



PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Atenção Primária, Vigilância e Promoção de Saúde
Superintendência de Promoção em Saúde
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av: Pasteur, 44 – Botafogo – CEP – 22.290-240
Tel: 2244-6929/2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

INSTRUTIVO PARA USO DE UTENSÍLIOS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - CRECHES

INTRODUÇÃO

Este instrutivo tem por objetivo padronizar a aquisição e otimizar a utilização dos utensílios das Unidades de Alimentação e Nutrição de creches da Secretaria Municipal de Educação. Ressaltamos que a correta utilização dos utensílios contribui para a obtenção de refeições de melhor qualidade higiênico-sanitária, proporciona um correto manejo e acondicionamento dos alimentos nas fases de pré-preparo, preparo e distribuição, promove a sistematização dos procedimentos operacionais e colabora para a melhoria da produtividade do trabalho dos manipuladores de alimentos. Além disso, torna o momento das refeições na creche uma oportunidade para as crianças adquirirem experiências que concorram para o seu crescimento como pessoa, satisfazendo as suas necessidades de ordem biológica, afetiva e social.

A seguir, destacamos a indicação de utilização de alguns dos utensílios especificados:

ACENDEDOR DE FOGÃO

- O ACENDEDOR DE FOGÃO (2) destina-se um para a cozinha e outro para o lactário.

ASSADEIRA

- As ASSADEIRAS (4.1, 4.2 e 4.3) destinam-se às preparações de forno.

BANDEJA

- A BANDEJA (5) serve de apoio na distribuição de refeições no refeitório.

BATEDOR MANUAL

- O BATEDOR MANUAL (6) destina-se a bater ovos. Dependendo do quantitativo poderá ser utilizada a batedeira.

BOTIJÃO TÉRMICO

- O BOTIJÃO TÉRMICO (7) destina-se ao acondicionamento de água fervida e filtrada para o lactário. Pode ser utilizado, também para o acondicionamento das bebidas lácteas e refrescos após o seu preparo e para a distribuição. Para cálculo do quantitativo, cada botijão armazena bebida láctea /refresco para atendimento a 40 alunos.

OBSERVAÇÃO: Os botijões deverão ser separados por tipo de bebida a ser acondicionada. **Deverá ser colocada uma identificação na parte externa em cada um, para garantir seu uso exclusivo.**

Sugestão para identificação: escrever “água”, “bebida láctea”, “refresco” com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

CAÇAROLA

- A CAÇAROLA (8.1) destina-se às preparações doces para o lactário nas creches de todos os portes.
- A CAÇAROLA (8.2) destina-se ao preparo de arroz, hortaliças, carne bovina, frango, peixe, fígado e moela nas creches de pequeno porte.
- A CAÇAROLA (8.3) destina-se ao preparo de macarrão, polenta, risoto e carnes com hortaliças nas creches de pequeno porte. Destina-se, também, ao preparo de carne bovina, frango, peixe, fígado, moela, arroz e hortaliças nas creches de médio porte.
- A CAÇAROLA (8.4) destina-se às preparações doces na cozinha das creches de pequeno porte quando da necessidade de atendimento a todos os alunos. Destina-se, também, ao preparo de carne com hortaliças, macarrão e risoto nas creches de médio porte.

OBSERVAÇÃO: Na preparação do risoto deverão ser utilizadas duas caçarolas.

A caçarola que for destinada às preparações doces deverá ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo.

Sugestão para identificação: gravar a expressão “prep. doces”.

- A CAÇAROLA (8.5) destina-se ao preparo de polenta nas creches de médio porte. Destina-se, também, ao preparo de arroz, carne bovina, frango, peixe, fígado, moela e hortaliças nas creches de grande porte.

OBSERVAÇÃO: O quantitativo de arroz deverá ser preparado em duas caçarolas.

- A CAÇAROLA (8.6) destina-se às preparações doces nas creches de médio e grande porte quando da necessidade de atendimento a todos os alunos. Destina-se, também, ao preparo de macarrão e risoto nas creches de médio porte e de macarrão, polenta, risoto e carne com hortaliças nas creches de grande porte.

OBSERVAÇÃO: Na preparação do risoto deverão ser utilizadas duas caçarolas.

A caçarola que for destinada às preparações doces deverá ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo.

Sugestão para identificação: gravar a expressão “prep. doces”.

CAÇAROLAS (Quantitativo sugerido)																		
CAPACIDADE	8.1 (2L)			8.2 (4L)			8.3 (6,5L)			8.4 (8L)			8.5 (10L)			8.6 (14L)		
PORTE DA CRECHE	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G
UTILIZAÇÃO																		
Lactário Preparações doces	2	2	2															
Cozinha Preparações doces										1							1	2
Cozinha Carne bovina, frango, peixe, fígado, moela				1				1							1			
Cozinha Carnes com hortaliças							1				1							1
Cozinha hortaliças				1				1							1			
Cozinha arroz				1				1							2			
Cozinha Macarrão/Polenta/Risoto							1				2			1			1	2

Total:

Pequeno porte: 6 + 2(lactário)= 8

Médio porte: 9 + 2 (lactário)= 11

Grande porte: 9 +2 (lactário)=11

CAIXA RETANGULAR

- As CAIXAS RETANGULARES (9.1) e (9.2) destinam-se ao acondicionamento de hortaliças para temperos picados e de sobras de conservas que devem ser retiradas das latas, nas creches de todos os portes.
- A CAIXA RETANGULAR (9.3) destina-se ao pré-preparo de frutas para o lactário.
- As CAIXAS RETANGULARES (9.4) e (9.5) destinam-se ao acondicionamento dos alimentos pré-preparados (carnes/hortaliças) que devem ser mantidos sob refrigeração até o momento da utilização.
- A CAIXA RETANGULAR (9.4) destina-se, também, ao acondicionamento das carnes no freezer e degelo no refrigerador para as creches de pequeno porte.

As saladas podem ser acondicionadas em caixas retangulares para a distribuição desde que possuam identificação para garantir uso exclusivo. Devem ser mantidas sob refrigeração até o momento da distribuição.

OBSERVAÇÃO: As caixas devem ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo conforme legenda abaixo:

- . carne e fígado bovinos – identificação vermelha
- . frango e moela de frango – identificação amarela
- . peixe – identificação azul (para armazenar o peixe temperado). Segundo a ficha de preparação do Guia Alimentar do Programa de Alimentação Escolar, o peixe deve ser preparado ainda congelado.
- . hortaliças – identificação verde
- . para acondicionar saladas – identificação laranja ou outra cor diferente das descritas acima.

Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

- A CAIXA RETANGULAR (9.5) destina-se, também, ao acondicionamento das carnes no freezer e degelo no refrigerador para as creches de médio e grande porte.

As saladas podem ser acondicionadas em caixas retangulares para a distribuição desde que possuam identificação para garantir uso exclusivo. Devem ser mantidas sob refrigeração até o momento da distribuição.

OBSERVAÇÃO: As caixas devem ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo conforme legenda abaixo:

- . carne e fígado bovinos – identificação vermelha
- . frango e moela de frango – identificação amarela
- . peixe – identificação azul (para armazenar o peixe temperado). Segundo a ficha de preparação do Guia Alimentar do Programa de Alimentação Escolar, o peixe deve ser preparado ainda congelado.
- . hortaliças – identificação verde
- . para acondicionar saladas – identificação laranja ou outra cor diferente das descritas acima.

Sugestão de identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

CALDEIRÃO

- O CALDEIRÃO (10.1) destina-se à fervura de água no lactário das creches de todos os portes e na cozinha destina-se à fervura de água nas creches de pequeno porte.
- O CALDEIRÃO (10.2) destina-se à fervura de mamadeiras no lactário das creches de todos os portes. Na cozinha destina-se à fervura de água nas creches de médio porte.
- O CALDEIRÃO (10.3) destina-se à fervura de água na cozinha das creches de grande porte e na preparação de sopas nas creches de pequeno porte.
- O CALDEIRÃO (10.4) destina-se à preparação de sopas na cozinha das creches de médio e grande porte.

OBSERVAÇÃO: Os caldeirões para ferver água e para ferver mamadeiras deverão ter uma identificação para garantir seu uso exclusivo. Sugestão para identificação: gravar a palavra “água” e “mamadeira”.

Para a fervura de mamadeira deverão ser seguidas as orientações contidas no Guia Alimentar do Programa de Alimentação Escolar – Creches.

CALDEIRÕES (Quantitativo sugerido)												
CAPACIDADE	10.1 (4,6L)			10.2 (8,3L)			10.3 (18-19L)			10.4 (26-27L)		
PORTE DA CRECHE	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G
UTILIZAÇÃO												
Lactário fervura água	1	1	1									
Lactário fervura mamadeiras				1	1	1						
Cozinha fervura água	1				1				1			
Cozinha sopa							1				1	2

Total: Pequeno porte: 3+1(lactário) = 4 / Médio porte: 3+1(lactário) = 4 / Grande porte: 4+1(lactário) = 5

CANECA COM BICO DOSADOR

• A CANECA COM BICO DOSADOR (11.1) destina-se à fase de transição entre o aleitamento e a utilização de caneca comum.

CANECA

- A CANECA (11.2) destina-se à distribuição de água, leite e refresco.

CANECÃO

- O CANECÃO (12) destina-se à utilização no lactário e na cozinha para retirada de água quente do caldeirão.

CHAIRA

- A CHAIRA (13) destina-se somente para manter o fio de corte das facas, que deverão ser primeiramente amoladas na pedra de carbureto de silício (pedra de afiar).

OBSERVAÇÃO: Para garantir a vida útil do utensílio, a mesma não pode ser molhada.

COLHER DE ARROZ

- A COLHER DE ARROZ (14.1) destina-se à distribuição de arroz, hortaliças e proteínas.

COLHER INFANTIL

- A COLHER INFANTIL (14.2) destina-se à fase inicial da alimentação com a utilização de talheres.

COLHER DE MESA

- A COLHER DE MESA (14.3) destina-se aos funcionários.

COLHER EM NYLON

- A COLHER EM NYLON (14.4) destina-se às preparações doces e a utilização em refogados.

OBSERVAÇÃO: Reservar uma das colheres para uso exclusivo das preparações doces no lactário e outra para a mesma finalidade na cozinha.

COLHER DE SOBREMESA

- A COLHER DE SOBREMESA (14.5) destina-se às crianças já adaptadas à utilização de talheres e aos funcionários.

CONCHA

- A CONCHA (15) destina-se à distribuição do feijão, da sopa, da polenta e das preparações doces.

OBSERVAÇÃO: A concha que for destinada para servir preparações doces deverá ter uma identificação no cabo para garantir seu uso exclusivo. Sugestão para identificação: gravar a expressão “prep. doces”.

ESPÁTULA, INOX

- A ESPÁTULA DE INOX (19.1) destina-se a servir preparações feitas em assadeiras.

ESPÁTULA, PÃO DURO

- A ESPÁTULA PÃO DURO (19.2) destina-se a auxiliar a mistura e a retirada de massa das laterais do liquidificador e da tigela.

FACA DE MESA E DE SOBREMESA

- A FACA DE MESA (22.3) e a de SOBREMESA (22.5) destinam-se ao uso dos funcionários.

FRASCO PLÁSTICO

- O FRASCO PLÁSTICO (23) destina-se ao armazenamento de leite materno ordenhado na creche ou aquecimento do leite materno ordenhado em casa segundo o Instrutivo do Instituto de Nutrição Annes Dias “COMO TIRAR, GUARDAR E LEVAR O LEITE MATERNO PARA A CRECHE”.

FRIGIDEIRA

- As FRIGIDEIRAS (24.1, 24.2 e 24.3) destinam-se ao preparo de refogados e omeletes.

FUNIL

- O FUNIL (25) destina-se à utilização quando da necessidade de despejar a água, o leite em pó preparado ou a vitamina para a mamadeira.

GARFO DE MESA E DE SOBREMESA

- O GARFO DE MESA (26.1) e o de SOBREMESA (26.2) destinam-se ao uso dos funcionários.

GARRAFA PLÁSTICA

- A GARRAFA PLÁSTICA (27) destina-se ao armazenamento de água para preparação do refresco.

JARRA

- A JARRA (28.1) destina-se a servir bebidas.

JARRA GRADUADA

- A JARRA GRADUADA (28.2) destina-se a medir a água no preparo das fórmulas lácteas.

MAMADEIRA

- A MAMADEIRA (30.1) destina-se às preparações lácteas.
- A MAMADEIRA (30.2) destina-se à distribuição de água.

OBSERVAÇÃO: Estes utensílios destinam-se, exclusivamente, para as crianças que ainda não utilizam caneca.

MONOBLOCO

- O MONOBLOCO VAZADO (31) destina-se ao acondicionamento na despensa das frutas e hortaliças.

ORGANIZADOR

- O ORGANIZADOR (32.1) destina-se ao acondicionamento de colheres no lactário e para acondicionamento das colheres na distribuição no refeitório.
- O ORGANIZADOR (32.2) destina-se ao acondicionamento de talheres na cozinha. Deverá ser utilizado um para cada tipo de talher (colher de mesa, colher de sobremesa, garfo de mesa, garfo de sobremesa, faca de mesa, faca de sobremesa).
- O ORGANIZADOR (32.3) destina-se ao acondicionamento de colher de arroz, concha, escumadeira, espátulas e outros.
- O ORGANIZADOR (32.4) destina-se ao acondicionamento de canecas e tigelinhas de sobremesa na cozinha e mamadeiras e pratos no lactário.
- O ORGANIZADOR (32.5) destina-se ao acondicionamento de pratos na cozinha. Poderá ser, também, utilizado quando da necessidade de transportar refeições. Neste caso a Unidade deverá separar um organizador para uso exclusivo.

PANELA DE PRESSÃO

- As PANELAS DE PRESSÃO (33.1 e 33.2) destinam-se ao preparo do feijão e da carne bovina.

PEGADOR DE ALIMENTOS

- O PEGADOR UNIVERSAL (35.2) destina-se a servir biscoitos e sanduíches.

PENEIRA

- A PENEIRA (36) deverá ser utilizada para coar o feijão. Deve-se atentar para a correta higienização do utensílio para que o mesmo não sirva de veículo de contaminação.

PINÇA HIGIÊNICA

- A PINÇA HIGIÊNICA (37) destina-se à retirada de peças esterilizadas (bicos, mamadeiras) dos caldeirões.

PLACA PARA CORTE

- A PLACA PARA CORTE BRANCA (38.1) destina-se à manipulação de pães.
- A PLACA PARA CORTE BRANCA (38.2) destina-se ao pré-preparo de hortaliças para temperos.
- A PLACA PARA CORTE BRANCA (38.3) destina-se ao pré-preparo de frutas.
- A PLACA PARA CORTE AZUL (38.4) destina-se ao pré-preparo de peixe.
- A PLACA PARA CORTE VERMELHA (38.5) destina-se ao pré-preparo de carne e fígado bovinos.
- A PLACA PARA CORTE AMARELA (38.6) destina-se ao pré-preparo de frango e moela de frango.
- A PLACA PARA CORTE VERDE (38.7) destina-se ao pré-preparo de hortaliças.
- A PLACA PARA CORTE (38.8) – formato redondo – destina-se para desfiar frango coccionado.

OBSERVAÇÃO: As placas que apresentarem desgastes, como ranhuras, devem ser substituídas para não servirem de veículo de contaminação.

PRATO

- O PRATO FUNDO INFANTIL (39.1) é opcional ao uso do PRATO FUNDO PEQUENO DE VIDRO TEMPERADO (39.3) para distribuição das refeições às crianças.

OBSERVAÇÃO: Caberá a cada gestor avaliar o material mais indicado para sua Unidade de acordo com a faixa etária atendida, podendo adquirir os dois tipos. O quantitativo total necessário para a aquisição deverá ser de 100% da matrícula, levando-se em conta a reposição do utensílio.

IMPORTANTE: Deve-se levar em consideração que o vidro é um material que permite melhor higienização com maior praticidade e eficiência.

- O PRATO INFANTIL (39.2) destina-se, exclusivamente, quando da necessidade de transporte de refeições. O transporte deverá ser feito com o auxílio de um organizador (32.5).
- O PRATO FUNDO (39.4) e o PRATO SOBREMESA (39.5), de vidro temperado, destinam-se ao uso por parte dos funcionários.

TESOURA MULTIUSO

- A TESOURA MULTIUSO (42) destina-se à abertura de embalagens.

TIGELA

- As TIGELAS (43.1 e 43.2) destinam-se ao preparo de ovos batidos.

OBSERVAÇÃO: Nos itens, onde são utilizados os termos **capacidade aproximada** ou **medida aproximada**, pode-se considerar 10% a mais ou a menos nas medidas estabelecidas.



PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Atenção Primária, Vigilância e Promoção de Saúde
Superintendência de Promoção em Saúde
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av: Pasteur, 44 – Botafogo – CEP – 22.290-240
Tel: 2244-6929/2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

DESCRIPTIVO DE UTENSÍLIOS PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CRECHES

As creches foram classificadas em pequeno, médio e grande porte de acordo com a Portaria MS nº321 de 26/05/1988.

Pequeno porte: capacidade de atendimento de até 50 crianças.

Médio porte: capacidade de atendimento de 51 a 100 crianças.

Grande porte: capacidade de atendimento de 101 a 200 crianças.

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da creche		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.30.00.339-61	1- ABRIDOR, LATA / GARRAFA	UN	1	2	2
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRO, COMBINADO, TIPO BORBOLETA.				
73.10.01.024-98	2- ACENDEDOR, FOGÃO	UN	2	2	2
	COM FLUIDO E GATILHO.				
73.30.00.455-44	3- AMASSADOR DE BATATAS	UN	1	2	2
	TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM NO MÍNIMO 26CM DE COMPRIMENTO TOTAL.				
4- ASSADEIRA					
73.30.04.024-01	4.1- ASSADEIRA, ALUMÍNIO	UN	2	2	-
	RETANGULAR, ESTAMPADA EM ALUMINIO RESISTENTE. MEDIDAS: 32 A 36CM DE COMPRIMENTO, 24 A 25CM DE LARGURA E 5 A 6CM DE ALTURA.				
73.30.04.026-73	4.2- ASSADEIRA, ALUMÍNIO	UN	2	2	2
	RETANGULAR, ESTAMPADA EM ALUMINIO RESISTENTE. MEDIDAS: 40 A 43CM DE COMPRIMENTO, 27 A 31CM DE LARGURA E 6 A 7CM DE ALTURA.				
73.30.04.025-92	4.3- ASSADEIRA, ALUMÍNIO	UN	-	1	4
	RETANGULAR, ESTAMPADA EM ALUMINIO RESISTENTE. MEDIDAS: 47 A 51CM DE COMPRIMENTO, 32 A 36CM DE LARGURA E 5 A 7CM DE ALTURA.				
73.50.04.040-84	5 - BANDEJA, PLÁSTICO	UN	4	6	10
	TIPO LISA, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, NA COR BRANCA, MEDINDO: 40 A 48CM DE COMPRIMENTO, 29 A 33CM DE LARGURA E MÍNIMO DE 1,5CM DE ALTURA.				
73.30.00.456-25	6- BATEDOR, MANUAL	UN	1	1	1
	BATEDOR E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM NO MÍNIMO 30CM DE COMPRIMENTO TOTAL.				
73.30.02.023-13	7- BOTIJÃO TÉRMICO	UN	3	5	7
	COM PAREDE DUPLA DE POLIPROPILENO COM ISOLAMENTO TÉRMICO DE ESPUMA DE POLIURETANO EXPANDIDO, REVESTIMENTO INTERNO EM POLIETILENO LISO BRANCO, REVESTIMENTO EXTERNO EM POLIPROPILENO, BOCA LARGA, TORNEIRA DESMONTÁVEL PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO E ALÇA EM POLIPROPILENO - MEDIDAS: 27 a 32 CM DE DIÂMETRO E 25-28 CM DE ALTURA - CAPACIDADE: 6 L				
8- CAÇAROLA					
73.30.03.073-36	8.1-CACAROLA, ALUMÍNIO	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA EM ALUMINIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPAS E DUAS ALÇAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 18 CM DE DIÂMETRO, 8 CM DE ALTURA E 2MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 2L.				
73.30.03.078-40	8.2-CACAROLA, ALUMÍNIO	UN	3	-	-
	CONFECCIONADA EM ALUMINIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPAS E DUAS ALCAS EM ALUMINIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS. MEDINDO APROXIMADAMENTE 22CM DE DIAMETRO, 11CM DE ALTURA E 2MM DE ESPESSURA. CAPACIDADE APROXIMADA DE 4L.				
73.30.03.043-10	8.3- CAÇAROLA, ALUMÍNIO	UN	2	3	-
	CONFECCIONADA EM ALUMINIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPAS E DUAS ALCAS EM ALUMINIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 26CM DE DIAMETRO, 13CM DE ALTURA E 2MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 6,5L.				
73.30.03.044-00	8.4-CAÇAROLA, ALUMÍNIO	UN	1	3	-
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPAS E DUAS ALÇAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 28CM DE DIÂMETRO, 13,5CM DE ALTURA E 2MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 8L.				

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da creche		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.30.03.054-73	8.5- CACAROLA, ALUMÍNIO	UN	-	1	4
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 30CM DE DIÂMETRO, 14CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 10L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.055-54	8.6- CAÇAROLA, ALUMÍNIO	UN	-	2	5
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 34CM DE DIÂMETRO, 16CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 14L.		Consultar instrutivo		
9- CAIXA RETANGULAR					
73.30.07.021-20	9.1 CAIXA RETANGULAR	UN	4	4	5
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 15CM DE COMPRIMENTO, 12CM DE LARGURA E 5CM DE ALTURA . CAPACIDADE MÍNIMA DE 1L.		Consultar instrutivo		
73.30.07.017-43	9.2- CAIXA RETANGULAR	UN	2	2	3
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 20CM DE COMPRIMENTO, 14CM DE LARGURA E 7CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1,5 L.		Consultar instrutivo		
73.30.07.018-24	9.3- CAIXA RETANGULAR	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 28,5CM DE COMPRIMENTO, 17,5CM DE LARGURA E 7CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 3,5 L.		Consultar instrutivo		
73.30.07.019-05	9.4- CAIXA RETANGULAR	UN	7	7	4
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 33CM DE COMPRIMENTO, 20 CM DE LARGURA E 9CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 5 L.		Consultar instrutivo		
73.30.07.020-49	9.5- CAIXA RETANGULAR	UN	-	3	7
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 38CM DE COMPRIMENTO, 25 CM DE LARGURA E 12CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 9 L.		Consultar instrutivo		
10- CALDEIRÃO					
73.30.03.048-25	10.1- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	2	1	1
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 18CM DE DIÂMETRO, 18CM DE ALTURA E 2MM DE ESPESSURA. CAPACIDADE APROXIMADA DE 4,6L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.001-61	10.2- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	1	2	1
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 22CM DE DIÂMETRO, 22CM DE ALTURA E 2MM DE ESPESSURA. CAPACIDADE APROXIMADA DE 8,3L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.060-11	10.3- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	1	-	1
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 30CM DE DIÂMETRO, 26CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA. CAPACIDADE DE 18-19L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.061-00	10.4- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	-	1	2
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 34CM DE DIÂMETRO, 30CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE: 26-27L.		Consultar instrutivo		
11- CANECA					
73.50.04.041-65	11.1- CANECA COM BICO DOSADOR	UN	Somente para as crianças que se encontram em transição do aleitamento para o uso de caneca		
	CORPO COM DUAS ALCAS, TAMPA E BICO DOSADOR EM POLIPROPILENO ATÓXICO NA COR AZUL, MEDINDO APROXIMADAMENTE 7 CM DE DIÂMETRO. CAPACIDADE APROXIMADA: 200ML		Consultar instrutivo		
73.50.04.042-46	11.2- CANECA EM POLIPROPILENO	UN	100% do nº de matrícula		
	EM POLIPROPILENO ATÓXICO NA COR AZUL, MEDINDO APROXIMADAMENTE 83MM DE DIÂMETRO. CAPACIDADE APROXIMADA: 300ML		Consultar instrutivo		
73.30.01.001-54	12- CANECÃO	UN	2	2	2
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO, TIPO HOTEL, COM CABO EM BAQUELITE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 14CM DE DIÂMETRO E 14CM DE ALTURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 2L.		Consultar instrutivo		
73.30.00.457-06	13- CHAIRA	UN	1	1	1
	ESTRIADA, IMANTADA, MEDINDO NO MÍNIMO 7", COM CABO EM POLIPROPILENO, NA COR BRANCA.		Consultar instrutivo		
14- COLHER					
73.40.00.057-81	14.1- COLHER, ARROZ	UN	3	3	3
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, CABO LISO, MEDINDO NO MÍNIMO 30CM DE COMPRIMENTO.		Consultar instrutivo		

