagem de panelas / duas cubas
E13	Ultracongelador Irinox / MF Next L
E14	Bancada de apoio da produção
E15	Mesa de entrada à direita / cuba para louça suja
E16	Lavadora Netter NT 300 3T
E17	Mesa de saída à esquerda / apoio de cestos limpos
E18	Armazenamento de louças limpas
E19	Estante da câmara resfriada / esquerda
E20	Estante da câmara resfriada / direita
E21	Estante da câmara resfriada / fundo
E22	Estante da câmara congelada / norte
E23	Estante da câmara congelada / sul
E24	Estante de secos / norte
E25	Estante de descartáveis / sul
E26	Estante de apoio / hachurado provisório
E27	Bancada do recebimento com cuba
E28	Diluidores / ponto de água
E29	Diluidores / ponto de energia
E30	Balcão refrigerado 3 portas / Saladas
E31	Balcão refrigerado 3 portas / Açougue
E32	Mesa com duas cubas / Saladas
E33	Mesa com duas cubas / Açougue
E34	Mesa de apoio / açougue
E35	Panelão de sucos / 100 L sobre carro baixo
E36	Processador CL 50 / referência provisória
E37	Moedor de carne / referência provisória
E38	Serra de fita / referência provisória
E39	Lixeira com pedal / apoio
E40	Lixeira com pedal / apoio
E41	Lixeira com pedal / apoio
E42	Lixeira com pedal / apoio
E43	Lixeira com pedal / apoio
E44	Lixeira com pedal / apoio
E45	Lixeira com pedal / apoio
E46	Lixeira recicláveis / 200 L
E47	Lavatório exclusivo para mãos
E48	Mesa com computador / nutricionista
E49	Cadeira / nutricionista

Como usar este conjunto

Esta emissão representa a versão 4 atual, incluindo a cuba à direita da lavadora e apoio limpo à esquerda. Vãos verdes indicam aberturas do modelo; não definem sentido de abertura. Não usar como mapa de demolição: intervenção existente/proposta requer confronto com levantamento em obra.



Comprimentos de paredes no eixo; câmara no perímetro modelado.

Leitura das cotas

Cotas azuis nas extremidades mostram de onde até onde se mede. As cotas das paredes estão no eixo, não são dimensões livres acabadas. A câmara resfriada ocupa 2,90 × 5,29 m no modelo; espessura dos painéis e medida útil a conferir.

Lavagem de louças / fluxo corrigido

Direita: E15, mesa com cuba de 1,29 × 0,70 m. Centro: E16, lavadora Netter. Esquerda: E17, apoio de cestos limpos de 1,47 × 0,70 m. Compatibilizar os encaixes da máquina com a fabricação das mesas.

Portas e aberturas do modelo

Saída externa de resíduos: 1,00 m. Acesso à lavagem: 0,90 m. Nutricionista: 0,80 m. Saída de comida: 1,00 m. Saída limpa: abertura de 0,90 m; confirmar se passa-louças ou porta.

