



**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
	<b>I - BALANÇA ELETRÔNICA</b>				
<b>66.70.95.001-68</b>	<b>I. 1 - BALANÇA ELETRÔNICA DE PLATAFORMA (100 KG)</b>	<b>UN</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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>				
<b>OBS.: Este equipamento destina-se às UAN de médio e grande porte para pesagem de gêneros alimentícios no ato do recebimento.</b>					
<b>66.70.95.001-68</b>	<b>I. 2 – BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA (30KG)</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	<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>				
<b>OBS.: Este equipamento destina-se às UAN de pequeno porte para pesagem de gêneros alimentícios no ato do recebimento.</b>					

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>				
<b>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.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	<b>II - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO</b>				
<b>73.20.95.002-34</b>	<b>II. 1 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO FIXO</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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	<b>II. 2 - BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO MÓVEL</b>	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>				
<b>OBS.: * Este equipamento destina-se à UAN que não possui espaço físico adequado para instalação de balcão térmico fixo. (vide instrutivo)</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
<b>73.20.95.006-68</b>	<b>III - BATEDEIRA INDUSTRIAL (12 LITROS)</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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>				
	<b>IV – CARRO AUXILIAR</b>				
<b>73.20.95.032-50</b>	<b>IV-1 – CARRO, TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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
<b>73.20.95.033-30</b>	<b>IV. 2 – CARRO, TRANSPORTE PANELA/CUBA</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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>				
<b>73.20.95.003-15</b>	<b>IV. 3 – CARRO PORTA-DETRITOS</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	<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	<b>V- COIFA</b>	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><b>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.</b></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	<b>VI – CONDICIONADOR DE AR CONVENCIONAL (JANELA)</b>	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 350m<sup>3</sup>/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>				
<b>OBS.: * Este equipamento é para uso exclusivo na UAN que possui área específica para o pré-preparo de carnes.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
<b>73.20.95.011-25</b>	<b>VII – DESCASCADOR, TUBÉRCULOS</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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
	<b>VIII- ESTANTE, AÇO INOXIDÁVEL</b>				
<b>71.15.95.014-90</b>	<b>VIII- 1 – ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL, LISA, COM 04 PLANOS</b>	<b>UN</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>
	<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>				
<b>OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.</b>					
<b>71.15.95.014-90</b>	<b>VIII. 2 – ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL, GRADEADA, COM 04 PLANOS</b>	<b>UN</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>
	<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>				
<b>OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.</b>					
<b>73.20.95.012-06</b>	<b>IX – EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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
<b>46.10.95.001-38</b>	<b>X – FILTRO, ÁGUA, INDUSTRIAL</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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>				
<b>OBS.: A instalação do filtro deve ser feita na área de pré-preparo e preparo de pequenas refeições.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	<b>XI- FOGÃO INDUSTRIAL</b>				
<b>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.</b>					
	<b>XI.1 - FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO</b>				
<b>73.10.95.002-08</b>	<b>XI.1.1 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO (04 BOCAS) SEM FORNO</b>	<b>UN</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>
	<p>Fogão a gás em paralelo com 04 queimadores duplos, <b>sem forno</b>; 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>				
<b>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.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.002-08	<b>XI.1.2 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO (06 BOCAS), SEM FORNO</b>	UN	1 *	1 *	1 *
	<p>Fogão a gás em paralelo com 06 queimadores duplos, <b>sem forno</b>; 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>				
<b>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.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	<b>XI.2 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA</b>				
<b>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.</b>					
<b>73.10.95.002-08</b>	<b>XI.2.1 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (02 BOCAS), SEM FORNO</b>	<b>UN</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>
	<p>Fogão a gás em linha com 02 queimadores duplos, <b>sem forno</b>; 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>				