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da creche		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.40.00.058-62	14.2- COLHER INFANTIL	UN	Somente para as crianças na fase inicial da alimentação com a utilização de talheres		
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM POLIPROPILENO ATÓXICO NA COR AZUL COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 16CM.		Consultar instrutivo		
73.40.00.006-31	14.3- COLHER DE MESA	UN	70% do nº de funcionários		
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, CABO LISO.		Consultar instrutivo		
73.30.06.041-10	14.4- COLHER EM NYLON	UN	4	5	6
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM NYLON COM COMPRIMENTO TOTAL DE 29 A 35CM NA COR BRANCA		Consultar instrutivo		
73.40.00.005-50	14.5- COLHER DE SOBREMESA	UN	100% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, CABO LISO.		Consultar instrutivo		
73.30.06.032-29	15- CONCHA	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, CABO LISO, MEDINDO 9 CM DE DIÂMETRO. COMPRIMENTO TOTAL DE NO MÍNIMO 30CM.		Consultar instrutivo		
73.30.05.033-56	16- ESCORREDOR, MASSA	UN	1	2	2
	EM ALUMÍNIO RESISTENTE, TIPO TACHO, FURO GROSSO, COM DUAS ALÇAS, ORLA E PÉ REDONDO. MEDIDA APROXIMADA 30CM DE DIÂMETRO E 14 CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA 6,5L				
73.20.01.081-02	17- ESCORREDOR, PRATOS	UN	1	2	2
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM CAPACIDADE APROXIMADA PARA 40 PRATOS.				
79.20.00.133-21	18- ESCOVA PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRA	UN	2	2	2
	ESCOVA CILÍNDRICA, CORPO EM FIO DE AÇO INOXIDÁVEL, COM PONTAS DISTINTAS PARA LIMPEZA DO CORPO DA MAMADEIRA E DO BICO, CERDAS EM NYLON, CABO EM POLIPROPILENO, COR ATÓXICA. MEDIDAS APROXIMADAS: 28 CM DE COMPRIMENTO.				
19- ESPÁTULA					
73.50.02.030-03	19.1- ESPÁTULA, INOX	UN	1	2	2
	COM DEGRAU, LÂMINA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, CABO ANATÔMICO EM POLIPROPILENO BRANCO COM SUPERFÍCIE TEXTURIZADA, COM NO MÍNIMO 26CM DE COMPRIMENTO.		Consultar instrutivo		
73.50.04.039-40	19.2- ESPÁTULA, PÃO DURO	UN	1	2	2
	CONFECCIONADA EM MATERIAL TERMOPLÁSTICO, ATÓXICO, COR BRANCA, COM NO MÍNIMO 27CM DE COMPRIMENTO E 5CM DE LARGURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.328-09	20- ESPREMEDOR DE ALHO	UN	1	1	1
	EM ALUMÍNIO RESISTENTE COM CABO DE 20CM.				
73.30.06.042-09	21- ESPUMADEIRA	UN	1	1	2
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 9CM DE DIÂMETRO E CABO COM NO MÍNIMO 25CM DE COMPRIMENTO.				
22- FACA					
73.40.04.031-67	22.1- FACA, AÇOUGUEIRO	UN	2	2	2
	COM LÂMINA LARGA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE APROXIMADAMENTE 20CM (8") E CABO ANATÔMICO EM POLIPROPILENO BRANCO COM SUPERFÍCIE TEXTURIZADA.				
73.40.04.032-48	22.2- FACA, HORTALIÇAS/FRUTAS	UN	2	2	2
	COM LÂMINA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 7 A 9CM (2,75" A 3,54") E CABO ANATÔMICO CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO BRANCO COM SUPERFÍCIE TEXTURIZADA.				
73.40.04.035-90	22.3- FACA, MESA	UN	70% do nº de funcionários		
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, COM LÂMINA LEVEMENTE SERRILHADA, PONTA ARREDONDADA, CABO LISO.		Consultar instrutivo		
73.40.04.033-29	22.4- FACA, PÃO	UN	1	2	2
	COM LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 25CM (10") E CABO ANATÔMICO EM POLIPROPILENO COM SUPERFÍCIE TEXTURIZADA.				
73.40.04.005-75	22.5- FACA, SOBREMESA	UN	70% do nº de funcionários		
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, COM LÂMINA LEVEMENTE SERRILHADA, PONTA ARREDONDADA, CABO LISO.		Consultar instrutivo		
66.40.15.144-15	23- FRASCO PLÁSTICO	UN	Somente para o leite humano ordenhado		
	FRASCO E TAMPA EM POLIPROPILENO ATÓXICO. CAPACIDADE DE APROXIMADA DE 140ML.		Consultar instrutivo		

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da creche		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	24- FRIGIDEIRA				
73.30.03.066-07	24.1- FRIGIDEIRA	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM CABO DE BAQUELITE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 20CM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.30.03.074-17	24.2- FRIGIDEIRA	UN	1	2	1
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM CABO DE BAQUELITE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 26 CM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.30.03.067-98	24.3- FRIGIDEIRA	UN	1	1	2
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM CABO DE BAQUELITE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 32CM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.30.00.458-97	25- FUNIL	UN	1	1	1
	EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM NO MÍNIMO DE 9CM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
	26- GARFO				
73.40.06.002-30	26.1- GARFO, MESA	UN	70% do nº de funcionários		
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇO, POLIDO, SEM REBARBAS, CABO LISO.		Consultar instrutivo		
73.40.06.003-10	26.2- GARFO, SOBREMESA	UN	70% do nº de funcionários		
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇO, POLIDO, SEM REBARBAS, CABO LISO.		Consultar instrutivo		
73.30.02.026-66	27- GARRAFA PLÁSTICA	UN	2	4	6
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO INCOLOR ATÓXICO, COM ALÇA E TAMP A, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 3,5 L.		Consultar instrutivo		
	28- JARRA				
73.50.04.043-27	28.1- JARRA	UN	2	3	4
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO INCOLOR, COM TAMP A, COM ALÇA E BICO DIRECIONADOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 2 L.		Consultar instrutivo		
73.50.04.019-05	28.2- JARRA GRADUADA	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, SEM TAMP A, COM ALÇA E BICO DIRECIONADOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1 L.		Consultar instrutivo		
73.30.05.043-28	29- LAVADOR DE ARROZ	UN	1	1	1
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE, TIPO TACHO, FURO FINO, COM DUAS ALÇAS, ORLA E PÉ REDONDO, MEDIDAS APROXIMADAS 30CM DE DIÂMETRO E 12CM DE ALTURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 6,5 L.				
	30- MAMADEIRA				
72.80.00.013-51	30.1- MAMADEIRA	UN	Somente para as crianças que não usam caneca		
	FRASCO, CAPUZ, TAMP A E DISCO VEDANTE EM POLIPROPILENO, BICO EM SILICONE, COR ATÓXICA. COM SELO DO INMETRO ATESTANDO A FABRICAÇÃO DE ACORDO COM A NBR 13793. MEDIDAS APROXIMADAS: 6 CM DE DIÂMETRO E 21 CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA: 250ML		Consultar instrutivo		
72.80.00.014-32	30.2 MAMADEIRA	UN	Somente para as crianças que não usam caneca		
	FRASCO, CAPUZ, TAMP A E DISCO VEDANTE EM POLIPROPILENO, BICO EM SILICONE, COR ATÓXICA. COM SELO DO INMETRO ATESTANDO A FABRICAÇÃO DE ACORDO COM A NBR 13793. MEDIDAS APROXIMADAS: 6 CM DE DIÂMETRO E 15 CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA:120 ML		Consultar instrutivo		
72.40.06.138-99	31- MONOBLOCO	UN	4	6	8
	VAZADO, CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO BRANCO INJETADO DE ALTA DENSIDADE. MEDIDAS EXTERNAS APROXIMADAS: MÍNIMO DE 52CM DE COMPRIMENTO, 36CM DE LARGURA E 27CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA: 42 L.		Consultar instrutivo		
	32- ORGANIZADOR				
73.60.00.018-28	32.1- ORGANIZADOR	UN	2	2	2
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS APROXIMADAS:MÍNIMO DE 26CM DE COMPRIMENTO, 18CM DE LARGURA, 8,5CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA: 2,3L		Consultar instrutivo		
73.60.00.023-95	32.2- ORGANIZADOR	UN	6	6	6
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS APROXIMADAS: MÍNIMO DE 26CM DE COMPRIMENTO, 18CM DE LARGURA, 17CM DE ALTURA CAPACIDADE MÍNIMA: 4L		Consultar instrutivo		
73.60.00.025-57	32.3- ORGANIZADOR	UN	1	1	1
	EM POLIPROPILENO INCOLOR COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS APROXIMADAS:45CM DE COMPRIMENTO, 31CM DE LARGURA, 15,5CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA MÍNIMA: 13 L		Consultar instrutivo		

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da creche		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.60.00.021-23	32.4- ORGANIZADOR	UN	4	6	8
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS: 44 A 56CM DE COMPRIMENTO, 32 A 39CM DE LARGURA E 20 A 28CM DE ALTURA, CAPACIDADE: 25 A 29 L.		Consultar instrutivo		
73.60.00.024-76	32.5- ORGANIZADOR	UN	2	3	4
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS APROXIMADAS: MÍNIMO DE 65CM DE COMPRIMENTO, 44 CM DE LARGURA, 24CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA MÍNIMA:42L		Consultar instrutivo		
33- PANEIA, PRESSÃO					
73.30.03.075-06	33.1- PANEIA, PRESSÃO	UN	2	1	1
	CONFECCIONADA EM ALUMINIO POLIDO RESISTENTE COM NO MÍNIMO 4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA, TAMPA COM FECHAMENTO EXTERNO, CABO E ALÇA DE BAQUELITE. CAPACIDADE APROXIMADA:6L		Consultar instrutivo		
73.30.03.076-89	33.2- PANEIA, PRESSÃO	UN	1	2	3
	CONFECCIONADA EM ALUMINIO POLIDO RESISTENTE COM NO MÍNIMO 4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA, TAMPA COM FECHAMENTO EXTERNO, CABO E ALÇA DE BAQUELITE. CAPACIDADE APROXIMADA:12L		Consultar instrutivo		
53.45.00.017-00	34- PEDRA, AFIAR	UN	1	1	1
	DE CARBURETO DE SILICIO NÚMERO 108, MEDINDO APROXIMADAMENTE 20,3CM DE COMPRIMENTO, 2,5CM DE ALTURA E 5CM DE LARGURA.				
35- PEGADOR DE ALIMENTOS					
73.30.06.043-81	35.1- PEGADOR, MASSA	UN	1	2	2
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM DUAS PÁS DENTADAS, MEDINDO NO MÍNIMO 20CM DE COMPRIMENTO.				
73.30.06.013-66	35.2- PEGADOR, UNIVERSAL	UN	1	2	2
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, TIPO UNIVERSAL, COM BORDA LISA, MEDINDO NO MÍNIMO 20CM DE COMPRIMENTO.		Consultar instrutivo		
73.30.05.045-90	36- PENEIRA	UN	2	2	2
	PARA USO CULINÁRIO, COM CABO, ARO E TELA EM AÇO INOXIDÁVEL COM NO MÍNIMO 16CM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.30.00.459-78	37- PINÇA HIGIÊNICA	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM POLIPROPILENO ATÓXICO. MEDINDO APROXIMADAMENTE 18CM DE COMPRIMENTO.		Consultar instrutivo		
38- PLACA, CORTE					
73.30.00.473-26	38.1- PLACA, CORTE	UN	1	1	2
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, MEDINDO NO MÍNIMO 35CM DE COMPRIMENTO, 25 CM DE LARGURA E 1 CM DE ESPESURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.158-07	38.2- PLACA, CORTE	UN	1	2	2
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, COM CANALETA, MEDINDO APROXIMADAMENTE 35CM DE COMPRIMENTO, 20 CM DE LARGURA E 1 CM DE ESPESURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.471-64	38.3- PLACA, CORTE.	UN	1	2	3
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 37CM COMPRIMENTO, 25CM DE LARGURA E 1,5CM DE ESPESURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.461-92	38.4- PLACA, CORTE	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO AZUL, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 37CM DE COMPRIMENTO, 25CM DE LARGURA E 1,5CM DE ESPESURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.462-73	38.5- PLACA, CORTE	UN	1	1	2
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO VERMELHO, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 37CM DE COMPRIMENTO, 25CM DE LARGURA E 1,5CM DE ESPESURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.463-54	38.6- PLACA, CORTE	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO AMARELO, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 37CM DE COMPRIMENTO, 25CM DE LARGURA E 1,5CM DE ESPESURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.464-35	38.7- PLACA, CORTE	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO VERDE, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 37CM DE COMPRIMENTO, 25CM DE LARGURA E 1,5CM DE ESPESURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.465-16	38.8- PLACA, CORTE	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, ATÓXICO, COM CANALETA, COM NO MÍNIMO 30CM DE DIÂMETRO E 1CM DE ESPESURA.		Consultar instrutivo		

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da creche		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	39- PRATO				
73.50.04.044-08	39.1- PRATO FUNDO, INFANTIL	UN	Consultar instrutivo		
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO ATÓXICO, COM DUAS ABAS, NA COR AZUL, MEDINDO APROXIMADAMENTE 210 MM DE DIÂMETRO.				
73.50.04.045-99	39.2- PRATO INFANTIL	UN	Somente para as Unidades que necessitem transportar refeições.		
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO ATÓXICO, COM TAMPA E COLHER NO MESMO MATERIAL, NA COR AZUL, MEDINDO INTERNAMENTE APROXIMADAMENTE 180MM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.50.01.029-08	39.3- PRATO FUNDO, PEQUENO	UN	Consultar instrutivo		
	CONFECCIONADO EM VIDRO TEMPERADO, LISO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM DIÂMETRO DE 190 A 200MM E ALTURA ENTRE 36 E 38MM.				
73.50.01.028-27	39.4- PRATO FUNDO	UN	70% do nº de funcionários.		
	CONFECCIONADO EM VIDRO TEMPERADO, LISO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM DIÂMETRO DE 220 A 230MM E ALTURA ENTRE 31 E 33MM.		Consultar instrutivo		
73.50.01.031-22	39.5- PRATO, SOBREMESA	UN	70% do nº de funcionários		
	CONFECCIONADO EM VIDRO TEMPERADO, LISO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 185MM E ALTURA MÍNIMA DE 15MM.		Consultar instrutivo		
73.30.00.460-01	40- SOCADOR, FEIJÃO	UN	2	2	2
	CONFECCIONADO INTEIRAMENTE EM POLIETILENO COM CABO DE 30CM E BASE COM NO MÍNIMO 5CM.				
73.30.00.466-05	41- SUPORTE, PLACAS	UN	1	1	1
	PARA PLACAS DE CORTE, CONFECCIONADO EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 29X42X5CM.				
51.10.06.019-06	42- TESOURA MULTIUSO	UN	1	1	1
	COM LÂMINA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL E CABO EM POLIPROPILENO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 8".		Consultar instrutivo		
	43- TIGELA				
73.50.04.036-06	43.1- TIGELA	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA. MEDIDAS APROXIMADAS: 11,5CM DE ALTURA E 16 CM DE DIÂMETRO. CAPACIDADE APROXIMADA: 1,5L		Consultar instrutivo		
73.50.04.037-89	43.2 - TIGELA	UN	1	1	2
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA. MEDIDAS APROXIMADAS: 12,5CM DE ALTURA E 21CM DE DIÂMETRO. CAPACIDADE APROXIMADA:3L		Consultar instrutivo		
73.50.04.046-70	44- TIGELINHA, SOBREMESA	UN	100% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, COR BRANCA. MEDIDAS APROXIMADAS: MÍNIMO DE 10 CM DE DIÂMETRO, 6 CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA: MÍNIMO DE 200ML				



PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Atenção Primária, Vigilância e Promoção de Saúde
Superintendência de Promoção em Saúde
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av: Pasteur, 44 – Boiafogo – CEP – 22.290-240
Tel: 2244-6929/2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

INSTRUTIVO PARA USO DE EQUIPAMENTOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE CRECHES E ESPAÇOS DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

I- INTRODUÇÃO

Este instrutivo acompanha a relação de equipamentos atualizada designada Descritivo de Equipamentos – Creche e Espaço de Desenvolvimento Infantil (EDI) e tem por objetivo viabilizar a aquisição e a utilização adequadas de equipamentos para as Unidades de Alimentação e Nutrição das Creches e EDI da rede municipal de Educação; apresentar características dos materiais descritos para subsidiar o devido recebimento e instalação; orientar a correta utilização dos equipamentos e a manutenção preventiva dos mesmos.

Os equipamentos especificados contribuem para a redução do esforço físico por parte dos manipuladores de alimentos, agilizar a produção das refeições servidas nas creches e EDI de forma segura, melhorando a produtividade do trabalho destes profissionais bem como garantir o adequado armazenamento dos gêneros alimentícios e das condições de produção das refeições para se obter um produto final satisfatório.

II- ORIENTAÇÕES

1- O profissional responsável pelo recebimento do equipamento deverá fazer uma verificação detalhada para aceitação, onde, com o Descritivo de Equipamentos_Creche e EDI em mãos, observará se o material que está sendo entregue corresponde à especificação estipulada. O equipamento que não estiver em conformidade com a descrição em relação ao material que o compõe e/ou às medidas descritas **NÃO** deverá ser aceito.

Para auxiliar nesta conferência destacamos os seguintes itens:

1.1. Aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304

Para a verificação do tipo de aço inoxidável que compõe o material orientamos utilizar um ímã.

No equipamento que tem a descrição de composição do material em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304 (não magnético), o ímã desliza sobre a superfície sem aderir ao mesmo. Caso o ímã fixe-se ao equipamento significa que a composição do aço inoxidável não é a mesma do referendado tendo maior susceptibilidade à corrosão e resultando na deterioração do metal.

É imprescindível esta verificação, pois este tipo de aço inoxidável proporciona maior durabilidade do equipamento reduzindo assim os custos com investimento em novas aquisições.

1.2. Dimensões

Nos itens onde são utilizados os termos dimensões aproximadas pode-se considerar 10% a mais ou a menos nas medidas estabelecidas.

2- Deverá ser realizada manutenção programada e periódica (preventiva) e quando necessário manutenção corretiva, de todos os equipamentos, incluindo aferição dos instrumentos de medição (balanças).

3- Os equipamentos deverão ser sempre higienizados para garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas visando a produção de alimentos seguros e a manutenção de bom estado de conservação. Para a correta higienização dos equipamentos consultar o Informativo nº 5 de agosto/2009 - HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E ÁREA FÍSICA - Controle de Qualidade – Instituto de Nutrição Annes Dias.

III- ALOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS NAS ÁREAS DA UAN

1- Recepção de gêneros alimentícios

- Balança eletrônica de plataforma de 50 Kg para UAN de grande porte e de bancada de 30 Kg para UAN de pequeno e médio porte
- Carro para transporte de gêneros alimentícios

- Mesa de aço inoxidável fixa para as UAN de pequeno e médio porte que não possuem bancada para apoio da balança de 30Kg
- Prateleira tubular sobre o tanque
- Tanque com esguicho de pressão

2- Despensa

- Balança eletrônica de bancada de 15Kg (todas as UAN)
- Balança eletrônica de plataforma de 50Kg para a UAN de grande porte e de bancada de 30 Kg para a UAN de pequeno e médio porte que não possuem área de recepção.
- Estantes para armazenamento de gêneros alimentícios, em aço inoxidável ou em alvenaria, conforme especificação do S/SUBPAV/SPS/INAD
- Freezer industrial vertical de 02 portas, caso a despensa apresente condições adequadas de ventilação.
- Mesa de aço inoxidável fixa para a UAN que não possuir bancada para apoio da balança
- Paletes em número suficiente
- Refrigerador industrial vertical de 02 portas, caso a despensa apresente condições adequadas de ventilação.

3- Pré-preparo de carnes

- Picador de carne
- Prateleira suspensa lisa

4- Pré-preparo de hortaliças

- Descascador de tubérculos
- Filtro de água industrial
- Multiprocessador
- Prateleira suspensa lisa

5- Preparo de pequenas refeições

- Batedeira industrial
- Filtro de água industrial
- Liquidificador industrial
- Prateleira suspensa lisa

6- Cocção

- Carro para transporte de panelas/cubas
- Coifa para fogão
- Fogão industrial com o mínimo de 06 bocas
- Forno à gás industrial com 01 ou 02 câmaras de acordo com o porte da UAN

7- Área de distribuição

- Balcão térmico com 03 recortes para cubas GN 1/1 e suas subdivisões (02 zonas quentes e 01 zona neutra)
- Termômetro

8- Área de higienização de utensílios

- Carro porta-detrítos
- Estante gradeada
- Prateleira tubular sobre o tanque
- Tanque para higienização de panelas

Esta área deverá ser provida de pontos de água quente.

9- Lactário

- Fogão a gás industrial de bancada com 02 bocas ou elétrico com 02 placas
- Refrigerador doméstico de 01 porta
- Liquidificador industrial de 02 litros
- Filtro de água industrial

10- Área para amamentação

- Poltrona para amamentação

IV. UTILIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Para garantir o bom funcionamento e conservação dos equipamentos destacamos abaixo algumas orientações para a instalação, utilização e manutenção e de segurança para o manuseio.

IV.1. CUIDADOS:

- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do equipamento (127 V ou 220 V). Caso haja necessidade de ajustar a tensão, utilizar a chave seletora de voltagem.
- Nunca ligar, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada para evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Observar o perfeito encaixe das peças removíveis antes de ligar o equipamento para evitar danos ao mesmo ou risco de acidente.
- Nunca introduzir os dedos ou qualquer outro objeto, nas aberturas de alimentação ou de saída dos produtos enquanto o equipamento estiver em uso. Sempre que necessário, utilizar utensílio próprio como o soquete, para pressionar ou conduzir os produtos a serem processados.
- Não abrir a tampa ou outro componente com o equipamento em funcionamento.
- NUNCA mexer em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação poderá provocar choque elétrico com risco de morte ao usuário.
- Para a higienização do equipamento após o uso, desligar e retirar o plug da tomada. Para proceder à higienização aguardar a PARADA COMPLETA e não utilizar jatos de água diretamente sobre o equipamento.

IV.2. CONDIÇÕES DE USO

BALANÇA ELETRÔNICA DE PLATAFORMA E DE BANCADA

- As balanças deverão ser instaladas sobre superfície plana, sem vibração e em local que não receba ação direta de vento ou correntes de ar muito fortes, tais como ventiladores.
- Não colocar qualquer tipo de material sobre o prato ou plataforma, quando o equipamento não estiver sendo utilizado.
- A aferição periódica é obrigatória por lei (Portaria INMETRO nº 236 de 22/12/1994) devendo ser realizada uma vez por ano pelo órgão competente.
- Para solicitar a verificação das balanças, a Unidade escolar deverá entrar em contato com a representação do Inmetro:
- Inmetro Rio de Janeiro - Rua Sta. Alexandrina, 416 - Rio Comprido - Rio de Janeiro - RJ – CEP 20261232 - Telefone: (21) 2563-2800

- Instituto de Pesos e Medidas do Estado do Rio de Janeiro - IPEM-RJ - Rua Padre Manuel da Nóbrega, 539 - Quintino Boicauva - Rio de Janeiro - CEP: 21381000

Telefone: (21) 2332-4165

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO

- Antes de ligar o equipamento abastecer com água a caixa térmica (banho-maria) segundo as orientações do fabricante. **NUNCA** ligar o balcão sem água.
- Ligar o balcão e ajustar o termostato na temperatura desejada antes da colocação dos recipientes Gastronorms (GN) abastecidos com as preparações. A temperatura da água do banho-maria deve atingir no mínimo 80° C para que as preparações mantenham temperatura superior a 60°C.
- Para a higienização remover a água da caixa térmica pelo dreno, diariamente.
- Foram indicados e especificados 12 recipientes Gastronorms (GN) para acondicionamento das preparações que compõem o cardápio do PAE. Deverão ser destinados 05 GN para abastecimento do balcão (04 GN 1/2 para as zonas quentes e 01 GN 1/1 para a zona neutra) e 04 GN 1/2 e 01 GN 1/1 para o reabastecimento. Deverão ser disponibilizados 02 GN 1/1 para o acondicionamento da sobremesa (fruta), sendo 01 para compor o balcão térmico, na bancada contínua, e 01 para a reposição. Quando o cardápio não contiver a preparação salada, a zona neutra poderá ser utilizada para o acondicionamento do GN com a fruta.
- A salada deverá ser mantida sob refrigeração até a hora de distribuição, sendo colocada em pequenas porções na zona neutra do balcão e a reposição feita com mais frequência.
- Os recipientes GN deverão ser lavados a cada reposição.
- Quando não houver disponibilidade de área física para instalação de balcão de distribuição fixo, deverá ser instalado em área próxima ao local de distribuição de refeições, inclusive no refeitório, balcão móvel, observando-se as normas de segurança quanto à sua instalação.

BATEDEIRA INDUSTRIAL

- Destina-se ao preparo de massas de bolos, de omeletes, de purês e outros.
- O equipamento deverá ser instalado sobre uma superfície de trabalho estável e plana.

CARRO PARA TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM DOIS PLANOS

- Destina-se a apoiar a recepção e o armazenamento de gêneros alimentícios e para a retirada diária de gêneros alimentícios da despensa para a cozinha.
- Deverá ficar próximo a área de recepção e despensa.

CARRO PARA TRANSPORTE DE PANEAS OU CUBAS

- Destina-se a apoiar a distribuição das refeições transportando recipientes GN para o abastecimento do balcão térmico ou de panelas para a área de distribuição.
- O primeiro plano do carro (superior) possui a mesma altura dos fogões (800 mm) para minimizar o esforço dos manipuladores de alimentos e deverá ser utilizado para a colocação das cubas ou panelas com as preparações.
- O segundo plano destina-se ao transporte de panelas ou cubas para a área de higienização.

CARRO PORTA-DETRITOS

- Destina-se ao descarte de resíduos de alimentos da área de pré-preparo de alimentos e restos de preparações na área de higienização.
- A tampa deste equipamento deverá ser acionada por pedal evitando que as mãos dos manipuladores entrem em contato com o recipiente.

COIFA

- Deverá ser observada a orientação do fabricante quanto à instalação e à limpeza de todos os seus componentes.

DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS

- É muito importante que este equipamento seja instalado de forma correta. Deverá ficar ao lado de uma bancada com cuba na área de pré-preparo. A portinhola lateral que ele possui, deverá ficar voltada para esta bancada e na mesma altura para permitir a saída dos tubérculos. A mangueira do dreno de escoamento de água e resíduos deverá ficar localizada num ponto de esgoto. Observar a necessidade de colocação de tela no ralo.
- Este equipamento possui a capacidade máxima de 6 Kg de alimento por ciclo de processamento. Não colocar quantidade acima do indicado pelo fabricante para evitar danos ao motor ou deficiência no processo de descascamento.

- Colocar no equipamento, a cada ciclo de produção, gêneros alimentícios com tamanho semelhantes.

ESTANTE LISA EM AÇO INOXIDÁVEL 04 PLANOS

- Destina-se ao armazenamento de gêneros alimentícios. Os planos são reguláveis para permitir flexibilidade de novos arranjos. Deverá ser instalada afastada da parede em torno de 100 mm. O último plano deve ficar, no mínimo, a 250 mm do piso.

ESTANTE GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL 04 PLANOS

- Destina-se à colocação de panelas, cubas e monoblocos. Deverá ficar alocada próximo a área de higienização de utensílios.

EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL

- Destina-se à extração de suco de laranja (castanha maior) e de limão (castanha menor).
- O equipamento, para utilização, deverá ser colocado sobre uma superfície lisa e estável.
- As castanhas extratoras são responsáveis pelo bom aproveitamento do suco extraído e pelo rendimento da máquina, por isso a Unidade deverá verificar periodicamente as condições de conservação (desgaste) das mesmas.

FILTRO INDUSTRIAL

- O elemento filtrante deverá ser trocado de acordo com as instruções do fabricante ou quando se observar redução significativa da vazão, o que depende da qualidade da água recebida.

FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL SEM FORNO

- A aquisição de fogão industrial sem forno acoplado é indicado para atender as necessidades de produção, de segurança e as normas regulamentadoras de ergonomia, protegendo a saúde dos manipuladores e evitando afastamentos do trabalho.

FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO SEM FORNO

- Deverá ser instalado no centro da cozinha. Cada UAN necessita de, no mínimo, um fogão de 06 bocas. O fogão de 04 bocas destina-se as unidades que não possuem área física disponível para a instalação de um fogão de 06 bocas ou para complementar a necessidade das UAN de maior porte.

FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA SEM FORNO

- Este equipamento destina-se às UAN que não possuem área física disponível para instalação de fogão no centro da cozinha. Quando necessária a sua utilização, deverá ser feita a avaliação do espaço existente para composição e aquisição de acordo com o porte da UAN.

FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL DE BANCADA

- Somente para uso no lactário, se as condições de ventilação existentes na área permitirem.

FOGÃO ELÉTRICO

- Somente para uso no lactário, se não for possível a utilização do fogão a gás de bancada.

FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL

- As Creches e EDI de pequeno e médio porte deverão adquirir o forno de 01 câmara com base de apoio se houver área física disponível para sua instalação; quando não houver, deverá ser adquirido o equipamento sem base de apoio para instalação sobre bancada. As de grande porte deverão adquirir o equipamento de 02 câmaras com base de apoio para atender as normas de ergonomia.

FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL, REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL E REFRIGERADOR DOMÉSTICO VERTICAL

- Estes equipamentos deverão ser instalados em local que possua boas condições de ventilação (ventilação cruzada) para que os mesmos não alterem as condições térmicas do ambiente ou a umidade relativa do ar comprometa o funcionamento dos seus motores e conseqüentemente a temperatura dos alimentos. Segundo orientação

da SME, por questão de segurança, estes equipamentos deverão ficar alocados na despensa.

- Deverão ser abertos o mínimo de vezes possível, somente o tempo necessário para guarda ou retirada de alimentos.
- O freezer destina-se ao armazenamento de carne, frango, peixe e vísceras antes do pré-preparo.
- O refrigerador industrial destina-se ao armazenamento de preparações frias como saladas, laticínios, ovos e hortaliças e para o descongelamento de carne, frango e vísceras.
- O refrigerador doméstico vertical é para uso exclusivo nas unidades que possuam lactário.

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL

- LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 02 LITROS

- Destina-se à elaboração de preparações específicas para atender a necessidades especiais de alunos e para utilização no lactário.
- O liquidificador industrial de 02 litros de **USO EXCLUSIVO** para a elaboração de preparações para atender a alunos com necessidades alimentares especiais (intolerância à lactose, ao glúten, e outros), segundo indicação do nutricionista, deverá ser mantido separado e identificado.
- O liquidificador identificado para as dietas especiais **NÃO** poderá ser utilizado para qualquer outro fim para evitar que haja vestígios de nutrientes não tolerados por crianças quando do preparo da alimentação para os mesmos.
- Todas as Creches e EDI deverão adquirir um liquidificador de 02 litros para a finalidade acima descrita para garantir a segurança da alimentação especial preparada.
- A Creche e EDI que atenda a alunos com necessidades especiais (ex. dificuldade de deglutição de alimentos) poderá, quando necessário, adquirir outro liquidificador industrial de 02 litros para liquidificar preparações do cardápio.
- A Creche e EDI que possua lactário deverá adquirir no mínimo um liquidificador de 02 litros para utilização nesta área.

- LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LITROS

- A UAN de pequeno porte deverá possuir um liquidificador de 04 litros para o preparo de pequenas refeições (vitaminas, bolos, etc.) e um liquidificador de 04 litros para a elaboração de preparações do cardápio almoço (tutu de feijão, sopas, etc.).
- A UAN de médio e grande porte deverá possuir um liquidificador de 04 litros para o preparo de pequenas refeições (vitaminas, bolos, etc.) quando o número médio de atendimento para essas refeições for de até 200.

- LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 LITROS

- A UAN de médio e grande porte deverá possuir um liquidificador de 10 litros para o preparo de pequenas refeições (vitaminas, bolos, etc.) quando o número médio de atendimento para essas refeições for superior a 200.
- A UAN de médio e grande porte deverá possuir um liquidificador de 10 litros para a elaboração de preparações do cardápio almoço (tutu de feijão, sopas, etc.).

MESA, AÇO INOXIDÁVEL, FIXA

- Este equipamento é indicado como base para instalação da balança de 30Kg na área de recepção e de 15Kg na despensa para as UAN que não possuem bancadas previstas nestas áreas.

MESA, AÇO INOXIDÁVEL, MÓVEL

- Este equipamento é indicado para a UAN que não possua número bancadas fixas em suficiente para a realização da produção de refeições.
- Possui 02 planos sendo o primeiro (superior) com bordas lisas para permitir a utilização como bancada de trabalho e o segundo (inferior) com um pequeno ressalto para evitar queda acidental de material ali colocado.

MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL

- Este equipamento realiza diversos tipos de cortes, tais como: rodela fatiadas, desfiados, ralados, podendo processar praticamente quase todos os tipos de vegetais, diminuindo o seu desperdício.
- Antes de ligar o equipamento, verificar se o disco de corte escolhido e a tampa da câmara estão firmes em suas posições.

- Para processar gêneros alimentícios de menor tamanho como cenouras, utilizar o bocal menor.

PALETE

- Destina-se ao armazenamento de monoblocos com frutas e hortaliças na despensa.
- Deverá ser adquirido em número suficiente para atender às necessidades da UAN para o armazenamento dos monoblocos com gêneros alimentícios, garantindo assim o atendimento às normas sanitárias.
- Deverá ser observado que haja espaço livre para circulação na despensa, não sendo permitido pisar sobre os mesmos.

PICADOR DE CARNE

- O equipamento deverá ser instalado sobre uma superfície de trabalho estável.
- Manter os discos de corte e cruzeta sempre afiados.
- Observar para que o equipamento esteja trabalhando sempre com a arruela de encosto para evitar desgaste do corpo da boca e da rosca sem fim para garantir o bom funcionamento.
- Ao montar a boca completa, não aperte demasiadamente o volante, para evitar o travamento ou a quebra dos componentes internos.
- Não deixar o equipamento ligado por muito tempo trabalhando em vazio, pois isto provoca desgaste rápido dessas peças prejudicando o rendimento da máquina.

PRATELEIRA SUSPensa LISA

- Destina-se à utilização como apoio nas áreas de pré-preparo e preparo de alimentos.

PRATELEIRA SUSPensa TUBULAR

- Destina-se à utilização como apoio na área de recepção de gêneros alimentícios e de higienização de utensílios.

TANQUE DE HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS

- Deverá ser instalado na área de higienização de utensílios.
- No planejamento da planta física de construção ou reforma da UAN deverá ser previsto sistema de água quente no local.

TANQUE PARA ÁREA DE RECEPÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- Destina-se a etapa de pré-higienização de hortaliças e frutas para retirada de sujidades que propiciem a contaminação de outros alimentos e de outras áreas da UAN.
- No planejamento da planta física de construção ou de reforma da UAN deverá ser previsto um esguicho de pressão para este tanque.

TERMÔMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS, TIPO ESPETO

- Destina-se à verificação e monitoramento da temperatura dos gêneros alimentícios e de preparações prontas para consumo, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004 para não favorecer a multiplicação microbiana.
- Não utilizar o equipamento dentro do forno.
- Higienizar o termômetro imediatamente após a sua utilização.



PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Atenção Primária, Vigilância e Promoção de Saúde
Superintendência de Promoção em Saúde
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av. Pasteur, 44 – Botafogo – CEP – 22.290-240
Tel.: 2295-7448 / 2244-6929 - 2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

DESCRITIVO DE EQUIPAMENTOS PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - CRECHE E ESPAÇO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL - REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A relação de equipamentos abaixo objetiva subsidiar a aquisição deste material para as Creches e Espaços de Desenvolvimento Infantil (EDI) da rede municipal de Educação e contém a descrição com os requisitos técnicos exigidos e respectivo quantitativo estimado de acordo com o porte da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O descritivo de equipamentos é fruto de um trabalho de pesquisa onde foi levado em consideração o material que compõe cada equipamento, a legislação vigente quanto a normas de ergonomia e de segurança, a disponibilidade no mercado e a relação custo benefício.

Neste descritivo encontram-se diferentes opções que poderão ser adotadas para a aquisição do material e a sua correta instalação, considerando as diversas estruturas físicas existentes nas Creches e EDI. Em alguns equipamentos, devido às suas especificidades e à necessidade de se ter condições mínimas para a instalação correta (balcão térmico de distribuição, descascador de tubérculos, filtro, etc.), faz-se necessário realizar uma avaliação conjunta por um profissional do Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD), um profissional representante da Coordenadoria Regional de Educação (CRE) e a direção da UE e, sempre que necessário, por um técnico da área de construção civil (engenheiro ou arquiteto), uma vez que a instalação depende da área física e da rede hidráulica e elétrica disponíveis.

Para nortear a definição dos equipamentos propostos, foi considerado o plano alimentar elaborado pelo Instituto de Nutrição Annes Dias, o porte da UAN em relação ao número médio das grandes refeições produzidas, a legislação e as normas técnicas vigentes para a execução do serviço de alimentação em uma UAN com vistas à segurança sanitária da alimentação preparada e as normas regulamentadoras de trabalho. Foi levado em conta também o intenso esforço físico despendido pelos manipuladores de alimentos e a relação custo-benefício de aquisição desses equipamentos.

Para a classificação das UAN das Creches e EDI em pequeno, médio e grande porte levou-se em consideração o número médio de grandes refeições (almoço e jantar), não devendo ser considerado o número habitual e sim aquele estimado como meta, conforme descrito abaixo:

- a) Número médio de até 100 refeições: PEQUENO PORTE
- b) Número médio de 101 A 250 refeições: MÉDIO PORTE
- c) Número médio de 251 A 500 refeições: GRANDE PORTE

OBS.: Este Descritivo é acompanhado de um Instrutivo com orientações para auxiliar os gestores das Creches e EDI na conferência do material no ato do recebimento, bem como das condições de uso dos equipamentos.

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
I - BALANÇA ELETRÔNICA					
66.70.95.001-68	I. 1 - BALANÇA ELETRÔNICA DE PLATAFORMA (50 KG)	UN	-	-	1
	<p>Com alimentação elétrica, para pesagem de gêneros alimentícios, devendo ter indicador digital em LED ou LCD, que permita a verificação de peso bruto, tara e peso líquido, fixado em uma coluna medindo no mínimo 800 mm de altura.</p> <p>Plataforma e coluna em aço carbono, com tratamento anticorrosivo.</p> <p>Pés antiderrapantes com sapatas reguláveis em polipropileno para corrigir desníveis do piso.</p> <p>Capacidade: 50 Kg</p> <p>Divisão: 20 g a 50 g</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento é indicado à UAN de grande porte para pesagem de gêneros alimentícios no ato do recebimento.					
66.70.95.001-68	I. 2 – BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA (30KG)	UN	1	1	-
	<p>Com alimentação elétrica, para pesagem de gêneros alimentícios, devendo ter indicador digital em LED ou LCD, que permita a verificação de peso bruto, tara e peso líquido.</p> <p>Gabinete em plástico ABS injetado.</p> <p>Prato de pesagem plano e removível em aço inoxidável padrão AISI 430, dotado de canaletas para proteção do teclado e dos mostradores contra eventuais escoamentos de líquidos.</p> <p>Pés com sapatas reguláveis em borracha para corrigir desníveis da bancada.</p> <p>Capacidade: 30 kg</p> <p>Divisão: 5 g a 10 g</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento é indicado à UAN de pequeno e médio porte para pesagem de gêneros alimentícios no ato do recebimento.					
Quando não houver área física específica para a recepção dos gêneros alimentícios ou a mesma não possuir bancada de apoio, deverá ser adquirida <u>uma</u> mesa em aço inoxidável para instalação da balança (vide item XIV.1)					

66.70.95.001-68	I. 3 - BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA (15Kg)	UN	1	1	1
	<p>Com alimentação elétrica, para pesagem de gêneros alimentícios, devendo ter indicador digital em LED ou LCD, que permita a verificação de peso bruto, tara e peso líquido.</p> <p>Gabinete de plástico ABS injetado.</p> <p>Prato de pesagem plano e removível em aço inoxidável padrão AISI 430 dotado de canaletas para proteção do teclado e dos mostradores contra eventuais escoamentos de líquidos.</p> <p>Pés com sapatas reguláveis em borracha para corrigir desníveis da bancada.</p> <p>Capacidade: 15 kg</p> <p>Divisão: 5 g a 10 g</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para a pesagem de pequenas quantidades de gêneros alimentícios nas etapas de produção da alimentação.</p> <p>Quando não houver bancada de apoio, deverá ser adquirida <u>uma</u> mesa em aço inoxidável para instalação da balança (vide item XIV.1)</p>					

II - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO					
73.20.95.002-34	II. 1 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO FIXO	UN	1	1	1
<p>Estruturado e revestido externamente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 nas laterais e na face frontal em toda a altura do tampo.</p> <p>Abertura do lado do operador com prateleira inferior gradeada também em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304.</p> <p>Tampo superior inteiramente confeccionado em aço inoxidável 18.8 padrão AISI - 304 com recortes para encaixe de 03 recipientes Gastronorms (GN 1/1 e suas subdivisões) também em aço inoxidável 18.8 padrão AISI - 304, sendo 02 zonas quentes e 01 zona neutra, com isolamento térmico de poliuretano injetado entre estas zonas; com 02 bancadas contínuas, uma de cada lado, medindo cada uma, 300 mm de comprimento.</p> <p>Corrediça para deslizamento de bandejas localizada em um dos lados do balcão, confeccionada em chapa de aço inoxidável tubular 18.8 padrão AISI- 304 medindo 300 mm de largura.</p> <p>Banho-maria (caixa térmica) confeccionado em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, com aquecimento por meio de resistência de imersão blindada, também em aço inoxidável, comandada por termostato e lâmpada-piloto, dotado de registro esfera (tipo globo) para entrada de água e de dreno de fácil acesso ao operador com condutos até o ralo. Equipado com 02 recipientes GN 1/2 - 100 em cada recorte (totalizando 04 recipientes GN 1/2 nas zonas quentes) confeccionados em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, com tampa e alças, medindo internamente 300x240x100 mm e volume de 6,5 litros.</p> <p>Caixa neutra em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 equipada com 01 recipiente GN 1/1-65 confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304, com tampa e alças, medindo internamente 505x300x65 mm e volume de 8,9 litros.</p> <p>Prateleira superior localizada sobre os 03 recipientes confeccionada em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, medindo aproximadamente 1000 a 1200 mm de comprimento, 500 mm de largura e 450 mm de altura a partir do tampo do balcão, fixada sobre o mesmo através de montantes tubulares com diâmetro de 1", confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 com aparador de salivas em vidro temperado com espessura de 10 mm medindo 150 mm de largura, em ambos os lados da prateleira, fixado à estrutura tubular de 1" por meio de perfis e parafusos de aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304.</p> <p>Provido de pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 com sapatas reguláveis em polipropileno.</p> <p>Dimensões: Comprimento total aproximado: 1600 mm a 1800 mm Largura: 700mm (tampo) + 300 mm (corrediça) Altura: 850 mm (tampo) + 450 mm (prateleira) Potência: 4kw/h Voltagem: 220 V Quantidade de recipientes GN: 12 (ver orientações do instrutivo) GN 1/2: 08 GN 1/1: 04</p> <p>Dimensão externa dos recipientes: Cuba de GN 1/2 de 6,5 litros: 325x265x100mm Cuba de GN 1/1 de 8,9 litros: 530x325x65mm</p> <p>Dimensão interna dos recipientes: Cuba de GN 1/2 de 6,5 litros: 300x240x100mm Cuba de GN 1/1 de 8,9 litros: 505x300x65mm</p> <p>As dimensões descritas acima poderão sofrer adaptações em função da área disponível destinada a instalação do equipamento. As empresas interessadas neste fornecimento deverão enviar as dimensões e o desenho técnico de instalação do balcão térmico compatíveis com a área física existente para avaliação do Instituto de Nutrição Annes Dias</p> <p>O espaçamento entre as cubas poderá ser de 50 a 100 mm.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com potência, voltagem e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do RJ, indicação do período de garantia (12 meses), instalação e demonstração do funcionamento para habilitar os profissionais que irão utilizá-lo.</p>					

73.20.95.002-34	II. 2 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO MÓVEL	UN	*	*	*
	<p>Estruturado e revestido externamente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 nas laterais e na face frontal em toda a altura do tampo.</p> <p>Abertura do lado do operador com prateleira inferior gradeada também em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304.</p> <p>Tampo superior inteiramente confeccionado em aço inoxidável 18.8 padrão AISI - 304 com recortes para encaixe de 03 recipientes Gastronorms 1/1 e suas subdivisões também em aço inoxidável 18.8 padrão AISI - 304, sendo 02 zonas quentes e 01 zona neutra , com isolamento térmico de poliuretano injetado entre estas zonas; com 02 bancadas contínuas, uma de cada lado, medindo cada uma, 300 mm de comprimento.</p> <p>Corrediça para deslizamento de bandejas localizada em um dos lados do balcão, confeccionada em chapa de aço inoxidável tubular 18.8 padrão AISI- 304 medindo 300 mm de largura.</p> <p>Banho-maria (caixa térmica) confeccionado em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, com aquecimento por meio de resistência de imersão blindada, também em aço inoxidável, comandada por termostato e lâmpada-piloto, dotado de registro esfera (tipo globo) para entrada de água e de dreno de fácil acesso ao operador com condutos até o ralo. Equipado com 02 recipientes GN 1/2 - 100 em cada recorte (totalizando 04 recipientes GN 1/2 nas zonas quentes) confeccionados em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, com tampa e alças, medindo internamente 300x240x100 mm e volume de 6,5 litros.</p> <p>Caixa neutra em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 equipada com 01 recipiente GN 1/1-65 confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304, com tampa e alças, medindo internamente 505x300x65 mm e volume de 8,9 litros.</p> <p>Prateleira superior localizada sobre os 03 recipientes confeccionada em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, medindo aproximadamente de 1000 a 1200 mm de comprimento, 500 mm de largura e 450 mm de altura a partir do tampo do balcão, fixada sobre o mesmo através de montantes tubulares com diâmetro de 1", confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 com aparador de salivas em vidro temperado com espessura de 10 mm medindo 150 mm de largura, em ambos os lados da prateleira, fixado à estrutura tubular de 1" por meio de perfis e parafusos de aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304.</p> <p>Provido de rodízios extra reforçados de 5" em borracha macia, sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio, fixados em suportes de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Dimensões: Comprimento total aproximado: 1600 a 1800 mm Largura: 700mm (tampo) + 300 mm (corrediça) Altura: 850 mm (tampo) + 450 mm (prateleira) Potência: 4 kw/h Voltagem: 220 V Quantidade de recipientes GN: 12 (ver orientações do instrutivo) GN 1/2: 08 GN 1/1: 04 Dimensão externa dos recipientes: Cuba de GN 1/2 de 6,5 litros: 325x265x100mm Cuba de GN 1/1 de 8,9 litros: 530x325x65mm Dimensão interna dos recipientes: Cuba de GN 1/2 de 6,5 litros: 300x240x100mm Cuba de GN 1/1 de 8,9 litros: 505x300x65mm</p> <p>As dimensões descritas acima poderão sofrer adaptações em função da área disponível destinada a instalação do equipamento. As empresas interessadas neste fornecimento deverão enviar as dimensões e o desenho técnico de instalação do balcão térmico compatíveis com a área física existente para avaliação do Instituto de Nutrição Annes Dias.</p> <p>O espaçamento entre as cubas poderá ser de 50 a 100 mm.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com potência, voltagem e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do RJ, indicação do período de garantia (12 meses), instalação e demonstração do funcionamento para habilitar os profissionais que irão utilizá-lo.</p>				
<p>OBS.: * Este equipamento é indicado à UAN que não possuir espaço físico adequado para instalação de balcão térmico fixo. (vide instrutivo)</p>					

73.20.95.006-68	III - BATEDEIRA INDUSTRIAL (05 a 07 LITROS)	UN	1	1	1
	<p>Batedeira planetária industrial com no mínimo 03 variações de velocidade para atender a diferentes tipos de massas e batidos.</p> <p>Gabinete construído em chapa de aço carbono com tratamento anticorrosivo.</p> <p>Tigela em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Três (03) batedores (globo, raquete e gancho).</p> <p>Pés antiderrapantes com ventosas.</p> <p>Capacidade: 05 a 07 litros</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: máximo de 460 mm Largura: máximo de 450 mm Profundidade: máximo de 680 mm Potência: mínimo de 1/2 HP Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, capacidade, potência, voltagem, nº de série e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
IV – CARRO AUXILIAR					
73.20.95.032-50	IV-1 – CARRO, TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UN	1	1	1
	<p>Quadro estrutural em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, em tubo de 20x20 mm em chapa de 1 mm.</p> <p>Tampo confeccionado inteiramente em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado, com proteção em vergalhão em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 100 mm.</p> <p>Com puxador (guidão) em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com altura mínima de 100 mm.</p> <p>Dotado de prateleira inferior lisa, sem proteção, em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Equipado com 04 rodízios em silicone extrarreforçados de 2" de diâmetro, sendo 02 fixos e 02 giratórios, com freio, fixados em suportes de aço galvanizado.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 700 mm Largura: 400 mm Altura: 900 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

73.20.95.033-30	IV. 2 – CARRO, TRANSPORTE PANELA/CUBA	UN	1	1	1
	<p>Para transporte de painéis e cubas inteiramente estruturado em tubo aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304 de 1" de diâmetro com parede de 1,5 mm de espessura, formando na parte superior em suas laterais 02 guilhões de 100 mm de altura cada um.</p> <p>Dotado de 02 painéis extrarreforçados construídos em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 fixados aos tubos da estrutura e providos de reforço de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com proteção lateral em todo o perímetro dos painéis (ressalto) em aço inoxidável, padrão AISI 304 com altura de 20 mm para evitar quedas de painéis e cubas.</p> <p>Equipado com 04 rodízios giratórios extrarreforçados com 04" de diâmetro revestidos de borracha macia, sendo 02 com freio, fixados em suportes de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Dimensões: Comprimento: 900 mm Largura: 600 mm Altura: 800 mm do piso até a superfície do segundo plano e 900 mm considerando o guilhoão</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
73.20.95.003-15	IV. 3 – CARRO PORTA-DETRITOS	UN	1	1	1
	<p>Depósito em formato cilíndrico, inteiramente confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, apresentando dois vincos de reforço.</p> <p>Provido de 02 alças laterais, tampa e pedal, todos confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Equipado com no mínimo 03 rodízios extrarreforçados de 3" de diâmetro, sendo todos giratórios, revestidos em borracha macia, fixados em suportes de aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, soldados no fundo do depósito.</p> <p>Dotado de sistema de abertura da tampa por meio de acionamento de pedal.</p> <p>Com abertura total de 90° para retirada do saco de lixo.</p> <p>Capacidade: 50 litros</p> <p>Dimensões aproximadas: Diâmetro: 370 mm Altura: 450 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, capacidade, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

73.20.95.035-00	V- COIFA	UN	1	1	1
	<p>Confeccionada inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 em forma tronco piramidal, fixada com tirantes em vergalhão em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Equipada com bateria de filtros inerciais removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Plano superior munido de abertura para conexão de dutos por meio de flange e dotada de calha na parte inferior, em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, destinada à coleta de gorduras e provida de dreno para limpeza.</p> <p>Dimensões: A coifa deverá ser tecnicamente dimensionada, cobrindo totalmente o(s) fogão(ões).</p> <p>Ficará sob a responsabilidade do fornecedor o levantamento no local de instalação para o dimensionamento de dutos, curvas, chapéu-chinês, exaustor, damper corta-fogo e demais componentes para montagem do sistema de exaustão bem como a instalação do mesmo.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
73.20.95.011-25	VI – DESCASCADOR, TUBÉRCULOS	UN	1	1	1
	<p>Gabinete e revestimento interno confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Tampa removível em aço carbono com tratamento anticorrosivo para permitir a inspeção visual do produto e facilitar a introdução do produto no equipamento.</p> <p>Disco abrasivo giratório que descasca os tubérculos pelo processo de turbilhonamento.</p> <p>Portinhola lateral em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, para retirada do produto processado.</p> <p>Dreno com mangueira de borracha para escoamento de água e resíduos.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>Capacidade: 6 kg/ciclo Produção média: 2 kg/min Potência: 1/4 HP Voltagem: 127/220 V</p> <p>Dimensões: Altura: 535 mm a 555 mm Largura: 340 mm a 370 mm Profundidade: 340 mm a 480 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, capacidade, potência, voltagem, nº de série e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

VII- ESTANTE, AÇO INOXIDÁVEL		UN	*	*	*
71.15.95.014-90	VII- 1 – ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL, LISA, COM 04 PLANOS				
	<p>Montantes estruturais superreforçados, construídos em cantoneiras de aço inoxidável 18.8 AISI 304 com espessura de 2 mm.</p> <p>Planos lisos extrarreforçados e reguláveis, confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dispostos em 04 níveis.</p> <p>Provida de sapatas reguláveis de polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões: Comprimento: 1000 mm Largura: 500 mm Altura: 1.600 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhada de indicação do período de garantia (12 meses) e a montagem ser realizada pelo fornecedor.</p>				
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para o armazenamento de gêneros alimentícios. * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.</p>					
71.15.95.014-90	VII. 2 – ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL, GRADEADA, COM 04 PLANOS				
	<p>Montantes estruturais superreforçados, construídos em cantoneiras de aço inoxidável 18.8 AISI 304 com espessura de 2 mm.</p> <p>Planos gradeados longitudinais extrarreforçados e reguláveis, em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, construídos em perfis "U", dispostos em 04 níveis.</p> <p>Provida de sapatas reguláveis de polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões: Comprimento: 1000 mm Largura: 500 mm Altura: 1.600 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhada de indicação do período de garantia (12 meses) e a montagem ser realizada pelo fornecedor.</p>				
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para o armazenamento de painéis. * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.</p>					
73.20.95.012-06	VIII – EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL				
	<p>Corpo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Aro da base e suporte da câmara de líquidos em polipropileno.</p> <p>Câmara de líquidos em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com tampa em alumínio polido.</p> <p>Provido de 02 castanhas em polipropileno atóxico, sendo uma maior para laranja e uma menor para limão.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>Copo e peneira em polipropileno atóxico com capacidade de 1litro.</p> <p>Potência: 1/4 HP Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor, indicação do período de garantia (12 meses).</p>		1	1	1