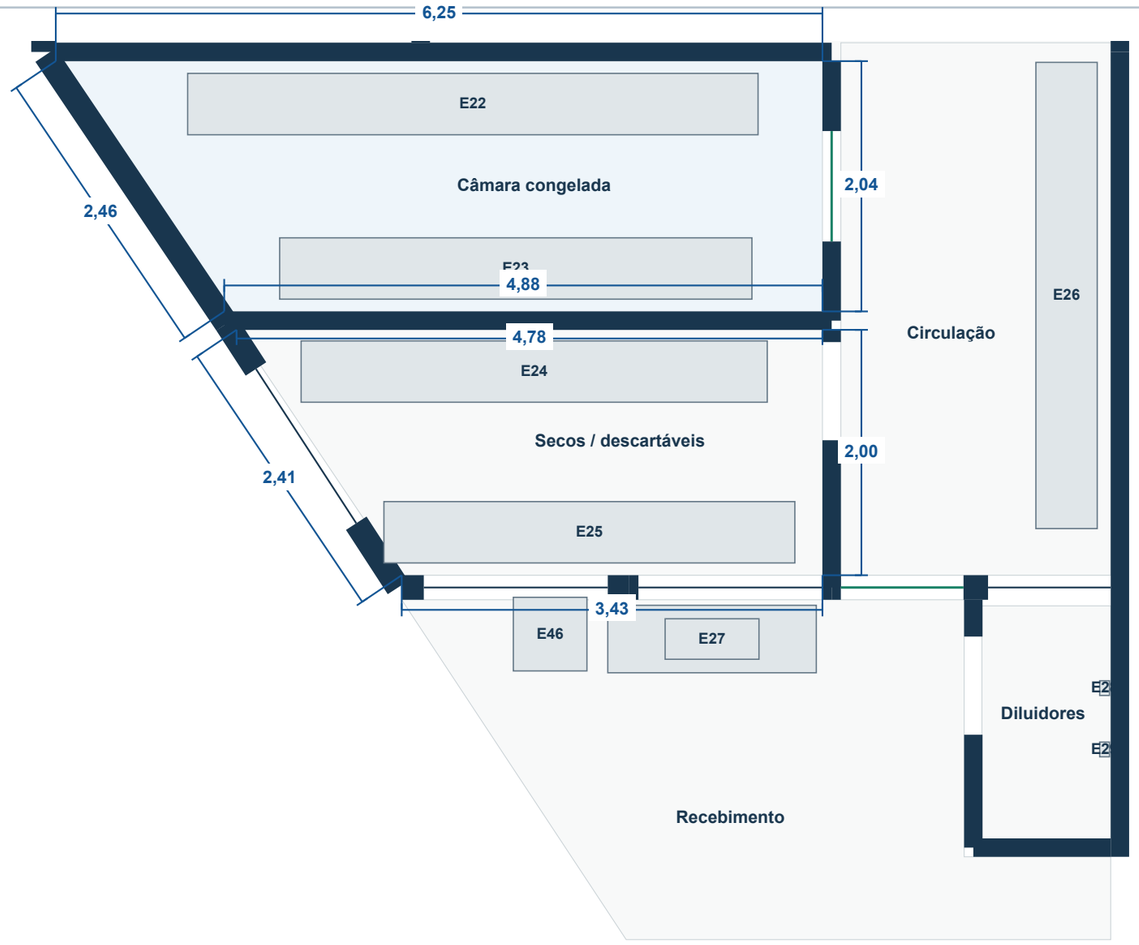
Conferência da ilha

A distância entre os volumes do fogão e do iVario é de aproximadamente 0,08 m. Definir proteção térmica/afastamento com a RATIONAL antes de fixar pontos de instalação. A estrutura superior da coifa não foi dimensionada nesta prancha.

Larguras livres do modelo / portas fechadas

L01 / 1,61 m	Frente dos fornos × bancada com cuba
L02 / 1,60 m	Lado direito das bancadas × parede
L03 / 1,46 m	Carrinho junto às saladas × frente do fogão
L04 / 1,37 m	Passagem ao sul da ilha
L05 / 1,21 m	Corredor de panelas × parede do DML
L10 / 0,72 m	Lavagem: bancada × divisória limpa
L11 / 0,55 m	Depósito limpo: frente da estante
L12 / 0,13 m	iVario × bancada traseira

0 m 1 m 2 m



Câmara de congelados / perímetro trapezoidal

Lados paralelos: 6,25 m e 4,88 m. Profundidade: 2,04 m. Lateral inclinada: 2,46 m. Estes valores representam o perímetro do modelo, não a dimensão útil final após painéis. Altura interna a confirmar.

Estoque seco / perímetro trapezoidal

Lados paralelos: 4,78 m e 3,43 m. Profundidade: 2,00 m. Lateral inclinada: 2,41 m. Todas as arestas também estão identificadas no quadro por ambiente.

Acesso e recebimento

O recebimento permanece parcialmente aberto, com cobertura limitada ao seu perímetro. A porta de fechamento da cozinha tem 1,00 m no modelo. Calçada, rua e limites externos não compõem área de produção.

Diluidores externos

Previsão de um ponto de água e um de energia, conforme orientação do cliente. Sem pia ou móvel nesta área. Tensão, potência, altura e conexão dos diluidores ainda dependem do equipamento escolhido.

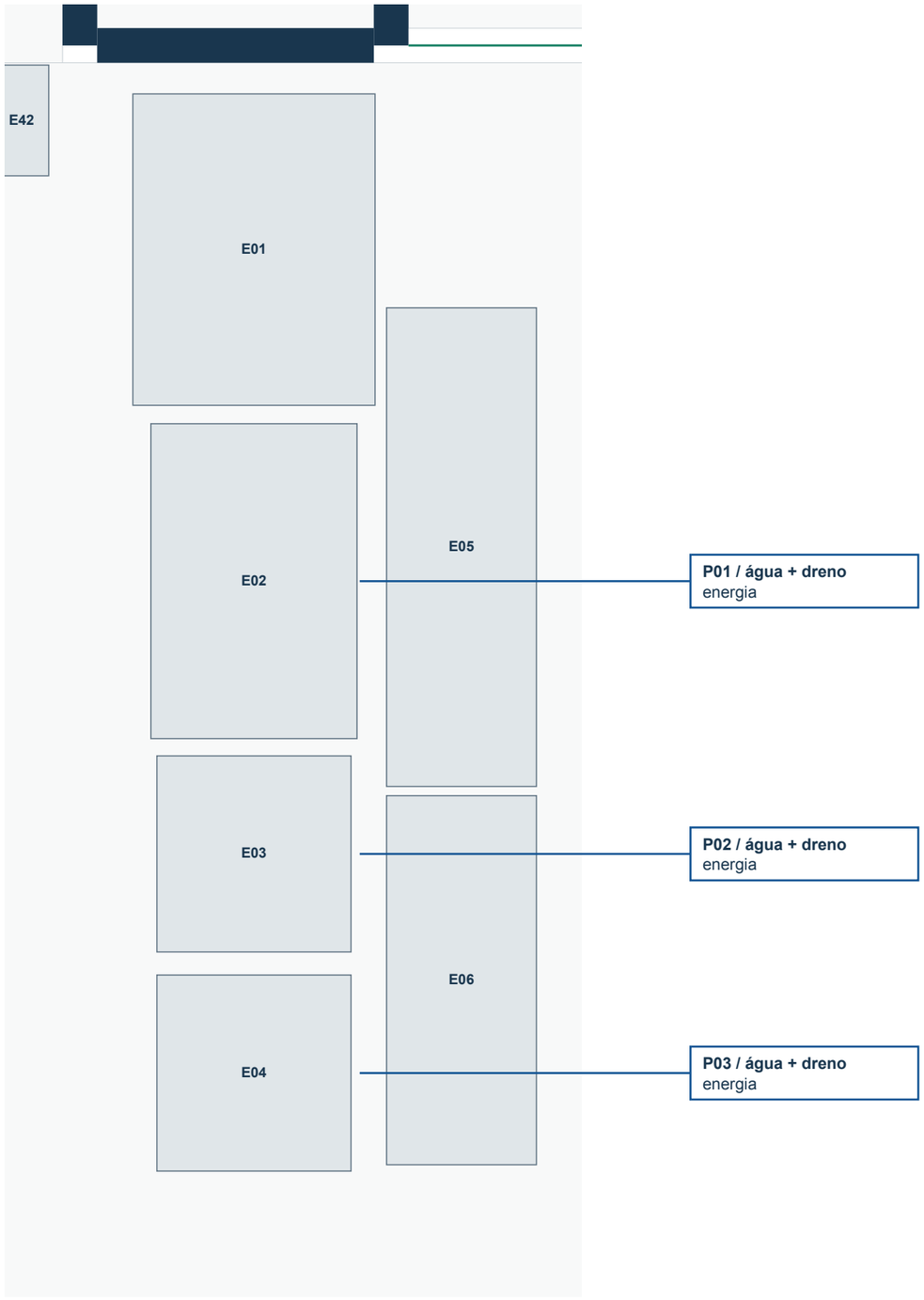
Passagens para conferir

Entre estantes da câmara congelada: 0,84 m. Entre estantes de secos: 0,81 m. Corredor de acesso aos depósitos: 1,59 m. São vãos geométricos do modelo, sem avaliação normativa ou manobras com portas abertas.