46.10.95.001-38	IX – FILTRO, ÁGUA, INDUSTRIAL	UN	*	*	*
<p>Filtro para beneficiamento da água potável usado para a remoção de cloro, gosto, odor e particulados presentes na água. Cabeça e corpo fabricados em polipropileno. Vazão máxima de aproximadamente 680 litros/hora, com tripla filtração. Elemento filtrante composto de celulose, resina e carvão ativado com sais de prata. Grau de filtração: 5 micra Temperatura máxima: 38°C Dimensões aproximadas: Diâmetro: 110 mm a 130 mm Altura: 350 mm</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO de acordo com a NBR14908:2004 da ABNT, cujo número de aprovação deverá estar afixado no equipamento (selo com logomarca Inmetro).</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>					
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para a instalação na área de pré-preparo e de preparo de pequenas refeições na cozinha e na área de preparo de fórmulas lácteas no lactário. * A quantidade de filtros a ser adquirida deverá ser de acordo com as áreas existentes na UAN e no lactário para esse fim.</p>					
<p>X- FOGÃO INDUSTRIAL</p>					
<p>Todas as UAN deverão dispor de fogão em paralelo, com no mínimo 6 bocas, para atender às necessidades do preparo das refeições que constam do plano alimentar do PAE. Quando a UAN não possuir área física disponível para a sua instalação, deverá ser feita a avaliação do espaço existente para composição e aquisição de acordo com o porte da UAN.</p>					
<p>X.1 - FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO</p>					
73.10.95.002-08	X.1.1 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO (04 BOCAS) SEM FORNO	UN	*	*	*
<p>Fogão a gás em paralelo com 04 queimadores duplos, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304. Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304. Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrarreforçado em um dos lados. Quatro (04) grelhas reforçadas em ferro fundido, medindo 300 mm x 300 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 70 mm. Quatro (04) queimadores duplos de 600 gr/h, em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador. Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304. Pés em cantoneira de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento. Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento (frente): 810 mm Largura: 810 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>					
<p>OBS.: * A aquisição deste equipamento é indicada somente para a UAN que não possuir espaço físico suficiente para a instalação de um fogão paralelo de 6 bocas.</p>					

73.10.95.002-08	X.1.2 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO (06 BOCAS), SEM FORNO	UN	1 *	1 *	1 *
	<p>Fogão a gás em paralelo com 06 queimadores duplos, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrarreforçado em um dos lados.</p> <p>Seis (06) grelhas reforçadas em ferro fundido, medindo 300 mm x 300 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 70 mm.</p> <p>Seis (06) queimadores duplos de 600gr/h em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneiras aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento (frente): 1180 mm Largura: 810 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: * A aquisição deste equipamento é indicada para a UAN de pequeno, médio e grande porte.</p>					
<p>X.2 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA</p>					
<p>A aquisição do fogão em linha (instalação encostada à parede) é indicada para a UAN que não possuir espaço físico suficiente para a utilização de um fogão paralelo com no mínimo 06 bocas, no centro da cozinha.</p>					
73.10.95.002-08	X.2.1 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (02 BOCAS), SEM FORNO	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em linha com 02 queimadores duplos, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrarreforçados em um dos lados.</p> <p>Duas (02) grelhas reforçadas em ferro fundido, medindo 300 mm x 300 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 70 mm.</p> <p>Dois (02) queimadores duplos de 600 gr/h em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneiras aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento (frente): 810 mm Largura: 440 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: * A aquisição deste equipamento é indicada para compor a necessidade mínima de fogão de 06 bocas, de acordo com a área disponível.</p>					

73.10.95.002-08	X.2.2 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (03 BOCAS), SEM FORNO	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em linha com 03 queimadores, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrarreforçado em um dos lados.</p> <p>Três (03) grelhas reforçadas em ferro fundido, medindo 300 mm x 300 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 70 mm.</p> <p>Três (03) queimadores duplos de 600 gr/h, em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneiras aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento (frente): 1180 mm Largura: 440 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: * A aquisição deste equipamento é indicada para compor a necessidade mínima de fogão de 06 bocas, de acordo com a área física disponível.</p>					
73.10.95.002-08	X.2.3 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (04 BOCAS), SEM FORNO	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em linha com 04 queimadores, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrarreforçado em um dos lados.</p> <p>Quatro (04) grelhas reforçadas em ferro fundido, medindo 300 mm x 300 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 70 mm.</p> <p>Quatro (04) queimadores duplos de 600 gr/h, em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento (frente): 1550 mm Largura: 440 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: * A aquisição deste equipamento é indicada para compor a necessidade mínima de fogão de 06 bocas, de acordo com a área física disponível.</p>					

73.10.95.002-08	X.3- FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL DE BANCADA (02 BOCAS)	UN	1*	1*	1*
	<p>Fogão à gás com 02 bocas, quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8" x 3/8" em latão cromado extrarreforçados em um dos lados.</p> <p>Duas (02) grelhas reforçadas em ferro fundido, medindo 300mmx300mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 50mm.</p> <p>Dois (02) queimadores sendo um simples e um duplo, em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8" x 3/8" em cada queimador.</p> <p>Pés em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 750 mm Largura: 400 mm Altura: 200 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para instalação no lactário. * A aquisição do fogão a gás para esta área deverá ocorrer SOMENTE quando as condições estruturais atenderem as normas técnicas da CEG: dimensionamento da área_ volume igual ou superior a 6m³ / área de ventilação_ mínima de 800cm². (Instrução Técnica nº IT – 2 complementar ao Decreto nº 10.892 de 23/12/1987 e Decreto nº 23.317 de 10/07/97).</p>					
73.10.95.026-85	X.4 – FOGÃO ELÉTRICO, AÇO INOX, 02 PLACAS	UN	*	*	*
	<p>Fogão elétrico com corpo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Duas (02) placas aquecedoras com diâmetro de 145 a 180 mm cada com no mínimo 1000 W.</p> <p>Dotado de 02 protetores de super aquecimento (termostato).</p> <p>Duas (02) chaves de controle de calor em 04 posições.</p> <p>Painel indicativo de nível de calor.</p> <p>Isolamento térmico com lâ de vidro.</p> <p>Instalação elétrica certificada pelo INMETRO.</p> <p>Voltagem: 220V</p> <p>Potência: mínimo de 2000W</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: 110 mm Largura: mínimo de 460 mm Profundidade: mínimo de 270 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: * Este equipamento é indicado para instalação no lactário quando as condições estruturais da área <u>não atenderem</u> as normas técnicas da CEG: dimensionamento da área_ volume igual ou superior a 6m³ / área de ventilação_ mínima de 800cm². (Instrução Técnica nº IT – 2 complementar ao Decreto nº 10.892 de 23/12/1987 e Decreto nº 23.317 de 10/07/97).</p>					

XI – FORNO INDUSTRIAL, GÁS, AÇO INOXIDÁVEL					
73.10.95.009-84	XI.1- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 01 CÂMARA SEM BASE DE APOIO	UN	1*	1*	-
	<p>Estrutura do forno confeccionada em perfis de ferro laminado, com tratamento anticorrosivo, soldados eletricamente de modo a garantir absoluta rigidez ao conjunto.</p> <p>Revestimento externo inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Câmara confeccionada internamente em aço inoxidável, padrão AISI 430, com isolamento térmico em mantas de lã de vidro.</p> <p>Provido de 02 grelhas removíveis, com altura ajustável e de bandeja removível para detritos, todas fabricadas em aço inoxidável, padrão AISI 430.</p> <p>Porta de paredes duplas também isolada termicamente com mantas de lã de vidro, provida de dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e puxador de baquelite.</p> <p>Aquecimento à gás por meio de queimadores tubulares em "U", multiperfurados, comandados por registros de 3/8" em latão cromado.</p> <p>Gambiarra de entrada de gás confeccionada em tubo de alumínio.</p> <p>Apoiado sobre pés reforçados, confeccionados em cantoneira de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Consumo de gás: 0,4 kg/h (GLP) ou 1,1 m³/h (canalizado)</p> <p>Medidas internas da câmara: Comprimento (frente): 470 mm a 500 mm Largura (profundidade): 650 mm a 700 mm Altura: 220 mm a 300 mm</p> <p>Medidas externas do forno: Comprimento (frente): mínimo de 820 mm (incluindo gambiarra) Largura (profundidade): 780 mm a 800 mm Altura: mínimo de 600 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * Este equipamento é indicado para a UAN de pequeno e médio porte que possuir bancada exclusiva para sua instalação.					

73.10.95.009-84	XI.2- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 01 CÂMARA COM BASE DE APOIO	UN	*	*	-
	<p>Estrutura confeccionada em perfis de ferro laminado, com tratamento anticorrosivo, soldados eletricamente de modo a garantir absoluta rigidez ao conjunto.</p> <p>Revestimento externo inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Câmara confeccionada internamente em aço inoxidável, padrão AISI 430, com isolamento térmico em mantas de lã de vidro.</p> <p>Provido de 02 grelhas removíveis, com altura ajustável e de bandeja removível para detritos, todas fabricadas em aço inoxidável, padrão AISI 430.</p> <p>Porta de paredes duplas também isolada termicamente com mantas de lã de vidro, provida de dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e puxador de baquelite.</p> <p>Aquecimento à gás por meio de queimadores tubulares em "U", multiperfurados, comandados por registros de 3/8" em latão cromado.</p> <p>Gambiarra de entrada de gás confeccionada em tubo de alumínio.</p> <p>Apoiado sobre pés reforçados, confeccionados em cantoneira de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Consumo de gás: 0,4 kg/h (GLP) ou 1,1 m³/h (canalizado)</p> <p>Medidas internas da câmara: Comprimento (frente): 470 mm a 500 mm Largura (profundidade): 650 mm a 700 mm Altura: 220 mm a 300 mm</p> <p>Medidas externas do forno: Comprimento (frente): mínimo de 820 mm (incluindo gambiarra) Largura (profundidade): 780 mm a 800 mm Altura: mínimo de 600 mm</p> <p>Acompanha estrutura de suporte para o forno construída em perfis de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304. Altura total (com base de apoio): aproximada de 1400 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses)</p>				
<p>OBS.: * Este equipamento é indicado para a UAN de pequeno e médio porte que não possuir bancada para sua instalação.</p>					

73.10.95.009-84	XI.3- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 02 CÂMARAS COM BASE DE APOIO	UN	-	-	1
	<p>Estrutura confeccionada em perfis de ferro laminado, com tratamento anticorrosivo, soldados eletricamente de modo a garantir absoluta rigidez ao conjunto.</p> <p>Revestimento externo inteiramente em chapa de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Câmaras independentes e sobrepostas confeccionadas internamente em aço inoxidável, padrão AISI 430, com isolamento térmico em mantas de lã de vidro.</p> <p>Provido de 02 grelhas removíveis por câmara, com altura ajustável e de bandeja removível para detritos, todas fabricadas em aço inoxidável, padrão AISI 430.</p> <p>Portas de paredes duplas também isolada termicamente com mantas de lã de vidro, provida de dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e puxadores de baquelite.</p> <p>Aquecimento à gás por meio de queimadores tubulares em "U", multiperfurados, comandados por registros de 3/8" em latão cromado.</p> <p>Gambiarra de entrada de gás confeccionada em tubo de alumínio.</p> <p>Apoiado sobre pés reforçados, confeccionados em cantoneira de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Consumo de gás: 0,8 kg/h (GLP) ou 2,2 m³/h (canalizado)</p> <p>Medidas internas da câmara: Comprimento (frente): 470 mm a 500 mm Largura (profundidade): 650 mm a 700 mm Altura: 220 mm a 300 mm</p> <p>Medidas externas do forno: Comprimento (frente): mínimo de 820 mm (incluindo gambiarra) Largura (profundidade): 780 mm a 800 mm Altura : mínimo de 800 mm</p> <p>Acompanha estrutura de suporte para o forno construída em perfis de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304. Altura total (com base de apoio): 1400 mm a 1600 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

41.10.95.004-98	XII - FREEZER VERTICAL (02 PORTAS)	UN	1	1	1
	<p>Gabinete estruturado em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Revestimento externo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e interno em alumínio corrugado.</p> <p>Gás ecológico, degelo automático.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado e expandido entre as paredes por processo controlado eletronicamente, formando um conjunto monobloco de alta resistência, assegurando perfeito isolamento e propiciando economia de energia.</p> <p>Distribuição equilibrada de temperatura através de ar circulante forçado.</p> <p>Controle automático de temperatura que impede a formação de gelo no sistema de evaporação.</p> <p>Conjunto compressor formado por unidade hermética de 1/2 HP.</p> <p>Portas com puxadores e dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dotadas de trincos ou pinos e gaxetas de borracha macia que permitam perfeita vedação e fechamento suave e silencioso.</p> <p>Termoregulador digital.</p> <p>Prateleiras internas em chapa perfurada para melhor circulação do ar e removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 400 mm entre si.</p> <p>Dreno interno para limpeza com caimento para o centro do fundo do gabinete para escoamento de líquidos.</p> <p>Parte traseira de encosto e fundo externo em aço galvanizado.</p> <p>Pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 150 mm, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Capacidade: 550 litros a 650 litros</p> <p>Temperatura interna regulável: mínimo de - 18°C</p> <p>Potência: 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 220 V</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 700 mm Largura: 750 mm Altura: 2100 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

XIII – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL					
73.20.95.005-87	XIII.1 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (02 LITROS)	UN	1*	1*	1*
	<p>Copo removível com perfeita vedação contra vazamentos com costelas estampadas e uma alça, hélices trituradoras, eixo central, mancal e porcas construídos inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gabinete externo e tampa confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Base em polipropileno.</p> <p>Motor de baixa rotação, provido de retentor especial para evitar a entrada de líquidos no seu interior.</p> <p>Dotado de chave seletora de tensão.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>Capacidade: 02 litros</p> <p>Potência: 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: Todas as UAN deverão adquirir no mínimo 01 liquidificador industrial de 02 litros, de USO EXCLUSIVO para o preparo de refeições diferenciadas, a fim de atender a alunos com necessidades alimentares especiais. (vide instrutivo)</p> <p>* A Unidade que possuir lactário deverá adquirir no mínimo 01 liquidificador de 02 litros para USO EXCLUSIVO nesta área.</p>					
73.20.95.005-87	XIII.2 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (04 LITROS)	UN	2	*	*
	<p>Copo removível com perfeita vedação contra vazamentos com costelas estampadas e duas alças, hélices trituradoras, eixo central, mancal e porcas construídos inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gabinete externo e tampa confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Base em polipropileno.</p> <p>Motor de baixa rotação, provido de retentor especial para evitar a entrada de líquidos no seu interior.</p> <p>Dotado de chave seletora de tensão.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>Capacidade: 04 litros</p> <p>Potência: 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN de pequeno porte para o preparo de suplementação láctea, desjejum ou lanche (01 unidade) e para a elaboração de preparações do cardápio almoço (01 unidade).</p> <p>* É indicado também para a UAN de médio e grande porte que fornecer até 200 pequenas refeições.</p>					

73.20.95.005-87	XIII.3 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (10 LITROS)	UN	-	2	2
	<p>Copo removível com perfeita vedação contra vazamentos com costelas estampadas e duas alças, hélices trituradoras, eixo central, mancal e porcas construídos inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gabinete externo e tampa confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Base em polipropileno.</p> <p>Motor de baixa rotação, provido de retentor especial para evitar a entrada de líquidos no seu interior.</p> <p>Dotado de chave seletora de tensão.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>Capacidade: 10 litros</p> <p>Potência: 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento é indicado à UAN de médio e grande porte que fornecer mais de 200 pequenas refeições (01 unidade) e para a elaboração de preparações do cardápio almoço (01 unidade).					
	XIV – MESA, AÇO INOXIDÁVEL				
71.05.95.097-90	XIV.1 – MESA, AÇO INOXIDÁVEL, FIXA	UN	*	*	*
	<p>Tampo confeccionado inteiramente em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado, com bordas lisas.</p> <p>Quadro estrutural em cantoneiras em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em tubo de aço inoxidável de 1 ½” com contraventamento de 1” em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 500mm Largura: 500 mm Altura: 850 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN de pequeno e médio porte que não possuir bancada na área de recepção de gêneros alimentícios para instalação da balança de 30Kg ou como base para a balança de 15Kg na despensa das UAN de todos os portes (vide instrutivo).					
* A quantidade a ser adquirida dependerá do número de balanças de bancada que a UAN possuir.					
71.05.95.097-90	XIV.2 – MESA, AÇO INOXIDÁVEL, MÓVEL	UN	*	*	*
	<p>Tampo confeccionado inteiramente em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado, com bordas lisas.</p> <p>Quadro estrutural em cantoneiras em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em tubo de aço inoxidável de 1 ½” com contraventamento de 1” em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Prateleira inferior lisa, com ressalto de 20 mm, também construída em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com acabamento escovado.</p> <p>Provida de rodízios extra reforçados de 5” em borracha macia, sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio, fixados em suportes de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 1000 mm Largura: 500 mm Altura: 850 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * Este equipamento é indicado para a UAN que não possuir bancadas em número suficiente.					

73.20.95.028-73	XV – MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL	UN	1	1	1
	<p>Gabinete em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304 com 02 bocais de alimentação.</p> <p>Câmara dos discos em alumínio polido.</p> <p>Equipado com 06 discos, sendo 02 fatiadores (1 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3mm, 5mm e 8 mm) e 01 ralador.</p> <p>Soquetes em polipropileno.</p> <p>Capacidade de produção: máximo 4kg/min</p> <p>Potência: mínimo 1/3HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
39.90.95.005-55	XVI – PALETE	UN	*	*	*
	<p>Em polipropileno de alta densidade, quadriculado, com sapatas reguláveis em polipropileno.</p> <p>Dimensões aproximadas:</p> <p>Comprimento: 1200 mm</p> <p>Largura: 1000 mm</p> <p>Vão livre: 110 mm</p> <p>Altura (piso até superfície): 170 mm</p> <p>O equipamento deverá ter a identificação do fabricante e indicação do período de garantia.</p>				
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para uso na despensa para apoiar os monoblocos de acondicionamento de hortaliças e frutas.</p> <p>*A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.</p>					
73.20.95.014-78	XVII - PICADOR DE CARNE	UN	1	1	1
	<p>Gabinete e prato de segurança (bandeja estampada) em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Conjunto do bocal (10 mm) em ferro fundido estanhado, facilmente removível, com tratamento isolante superficial, para facilitar o trabalho de limpeza.</p> <p>Caixa de transmissão provida de engrenagens com lubrificação permanente em banho de óleo, para um funcionamento mais suave e com um mínimo de desgaste.</p> <p>Cruzetas e 02 discos de corte (de 05 mm e 08 mm) produzidos em aço carbono temperado.</p> <p>Soquete confeccionado em polipropileno atóxico e inodoro de elevada resistência a impactos.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>Capacidade de produção: máximo 2,5 kg/min</p> <p>Potência: mínimo 3/4 HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

71.05.95.001-49	XVIII- POLTRONA PARA AMAMENTAÇÃO	UN	*	*	*
	<p>Poltrona acolchoada forrada com couro ecológico ou corino, cor preta, café ou branca, com estrutura em madeira de pinus e eucalipto de reflorestamento com imunização contra mofo, cupim e micro-organismos.</p> <p>Assento e encosto revestidos com espuma de poliuretano injetada.</p> <p>Sustentação do assento e encosto com cintas elásticas de alta resistência.</p> <p>Assento, encosto e braços fixos.</p> <p>Travamento de estrutura com grampos fixados com grampeadores pneumáticos.</p> <p>Acabamento inferior em tela de ráfia.</p> <p>Pés de polietileno.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura total: 1000 mm Largura: 740 mm Profundidade: 800 mm Altura do assento: 420 mm Espaço livre do assento: 470 mm de largura x 470 mm de profundidade. Altura do braço referente ao assento: 220 mm Espaço livre do encosto: 470 mm de largura x 600 mm de altura</p> <p>Densidade da espuma de poliuretano: Assento: mínimo D-23 Braço: mínimo D-20 Encosto: mínimo D-20</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: * Este mobiliário é indicado para utilização das nutrizes no ato de amamentar. A aquisição deverá ser feita pela Unidade que possuir local específico para esse fim e a quantidade vai depender da área física disponível.</p>					
71.05.95.128-21	XIX- PRATELEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL	UN	*	*	*
	<p>XIX.1- PRATELEIRA SUSPensa LISA</p> <p>Confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provida de mãos francesas do mesmo material, para fixação à parede por meio de parafusos e buchas.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: de acordo com o espaço disponível Largura: 500 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor, indicação do período de garantia (12 meses) e instalação.</p>				
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para apoio nas áreas de pré-preparo e preparo de alimentos na cozinha e na área de preparo de fórmulas lácteas no lactário.</p> <p>* A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.</p>					
71.05.95.128-21	XIX.2- PRATELEIRA SUSPensa TUBULAR	UN	*	*	*
	<p>Confeccionada em tubo de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com o diâmetro de 3/4, provida de mãos francesas do mesmo material, para fixação à parede por meio de parafusos e buchas. .</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: de acordo com o espaço disponível Largura: 500 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor, indicação do período de garantia (12 meses) e instalação.</p>				
<p>OBS.: Este equipamento é indicado para apoio de monoblocos ou painelas.</p> <p>* A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.</p>					

XX – REFRIGERADOR				
41.10.95.010-36	XX.1 – REFRIGERADOR INDUSTRIAL, AÇO INOXIDÁVEL, VERTICAL, 02 PORTAS	UN	1	1
	<p>Gabinete estruturado em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Revestimento externo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e interno em alumínio corrugado.</p> <p>Gás ecológico, degelo automático.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado e expandido entre as paredes por processo controlado eletronicamente, formando um conjunto monobloco de alta resistência, assegurando perfeito isolamento e propiciando economia de energia.</p> <p>Distribuição equilibrada de temperatura através de ar circulante forçado.</p> <p>Controle automático de temperatura que impede a formação de gelo no sistema de evaporação.</p> <p>Conjunto compressor formado por unidade hermética de no mínimo 1/4 HP.</p> <p>Termoregulador digital.</p> <p>Portas com puxadores e dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dotadas de trincos ou pinos e gaxetas de borracha macia que permitam perfeita vedação e fechamento suave e silencioso.</p> <p>Prateleiras internas em chapa perfurada para melhor circulação do ar e removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 400 mm entre si.</p> <p>Dreno interno para limpeza com caimento para o centro do fundo do gabinete para escoamento de líquidos.</p> <p>Parte traseira de encosto e fundo externo em aço galvanizado.</p> <p>Pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 150 mm, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Capacidade: 500 litros a 650 litros Temperatura interna regulável: 2° C a 7° C Potência: mínimo de 1/4 HP Voltagem: 220V</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 700 mm Largura: 750 mm Altura: 2100 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>			

41.10.95.001-45	XX.2 – REFRIGERADOR DOMÉSTICO, VERTICAL, 01 PORTA	UN	1*	1*	1*
	<p>Gabinete com revestimento externo em aço galvanizado com tratamento anticorrosivo, cor branca.</p> <p>Gabinete interno em polipropileno.</p> <p>Gás ecológico de refrigeração.</p> <p>Controle de temperatura regulável para melhor atender as condições de conservação dos alimentos.</p> <p>Iluminação interna.</p> <p>Porta reversível com puxadores e gaxetas de borracha macia que permitam perfeita vedação e fechamento suave e silencioso.</p> <p>Prateleiras internas removíveis com altura regulável.</p> <p>Cestos ou gavetas deslizantes e removíveis.</p> <p>Dreno interno para limpeza para escoamento de líquidos.</p> <p>Parte traseira de encosto e fundo em aço galvanizado.</p> <p>Pés deslizantes niveladores frontais e traseiros.</p> <p>Classificação Energética A - Selo Procel.</p> <p>Capacidade total de armazenamento: 220 a 330 litros</p> <p>Refrigerador: 200 a 300 litros</p> <p>Congelador: 20 a 30 litros</p> <p>Temperatura interna regulável: 0° C a 6° C</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>Dimensões:</p> <p>Altura: 1400 mm a 1750 mm</p> <p>Largura: 450 a 600 mm</p> <p>Profundidade: 620 a 700 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * Este equipamento é indicado somente para instalação no lactário.					
73.20.95.039-26	XXI– TANQUE DE AÇO INOXIDÁVEL	UN	1	1	1
	<p>XXI.1 – TANQUE, HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS</p> <p>Tampo confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado e dotada de frontispício de arremate nas faces que tangenciam as paredes.</p> <p>Borda elevada em todo o perímetro do tampo para evitar derramamento de líquidos no piso da cozinha.</p> <p>Quadro estrutural em cantoneiras e pés em tubo de aço inoxidável de 1 ½” com contraventamento em tubo de 1”, em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304.</p> <p>Com uma cuba em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, com cantos arredondados em amplos raios de curvatura e fundo ligeiramente abaulado, convergindo para o centro do orifício central, equipada com válvula tipo americana de 3 ½” x 1 ½”. Cubo descentralizada para o lado esquerdo do tampo (lateral esquerda com 100 mm e lateral direita com 400 mm).</p> <p>Provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões da cuba:</p> <p>Comprimento: 600 mm</p> <p>Largura: 600 mm</p> <p>Altura: 400 mm</p> <p>Dimensões aproximadas do tanque:</p> <p>Comprimento: 1100 mm</p> <p>Largura: 700 mm</p> <p>Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta com indicação do fabricante, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

73.20.95.040-60	XXI.2 – TANQUE PARA RECEPÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UN	1	1	1
	<p>Tampo confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado e dotada de frontispício de arremate nas faces que tangenciam as paredes.</p> <p>Borda elevada em todo o perímetro do tampo para evitar derramamento de líquidos no piso da cozinha.</p> <p>Quadro estrutural em cantoneiras e pés em tubo de aço inoxidável de 1 ½" com contraventamento em tubo de 1", em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304.</p> <p>Com uma cuba em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, com cantos arredondados em amplos raios de curvatura e fundo ligeiramente abaulado, convergindo para o centro do orifício central, equipada com válvula tipo americana de 3 ½" x 1 ½". Cubo centralizada no tampo (lateral esquerda com 100 mm e lateral direita com 100 mm).</p> <p>Provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões da cuba: Comprimento: 600 mm Largura: 600 mm Altura: 400 mm</p> <p>Dimensões aproximadas do tanque: Comprimento: 800 mm Largura: 700 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta com indicação do fabricante, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
66.85.01.054-58	XXII-TERMÔMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS	UN	1	1	1
	<p>Termômetro tipo espeto, à prova d'água.</p> <p>Caixa mostrador em plástico ABS, cor branca, com display em LCD 3 ½ dígitos de fácil visualização.</p> <p>Haste em aço inoxidável com tubo plástico de proteção medindo no mínimo 120 mm de comprimento.</p> <p>Indicação de bateria fraca.</p> <p>Tempo de resposta curto.</p> <p>Memória: leitura máxima e mínima.</p> <p>Faixa de medição: mínimo de -50°C a 150°C</p> <p>Resolução: 0,1° C</p> <p>Alimentação: 1 bateria de 1,5V</p> <p>Botão liga/desliga.</p> <p>Desligamento automático.</p> <p>Bateria inclusa.</p> <p>Deverá estar acompanhado de bateria, protetor para haste, manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				



**PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av. Pasteur, 44 – Botafogo – CEP – 22.290-240
Tel.: 2295-7448 / 2244-6929 - 2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

DESCRITIVO DE EQUIPAMENTOS PARA A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A relação de equipamentos abaixo objetiva subsidiar a aquisição deste material para as Unidades escolares (UE) da rede municipal de Educação e contém a descrição com os requisitos técnicos exigidos e respectivo quantitativo estimado de acordo com o porte da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O descritivo de equipamentos é fruto de um trabalho de pesquisa onde foi levado em consideração o material que compõe cada equipamento, a legislação vigente quanto a normas de ergonomia e de segurança, a disponibilidade no mercado e a relação custo benefício.

Neste descritivo encontram-se diferentes opções que poderão ser adotadas para a aquisição do material e a sua correta instalação, considerando as diversas estruturas físicas existentes nas UE. Em alguns equipamentos, devido às suas especificidades e à necessidade de se ter condições mínimas para a instalação correta (balcão térmico de distribuição, descascador de tubérculos, filtro, etc.), faz-se necessário realizar uma avaliação conjunta por um profissional do Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD), um profissional representante da Coordenadoria Regional de Educação (CRE) e a direção da UE e, sempre que necessário, por um técnico da área de construção civil (engenheiro ou arquiteto), uma vez que a instalação depende da área física e da rede hidráulica e elétrica disponíveis.

Para nortear a definição dos equipamentos propostos, foi considerado o plano alimentar elaborado pelo Instituto de Nutrição Annes Dias, o porte da UAN em relação ao número médio das grandes refeições produzidas, a legislação e as normas técnicas vigentes para a execução do serviço de alimentação em uma UAN com vistas à segurança sanitária da alimentação preparada e, as normas regulamentadoras de trabalho. Foi levado em conta também o intenso esforço físico despendido pelos manipuladores de alimentos, a meta de implantação do Horário Único de distribuição do almoço e a relação custo-benefício de aquisição desses equipamentos.

Para a classificação das UAN das UE em pequeno, médio e grande porte foi considerado o número médio de grandes refeições (almoço e jantar) produzidas, não devendo ser considerado o número médio habitual e sim aquele estimado como meta, conforme descrito abaixo:

- a) Número médio de até 200 refeições: PEQUENO PORTE
- b) Número médio de 201 A 500 refeições: MÉDIO PORTE
- c) Número médio acima de 501 refeições: GRANDE PORTE

OBS.: Este Descritivo é acompanhado de um Instrutivo com orientações para auxiliar os gestores das unidades escolares na conferência do material no ato do recebimento, bem como das condições de uso dos equipamentos.

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	I - BALANÇA ELETRÔNICA				
66.70.95.001-68	I. 1 - BALANÇA ELETRÔNICA DE PLATAFORMA (100 KG)	UN	-	1	1
	<p>Com alimentação elétrica, para pesagem de gêneros alimentícios, devendo ter indicador digital em LED ou LCD, que permita a verificação de peso bruto, tara e peso líquido, fixado em uma coluna medindo no mínimo 800 mm de altura.</p> <p>Plataforma e coluna em aço carbono, com tratamento anticorrosivo.</p> <p>Pés antiderrapantes com sapatas reguláveis em polipropileno para corrigir desníveis do piso.</p> <p>Capacidade: 100 Kg</p> <p>Divisão: 20 g a 50 g</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento destina-se às UAN de médio e grande porte para pesagem de gêneros alimentícios no ato do recebimento.					
66.70.95.001-68	I. 2 – BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA (30KG)	UN	1	-	-
	<p>Com alimentação elétrica, para pesagem de gêneros alimentícios, devendo ter indicador digital em LED ou LCD, que permita a verificação de peso bruto, tara e peso líquido.</p> <p>Gabinete em plástico ABS injetado.</p> <p>Prato de pesagem plano e removível em aço inoxidável padrão AISI 430, dotado de canaletas para proteção do teclado e dos mostradores contra eventuais escoamentos de líquidos.</p> <p>Pés com sapatas reguláveis em borracha para corrigir desníveis da bancada.</p> <p>Capacidade: 30 kg</p> <p>Divisão: 5 g a 10 g</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento destina-se às UAN de pequeno porte para pesagem de gêneros alimentícios no ato do recebimento.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
66.70.95.001-68	I. 3 - BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA (15Kg)	UN	1	1	1
	<p>Com alimentação elétrica, para pesagem de gêneros alimentícios, devendo ter indicador digital em LED ou LCD, que permita a verificação de peso bruto, tara e peso líquido.</p> <p>Gabinete de plástico ABS injetado.</p> <p>Prato de pesagem plano e removível em aço inoxidável padrão AISI 430 dotado de canaletas para proteção do teclado e dos mostradores contra eventuais escoamentos de líquidos.</p> <p>Pés com sapatas reguláveis em borracha para corrigir desníveis da bancada.</p> <p>Capacidade: 15 kg</p> <p>Divisão: 5 g a 10 g</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento destina-se às UAN de pequeno, médio e grande porte para pesagem de pequenas quantidades de gêneros alimentícios nas etapas de produção da alimentação.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	II - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO				
73.20.95.002-34	II. 1 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO FIXO	UN	1	1	1
	<p>Estruturado e revestido externamente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 nas laterais e na face frontal em toda a altura do tampo.</p> <p>Abertura do lado do operador com prateleira inferior gradeada também em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304.</p> <p>Tampo superior inteiramente confeccionado em aço inoxidável 18.8 padrão AISI - 304 com recortes para encaixe de 05 recipientes Gastronorms (GN - 1/1) também em aço inoxidável 18.8 padrão AISI - 304, sendo 04 zonas quentes e 01 neutra, com isolamento térmico de poliuretano injetado entre estas zonas; com 02 bancadas contínuas, uma de cada lado, medindo cada uma, 500 mm de comprimento.</p> <p>Corrediça para deslizamento de bandejas localizada em um dos lados do balcão, confeccionada em chapa de aço inoxidável tubular 18.8 padrão AISI- 304 medindo 300 mm de largura.</p> <p>Banho-maria (caixa térmica) confeccionado em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, com aquecimento por meio de resistência de imersão blindada, também em aço inoxidável, comandada por termostato e lâmpada-piloto, dotado de registro esfera (tipo globo) para entrada de água e de dreno de fácil acesso ao operador com condutos até o ralo. Equipado com 04 recipientes GN 1/1 confeccionados em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, com tampa e alças, medindo internamente 505x300x150 mm e volume de 21 litros.</p> <p>Caixa neutra em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 equipada com recipiente Gn 1/1 confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304, com tampa e alças, medindo internamente 505x300x150 mm e volume de 21 litros.</p> <p>Prateleira superior localizada sobre os 05 recipientes confeccionada em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, medindo 1870 mm de comprimento, 500 mm de largura e 450 mm de altura a partir do tampo do balcão, fixada sobre o mesmo através de montantes tubulares com diâmetro de 1", confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 com aparador de salivas em vidro temperado com espessura de 10 mm medindo 150 mm de largura, em ambos os lados da prateleira, fixado à estrutura tubular de 1" por meio de perfis e parafusos de aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304.</p> <p>Provido de pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 com sapatas reguláveis em polipropileno.</p> <p>Dimensões: Comprimento total: 2870 mm Largura: 750 mm + 300 mm (corrediça) Altura: 850 mm (tampo) + 450 mm (prateleira) Potência: 4kw/h Voltagem: 220 V Quantidade de recipientes GN: 12 (ver orientações do instrutivo) Dimensão interna dos recipientes: 505x300x150 mm Volume dos recipientes: 21 litros</p> <p>As dimensões descritas acima poderão sofrer adaptações em função da área disponível destinada a instalação do equipamento. As empresas interessadas neste fornecimento deverão enviar as dimensões e o desenho técnico de instalação do balcão térmico compatíveis com a área física previamente avaliada.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com potência, voltagem e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do RJ, indicação do período de garantia (12 meses), instalação e demonstração do funcionamento para habilitar os profissionais que irão utilizá-lo.</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.20.95.002-34	II. 2 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO MÓVEL	UN	*	*	*
	<p>Estruturado e revestido externamente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 nas laterais e na face frontal em toda a altura do tampo.</p> <p>Abertura do lado do operador com prateleira inferior gradeada também em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304.</p> <p>Tampo superior inteiramente confeccionado em aço inoxidável 18.8 padrão AISI - 304 com recortes para encaixe de 05 recipientes Gastronorms (GN - 1/1) também em aço inoxidável 18.8 padrão AISI - 304, sendo 04 zonas quentes e 01 neutra, com isolamento térmico de poliuretano injetado entre estas zonas; com 02 bancadas contínuas, uma de cada lado, medindo cada uma, 500 mm de comprimento.</p> <p>Corrediça para deslizamento de bandejas localizada em um dos lados do balcão, confeccionada em chapa de aço inoxidável tubular 18.8 padrão AISI- 304 medindo 300 mm de largura.</p> <p>Banho-maria (caixa térmica) confeccionado em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, com aquecimento por meio de resistência de imersão blindada, também em aço inoxidável, comandada por termostato e lâmpada-piloto, dotado de registro esfera (tipo globo) para entrada de água e de dreno de fácil acesso ao operador com condutos até o ralo. Equipado com 04 recipientes GN 1/1 confeccionados em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, com tampa e alças, medindo internamente 505x300x150 mm e volume de 21 litros.</p> <p>Caixa neutra em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 equipada com 01 recipiente Gn 1/1 confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304, com tampa e alças, medindo internamente 505x300x150 mm e volume de 21 litros.</p> <p>Prateleira superior localizada sobre os 05 recipientes confeccionada em aço inoxidável 18.8 padrão AISI-304, medindo 1870 mm de comprimento, 500 mm de largura e 450 mm de altura a partir do tampo do balcão, fixada sobre o mesmo através de montantes tubulares com diâmetro de 1", confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304 com aparador de salivas em vidro temperado com espessura de 10 mm medindo 150 mm de largura, em ambos os lados da prateleira, fixado à estrutura tubular de 1" por meio de perfis e parafusos de aço inoxidável 18.8, padrão AISI-304.</p> <p>Provido de rodízios extra reforçados de 5" em borracha macia, sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio, fixados em suportes de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Dimensões: Comprimento total: 2870 mm Largura: 750 mm + 300 mm (corrediça) Altura: 850 mm (tampo) + 450 mm (prateleira) Potência: 4 kw/h Voltagem: 220 V Quantidade de recipientes GN: 12 (ver orientações do instrutivo) Dimensão interna dos recipientes: 505x300x150 mm Volume dos recipientes: 21 litros</p> <p>As dimensões descritas acima poderão sofrer adaptações em função da área disponível destinada a instalação do equipamento. As empresas interessadas neste fornecimento deverão enviar as dimensões e o desenho técnico de instalação do balcão térmico compatíveis com a área física previamente avaliada.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com potência, voltagem e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do RJ, indicação do período de garantia (12 meses), instalação e demonstração do funcionamento para habilitar os profissionais que irão utilizá-lo.</p>				
OBS.: * Este equipamento destina-se à UAN que não possui espaço físico adequado para instalação de balcão térmico fixo. (vide instrutivo)					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.20.95.006-68	III - BATEDEIRA INDUSTRIAL (12 LITROS)	UN	1	1	1
	<p>Gabinete construído em chapa de aço carbono com tratamento anticorrosivo.</p> <p>Tigela em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Três batedores (globo, raquete e gancho) em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com 03 velocidades.</p> <p>Pés antiderrapantes com ventosas.</p> <p>Capacidade: 12 litros</p> <p>Dimensões aproximadas:</p> <p>Altura: máximo de 800 mm</p> <p>Largura: máximo de 400 mm</p> <p>Profundidade: máximo de 670 mm</p> <p>Potência: mínimo de 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, capacidade, potência, voltagem, nº de série e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
	IV – CARRO AUXILIAR				
73.20.95.032-50	IV-1 – CARRO, TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UN	1	1	1
	<p>Quadro estrutural em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, em tubo de 20x20 mm em chapa de 1 mm.</p> <p>Tampo confeccionado inteiramente em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado, com proteção em vergalhão em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 100 mm.</p> <p>Com puxador (guidão) em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com altura mínima de 100 mm.</p> <p>Dotado de prateleira inferior lisa, sem proteção, em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Equipado com 04 rodízios em silicone extrarreforçados de 2" de diâmetro, sendo 02 fixos e 02 giratórios, com freio, fixados em suportes de aço galvanizado.</p> <p>Dimensões aproximadas:</p> <p>Comprimento: 700 mm</p> <p>Largura: 400 mm</p> <p>Altura: 900 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.20.95.033-30	IV. 2 – CARRO, TRANSPORTE PANELA/CUBA	UN	1	1	1
	<p>Para transporte de painéis e cubas inteiramente estruturado em tubo aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304 de 1" de diâmetro com parede de 1,5 mm de espessura, formando na parte superior em suas laterais 02 guilhões de 100 mm de altura cada um.</p> <p>Dotado de 02 planos extrarreforçados construídos em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 fixados aos tubos da estrutura e providos de reforço de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com proteção lateral em todo o perímetro dos planos (ressalto) em aço inoxidável, padrão AISI 304 com altura de 20 mm para evitar quedas de painéis e cubas.</p> <p>Equipado com 04 rodízios giratórios extrarreforçados com 04" de diâmetro revestidos de borracha macia, sendo 02 com freio, fixados em suportes de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Dimensões: Comprimento: 900 mm Largura: 600 mm Altura: 800 mm do piso até a superfície do segundo plano e 900 mm considerando o guilhões</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
73.20.95.003-15	IV. 3 – CARRO PORTA-DETRITOS	UN	1	1	2
	<p>Depósito em formato cilíndrico, inteiramente confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, apresentando dois vincos de reforço.</p> <p>Provido de 02 alças laterais, tampa e pedal, todos confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Equipado com no mínimo 03 rodízios extrarreforçados de 3" de diâmetro, sendo todos giratórios, revestidos em borracha macia, fixados em suportes de aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, soldados no fundo do depósito.</p> <p>Dotado de sistema de abertura da tampa por meio de acionamento de pedal.</p> <p>Com abertura total de 90º para retirada do saco de lixo.</p> <p>Capacidade: 80 litros</p> <p>Dimensões: Diâmetro: mínimo de 470 mm Altura: mínimo de 550 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, capacidade, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.20.95.035-00	V- COIFA	UN	1	1	1
	<p>Confeccionada inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 em forma tronco piramidal, fixada com tirantes em vergalhão em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Equipada com bateria de filtros inerciais removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Plano superior munido de abertura para conexão de dutos por meio de flange e dotada de calha na parte inferior, em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, destinada à coleta de gorduras e provida de dreno para limpeza.</p> <p>Dimensões: A coifa deverá ser tecnicamente dimensionada, cobrindo totalmente o(s) fogão(ões).</p> <p>Ficará sob a responsabilidade do fornecedor o levantamento no local de instalação para o dimensionamento de dutos, curvas, chapéu-chinês, exaustor, damper corta-fogo e demais componentes para montagem do sistema de exaustão bem como a instalação do mesmo.</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
41.20.95.001-71	VI – CONDICIONADOR DE AR CONVENCIONAL (JANELA)	UN	1*	1*	1*
	<p>Gabinete em aço com tratamento anticorrosivo.</p> <p>Painel de controle frontal que dispensa moldura em policarbonato.</p> <p>Filtro em tela de nylon.</p> <p>Compressor rotativo (baixo nível de ruído)</p> <p>Ciclo de ar frio.</p> <p>Eficiência energética: Classe A - Selo Procel</p> <p>Vazão de ar: mínimo de 350m³/h</p> <p>Dimensões:</p> <p>Altura: máximo de 410 mm</p> <p>Largura: máximo de 585 mm</p> <p>Profundidade: máximo de 600 mm</p> <p>Capacidade de refrigeração: 7500 BTU/h</p> <p>Voltagem: 127 V ou 220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, capacidade, potência, voltagem, nº de série e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * Este equipamento é para uso exclusivo na UAN que possui área específica para o pré-preparo de carnes.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.20.95.011-25	VII – DESCASCADOR, TUBÉRCULOS	UN	1	1	1
	<p>Gabinete e revestimento interno confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Tampa removível em aço carbono com tratamento anticorrosivo para permitir a inspeção visual e facilitar a introdução do produto no equipamento.</p> <p>Disco abrasivo giratório que descasca os tubérculos pelo processo de turbilhonamento.</p> <p>Portinhola lateral em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, para retirada do produto processado.</p> <p>Dreno com mangueira de borracha para escoamento de água e resíduos.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>Capacidade: 6 kg/ciclo Produção média: 2 kg/min Potência: 1/4 HP Voltagem: 127/220 V</p> <p>Dimensões: Altura: 535 mm a 555 mm Largura: 340 mm a 370 mm Profundidade: 340 mm a 480 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo, capacidade, potência, voltagem, nº de série e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	VIII- ESTANTE, AÇO INOXIDÁVEL				
71.15.95.014-90	VIII- 1 – ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL, LISA, COM 04 PLANOS	UN	*	*	*
	<p>Estante para armazenagem de gêneros alimentícios.</p> <p>Montantes estruturais superreforçados, construídos em cantoneiras de aço inoxidável 18.8 AISI 304 com espessura de 2 mm.</p> <p>Planos lisos extrareforçados e reguláveis, confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dispostos em 04 níveis.</p> <p>Provida de sapatas reguláveis de polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões: Comprimento: 1000 mm Largura: 500 mm Altura: 1.600 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhada de indicação do período de garantia (12 meses) e a montagem ser realizada pelo fornecedor.</p>				
OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.					
71.15.95.014-90	VIII. 2 – ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL, GRADEADA, COM 04 PLANOS	UN	*	*	*
	<p>Estante para armazenagem de painelas.</p> <p>Montantes estruturais superreforçados, construídos em cantoneiras de aço inoxidável 18.8 AISI 304 com espessura de 2 mm.</p> <p>Planos gradeados longitudinais extrareforçados e reguláveis, em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, construídos em perfis "U", dispostos em 04 níveis.</p> <p>Provida de sapatas reguláveis de polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões: Comprimento: 1000 mm Largura: 500 mm Altura: 1.600 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhada de indicação do período de garantia (12 meses) e a montagem ser realizada pelo fornecedor.</p>				
OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.					
73.20.95.012-06	IX – EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL	UN	1	1	1
	<p>Corpo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Aro da base e suporte da câmara de líquidos em polipropileno.</p> <p>Câmara de líquidos em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com tampa em alumínio polido.</p> <p>Provido de 02 castanhas em polipropileno atóxico, sendo uma maior para laranja e uma menor para limão.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>Copo e peneira em polipropileno atóxico com capacidade de 1litro.</p> <p>Potência: 1/4 HP Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
46.10.95.001-38	X – FILTRO, ÁGUA, INDUSTRIAL	UN	1	1	1
	<p>Filtro para beneficiamento da água potável usado para a remoção de cloro, gosto, odor e particulados presentes na água.</p> <p>Cabeça e corpo fabricados em polipropileno.</p> <p>Vazão máxima de aproximadamente 680 litros/hora, com tripla filtração.</p> <p>Elemento filtrante composto de celulose, resina e carvão ativado com sais de prata.</p> <p>Grau de filtração: 5 micra</p> <p>Temperatura máxima: 38 °C</p> <p>Dimensões aproximadas:</p> <p>Diâmetro: 110 mm a 130 mm</p> <p>Altura: 350 mm</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO de acordo com a NBR14908:2004 da ABNT, cujo número de aprovação deverá estar afixado no equipamento (selo com logomarca Inmetro).</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: A instalação do filtro deve ser feita na área de pré-preparo e preparo de pequenas refeições.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	XI- FOGÃO INDUSTRIAL				
Todas as UAN deverão dispor de fogão em paralelo com no mínimo 6 bocas para atender às necessidades do preparo das refeições que constam do plano alimentar do PAE.					
	XI.1 - FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO				
73.10.95.002-08	XI.1.1 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO (04 BOCAS) SEM FORNO	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em paralelo com 04 queimadores duplos, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrareforçado em um dos lados.</p> <p>Quatro (04) grelhas reforçadas em ferro fundido, medindo 400 mm x 400 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 100 mm.</p> <p>Quatro (04) queimadores duplos de 600 gr/h, em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneira de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento (frente): 1100 mm Largura: 1100 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * A aquisição deste equipamento de 04 bocas é indicada somente para a UAN que não possuir espaço físico suficiente para a instalação de um fogão paralelo de 06 bocas e para a UAN de grande porte como complementação ao de 06 bocas.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.002-08	XI.1.2 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO (06 BOCAS), SEM FORNO	UN	1 *	1 *	1 *
	<p>Fogão a gás em paralelo com 06 queimadores duplos, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrareforçado em um dos lados.</p> <p>Seis (06) grelhas reforçadas em ferro fundido medindo 400 mm x 400 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 100 mm.</p> <p>Seis (06) queimadores duplos de 600gr/h em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneiras aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 1600 mm Largura: 1100 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * A aquisição deste equipamento de 06 bocas é indicada para as UAN de pequeno, médio e grande porte. A UAN de grande porte deverá adquirir, para complementação, um fogão paralelo de 04 bocas.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	XI.2 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA				
A aquisição do fogão em linha (instalação encostada à parede) é indicada para a UAN que não possuir espaço físico suficiente para a utilização de um fogão paralelo com no mínimo 06 bocas, no centro da cozinha.					
73.10.95.002-08	XI.2.1 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (02 BOCAS), SEM FORNO	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em linha com 02 queimadores duplos, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrarreforçados em um dos lados.</p> <p>Duas (02) grelhas reforçadas em ferro fundido medindo 400 mm x 400 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 100 mm.</p> <p>Dois (02) queimadores duplos de 600 gr/h em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneiras aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 1100 mm Largura: 600 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * A aquisição do fogão em linha, de 02 bocas, é indicada para compor a necessidade mínima de fogão de 06 bocas, de acordo com a área disponível.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.002-08	XI.2.2 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (03 BOCAS), SEM FORNO	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em linha com 03 queimadores, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarras confeccionadas em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrarreforçado em um dos lados.</p> <p>Três (03) grelhas reforçadas em ferro fundido medindo 400 mm x 400 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 100 mm.</p> <p>Três (03) queimadores duplos de 600 gr/h, em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneiras aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 1600 mm Largura: 600 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * A aquisição do fogão em linha, de 03 bocas, é indicada para compor a necessidade mínima de fogão de 06 bocas, de acordo com a área disponível.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.002-08	XI.2.3 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (04 BOCAS), SEM FORNO	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em linha com 04 queimadores, sem forno; quadro superior, estrutura e revestimento reforçados confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Bandeja coletora de resíduos confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gambiarra confeccionada em tubo de alumínio de 1" de diâmetro, onde são aplicados os registros de gás de 3/8"x 3/8" em latão cromado extrarreforçado em um dos lados.</p> <p>Quatro (04) grelhas reforçadas em ferro fundido medindo 400 mm x 400 mm, com acabamento pintado com tinta de elevada resistência; com perfil (espaço entre as grelhas) de 100 mm.</p> <p>Quatro (04) queimadores duplos de 600 gr/h, em ferro fundido de alto rendimento calorífico, desmontáveis, comandados por dois registros de gás de 3/8"x3/8" em cada queimador.</p> <p>Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Pés em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Consumo de gás usinado ou em cilindros.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 2100 mm Largura: 600 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: * A aquisição do fogão em linha, de 04 bocas, é indicada para compor a necessidade mínima de fogão de 06 bocas, de acordo com a área disponível.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	XII – FORNO INDUSTRIAL, GÁS, AÇO INOXIDÁVEL				
73.10.95.009-84	XII.1- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 01 CÂMARA SEM BASE DE APOIO	UN	1	-	-
	<p>Estrutura do forno confeccionada em perfis de ferro laminado, com tratamento anticorrosivo, soldados eletricamente de modo a garantir absoluta rigidez ao conjunto.</p> <p>Revestimento externo inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Câmara confeccionada internamente em aço inoxidável, padrão AISI 430, com isolamento térmico em mantas de lã de vidro.</p> <p>Provido de 02 grelhas removíveis, com altura ajustável e de bandeja removível para detritos, todas fabricadas em aço inoxidável, padrão AISI 430.</p> <p>Porta de paredes duplas também isolada termicamente com mantas de lã de vidro, provida de dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e puxador de baquelite.</p> <p>Aquecimento à gás por meio de queimadores tubulares em “U”, multiperfurados, comandados por registros de 3/8” em latão cromado.</p> <p>Gambiarra de entrada de gás confeccionada em tubo de alumínio.</p> <p>Apoiado sobre pés reforçados, confeccionados em cantoneira de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Consumo de gás: 0,4 kg/h (GLP) ou 1,1 m³/h (canalizado)</p> <p>Medidas internas da câmara: Comprimento (frente): 470 mm a 500 mm Largura (profundidade): 650 mm a 700 mm Altura: 220 mm a 300 mm</p> <p>Medidas externas do forno: Comprimento (frente): mínimo de 820 mm (incluindo gambiarra) Largura (profundidade): 780 mm a 800 mm Altura: mínimo de 600 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN de pequeno porte que possui bancada exclusiva para sua instalação.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.009-84	XII.2- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 01 CÂMARA COM BASE DE APOIO	UN	1	-	-
	<p>Estrutura confeccionada em perfis de ferro laminado, com tratamento anticorrosivo, soldados eletricamente de modo a garantir absoluta rigidez ao conjunto.</p> <p>Revestimento externo inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Câmara confeccionada internamente em aço inoxidável, padrão AISI 430, com isolamento térmico em mantas de lã de vidro.</p> <p>Provido de 02 grelhas removíveis, com altura ajustável e de bandeja removível para detritos, todas fabricadas em aço inoxidável, padrão AISI 430.</p> <p>Porta de paredes duplas também isolada termicamente com mantas de lã de vidro, provida de dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e puxador de baquelite.</p> <p>Aquecimento à gás por meio de queimadores tubulares em "U", multiperfurados, comandados por registros de 3/8" em latão cromado.</p> <p>Gambiarra de entrada de gás confeccionada em tubo de alumínio.</p> <p>Apoiado sobre pés reforçados, confeccionados em cantoneira de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Consumo de gás: 0,4 kg/h (GLP) ou 1,1 m³/h (canalizado)</p> <p>Medidas internas da câmara: Comprimento (frente): 470 mm a 500 mm Largura (profundidade): 650 mm a 700 mm Altura: 220 mm a 300 mm</p> <p>Medidas externas do forno: Comprimento (frente): mínimo de 820 mm (incluindo gambiarra) Largura (profundidade): 780 mm a 800 mm Altura: mínimo de 600 mm</p> <p>Acompanha estrutura de suporte para o forno construída em perfis de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Altura total (com base de apoio): aproximada de 1400 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses)</p>				
OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN de pequeno porte que não possui bancada para sua instalação.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.009-84	XII.3- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 02 CÂMARAS COM BASE DE APOIO	UN	-	1	1
	<p>Estrutura confeccionada em perfis de ferro laminado, com tratamento anticorrosivo, soldados eletricamente de modo a garantir absoluta rigidez ao conjunto. .</p> <p>Revestimento externo inteiramente em chapa de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Câmaras independentes e sobrepostas confeccionadas internamente em aço inoxidável, padrão AISI 430, com isolamento térmico em mantas de lã de vidro.</p> <p>Provido de 02 grelhas removíveis por câmara, com altura ajustável e de bandeja removível para detritos, todas fabricadas em aço inoxidável, padrão AISI 430.</p> <p>Portas de paredes duplas também isolada termicamente com mantas de lã de vidro, provida de dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e puxadores de baquelite.</p> <p>Aquecimento à gás por meio de queimadores tubulares em "U", multiperfurados, comandados por registros de 3/8" em latão cromado.</p> <p>Gambiarra de entrada de gás confeccionada em tubo de alumínio.</p> <p>Apoiado sobre pés reforçados, confeccionados em cantoneira de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Consumo de gás: 0,8 kg/h (GLP) ou 2,2 m³/h (canalizado)</p> <p>Medidas internas da câmara: Comprimento (frente): 470 mm a 500 mm Largura (profundidade): 650 mm a 700 mm Altura: 220 mm a 300 mm</p> <p>Medidas externas do forno: Comprimento (frente): mínimo de 820 mm (incluindo gambiarra) Largura (profundidade): 780 mm a 800 mm Altura : mínimo de 800 mm</p> <p>Acompanha estrutura de suporte para o forno construída em perfis de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304. Altura total (com base de apoio): 1400 mm a 1600 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN de médio e grande porte.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	XIII - FREEZER				
41.10.95.004-98	XIII.1 – FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL (02 PORTAS)	UN	1	1	-
	<p>Gabinete estruturado em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Revestimento externo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e interno em alumínio corrugado.</p> <p>Gás ecológico, degelo automático.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado e expandido entre as paredes por processo controlado eletronicamente, formando um conjunto monobloco de alta resistência, assegurando perfeito isolamento e propiciando economia de energia.</p> <p>Distribuição equilibrada de temperatura através de ar circulante forçado.</p> <p>Controle automático de temperatura que impede a formação de gelo no sistema de evaporação.</p> <p>Conjunto compressor formado por unidade hermética de 1/2 HP.</p> <p>Portas com puxadores e dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dotadas de trincos ou pinos e gaxetas de borracha macia que permitam perfeita vedação e fechamento suave e silencioso.</p> <p>Termoregulador digital.</p> <p>Prateleiras internas em chapa perfurada para melhor circulação do ar e removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 400 mm entre si.</p> <p>Dreno interno para limpeza com caimento para o centro do fundo do gabinete para escoamento de líquidos.</p> <p>Parte traseira de encosto e fundo externo em aço galvanizado.</p> <p>Pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 150 mm, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Capacidade: 550 litros a 650 litros</p> <p>Temperatura interna regulável: mínimo de -18°C</p> <p>Potência: 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 220 V</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 700 mm Largura: 750 mm Altura: 2100 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
41.10.95.004-98	XIII.2 – FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL (04 PORTAS)	UN	-	-	1
	<p>Gabinete estruturado em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Revestimento externo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e interno em alumínio corrugado.</p> <p>Gás ecológico, degelo automático.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado e expandido entre as paredes por processo controlado eletronicamente, formando um conjunto monobloco de alta resistência, assegurando perfeito isolamento e propiciando economia de energia.</p> <p>Distribuição equilibrada de temperatura através de ar circulante forçado.</p> <p>Controle automático de temperatura que impede a formação de gelo no sistema de evaporação.</p> <p>Conjunto compressor formado por unidade hermética de no mínimo 3/4 HP.</p> <p>Portas com puxadores e dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dotadas de trincos ou pinos e gaxetas de borracha macia que permitam perfeita vedação e fechamento suave e silencioso.</p> <p>Termoregulador digital.</p> <p>Prateleiras internas em chapa perfurada para melhor circulação do ar e removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 400 mm entre si.</p> <p>Dreno interno para limpeza com caimento para o centro do fundo do gabinete para escoamento de líquidos.</p> <p>Parte traseira de encosto e fundo externo em aço galvanizado.</p> <p>Pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 150 mm, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Capacidade: 1300 litros</p> <p>Temperatura interna regulável: mínimo de - 18°C</p> <p>Potência: mínimo 3/4 HP</p> <p>Voltagem: 220 V</p> <p>Dimensões aproximadas:</p> <p>Comprimento: 1500 mm</p> <p>Largura: 750 mm</p> <p>Altura: 2100 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	XIV – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL				
73.20.95.005-87	XIV.1 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (02 LITROS)	UN	2	2	2
	<p>Copo removível com perfeita vedação contra vazamentos com costelas estampadas e uma alça, hélices trituradoras, eixo central, mancal e porcas construídos inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gabinete externo e tampa confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Base em polipropileno.</p> <p>Motor de baixa rotação, provido de retentor especial para evitar a entrada de líquidos no seu interior.</p> <p>Dotado de chave seletora de tensão.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>Capacidade: 02 litros</p> <p>Potência: 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: Todas as UAN deverão possuir no mínimo 01 liquidificador industrial de 02 litros destinado ao USO EXCLUSIVO para o preparo de refeições a fim de atender a alunos com necessidades alimentares especiais. O outro é indicado para o preparo de molhos, etc. (vide instrutivo)</p>					
73.20.95.005-87	XIV.2 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (10 LITROS)	UN	1	1	2
	<p>Copo removível com perfeita vedação contra vazamentos com costelas estampadas e duas alças, hélices trituradoras, eixo central, mancal e porcas construídos inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Gabinete externo e tampa confeccionados em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Base em polipropileno.</p> <p>Motor de baixa rotação, provido de retentor especial para evitar a entrada de líquidos no seu interior.</p> <p>Dotado de chave seletora de tensão.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>Capacidade: 10 litros</p> <p>Potência: 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
71.05.95.097-90	XV – MESA, AÇO INOXIDÁVEL, MÓVEL	UN	1	1	1
	<p>Tampo confeccionado inteiramente em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado, com bordas lisas.</p> <p>Quadro estrutural em cantoneiras e pés em tubo de aço inoxidável de 1 1/2" com contraventamento de 1", todos totalmente construídos em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Prateleira inferior lisa, com ressalto de 20 mm, também construída em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com acabamento escovado.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 1000 mm Largura: 500 mm Altura: 850 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN que não possua bancadas em número suficiente.					
73.20.95.028-73	XVI – MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL	UN	1	1	1
	<p>Gabinete em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304 com 02 bocais de alimentação.</p> <p>Câmara dos discos em alumínio polido.</p> <p>Equipado com 06 discos, sendo 02 fatiadores(1 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3mm, 5mm e 8 mm) e 01 ralador.</p> <p>Soquetes em polipropileno.</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>Capacidade de produção: máximo 4kg/min Potência: mínimo 1/3HP Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
39.90.95.005-55	XVII – PALETE	UN	*	*	*
	<p>Para uso na despensa para apoiar os monoblocos de acondicionamento de hortaliças e frutas.</p> <p>Em polipropileno de alta densidade, quadriculado, com sapatas reguláveis em polipropileno.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 1200 mm Largura: 1000 mm Vão livre: 110 mm Altura (piso até superfície): 170 mm</p> <p>O equipamento deverá ter a identificação do fabricante e indicação do período de garantia.</p>				
OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.20.95.014-78	XVIII - PICADOR DE CARNE	UN	1	1	1
	<p>Gabinete e prato de segurança (bandeja estampada) em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Conjunto do bocal (10 mm) em ferro fundido estanhado, facilmente removível, com tratamento isolante superficial, para facilitar o trabalho de limpeza.</p> <p>Caixa de transmissão provida de engrenagens com lubrificação permanente em banho de óleo, para um funcionamento mais suave e com um mínimo de desgaste.</p> <p>Cruzetas e 02 discos de corte (de 05 mm e 08 mm) produzidos em aço carbono temperado.</p> <p>Soquete confeccionado em polipropileno atóxico e inodoro de elevada resistência a impactos.</p> <p>Pés antiderrapantes.</p> <p>O modelo deve ser aprovado pelo INMETRO e o selo de aprovação estar afixado no equipamento.</p> <p>Capacidade de produção: máximo 2,5 kg/min</p> <p>Potência: mínimo 3/4 HP</p> <p>Voltagem: 127/220 V</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
	XIX- PRATELEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL				
71.05.95.128-21	XIX.1- PRATELEIRA SUSPensa LISA	UN	*	*	*
	<p>Confeccionada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, provida de mãos francesas do mesmo material, para fixação à parede.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: de acordo com o espaço disponível Largura: 500 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor, indicação do período de garantia (12 meses) e instalação.</p>				
OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento, para apoio nas áreas de pré-preparo e preparo de alimentos.					
71.05.95.128-21	XIX.2- PRATELEIRA SUSPensa TUBULAR	UN	*	*	*
	<p>Confeccionada em tubo de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com o diâmetro de 3/4".</p> <p>Mãos francesas em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, destinadas a serem fixadas à parede por meio de parafusos e buchas.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: de acordo com o espaço disponível Largura: 500 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante, telefone do fornecedor, indicação do período de garantia (12 meses) e instalação.</p>				
OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento, para apoio de monoblocos ou painéis.					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	XXI – REFRIGERADOR INDUSTRIAL				
41.10.95.010-36	XXI.1 – REFRIGERADOR INDUSTRIAL, AÇO INOXIDÁVEL, VERTICAL, 02 PORTAS	UN	1 *	*	*
	<p>Gabinete estruturado em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Revestimento externo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e interno em alumínio corrugado.</p> <p>Gás ecológico, degelo automático.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado e expandido entre as paredes por processo controlado eletronicamente, formando um conjunto monobloco de alta resistência, assegurando perfeito isolamento e propiciando economia de energia.</p> <p>Distribuição equilibrada de temperatura através de ar circulante forçado.</p> <p>Controle automático de temperatura que impede a formação de gelo no sistema de evaporação.</p> <p>Conjunto compressor formado por unidade hermética de no mínimo 1/4 HP.</p> <p>Termoregulador digital.</p> <p>Portas com puxadores e dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dotadas de trincos ou pinos e gaxetas de borracha macia que permitam perfeita vedação e fechamento suave e silencioso.</p> <p>Prateleiras internas em chapa perfurada para melhor circulação do ar e removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 400 mm entre si.</p> <p>Dreno interno para limpeza com caimento para o centro do fundo do gabinete para escoamento de líquidos.</p> <p>Parte traseira de encosto e fundo externo em aço galvanizado.</p> <p>Pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 150 mm, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Capacidade: 500 litros a 650 litros</p> <p>Temperatura interna regulável: 2º C a 7º C</p> <p>Potência: mínimo de 1/4 HP</p> <p>Voltagem: 220V</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 700 mm Largura: 750 mm Altura: 2100 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
<p>OBS.: * A UAN de pequeno porte que possuir área específica para o pré-preparo de carnes deverá adquirir <u>dois</u> refrigeradores de 02 portas (vide instrutivo).</p> <p>* A UAN de médio e a de grande porte que possuir área específica para o pré-preparo de carnes deverá adquirir um refrigerador de 02 portas (vide instrutivo).</p>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
41.10.95.011-17	XXI.3 – REFRIGERADOR INDUSTRIAL, AÇO INOXIDÁVEL, VERTICAL, 04 PORTAS	UN	-	1	-
	<p>Gabinete estruturado em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Revestimento externo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e interno em alumínio corrugado.</p> <p>Gás ecológico, degelo automático.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado e expandido entre as paredes por processo controlado eletronicamente, formando um conjunto monobloco de alta resistência, assegurando perfeito isolamento e propiciando economia de energia.</p> <p>Distribuição equilibrada de temperatura através de ar circulante forçado.</p> <p>Controle automático de temperatura que impede a formação de gelo no sistema de evaporação.</p> <p>Conjunto compressor formado por unidade hermética de no mínimo 1/3 HP.</p> <p>Termoregulador digital.</p> <p>Portas com puxadores e dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dotadas de trincos ou pinos e gaxetas de borracha macia que permitam perfeita vedação e fechamento suave e silencioso.</p> <p>Prateleiras internas em chapa perfurada para melhor circulação do ar e removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 400 mm entre si.</p> <p>Dreno interno para limpeza com caimento para o centro do fundo do gabinete para escoamento de líquidos.</p> <p>Parte traseira de encosto e fundo externo em aço galvanizado.</p> <p>Pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 150 mm, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Capacidade: 1100 litros a 1300 litros</p> <p>Temperatura interna regulável: 2°C a 10°C</p> <p>Potência: mínimo de 1/3 HP</p> <p>Voltagem: 220V</p> <p>Dimensões:</p> <p>Comprimento: 1200 mm a 1400 mm</p> <p>Largura: 700 mm a 800 mm</p> <p>Altura: 2000 mm a 2100 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
41.10.95.012-06	XXI.3 – REFRIGERADOR INDUSTRIAL, AÇO INOXIDÁVEL, VERTICAL, 06 PORTAS	UN	-	-	1
	<p>Gabinete estruturado em cantoneiras de aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304.</p> <p>Revestimento externo em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 e interno em alumínio corrugado.</p> <p>Gás ecológico, degelo automático.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado e expandido entre as paredes por processo controlado eletronicamente, formando um conjunto monobloco de alta resistência, assegurando perfeito isolamento e propiciando economia de energia.</p> <p>Distribuição equilibrada de temperatura através de ar circulante forçado.</p> <p>Controle automático de temperatura que impede a formação de gelo no sistema de evaporação.</p> <p>Conjunto compressor formado por unidade hermética de no mínimo 1/2 HP.</p> <p>Termoregulador digital.</p> <p>Portas com puxadores e dobradiças em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, dotadas de trincos ou pinos e gaxetas de borracha macia que permitam perfeita vedação e fechamento suave e silencioso.</p> <p>Prateleiras internas em chapa perfurada para melhor circulação do ar e removíveis em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com espaçamento de aproximadamente 400 mm entre si.</p> <p>Dreno interno para limpeza com caimento para o centro do fundo do gabinete para escoamento de líquidos.</p> <p>Parte traseira de encosto e fundo externo em aço galvanizado.</p> <p>Pés em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304 com altura de 150 mm, com sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Capacidade: 1650 litros a 2150 litros Temperatura interna regulável: 2º C a 10º C Potência: mínimo de 1/2 HP Voltagem: 220V</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 2000 mm Largura: 750 mm Altura: 2000 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta de identificação do fabricante com modelo e telefone do fornecedor.</p> <p>Deverá estar acompanhado de manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	XXII- TANQUE DE AÇO INOXIDÁVEL				
73.20.95.039-26	XXII.1 – TANQUE, HIGIENIZAÇÃO DE PANEAS	UN	1	1	1
	<p>Tampo confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado e dotada de frontispício de arremate nas faces que tangenciam as paredes.</p> <p>Borda elevada em todo o perímetro do tampo para evitar derramamento de líquidos no piso da cozinha.</p> <p>Quadro estrutural em cantoneiras e pés em tubo de aço inoxidável de 1 ½” com contraventamento em tubo de 1”, em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304.</p> <p>Com uma cuba em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304, com cantos arredondados em amplos raios de curvatura e fundo ligeiramente abaulado, convergindo para o centro do orifício central, equipada com válvula tipo americana de 3 ½” x 1 ½”. Cubo descentralizada para o lado esquerdo do tampo (lateral esquerda com 100 mm e lateral direita com 600 mm).</p> <p>Provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões da cuba: Comprimento: 900 mm Largura: 600 mm Altura: 400 mm</p> <p>Dimensões aproximadas do tanque: Comprimento: 1600 mm Largura: 700 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta com indicação do fabricante, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				
73.20.95.040-60	XXII.2 – TANQUE PARA RECEPÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UN	1	1	1
	<p>Tampo confeccionado em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com a face superior apresentando acabamento escovado e dotada de frontispício de arremate nas faces que tangenciam as paredes.</p> <p>Borda elevada em todo o perímetro do tampo para evitar derramamento de líquidos no piso da cozinha.</p> <p>Quadro estrutural em cantoneiras e pés em tubo de aço inoxidável de 1 ½” com contraventamento em tubo de 1”, em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304.</p> <p>Com uma cuba centralizada executada em aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304, com cantos arredondados em amplos raios de curvatura e fundo ligeiramente abaulado convergindo para o centro do orifício central, equipada com válvula tipo americana de 3 ½” x 1 ½”.</p> <p>Provido de sapatas reguláveis em polipropileno para correção de nivelamento.</p> <p>Dimensões da cuba: Comprimento: 900 mm Largura: 600 mm Altura: 400 mm</p> <p>Dimensões aproximadas do tanque: Comprimento: 1100 mm Largura: 700 mm Altura: 800 mm</p> <p>O equipamento deverá ter plaqueta com indicação do fabricante, telefone do fornecedor e indicação do período de garantia (12 meses).</p>				