Antes de executar

Conferir espessuras e prumo das paredes, pisos acabados, alturas, vãos, painéis térmicos, abertura das portas e passagens de tubulação. Não inferir cotas faltantes pela imagem do PDF.





Os símbolos identificam a demanda de cada equipamento.

Posição exata dos pontos de obra ainda não definida.

Referência elétrica adotada / 400 V trifásico + N + PE

P01 / iVario XL

41 kW | corrente da ficha: 59 A | disjuntor: 63 A

P02 / Forno 101 / 10 GN

19 kW | corrente da ficha: 27 A | disjuntor: 32 A

P03 / Forno 061 / 6 GN

11 kW | corrente da ficha: 16 A | disjuntor: 16 A*

* 16 A para o forno 061: correção fornecida pelo cliente sobre a indicação de 25 A do arquivo. Alimentações mantidas conforme fichas (400 V); o cliente providenciará adequação dos equipamentos à tensão definida. Conferir placa e instalação final. Total nominal: 71 kW; não equivale à demanda calculada do quadro.

P01 / iVario XL

Água: registro macho 3/4 pol., pressão dinâmica 1,5 a 6 bar. Dreno: DN50 resistente ao calor; altura máxima de 0,40 m com base original. Kit de dreno XL: 60.70.464. Prever acesso ao transbordamento de segurança e RJ45 opcional.

P02 e P03 / cada forno

Água individual: registro macho 3/4 pol., 1,5 a 6 bar, até 30 °C; ficha informa 12 L/min por forno. Dreno: DN50 resistente ao calor, altura máxima indicada de 0,50 m em instalação individual. Base real, declividade e croquis específicos dos bocais a confirmar.

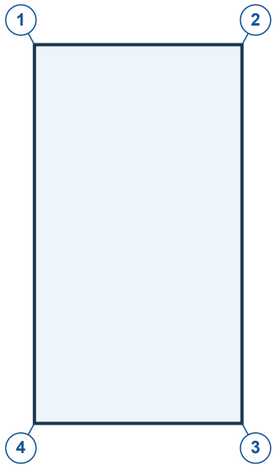
Trajeto e dimensões dos pontos

Definir chegada à ilha pelo piso ou por cima e caminho do dreno com a obra. Não há cotas executivas de tomadas, registros ou saída de esgoto nesta emissão. Cabos, circuitos, proteções e capacidade do quadro exigem dimensionamento pelo responsável elétrico.

Fontes

Fichas fornecidas: iVario XL, páginas 1-2; iCombi Pro/Classic Tudo em 1, páginas 1-2 (SIJA, 06/01/2020). Correções do cliente em 28/09/2026. Geometria: modelo da versão indicada no carimbo.

Câmara resfriada +3 °C

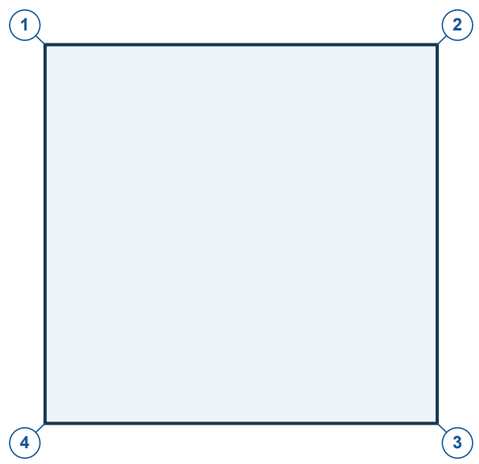


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	**2,90 m**
2 até 3	**5,29 m**
3 até 4	**2,90 m**
4 até 1	**5,29 m**