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
66.85.01.054-58	TERMOMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS	UN	1	1	1
	<p>Termômetro tipo espeto, à prova d'água.</p> <p>Caixa mostrador em policarbonato, cor branca, com display em LCD 3 ½ dígitos.</p> <p>Haste móvel em aço inoxidável medindo aproximadamente 130 mm de comprimento.</p> <p>Indicação de bateria fraca.</p> <p>Tempo de resposta aproximadamente de 7 segundos.</p> <p>Memória: leitura máxima e mínima.</p> <p>Temperatura: -50°C a 250°C</p> <p>Resolução: 0,1° C</p> <p>Precisão: 1° C</p> <p>Alimentação: 1 bateria de 1,5V</p> <p>Deverá estar acompanhado de bateria, protetor para haste, manual de instrução, relação de estabelecimentos que forneçam assistência técnica imediata no município do Rio de Janeiro, indicação do período de garantia (12 meses).</p>				



PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Atenção Primária, Vigilância e Promoção de Saúde
Superintendência de Promoção em Saúde
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av: Pasteur, 44 – Botafogo – CEP – 22.290-240
Tel: 2244-6929/2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

DESCRIPTIVO DE UTENSÍLIOS PARA AS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLAS

As escolas foram classificadas em pequeno, médio e grande porte de acordo com o número médio das grandes refeições

Pequeno porte: capacidade de atendimento de até 200 crianças.

Médio porte: capacidade de atendimento de 201 a 500 crianças.

Grande porte: capacidade de atendimento de 501 a 1000 crianças.

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da escola		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.30.00.339-61	1- ABRIDOR, LATA / GARRAFA CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇO, COMBINADO, TIPO BORBOLETA.	UN	2	2	2
73.10.01.024-98	2- ACENDEDOR, FOGÃO COM FLUIDO E GATILHO.	UN	2	2	2
73.30.00.455-44	3- AMASSADOR DE BATATAS TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM NO MÍNIMO 26CM DE COMPRIMENTO TOTAL.	UN	2	-	-
	4- ASSADEIRA				
73.30.04.026-73	4.1- ASSADEIRA, ALUMÍNIO RETANGULAR, ESTAMPADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE. MEDIDAS: 40 A 43CM DE COMPRIMENTO, 27 A 31CM DE LARGURA E 6 A 7CM DE ALTURA.	UN	2	-	-
73.30.04.025-92	4.2- ASSADEIRA, ALUMÍNIO RETANGULAR, ESTAMPADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE. MEDIDAS: 47 A 51CM DE COMPRIMENTO, 32 A 36CM DE LARGURA E 5 A 7CM DE ALTURA.	UN	4	2	3
73.30.04.020-88	4.3- ASSADEIRA, ALUMÍNIO CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, RETANGULAR, ESTAMPADA (CANTOS ARREDONDADOS), MEDINDO APROXIMADAMENTE 60CM DE COMPRIMENTO, 40CM DE LARGURA E 8CM DE ALTURA.	UN	-	4	6
	5- BANDEJA				
73.50.04.017-35	5.1- BANDEJA, POLIPROPILENO TIPO TABULEIRO, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, NA COR BRANCA, MEDINDO: 46 A 53CM DE COMPRIMENTO, 32 A 38CM DE LARGURA E 7 A 9CM DE ALTURA, CAPACIDADE: 12 A 13L.	UN	1	1	1
73.50.04.040-84	5.2 - BANDEJA, PLÁSTICO TIPO LISA, CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, NA COR BRANCA, MEDINDO: 40 A 48CM DE COMPRIMENTO, 29 A 33CM DE LARGURA E MÍNIMO DE 1,5CM DE ALTURA.	UN	70% do nº de matrícula		
73.30.00.456-25	6- BATEDOR, MANUAL BATEDOR E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM NO MÍNIMO 30CM DE COMPRIMENTO TOTAL.	UN	1	-	-
73.30.02.015-03	7- BOTIJÃO TÉRMICO COM PAREDE DUPLA DE POLIPROPILENO COM ISOLAMENTO TÉRMICO DE ESPUMA DE POLIURETANO EXPANDIDO, REVESTIMENTO INTERNO EM POLIETILENO LISO BRANCO, REVESTIMENTO EXTERNO EM POLIPROPILENO, BOCA LARGA, TORNEIRA DESMONTÁVEL PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO E ALÇA EM POLIPROPILENO, MEDINDO: 28 A 32CM DE DIÂMETRO E 36 A 37 DE ALTURA, CAPACIDADE MÍNIMA 11L.	UN	4	6	8
	8- CAÇAROLA				
73.30.03.054-73	8.1-CAÇAROLA, ALUMÍNIO CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 30CM DE DIÂMETRO, 14CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 10L.	UN	5	-	-
73.30.03.055-54	8.2-CAÇAROLA, ALUMÍNIO CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 34CM DE DIÂMETRO, 16CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 14L.	UN	1	-	-
73.30.03.057-16	8.3- CAÇAROLA, ALUMÍNIO CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 40CM DE DIÂMETRO, 19CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE: 22-24L.	UN	2	1	-

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da escola		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.30.03.058-05	8.4- CAÇAROLA, ALUMÍNIO	UN	-	8	1
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 45CM DE DIAMETRO, 20CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE: 30-32L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.059-88	8.5- CAÇAROLA, ALUMÍNIO	UN	-	3	12
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALCAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 50CM DE DIAMETRO, 21CM DE ALTURA E 4MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE: 40-41L.		Consultar instrutivo		
9- CAIXA RETANGULAR					
73.30.07.021-20	9.1 CAIXA RETANGULAR	UN	4	4	4
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 15CM DE COMPRIMENTO, 12CM DE LARGURA E 5CM DE ALTURA . CAPACIDADE MÍNIMA DE 1L.		Consultar instrutivo		
73.30.07.017-43	9.2- CAIXA RETANGULAR	UN	1	3	4
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 20CM DE COMPRIMENTO, 14CM DE LARGURA E 7CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1,5 L.		Consultar instrutivo		
73.30.07.018-24	9.3- CAIXA RETANGULAR	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 28,5CM DE COMPRIMENTO, 17,5CM DE LARGURA E 7CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 3,5 L.		Consultar instrutivo		
73.30.07.019-05	9.4- CAIXA RETANGULAR	UN	4	6	9
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 33CM DE COMPRIMENTO, 20 CM DE LARGURA E 9CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 5 L.		Consultar instrutivo		
73.30.07.020-49	9.5- CAIXA RETANGULAR	UN	8	19	25
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ATÓXICO INCOLOR, COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, MÍNIMO DE 38CM DE COMPRIMENTO, 25 CM DE LARGURA E 12CM DE ALTURA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 9 L.		Consultar instrutivo		
10- CALDEIRÃO					
73.30.03.001-61	10.1- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	1	-	-
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALÇAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 22CM DE DIAMETRO, 22CM DE ALTURA E 2MM DE ESPESSURA. CAPACIDADE APROXIMADA DE 8,3L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.060-11	10.2- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	-	1	-
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALÇAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 30CM DE DIAMETRO, 26CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA. CAPACIDADE DE 18-19L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.061-00	10.3- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	4	2	1
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALÇAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 34CM DE DIÂMETRO, 30CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE: 26-27L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.062-83	10.4- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	2	2	-
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALÇAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 36CM DE DIÂMETRO, 32CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE: 31-33L.		Consultar instrutivo		
73.30.03.063-64	10.5- CALDEIRÃO, ALUMÍNIO	UN	1	8	13
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM TAMPA E DUAS ALÇAS EM ALUMÍNIO FUNDIDO E REBITES REFORÇADOS, MEDIDAS APROXIMADAS DE 40CM DE DIAMETRO, 36CM DE ALTURA E 3MM DE ESPESSURA, CAPACIDADE: 42L.		Consultar instrutivo		
11- CANECA					
73.50.04.042-46	11.1- CANECA EM POLIPROPILENO	UN	70% do nº de matrícula		
	EM POLIPROPILENO ATÓXICO NA COR AZUL, MEDINDO APROXIMADAMENTE 83MM DE DIÂMETRO. CAPACIDADE APROXIMADA: 300ML		Consultar instrutivo		
73.50.01.027-46	11.2- CANECA EM VIDRO	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADA EM VIDRO TEMPERADO, LISA, TRANSPARENTE, COM ALÇA, RESISTENTE, CAPACIDADE DE 200ML A 350ML.		Consultar instrutivo		
73.30.01.001-54	12- CANECÃO	UN	1	1	1
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO, TIPO HOTEL, COM CABO EM BAQUELITE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 14CM DE DIÂMETRO E 14CM DE ALTURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 2L.		Consultar instrutivo		

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da escola		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.30.00.457-06	13- CHAIRA	UN	1	1	1
	ESTRIADA, IMANTADA, MEDINDO NO MÍNIMO 7", COM CABO EM POLIPROPILENO, NA COR BRANCA.		Consultar instrutivo		
14- COLHER					
73.40.00.057-81	14.1- COLHER, ARROZ	UN	3	3	3
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, CABO LISO, MEDINDO NO MÍNIMO 30CM DE COMPRIMENTO.		Consultar instrutivo		
73.40.00.006-31	14.2- COLHER DE MESA	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, CABO LISO.				
73.30.06.041-10	14.3- COLHER EM NYLON	UN	6	1	2
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM NYLON COM COMPRIMENTO TOTAL DE 29 A 35CM NA COR BRANCA		Consultar instrutivo		
73.40.00.005-50	14.4- COLHER DE SOBREMESA	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, CABO LISO.				
15 - CONCHA					
73.30.06.032-29	15.1- CONCHA	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, CABO LISO, MEDINDO 9 CM DE DIÂMETRO. COMPRIMENTO TOTAL DE NO MÍNIMO 30CM.		Consultar instrutivo		
73.30.06.045-43	15.2- CONCHA	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, CABO LISO, MEDINDO 11 CM DE DIÂMETRO. COMPRIMENTO TOTAL DE NO MÍNIMO 45CM.		Consultar instrutivo		
73.50.01.030-41	16- COPO	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADO EM VIDRO TEMPERADO, LISO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CAPACIDADE MÍNIMA DE 250ML.		Consultar instrutivo		
17- ESCORREDOR, MASSA					
73.30.05.033-56	17.1- ESCORREDOR, MASSA	UN	2	-	-
	EM ALUMÍNIO RESISTENTE, TIPO TACHO, FURO GROSSO, COM DUAS ALÇAS, ORLA E PÉ REDONDO. MEDIDA APROXIMADA 30CM DE DIÂMETRO E 14 CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA 6,5L				
73.30.05.034-37	17.2- ESCORREDOR, MASSA	UN	-	2	1
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE, TIPO TACHO, FURO GROSSO, COM DUAS ALÇAS, ORLA E PÉ REDONDO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 40CM DE DIÂMETRO, CAPACIDADE APROXIMADA DE 14,5 L.				
73.30.05.037-80	17.3- ESCORREDOR, MASSA	UN	-	1	2
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE, TIPO TACHO, FURO GROSSO, COM DUAS ALÇAS, ORLA E PÉ REDONDO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 50CM DE DIÂMETRO, CAPACIDADE APROXIMADA DE 27 L.				
73.20.01.081-02	18- ESCORREDOR, PRATOS	UN	2	2	2
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM CAPACIDADE APROXIMADA PARA 40 PRATOS.				
19- ESPÁTULA					
73.50.02.030-03	19.1- ESPÁTULA, INOX	UN	2	2	2
	COM DEGRAU, LÂMINA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, CABO ANATÔMICO EM POLIPROPILENO BRANCO COM SUPERFÍCIE TEXTURIZADA, COM NO MÍNIMO 26CM DE COMPRIMENTO.		Consultar instrutivo		
73.50.04.039-40	19.2- ESPÁTULA, PÃO DURO	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA EM MATERIAL TERMOPLÁSTICO, ATÓXICO, COR BRANCA, COM NO MÍNIMO 27CM DE COMPRIMENTO E 5CM DE LARGURA.		Consultar instrutivo		
73.30.06.042-09	20- ESPUMADEIRA	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 9CM DE DIÂMETRO E CABO COM NO MÍNIMO 25CM DE COMPRIMENTO.				
21- FACA					
73.40.04.031-67	21.1- FACA, AÇOUGUEIRO	UN	2	3	4
	COM LÂMINA LARGA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE APROXIMADAMENTE 20CM (8")E CABO ANATÔMICO EM POLIPROPILENO BRANCO COM SUPERFÍCIE TEXTURIZADA.				
73.40.04.032-48	21.2- FACA, HORTALIÇAS/FRUTAS	UN	3	4	5
	COM LÂMINA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 7 A 9CM (2,75" A 3,54") E CABO ANATÔMICO CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO BRANCO COM SUPERFÍCIE TEXTURIZADA.				
73.40.04.035-90	21.3- FACA, MESA	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, COM LÂMINA LEVEMENTE SERRILHADA, PONTA ARREDONDADA, CABO LISO.				

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da escola		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.40.04.033-29	21.4- FACA, PÃO	UN	2	3	4
	COM LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 25CM (10") E CABO ANATÔMICO EM POLIPROPILENO COM SUPERFÍCIE TEXTURIZADA.				
73.40.04.005-75	21.5- FACA, SOBREMESA	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇA, POLIDA, SEM REBARBAS, COM LÂMINA LEVEMENTE SERRILHADA, PONTA ARREDONDADA, CABO LISO.				
22- FRIGIDEIRA					
73.30.03.066-07	22.1- FRIGIDEIRA	UN	1	-	-
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM CABO DE BAQUELITE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 20CM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.30.03.074-17	22.2- FRIGIDEIRA	UN	-	1	1
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM CABO DE BAQUELITE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 26 CM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.30.03.067-98	22.3- FRIGIDEIRA	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO FOSCO, TIPO HOTEL, COM CABO DE BAQUELITE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 32CM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
23- GARFO					
73.40.06.002-30	23.1- GARFO, MESA	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇO, POLIDO, SEM REBARBAS, CABO LISO.				
73.40.06.003-10	23.2- GARFO, SOBREMESA	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, INTEIRIÇO, POLIDO, SEM REBARBAS, CABO LISO.				
73.30.06.036-52	23.3- GARFO TRINCHANTE	UN	1	2	2
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM CABO ANATÔMICO EM POLIPROPILENO BRANCO, COM COMPRIMENTO TOTAL DE APROXIMADAMENTE 35CM, COM DOIS DENTES.		Consultar instrutivo		
73.30.02.026-66	24- GARRAFA PLÁSTICA	UN	6	6	6
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO INCOLOR ATÓXICO, COM ALÇA E TAMPA, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 3,5 L.		Consultar instrutivo		
25- JARRA					
73.50.04.043-27	25.1- JARRA	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO INCOLOR, COM TAMPA, COM ALÇA E BICO DIRECIONADOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 2 L.				
73.50.04.019-05	25.2- JARRA GRADUADA	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, SEM TAMPA, COM ALÇA E BICO DIRECIONADOR, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1 L.		Consultar instrutivo		
26- LAVADOR , ARROZ					
73.30.05.043-28	26.1- LAVADOR , ARROZ	UN	1	-	-
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE, TIPO TACHO, FURO FINO, COM DUAS ALÇAS, ORLA E PÉ REDONDO, MEDIDAS APROXIMADAS 30CM DE DIÂMETRO E 12CM DE ALTURA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 6,5 L.				
73.30.05.036-07	26.2- LAVADOR , ARROZ	UN	-	2	2
	CONFECCIONADO EM ALUMÍNIO RESISTENTE, TIPO TACHO, FURO FINO, COM DUAS ALÇAS, ORLA E PÉ REDONDO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 40CM DE DIÂMETRO, CAPACIDADE APROXIMADA DE 14,5 L.				
27- MONOBLOCO					
72.40.06.094-33	27.1- MONOBLOCO	UN	2	4	4
	TIPO LISO, CONFECCIONADO EM POLIETILENO BRANCO INJETADO DE ALTA DENSIDADE, MEDIDAS EXTERNAS: 60 A 61CM DE COMPRIMENTO, 39CM DE LARGURA E 20 A 21CM DE ALTURA, CAPACIDADE: 35 A 36 LITROS.		Consultar instrutivo		
72.40.06.095-14	27.2- MONOBLOCO	UN	1	1	1
	TIPO LISO, CONFECCIONADO EM POLIETILENO BRANCO INJETADO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA. MEDIDAS EXTERNAS: 60 A 61CM DE COMPRIMENTO, 39CM DE LARGURA E 20 A 21CM DE ALTURA, CAPACIDADE: 35 A 36 L.		Consultar instrutivo		
72.40.06.096-03	27.3- MONOBLOCO	UN	4	4	6
	VAZADO, CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO BRANCO INJETADO DE ALTA DENSIDADE, MEDIDAS EXTERNAS: 53 A 56CM DE COMPRIMENTO, 35 A 37CM DE LARGURA E 25 A 30CM DE ALTURA, CAPACIDADE: 35 A 40 L.		Consultar instrutivo		

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da escola		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	28- ORGANIZADOR				
73.60.00.023-95	28.1- ORGANIZADOR	UN	1	1	1
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS APROXIMADAS: MÍNIMO DE 26CM DE COMPRIMENTO, 18CM DE LARGURA, 17CM DE ALTURA CAPACIDADE MÍNIMA: 4L		Consultar instrutivo		
73.60.00.014-02	28.2.ORGANIZADOR	UN	6	6	6
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR, COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS APROXIMADAS DE 40CM DE COMPRIMENTO, 27CM DE LARGURA E 13CM DE ALTURA, CAPACIDADE: 8-9 L.		Consultar instrutivo		
73.60.00.025-57	28.3- ORGANIZADOR	UN	1	1	1
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR, COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATOXICO, MEDIDAS APROXIMADAS: MINIMO DE 45CM DE COMPRIMENTO,31CM DE LARGURA, 15,5CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA MINIMA: 13 LITROS.		Consultar instrutivo		
73.60.00.021-23	28.4- ORGANIZADOR	UN	1	2	3
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS: 44 A 56CM DE COMPRIMENTO, 32 A 39CM DE LARGURA E 20 A 28CM DE ALTURA, CAPACIDADE: 25 A 29 L.		Consultar instrutivo		
73.60.00.024-76	28.5- ORGANIZADOR	UN	2	4	6
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO INCOLOR COM PRESILHAS EM POLIPROPILENO FOSCO COLORIDO, MATERIAL ATÓXICO. MEDIDAS APROXIMADAS: MÍNIMO DE 65CM DE COMPRIMENTO, 44 CM DE LARGURA, 24CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA MÍNIMA:42L		Consultar instrutivo		
	29- PÁ				
73.30.06.038-14	29.1- PÁ	UN	-	3	4
	TIPO REMO. CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO E ANTIADERENTE COM CABO CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDIDA APROXIMADA DE 50CM DE COMPRIMENTO TOTAL.		Consultar instrutivo		
73.30.06.044-62	29.2- PÁ	UN	-	1	1
	TIPO REMO. CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO, ALTA RESISTÊNCIA, COM CABO CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 60CM DE COMPRIMENTO TOTAL.		Consultar instrutivo		
73.30.06.039-03	29.3- PÁ	UN	1	1	2
	TIPO REMO. PARA ALTA TEMPERATURA CONFECCIONADA EM TEFLON, COM CABO CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDIDA APROXIMADA DE 70CM DE COMPRIMENTO TOTAL.		Consultar instrutivo		
	30- PANELA DE PRESSÃO				
73.30.03.075-06	30.1- PANELA, PRESSÃO	UN	1	-	-
	CONFECCIONADA EM ALUMINIO POLIDO RESISTENTE COM NO MÍNIMO 4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA, TAMPA COM FECHAMENTO EXTERNO, CABO E ALÇA DE BAQUELITE. CAPACIDADE APROXIMADA:6L		Consultar instrutivo		
73.30.03.076-89	30.2- PANELA, PRESSÃO	UN	3	-	-
	CONFECCIONADA EM ALUMINIO POLIDO RESISTENTE COM NO MÍNIMO 4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA, TAMPA COM FECHAMENTO EXTERNO, CABO E ALÇA DE BAQUELITE. CAPACIDADE APROXIMADA:12L		Consultar instrutivo		
73.30.03.077-60	30.3- PANELA, PRESSÃO	UN	-	4	6
	CONFECCIONADA EM ALUMINIO POLIDO RESISTENTE COM NO MÍNIMO 4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA, TAMPA COM FECHAMENTO EXTERNO, CABO E ALÇA DE BAQUELITE. CAPACIDADE APROXIMADA:20L		Consultar instrutivo		
53.45.00.017-00	31- PEDRA, AFIAR	UN	1	1	2
	DE CARBURETO DE SILICIO NÚMERO 108, MEDINDO APROXIMADAMENTE 20,3CM DE COMPRIMENTO, 2,5CM DE ALTURA E 5CM DE LARGURA.				
	32- PEGADOR DE ALIMENTOS				
73.30.06.022-57	32.1- PEGADOR, MASSA	UN	2	2	2
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM DUAS PÁS DENTADAS, MEDINDO APROXIMADAMENTE 25CM DE COMPRIMENTO.				
73.30.06.013-66	32.2- PEGADOR, UNIVERSAL	UN	2	2	2
	CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, TIPO UNIVERSAL, COM BORDA LISA, MEDINDO NO MÍNIMO 20CM DE COMPRIMENTO.		Consultar instrutivo		
	33- PLACA, CORTE				
73.30.00.473-26	33.1- PLACA, CORTE	UN	2	2	3
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, ATOXICO, MEDINDO NO MINIMO 35CM DE COMPRIMENTO, 25CM DE LARGURA E 1CM DE ESPESSURA.		Consultar instrutivo		

CÓDIGO	UTENSÍLIO / DESCRIÇÃO	U/C	Número de unidades do utensílio de acordo com o porte da escola		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.30.00.471-64	33.2- PLACA, CORTE	UN	2	2	2
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, ATOXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 37CM DE COMPRIMENTO, 25CM DE LARGURA E 1,5CM DE ESPESSURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.445-72	33.3- PLACA, CORTE	UN	2	2	3
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO APROXIMADAMENTE 40CM DE COMPRIMENTO, 30CM DE LARGURA E 1,5CM DE ESPESSURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.472-45	33.4- PLACA, CORTE.	UN	1	1	1
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO AZUL, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 50CM DE COMPRIMENTO, 30 CM DE LARGURA E 1CM DE ESPESSURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.469-40	33.5- PLACA, CORTE	UN	2	2	3
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO VERMELHO, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 50CM DE COMPRIMENTO,30 CM DE LARGURA E 1CM DE ESPESSURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.470-83	33.6- PLACA, CORTE	UN	2	2	3
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO AMARELO, ATÓXICO, COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 50CM DE COMPRIMENTO,30 CM DE LARGURA E 1CM DE ESPESSURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.468-69	33.7- PLACA, CORTE	UN	2	2	3
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO VERDE, ATÓXICO,COM CANALETA, MEDINDO NO MÍNIMO 50CM DE COMPRIMENTO,30 CM DE LARGURA E 1CM DE ESPESSURA.		Consultar instrutivo		
73.30.00.467-88	33.8 PLACA, CORTE	UN	1	1	2
	CONFECCIONADA EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, ATÓXICO, COM CANALETA, COM NO MÍNIMO 40CM DE DIÂMETRO E 1CM DE ESPESSURA.		Consultar instrutivo		
34- PRATO					
73.50.04.044-08	34.1- PRATO FUNDO, INFANTIL	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO ATÓXICO, COM DUAS ABAS, NA COR AZUL, MEDINDO APROXIMADAMENTE 210 MM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.50.04.045-99	34.2-PRATO INFANTIL	UN	Somente para as Unidades que necessitem transportar refeições.		
	CONFECCIONADO EM POLIPROPILENO ATÓXICO, COM TAMP A E COLHER NO MESMO MATERIAL, NA COR AZUL, MEDINDO INTERNAMENTE APROXIMADAMENTE 180MM DE DIÂMETRO.		Consultar instrutivo		
73.50.01.029-08	34.3- PRATO FUNDO, PEQUENO	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADO EM VIDRO TEMPERADO, LISO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM DIAMETRO DE 190 A 200MM E ALTURA ENTRE 36 E 38MM.		Consultar instrutivo		
73.50.01.028-27	34.4- PRATO FUNDO	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADO EM VIDRO TEMPERADO, LISO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM DIÂMETRO DE 220 A 230MM E ALTURA ENTRE 31 E 33MM.		Consultar instrutivo		
73.50.01.031-22	34.5- PRATO, SOBREMESA	UN	70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADO EM VIDRO TEMPERADO, LISO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 185MM E ALTURA MÍNIMA DE 15MM.		Consultar instrutivo		
35- SOCADOR					
73.30.00.460-01	35.1- SOCADOR	UN	1	1	1
	CONFECCIONADO INTEIRAMENTE EM POLIETILENO COM CABO DE 30CM E BASE COM NO MÍNIMO 5CM.				
73.30.00.440-68	35.2- SOCADOR	UN	1	1	2
73.30.00.466-05	36- SUPORTE, PLACAS	UN	1	1	2
	PARA PLACAS DE CORTE,CONFECCIONADO EM POLIETILENO INJETADO BRANCO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 29X42X5CM.				
51.10.06.019-06	37- TESOURA MULTIUSO	UN	1	1	2
	COM LÂMINA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL E CABO EM POLIPROPILENO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 8".		Consultar instrutivo		
73.50.04.037-89	38 - TIGELA	UN	2	-	-
73.50.04.046-70	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA. MEDIDAS APROXIMADAS: 12,5CM DE ALTURA E 21CM DE DIÂMETRO. CAPACIDADE APROXIMADA:3L	UN	Consultar instrutivo		
	39- TIGELINHA, SOBREMESA		70% do nº de matrícula		
	CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO, COR BRANCA. MEDIDAS APROXIMADAS: MÍNIMO DE 10 CM DE DIÂMETRO, 6 CM DE ALTURA. CAPACIDADE APROXIMADA: MÍNIMO DE 200ML		Consultar instrutivo		



PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Atenção Primária, Vigilância e Promoção de Saúde
Superintendência de Promoção em Saúde
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av: Pasteur, 44 – Botafogo – CEP – 22.290-240
Tel: 2244-6929/2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

INSTRUTIVO PARA USO DE EQUIPAMENTOS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

I- INTRODUÇÃO

Este instrutivo acompanha a relação de equipamentos atualizada designada Descritivo de Equipamentos - Escola e tem por objetivo viabilizar a aquisição e a utilização adequadas de equipamentos para as Unidades de Alimentação e Nutrição das Escolas, incluindo o Ginásio Experimental Carioca, da rede municipal de Educação; apresentar características dos materiais descritos para subsidiar o devido recebimento e instalação; orientar a correta utilização dos equipamentos e a manutenção preventiva dos mesmos.

Os equipamentos especificados contribuem para a redução do esforço físico por parte dos manipuladores de alimentos, agilizar a produção das refeições servidas nas escolas de forma segura, melhorando a produtividade do trabalho destes profissionais bem como garantir o adequado armazenamento dos gêneros alimentícios e das condições de produção das refeições para se obter um produto final satisfatório.

II- ORIENTAÇÕES

1- O profissional responsável pelo recebimento do equipamento deverá fazer uma verificação detalhada para aceitação, onde, com o Descritivo de Equipamentos_Escola em mãos, observará se o material que está sendo entregue corresponde à especificação estipulada. O equipamento que não estiver em conformidade com a descrição em relação ao material que o compõe e/ou às medidas descritas **NÃO** deverá ser aceito.

Para auxiliar nesta conferência destacamos os seguintes itens:

1.1. Aço inoxidável 18.8, padrão AISI 304

Para a verificação do tipo de aço inoxidável que compõe o material orientamos utilizar um ímã.

No equipamento que tem a descrição de composição do material em aço inoxidável 18.8 padrão AISI 304 (não magnético), o ímã desliza sobre a superfície sem aderir ao mesmo. Caso o ímã fixe-se ao equipamento significa que a composição do aço inoxidável não é a mesma do referendado tendo maior susceptibilidade à corrosão e resultando na deterioração do metal.

É imprescindível esta verificação, pois este tipo de aço inoxidável proporciona maior durabilidade do equipamento reduzindo assim os custos com investimento em novas aquisições.

1.2. Dimensões

Nos itens onde são utilizados os termos dimensões aproximadas pode-se considerar 10% a mais ou a menos nas medidas estabelecidas.

2- Deverá ser realizada manutenção programada e periódica (preventiva) e quando necessário manutenção corretiva, de todos os equipamentos, incluindo aferição dos instrumentos de medição (balanças).

3- Os equipamentos deverão ser sempre higienizados para garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas visando a produção de alimentos seguros e a manutenção de bom estado de conservação. Para a correta higienização dos equipamentos consultar o Informativo nº 5 de agosto/2009 - HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E ÁREA FÍSICA - Controle de Qualidade – Instituto de Nutrição Annes Dias.

III- ALOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS NAS ÁREAS DA UAN

1- Recepção de gêneros alimentícios

- Balança eletrônica de plataforma de 100 Kg para UAN de médio e grande porte e de bancada de 30 kg para UAN de pequeno porte
- Carro para transporte de gêneros alimentícios
- Mesa de aço inoxidável fixa para a UAN que não possuir bancada para apoio da balança
- Prateleira tubular sobre o tanque
- Tanque com esguicho de pressão

2- Despensa

- Balança eletrônica de bancada de 15Kg (todas as UAN)
- Balança eletrônica de plataforma de 100Kg para as UAN de médio e grande porte e de 30Kg para as de pequeno porte que não possuírem área de recepção
- Estantes para armazenamento de gêneros alimentícios, em aço inoxidável ou em alvenaria, conforme especificação do S/SUBPAV/SPS/INAD
- Freezer industrial vertical de 02 ou 04 portas, de acordo com o porte da UAN, caso a despensa apresente condições adequadas de ventilação.
- Mesa de aço inoxidável fixa para a UAN que não possuir bancada para apoio da balança.
- Paletes em número suficiente
- Refrigerador industrial vertical de 02, 04 ou 06 portas, de acordo com o porte da UAN, caso a despensa apresente condições adequadas de ventilação.

3- Pré-preparo de carnes

- Condicionador de ar para área de manipulação de carnes in natura (quando a UAN possuir área específica para esse fim)
- Picador de carne
- Prateleira suspensa lisa
- Refrigerador industrial vertical de 02 portas

4- Pré-preparo de hortaliças

- Descascador de tubérculos
- Filtro de água industrial
- Multiprocessador
- Prateleira suspensa lisa

5- Preparo de pequenas refeições

- Batedeira industrial
- Filtro de água industrial
- Liquidificador industrial
- Prateleira suspensa lisa

6- Cocção

- Carro para transporte de panelas/cubas
- Coifa para fogão
- Fogão industrial com o mínimo de 06 bocas
- Forno à gás industrial com 01 ou 02 câmaras de acordo com o porte da UAN

7- Área de distribuição

- Balcão térmico com 05 recortes para cubas GN 1/1 (04 zonas quentes e 01 zona neutra)
- Termômetro

8- Área de higienização de utensílios

- Carro porta-detrítos
- Estante gradeada
- Prateleira tubular sobre o tanque
- Tanque para higienização de panelas

Esta área deverá ser provida de pontos de água quente.

IV. UTILIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Para garantir o bom funcionamento e conservação dos equipamentos destacamos abaixo algumas orientações para a instalação, utilização e manutenção e de segurança para o manuseio.

IV.1. CUIDADOS:

- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do equipamento (127 V ou 220 V). Caso haja necessidade de ajustar a tensão, utilizar a chave seletora de voltagem.
- Nunca ligar, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada para evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Observar o perfeito encaixe das peças removíveis antes de ligar o equipamento para evitar danos ao mesmo ou risco de acidente.
- Nunca introduzir os dedos ou qualquer outro objeto, nas aberturas de alimentação ou de saída dos produtos enquanto o equipamento estiver em uso. Sempre que necessário, utilizar utensílio próprio como o soquete, para pressionar ou conduzir os produtos a serem processados.
- Não abrir a tampa ou outro componente com o equipamento em funcionamento.

- NUNCA mexer em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação poderá provocar choque elétrico com risco de morte ao usuário.
- Para a higienização do equipamento após o uso, desligar e retirar o plug da tomada. Para proceder à higienização aguardar a PARADA COMPLETA e não utilizar jatos de água diretamente sobre o equipamento.

IV.2. CONDIÇÕES DE USO

BALANÇA ELETRÔNICA DE PLATAFORMA E DE BANCADA

- As balanças deverão ser instaladas sobre superfície plana, sem vibração e em local que não receba ação direta de vento ou correntes de ar muito fortes, tais como ventiladores.
- Não colocar qualquer tipo de material sobre o prato ou plataforma, quando o equipamento não estiver sendo utilizado.
- A aferição periódica é obrigatória por lei (Portaria INMETRO nº 236 de 22/12/1994) devendo ser realizada uma vez por ano pelo órgão competente.
- Para solicitar a verificação das balanças, a Unidade escolar deverá entrar em contato com a representação do Inmetro:
- Inmetro Rio de Janeiro - Rua Santa Alexandrina, 416 - Rio Comprido - Rio de Janeiro - RJ – CEP 20261232 - Telefone: (21) 2563-2800
- Instituto de Pesos e Medidas do Estado do Rio de Janeiro - IPEM-RJ - Rua Padre Manuel da Nóbrega, 539 - Quintino Boicauva - Rio de Janeiro - CEP: 21381000
Telefone: (21) 2332-4165

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO

- Antes de ligar o equipamento abastecer com água a caixa térmica (banho-maria) segundo as orientações do fabricante. **NUNCA** ligar o balcão sem água.
- Ligar o balcão e ajustar o termostato na temperatura desejada antes da colocação dos recipientes Gastronorms (GN) abastecidos com as preparações. A temperatura da água do banho-maria deve atingir no mínimo 80° C para que as preparações mantenham temperatura superior a 60°C.
- Para a higienização remover a água da caixa térmica pelo dreno, diariamente.
- Foram indicados e especificados 12 recipientes Gastronorms (GN) para acondicionamento das preparações que compõem o cardápio do PAE. Deverão ser

destinados 05 GN para abastecimento do balcão (04 GN 1/1 para as zonas quentes e 01 GN 1/1 para a zona neutra) e 05 GN 1/1 para o reabastecimento. Deverão ser disponibilizados 02 GN 1/1 para o acondicionamento da sobremesa (fruta), sendo 01 para compor o balcão térmico, na bancada contínua, e 01 para a reposição. Quando o cardápio não contiver a preparação salada, a zona neutra poderá ser utilizada para o acondicionamento do GN com a fruta.

- A salada deverá ser mantida sob refrigeração até a hora de distribuição, sendo colocada em pequenas porções na zona neutra do balcão e a reposição feita com mais frequência.
- Os recipientes GN deverão ser lavados a cada reposição.
- Quando não houver disponibilidade de área física para instalação de balcão de distribuição fixo, deverá ser instalado em área próxima ao local de distribuição de refeições, inclusive no refeitório, balcão móvel, observando-se as normas de segurança quanto à sua instalação.