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Saladas

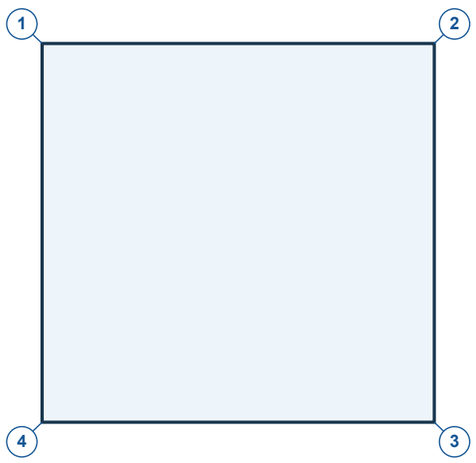


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	**2,90 m**
2 até 3	**2,80 m**
3 até 4	**2,90 m**
4 até 1	**2,80 m**

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Açougue

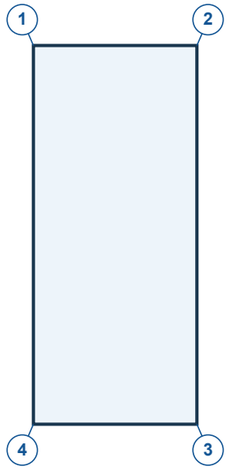


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	**2,90 m**
2 até 3	**2,80 m**
3 até 4	**2,90 m**
4 até 1	**2,80 m**

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Corredor / lavagem de panelas

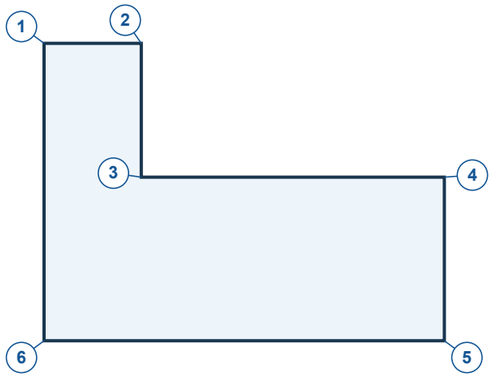


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	**1,90 m**
2 até 3	**4,40 m**
3 até 4	**1,90 m**
4 até 1	**4,40 m**

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Lavagem de louças

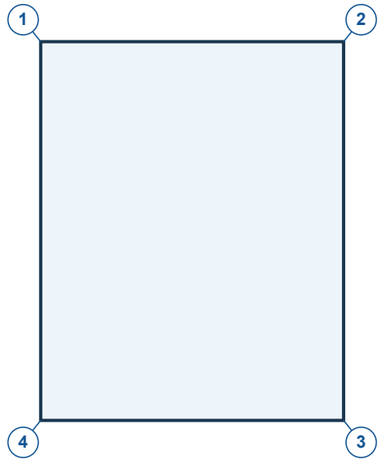


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	0,85 m
2 até 3	1,17 m
3 até 4	2,65 m
4 até 5	1,43 m
5 até 6	3,50 m
6 até 1	2,60 m

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

DML



Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	1,20 m
2 até 3	1,50 m
3 até 4	1,20 m
4 até 1	1,50 m

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Sala da nutricionista

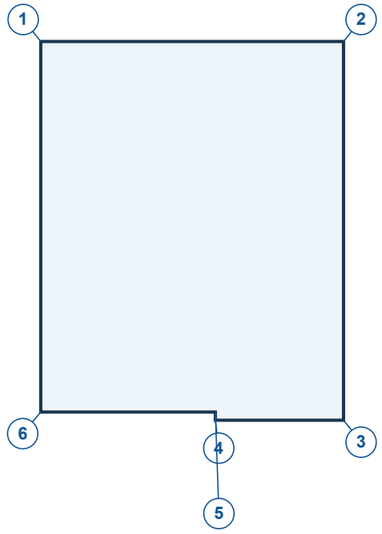


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	2,15 m
2 até 3	1,50 m
3 até 4	2,15 m
4 até 1	1,50 m