BATEDEIRA INDUSTRIAL

- Destina-se ao preparo de massas de bolos, de omeletes, de purês e outros.
- O equipamento deverá ser instalado sobre uma superfície de trabalho estável e plana.

CARRO PARA TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM DOIS PLANOS

- Destina-se a apoiar a recepção e o armazenamento de gêneros alimentícios e para a retirada diária de gêneros alimentícios da despensa para a cozinha.
- Deverá ficar próximo a área de recepção e despensa.

CARRO PARA TRANSPORTE DE PANELAS OU CUBAS

- Destina-se a apoiar a distribuição das refeições transportando recipientes GN para o abastecimento do balcão térmico ou de panelas para a área de distribuição.
- O primeiro plano do carro (superior) possui a mesma altura dos fogões (800 mm) para minimizar o esforço dos manipuladores de alimentos e deverá ser utilizado para a colocação das cubas ou panelas com as preparações.
- O segundo plano destina-se ao transporte de panelas ou cubas para a área de higienização.

CARRO PORTA-DETRITOS

- Destina-se ao descarte de resíduos de alimentos da área de pré-preparo de alimentos e restos de preparações na área de higienização.
- A tampa deste equipamento deverá ser acionada por pedal evitando que as mãos dos manipuladores entrem em contato com o recipiente.

COIFA

- Deverá ser observada a orientação do fabricante quanto à instalação e à limpeza de todos os seus componentes.

CONDICIONADOR DE AR CONVENCIONAL (DE JANELA)

- A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção devem ser periódicas (máximo de 15 em 15 dias).

DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS

- É muito importante que este equipamento seja instalado de forma correta. Deverá ficar ao lado de uma bancada com cuba na área de pré-preparo. A portinhola lateral que ele possui, deverá ficar voltada para esta bancada e na mesma altura para permitir a saída dos tubérculos. A mangueira do dreno de escoamento de água e resíduos deverá ficar localizada num ponto de esgoto. Observar a necessidade de colocação de tela no ralo.
- Este equipamento possui a capacidade máxima de 6 Kg de alimento por ciclo de processamento. Não colocar quantidade acima do indicado pelo fabricante para evitar danos ao motor ou deficiência no processo de descascamento.
- Colocar no equipamento, a cada ciclo de produção, gêneros alimentícios com tamanho semelhantes.

ESTANTE LISA EM AÇO INOXIDÁVEL 04 PLANOS

- Destina-se ao armazenamento de gêneros alimentícios. Os planos são reguláveis para permitir flexibilidade de novos arranjos. Deverá ser instalada afastada da parede em torno de 100 mm. O último plano deve ficar, no mínimo, a 250 mm do piso.

ESTANTE GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL 04 PLANOS

- Destina-se à colocação de panelas, cubas e monoblocos. Deverá ficar alocada próximo a área de higienização de utensílios.

EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL

- Destina-se à extração de suco de laranja (castanha maior) e de limão (castanha menor).
- O equipamento, para utilização, deverá ser colocado sobre uma superfície lisa e estável.
- As castanhas extratoras são responsáveis pelo bom aproveitamento do suco extraído e pelo rendimento da máquina, por isso a Unidade deverá verificar periodicamente as condições de conservação (desgaste) das mesmas.

FILTRO INDUSTRIAL

- O elemento filtrante deverá ser trocado de acordo com as instruções do fabricante ou quando se observar redução significativa da vazão, o que depende da qualidade da água recebida.

FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL SEM FORNO

- A aquisição de fogão industrial sem forno acoplado é indicada para atender as necessidades de produção, de segurança e as normas regulamentadoras de ergonomia, protegendo a saúde dos manipuladores e evitando afastamentos do trabalho.

FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO SEM FORNO

- Deverá ser instalado no centro da cozinha. Cada UAN necessita de, no mínimo, um fogão de 06 bocas. O fogão de 04 bocas destina-se as unidades que não possuem área física disponível para a instalação de um fogão de 06 bocas ou para complementar a necessidade das UAN de maior porte.

FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA SEM FORNO

- Este equipamento destina-se às UAN que não possuem área física disponível para instalação de fogão no centro da cozinha. Quando necessária a sua utilização, deverá ser feita a avaliação do espaço existente para composição e aquisição de acordo com o porte da UAN.

FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL

- As UAN de pequeno porte deverão adquirir o forno de 01 câmara, com base de apoio, se houver área física disponível para sua instalação; quando não houver, deverá ser adquirido o equipamento sem base de apoio para instalação sobre bancada. As Unidades escolares de médio e de grande porte deverão adquirir o equipamento de 02 câmaras, com base de apoio, para atender às normas de ergonomia.

FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL E REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL

- Estes equipamentos deverão ser instalados em local que possua boas condições de ventilação (ventilação cruzada) para que os mesmos não alterem as condições térmicas do ambiente ou a umidade relativa do ar comprometa o funcionamento dos seus motores e conseqüentemente a temperatura dos alimentos. Segundo orientação da SME, por questão de segurança, estes equipamentos deverão ficar alocados na despensa.
- Deverão ser abertos o mínimo de vezes possível, somente o tempo necessário para guarda ou retirada de alimentos.
- O freezer destina-se ao armazenamento de carne, frango, peixe e vísceras antes do pré-preparo.
- O refrigerador destina-se ao armazenamento de preparações frias como saladas, laticínios, ovos e hortaliças e para o descongelamento de carne, frango e vísceras. Se a UAN possuir área específica para o pré-preparo de carnes, o descongelamento deverá ser feito no refrigerador alocado nesta área.

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL

- LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 02 LITROS

- Destina-se à elaboração de preparações específicas para atender a necessidades especiais de alunos.
- O liquidificador industrial de 02 litros de **USO EXCLUSIVO** para a elaboração de preparações para atender a alunos com necessidades alimentares especiais (intolerância à lactose, ao glúten, e outros), segundo indicação do nutricionista, deverá ser mantido separado e identificado.

- O liquidificador identificado para as dietas especiais **NÃO** poderá ser utilizado para qualquer outro fim para evitar que haja vestígios de nutrientes não tolerados por crianças/adolescentes quando do preparo da alimentação para os mesmos.
- Todas as Unidades escolares deverão adquirir um liquidificador de 02 litros para a finalidade acima descrita para garantir a segurança da alimentação especial preparada.
- A Unidade escolar que atenda a alunos com necessidades especiais (ex. dificuldade de deglutição de alimentos) poderá, quando necessário, adquirir outro liquidificador industrial de 02 litros para liquidificar preparações do cardápio.

- LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LITROS

- A UAN de pequeno porte deverá possuir um liquidificador de 04 litros para o preparo de pequenas refeições (vitaminas, bolos, etc.) e um liquidificador de 04 litros para a elaboração de preparações do cardápio almoço (tutu de feijão, sopas, etc.).
- A UAN de médio e grande porte deverá possuir um liquidificador de 04 litros para o preparo de pequenas refeições (vitaminas, bolos, etc.) quando o número médio de atendimento para essas refeições for de até 200.

- LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 LITROS

- A UAN de médio e grande porte deverá possuir um liquidificador de 10 litros para o preparo de pequenas refeições (vitaminas, bolos, etc.) quando o número médio de atendimento para essas refeições for superior a 200.
- A UAN de médio e grande porte deverá possuir um liquidificador de 10 litros para a elaboração de preparações do cardápio almoço (tutu de feijão, sopas, etc.).

MESA, AÇO INOXIDÁVEL, FIXA

- Este equipamento é indicado como base para instalação da balança de 30Kg na área de recepção e de 15Kg na despensa para as UAN que não possuem bancadas previstas nestas áreas.

MESA, AÇO INOXIDÁVEL, MÓVEL

- Este equipamento é indicado para a UAN que não possua bancadas fixas em número suficiente para a realização da produção de refeições.
- Possui 02 planos sendo o primeiro (superior) com bordas lisas para permitir a utilização como bancada de trabalho e o segundo (inferior) com um pequeno ressalto para evitar queda acidental de material ali colocado.

MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL

- Este equipamento realiza diversos tipos de cortes, tais como: rodelas fatiadas, desfiados, ralados, podendo processar praticamente quase todos os tipos de vegetais, diminuindo o seu desperdício.
- Antes de ligar o equipamento, verificar se o disco de corte escolhido e a tampa da câmara estão firmes em suas posições.
- Para processar gêneros alimentícios de menor tamanho como cenouras, utilizar o bocal menor.

PALETE

- Destina-se ao armazenamento de monoblocos com frutas e hortaliças na despensa.
- Deverá ser adquirido em número suficiente para atender às necessidades da UAN para o armazenamento dos monoblocos com gêneros alimentícios, garantindo assim o atendimento às normas sanitárias.
- Deverá ser observado que haja espaço livre para circulação na despensa, não sendo permitido pisar sobre os mesmos.

PICADOR DE CARNE

- O equipamento deverá ser instalado sobre uma superfície de trabalho estável.
- Manter os discos de corte e cruzeta sempre afiados.
- Observar para que o equipamento esteja trabalhando sempre com a arruela de encosto para evitar desgaste do corpo da boca e da rosca sem fim para garantir o bom funcionamento.
- Ao montar a boca completa, não aperte demasiadamente o volante, para evitar o travamento ou a quebra dos componentes internos.
- Não deixar o equipamento ligado por muito tempo trabalhando em vazio, pois isto provoca desgaste rápido dessas peças prejudicando o rendimento da máquina.

PRATELEIRA SUSPensa LISA

- Destina-se à utilização como apoio nas áreas de pré-preparo e preparo de alimentos.

PRATELEIRA SUSPensa TUBULAR

- Destina-se à utilização como apoio na área de recepção de gêneros alimentícios e de higienização de utensílios.

TANQUE DE HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS

- Deverá ser instalado na área de higienização de utensílios.
- No planejamento da planta física de construção ou reforma da UAN deverá ser previsto sistema de água quente no local.

TANQUE PARA ÁREA DE RECEPÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- Destina-se a etapa de pré-higienização de hortaliças e frutas para retirada de sujidades que propiciem a contaminação de outros alimentos e de outras áreas da UAN.
- No planejamento da planta física de construção ou de reforma da UAN deverá ser previsto um esguicho de pressão para este tanque.

TERMÔMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS, TIPO ESPETO

- Destina-se à verificação e monitoramento da temperatura dos gêneros alimentícios e de preparações prontas para consumo, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004 para não favorecer a multiplicação microbiana.
- Não utilizar o equipamento dentro do forno.
- Higienizar o termômetro imediatamente após a sua utilização.



PREFEITURA
DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
Subsecretaria de Atenção Primária, Vigilância e Promoção de Saúde
Superintendência de Promoção em Saúde
Instituto de Nutrição Annes Dias
Av: Pasteur, 44 – Botafogo – CEP – 22.290-240
Tel: 2244-6929/2244-6930
Correio Eletrônico: inad@rio.rj.gov.br

INSTRUTIVO PARA USO DE UTENSÍLIOS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - ESCOLAS

INTRODUÇÃO

Este instrutivo tem por objetivo padronizar a aquisição e otimizar a utilização dos utensílios das Unidades de Alimentação e Nutrição das escolas da Secretaria Municipal de Educação. Ressaltamos que a correta utilização dos utensílios contribui para a obtenção de refeições de melhor qualidade higiênico-sanitária, proporciona um correto manejo e acondicionamento dos alimentos nas fases de pré-preparo, preparo e distribuição, promove a sistematização dos procedimentos operacionais e colabora para a melhoria da produtividade do trabalho dos manipuladores de alimentos. Além disso, torna o momento das refeições na escola uma oportunidade para as crianças adquirirem experiências que concorram para o seu crescimento como pessoa, satisfazendo as suas necessidades de ordem biológica, afetiva e social.

A seguir, destacamos a indicação de utilização de alguns dos utensílios especificados:

ASSADEIRA

- As ASSADEIRAS (4.1, 4.2 e 4.3) destinam-se às preparações de forno.

BANDEJA

- A BANDEJA (5.1) destina-se ao degelo de refrigerador e freezer.
- A BANDEJA (5.2) destina-se à distribuição das refeições.

BATEDOR MANUAL

- O BATEDOR MANUAL (6) destina-se a bater ovos para as Unidades de pequeno porte. Dependendo do quantitativo poderá ser utilizada a batedeira.

BOTIJÃO TÉRMICO

- O BOTIJÃO TÉRMICO (7) destina-se ao acondicionamento das bebidas lácteas e refrescos após o seu preparo e para a distribuição nas Unidades de pequeno, médio e grande porte. Para cálculo do quantitativo, cada botijão armazena bebida láctea/refresco para atendimento a 50 alunos.

OBSERVAÇÃO: Os botijões deverão ser separados por tipo de bebida a ser acondicionada. **Deverá ser colocada uma identificação na parte externa em cada um, para garantir seu uso exclusivo.**

Sugestão para identificação: escrever “bebida láctea”, “refresco” com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

CAÇAROLA

- A CAÇAROLA (8.1) destina-se ao preparo de arroz, risoto, macarrão, carne bovina, frango, peixe, fígado, hortaliças e farofa nas Unidades de pequeno porte.
- A CAÇAROLA (8.2) destina-se ao preparo de doces à base de frutas nas Unidades de pequeno porte.
- A CAÇAROLA (8.3) destina-se ao preparo de carnes com hortaliças e pirão nas Unidades de pequeno porte e de farofa nas Unidades de médio porte.
- A CAÇAROLA (8.4) destina-se ao preparo de carne bovina, frango, peixe, fígado, carnes com hortaliças, hortaliças, pirão e doces a base de frutas nas Unidades de médio porte e ao preparo de farofa nas Unidades de grande porte.
- A CAÇAROLA (8.5) destina-se ao preparo de arroz, risoto e macarrão nas Unidades de médio porte e ao preparo de arroz, risoto, macarrão, carne bovina, frango, peixe, fígado, carnes com hortaliças, hortaliças, pirão e de doces à base de frutas nas Unidades de grande porte.

OBSERVAÇÃO: O quantitativo sugerido levou em consideração a utilização de todos os tamanhos de caçarolas conforme o número de refeições preparadas.

CAÇAROLAS (Quantitativo sugerido)															
CAPACIDADE	8.1 (10L)			8.2 (14L)			8.3 (22-24L)			8.4 (30-32L)			8.5 (40-41L)		
	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G
PORTE DA ESCOLA															
UTILIZAÇÃO															
Arroz/ Risoto/ Macarrão	2													3*	4*
Carne bovina/ frango, peixe, fígado	1									2					2
Carnes com hortaliças							1			2					2
Hortaliças	1									1					1*
Farofa	1							1			1				
Pirão							1			2					2*
Doces a base de frutas				1						1					1

Total: Pequeno porte: 8 / Médio porte: 12 / Grande porte: 13

OBSERVAÇÃO: A caçarola que for destinada às preparações doces deverá ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo.

Sugestão para identificação: gravar a expressão “prep. doces”.

CAIXA RETANGULAR

- AS CAIXAS RETANGULARES (9.1 e 9.2) destinam-se ao acondicionamento de hortaliças para temperos picados e de sobras de conservas que devem ser retiradas das latas nas Unidades de todos os portes.
- AS CAIXAS RETANGULARES (9.3, 9.4 e 9.5) destinam-se ao acondicionamento dos alimentos pré-preparados (carnes/hortaliças) que devem ser mantidos sob refrigeração até o momento da utilização. As saladas podem ser acondicionadas em caixas retangulares para a distribuição desde que possuam identificação para garantir uso exclusivo. Devem ser mantidas sob refrigeração até o momento da distribuição.

OBSERVAÇÃO: As caixas devem ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo conforme legenda abaixo:

- carne e fígado bovinos – identificação vermelha
- frango e moela de frango – identificação amarela
- peixe – identificação azul (para armazenar o peixe temperado). Segundo a ficha de preparação do Guia Alimentar do Programa de Alimentação Escolar, o peixe deve ser preparado ainda congelado.
- hortaliças – identificação verde para acondicionar saladas
- para acondicionar saladas - identificação laranja ou outra cor diferente das descritas acima.

Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

CALDEIRÃO

- O CALDEIRÃO (10.1) destina-se à fervura de água nas Unidades de pequeno porte.
- O CALDEIRÃO (10.2) destina-se à fervura de água nas Unidades de médio porte.
- O CALDEIRÃO (10.3) destina-se à fervura de água nas Unidades de grande porte, ao preparo do feijão, da polenta e das preparações doces nas Unidades de pequeno porte e de polenta nas Unidades de médio porte.
- O CALDEIRÃO (10.4) destina-se à preparação de sopas nas Unidades de pequeno porte e feijão nas de médio porte.
- O CALDEIRÃO (10.5) destina-se à preparação de refrescos nas Unidades de pequeno porte, preparações doces, refrescos e sopas nas Unidades de médio porte e às preparações doces, refrescos, feijão, polenta e sopas nas Unidades de grande porte.

OBSERVAÇÃO: O feijão pode ser cozido, em várias etapas, na panela de pressão conforme sua capacidade (20L), e transferido para o caldeirão para a finalização da preparação.

Quando da preparação de sopas deverão ser utilizados também os caldeirões previstos para o feijão e a polenta.

Os caldeirões para ferver água, para o preparo de refresco e preparações doces deverão ter uma identificação na parte externa para garantir seu uso exclusivo.

Sugestão para identificação: gravar a expressão “água”, “refresco”, “prep. doces”.

CAPACIDADE	10.1 (8,3L)			10.2 (18-19L)			10.3 (26-27L)			10.4 (31-33l)			10.5 (42L)		
	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G	P	M	G
PORTE DA ESCOLA UTILIZAÇÃO															
Fervura água	1				1				1						
Feijão							1				2				2
Polenta							1	2*							2*
Sopas										2*				3*	3*
Preparações doces							2							3	4
Refrescos													1	2	2

Total: Pequeno porte:8 / Médio porte: 13 / Grande porte:14

CANECA

- As CANECAS (11.1 e 11.2) destinam-se à distribuição de bebidas lácteas.

OBSERVAÇÃO: Caberá a cada gestor avaliar o material mais indicado para sua Unidade de acordo com a faixa etária atendida, podendo adquirir os dois tipos. O quantitativo total necessário para a aquisição deverá ser de 70% da matrícula, levando-se em conta a reposição do utensílio.

IMPORTANTE: Deve-se levar em consideração que o vidro é um material que permite melhor higienização com maior praticidade e eficiência.

CANECÃO

- O CANECÃO (12) destina-se à retirada de água quente do caldeirão para uso em preparações que assim o exigir.

CHAIRA

- A CHAIRA (13) destina-se somente para **manter** o fio de corte das facas, que deverão ser primeiramente amoladas na pedra de carbureto de silício (pedra de afiar).

OBSERVAÇÃO: Para garantir a vida útil do utensílio, a mesma não pode ser molhada.

COLHER DE ARROZ

- A COLHER DE ARROZ (14.1) destina-se à distribuição de arroz, hortaliças e proteínas.

COLHER EM NYLON

- A COLHER EM NYLON (14.3) destina-se às preparações doces e à utilização em refogados nas Unidades de pequeno porte e nas de médio e grande porte para refogados quando a caçarola for pequena.

CONCHA

- A CONCHA (15.1) destina-se à distribuição do feijão, da sopa, da polenta e das preparações doces.

OBSERVAÇÃO: A concha que for destinada para servir preparações doces deverá ter uma identificação no cabo para garantir seu uso exclusivo.

Sugestão para identificação: gravar a expressão “prep. doces”.

- A CONCHA (15.2) destina-se à retirada da preparação do caldeirão para a cuba do balcão térmico.

COPO

- O COPO (16) destina-se à distribuição do refresco.

ESPÁTULA, INOX

- A ESPÁTULA DE INOX (19.1) destina-se a servir preparações feitas em assadeiras.

ESPÁTULA, PÃO DURO

- A ESPÁTULA PÃO DURO (19.2) destina-se a auxiliar a mistura e a retirada de massa das laterais do liquidificador e da tigela da batedeira.

FRIGIDEIRA

- As FRIGIDEIRAS (22.1 e 22.2) destinam-se ao preparo de refogados.
- A FRIGIDEIRA (22.3) destina-se ao preparo de omelete quando a Unidade não possuir forno.

GARFO TRICHANTE

- O GARFO TRINCHANTE (23.3) destina-se ao preparo da sobrecoxa de frango e da carne assada nas Unidades de todos os portes.

GARRAFA PLÁSTICA

- A GARRAFA PLÁSTICA (24) destina-se ao armazenamento de água no refrigerador.

JARRA GRADUADA

- A JARRA GRADUADA (25.2) destina-se para medir gêneros.

MONOBLOCO

- O MONOBLOCO LISO (27.1) destina-se:

1- à estocagem no freezer e ao descongelamento da carne, fígado bovino e frango das Unidades de médio e grande porte e deve ter uma identificação colorida na parte externa segundo legenda abaixo:

- **carne e fígado bovino – identificação vermelha**
- **frango – identificação amarela**

OBSERVAÇÃO: Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

2- à higienização das frutas e hortaliças (lavagem com água corrente e imersão em solução de desinfetante para alimentos especificados pelo INAD) nas Unidades de todos os portes.

OBSERVAÇÃO: Deve ter uma identificação verde, na parte externa, para garantir o uso exclusivo.

Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

- O MONOBLOCO LISO COM TAMPA (27.2) destina-se ao acondicionamento do peixe no freezer.
De acordo com a ficha de preparação do Guia Alimentar do Programa de Alimentação Escolar o peixe não deve ser descongelado.

OBSERVAÇÃO: Deve ter uma identificação azul na parte externa, para garantir o uso exclusivo.

Sugestão para identificação: sinalizar a cor com marcador permanente (caneta para CD/DVD).

- O MONOBLOCO VAZADO (27.3) destina-se ao acondicionamento das frutas e hortaliças e ao seu armazenamento na despensa nas Unidades de todos os portes.

ORGANIZADOR

- O ORGANIZADOR (28.1) destina-se ao acondicionamento de talheres para a distribuição no refeitório.
- ORGANIZADOR (28.2) destina-se ao acondicionamento de talheres. Deverá ser utilizado um para tipo de talher (colher de mesa, colher de sobremesa, garfo de mesa, garfo de sobremesa, faca de mesa, faca de sobremesa).
- ORGANIZADOR (28.3) destina-se ao acondicionamento dos demais utensílios (colher de arroz, concha, escumadeira, espátulas, etc.)
- O ORGANIZADOR (28.4) destina-se ao acondicionamento de canecas, copos, pratos e tigelinhas de sobremesa.
- O ORGANIZADOR (28.5) destina-se ao acondicionamento de pratos. Poderá ser utilizado, também, quando da necessidade de transportar refeições. Neste caso a Unidade deverá separar um organizador para uso exclusivo.

PÁ, tipo REMO

- Uma das PÁS (29.1) quantificadas deverá ter uma identificação para utilização exclusiva em preparações doces.
- A PÁ (29.2) destina-se ao uso em caldeirões.
- A PÁ (29.3), em teflon, destina-se ao preparo da polenta.

PANELA DE PRESSÃO

- As PANELAS DE PRESSÃO (30.1 e 30.2) destinam-se ao preparo do feijão e da carne bovina nas Unidades de pequeno porte. A PANELA DE PRESSÃO (30.3) possui a mesma finalidade para as Unidades de médio e grande porte.

PEGADOR UNIVERSAL

- O PEGADOR (32.2) destina-se a servir biscoitos e sanduíches.

PLACA PARA CORTE

- A PLACA PARA CORTE BRANCA (33.1) destina-se à manipulação de pães.
- A PLACA PARA CORTE BRANCA (33.2) destina-se ao pré-preparo de hortaliças para temperos.
- A PLACA PARA CORTE BRANCA (33.3) destina-se ao pré-preparo de frutas.

- A PLACA PARA CORTE AZUL (33.4) destina-se ao pré-preparo de peixe.
- A PLACA PARA CORTE VERMELHA (33.5) destina-se ao pré-preparo de carne e fígado bovinos.
- A PLACA PARA CORTE AMARELA (33.6) destina-se ao pré-preparo de frango.
- A PLACA PARA CORTE VERDE (33.7) destina-se ao pré-preparo de hortaliças.
- A PLACA PARA CORTE (33.8) – formato redondo – destina-se ao fracionamento da carne assada e para desfiar frango coccionado.

OBSERVAÇÃO: As placas que apresentarem desgastes, como ranhuras, devem ser substituídas para não servirem de veículo de contaminação.

PRATOS

- O PRATO fundo infantil (34.1) é opcional ao uso dos pratos (34.3 e 34.4) para distribuição das refeições às crianças.

OBSERVAÇÃO: Caberá a cada gestor avaliar o material mais indicado para sua Unidade de acordo com a faixa etária atendida, podendo adquirir os três tipos desde que o quantitativo total não ultrapasse 70% da matrícula, levando-se em conta a reposição do utensílio.

IMPORTANTE: Deve-se levar em consideração que o vidro é um material que permite melhor higienização com maior praticidade e eficiência.

- O PRATO FUNDO (34.4) e o PRATO DE SOBREMESA (34.5), de vidro temperado, destinam-se ao uso por parte dos funcionários ou por alunos conforme citado acima.
- O PRATO INFANTIL (34.2) destina-se exclusivamente quando da necessidade de transporte de refeições. O transporte deverá ser feito com o auxílio de um organizador (28.5).

TESOURA MULTIUSO

- A TESOURA MULTIUSO (37) destina-se à abertura de embalagens.

TIGELA

- A TIGELA (38) destina-se a bater ovos para as Unidades de pequeno porte.

OBSERVAÇÃO: Dependendo do quantitativo deverá ser utilizada a batedeira.

TIGELINHA, SOBREMESA

- A TIGELINHA (39) é opcional ao uso do prato de sobremesa (34.4) para distribuição de sobremesa para às crianças.

OBSERVAÇÃO: Caberá a cada gestor avaliar o material mais indicado para sua Unidade de acordo com a faixa etária atendida, podendo adquirir a tigelinha de polipropileno ou o prato de sobremesa desde que o quantitativo total não ultrapasse 70% da matrícula, levando-se em conta a reposição do utensílio.

IMPORTANTE: Deve-se levar em consideração que o vidro é um material que permite melhor higienização com maior praticidade e eficiência.

OBSERVAÇÃO:

Nos itens onde são utilizados os termos **capacidade aproximada** ou **medida aproximada** pode-se considerar 10% a mais ou a menos nas medidas estabelecidas.