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Cocção / produção



Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	5,55 m
2 até 3	6,94 m
3 até 4	2,35 m
4 até 5	0,15 m
5 até 6	3,20 m
6 até 1	6,79 m

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Câmara congelada -18 °C

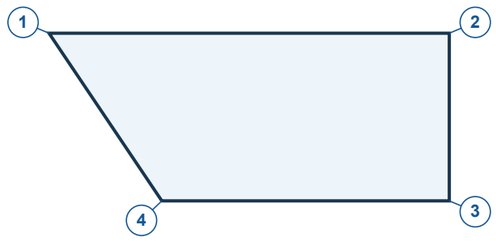


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	**6,25 m**
2 até 3	**2,04 m**
3 até 4	**4,88 m**
4 até 1	**2,46 m**

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Despensa de secos e descartáveis

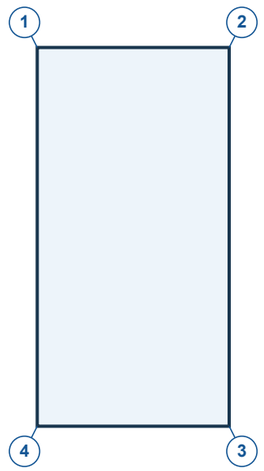


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	**4,78 m**
2 até 3	**2,00 m**
3 até 4	**3,43 m**
4 até 1	**2,41 m**

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Circulação / apoio

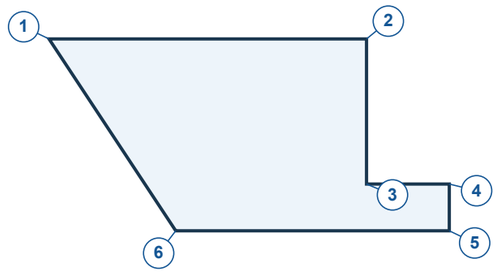


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	**2,20 m**
2 até 3	**4,34 m**
3 até 4	**2,20 m**
4 até 1	**4,34 m**

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Recebimento / parcialmente aberto



Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	**4,59 m**
2 até 3	**2,10 m**
3 até 4	**1,20 m**
4 até 5	**0,68 m**
5 até 6	**3,95 m**
6 até 1	**3,32 m**

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Louças limpas

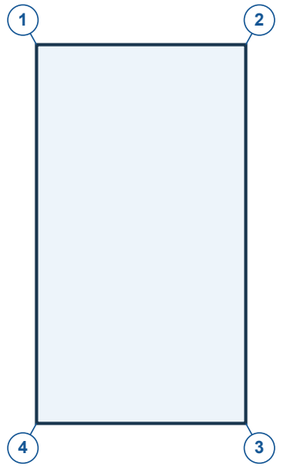


Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	2,55 m
2 até 3	1,07 m
3 até 4	2,55 m
4 até 1	1,07 m

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Diluidores / água e energia



Trecho entre pontos	Comprimento
1 até 2	1,05 m
2 até 3	1,90 m
3 até 4	1,05 m
4 até 1	1,90 m

Todos os lados do perímetro representado. Pontos numerados localizam as extremidades; cotas em metros. Conferir acabamentos e painéis.

Esquema sem escala / não medir com régua no papel

Parede / ambiente de referência	Comprimento	Espessura	Vãos: distância do início / largura / altura do peitoril
A01-P1 / Câmara resfriada +3 °C	**2,98 m**	0,20 m	Sem vão
A04-P1 / Corredor / lavagem de panelas	**2,05 m**	0,20 m	0,25/1,00/0,00
A05-P1 / Lavagem de louças	**3,65 m**	0,20 m	1,07/1,50/2,10
A01-P4 / Câmara resfriada +3 °C	**5,37 m**	0,20 m	Sem vão
A02-P4 / Saladas	**2,95 m**	0,20 m	0,72/1,50/2,10
A03-P4 / Açougue	**2,95 m**	0,20 m	0,72/1,50/2,10
A01-P2 / Câmara resfriada +3 °C	**5,37 m**	0,15 m	4,29/1,00/0,00
A01-P3 / Câmara resfriada +3 °C	**2,90 m**	0,15 m	Sem vão
A02-P2 / Saladas	**2,80 m**	0,15 m	0,62/0,95/0,00
A03-P2 / Açougue	**2,80 m**	0,15 m	1,22/0,95/0,00
A02-P3 / Saladas	**2,90 m**	0,15 m	Sem vão
A04-P2 / A05-P4 / Corredor / lavagem de panelas	**2,68 m**	0,15 m	0,92/0,90/0,00
A06-P4 / DML	**1,65 m**	0,15 m	0,13/0,70/0,00
A05-P3 / Lavagem de louças	**3,50 m**	0,15 m	Sem vão
A06-P2 / DML	**1,58 m**	0,15 m	Sem vão
A06-P3 / DML	**1,20 m**	0,15 m	Sem vão
A07-P3 / A08-P1 / Sala da nutricionista	**2,15 m**	0,15 m	0,00/0,80/0,00
A05-P2 / Lavagem de louças	**2,68 m**	0,15 m	0,20/0,90/1,00; 1,70/0,80/0,00
A07-P2 / Sala da nutricionista	**1,58 m**	0,15 m	0,30/1,20/1,10
A08-P2 / Cocção / produção	**6,94 m**	0,15 m	0,12/1,00/0,00

Vãos referenciados ao ponto inicial A de cada parede no modelo. Esta tabela complementa os esquemas de ambientes; não é mapa de demolição. Arestas dos ambientes representam perímetros modelados; paredes são cotadas no eixo. Nenhuma cota corresponde a levantamento físico já validado.

Parede / ambiente de referência	Comprimento	Espessura	Vãos: distância do início / largura / altura do peitoril
A03-P3 / A09-P1 / Açougue	**6,33 m**	0,15 m	Sem vão
A09-P2 / Câmara congelada -18 °C	**2,12 m**	0,15 m	0,57/0,90/0,00
A09-P3 / Câmara congelada -18 °C	**4,95 m**	0,15 m	Sem vão
A11-P2 / Divisória / ver identificador	**2,10 m**	0,15 m	0,10/0,80/0,00
A09-P4 / Câmara congelada -18 °C	**2,64 m**	0,20 m	Sem vão
A10-P4 / Despensa de secos e descartáveis	**2,56 m**	0,20 m	0,44/1,50/2,10
A10-P3 / Despensa de secos e descartáveis	**1,86 m**	0,20 m	0,18/1,50/2,10
A11-P3 / Divisória / ver identificador	**1,65 m**	0,20 m	0,07/1,50/2,10
A12-P2 / Circulação / apoio	**2,28 m**	0,20 m	0,07/1,00/0,00; 1,27/1,00/2,10
A12-P1 / A13-P2 / Circulação / apoio	**6,56 m**	0,15 m	Sem vão
V3-LIMPA-divisoria / Divisória / ver identificador	**2,60 m**	0,10 m	Sem vão
V3-LIMPA-retorno / Divisória / ver identificador	**1,12 m**	0,10 m	0,13/0,80/0,00
V3-DML-externo-oeste / Divisória / ver identificador	**2,02 m**	0,15 m	0,30/0,80/0,00
V3-DML-externo-sul / Divisória / ver identificador	**1,12 m**	0,15 m	Sem vão

Vãos referenciados ao ponto inicial A de cada parede no modelo. Esta tabela complementa os esquemas de ambientes; não é mapa de demolição. Arestas dos ambientes representam perímetros modelados; paredes são cotadas no eixo. Nenhuma cota corresponde a levantamento físico já validado.