<b>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.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.002-08	<b>XI.2.2 – FOGÃO À GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (03 BOCAS), SEM FORNO</b>	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em linha com 03 queimadores, <b>sem forno</b>; 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>				
<b>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.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.002-08	<b>XI.2.3 – FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM LINHA (04 BOCAS), SEM FORNO</b>	UN	*	*	*
	<p>Fogão a gás em linha com 04 queimadores, <b>sem forno</b>; 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>				
<b>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.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	<b>XII – FORNO INDUSTRIAL, GÁS, AÇO INOXIDÁVEL</b>				
73.10.95.009-84	<b>XII.1- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 01 CÂMARA SEM BASE DE APOIO</b>	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 <b>02 grelhas removíveis</b>, 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 m<sup>3</sup>/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>				
<b>OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN de pequeno porte que possui bancada exclusiva para sua instalação.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.009-84	<b>XII.2- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 01 CÂMARA COM BASE DE APOIO</b>	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 <b>02 grelhas removíveis</b>, 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 m<sup>3</sup>/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>				
<b>OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN de pequeno porte que não possui bancada para sua instalação.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.10.95.009-84	<b>XII.3- FORNO INDUSTRIAL A GÁS, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 02 CÂMARAS COM BASE DE APOIO</b>	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 <b>02 grelhas removíveis por câmara</b>, 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 m<sup>3</sup>/h (canalizado)</p> <p>Medidas internas da câmara:</p> <p>Comprimento (frente): 470 mm a 500 mm</p> <p>Largura (profundidade): 650 mm a 700 mm</p> <p>Altura: 220 mm a 300 mm</p> <p>Medidas externas do forno:</p> <p>Comprimento (frente): mínimo de 820 mm (incluindo gambiarra)</p> <p>Largura (profundidade): 780 mm a 800 mm</p> <p>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.</p> <p>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>				
<b>OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN de médio e grande porte.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	<b>XIII - FREEZER</b>				
<b>41.10.95.004-98</b>	<b>XIII.1 – FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL (02 PORTAS)</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
	<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 <math>-18^{\circ}\text{C}</math></p> <p>Potência: 1/2 HP</p> <p>Voltagem: 220 V</p> <p>Dimensões aproximadas:</p> <p>Comprimento: 700 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
41.10.95.004-98	<b>XIII.2 – FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL (04 PORTAS)</b>	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
	<b>XIV – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL</b>				
<b>73.20.95.005-87</b>	<b>XIV.1 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (02 LITROS)</b>	<b>UN</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<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>				
<b>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)</b>					
<b>73.20.95.005-87</b>	<b>XIV.2 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (10 LITROS)</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	<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	<b>XV – MESA, AÇO INOXIDÁVEL, MÓVEL</b>	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>				
<b>OBS.: Este equipamento é indicado para a UAN que não possua bancadas em número suficiente.</b>					
73.20.95.028-73	<b>XVI – MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL</b>	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	<b>XVII – PALETE</b>	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>				
<b>OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
73.20.95.014-78	<b>XVIII - PICADOR DE CARNE</b>	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 Potência: mínimo 3/4 HP 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>				
	<b>XIX- PRATELEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL</b>				
71.05.95.128-21	<b>XIX.1- PRATELEIRA SUSPensa LISA</b>	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>				
<b>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.</b>					
71.05.95.128-21	<b>XIX.2- PRATELEIRA SUSPensa TUBULAR</b>	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>				
<b>OBS.: * A quantidade a ser adquirida dependerá da área física disponível e do número médio de atendimento, para apoio de monoblocos ou painéis.</b>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
	<b>XXI – REFRIGERADOR INDUSTRIAL</b>				
41.10.95.010-36	<b>XXI.1 – REFRIGERADOR INDUSTRIAL, AÇO INOXIDÁVEL, VERTICAL, 02 PORTAS</b>	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><b>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).</b></p> <p><b>* 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).</b></p>					

CÓDIGO	EQUIPAMENTO / DESCRIÇÃO	U/C	Quantitativo segundo o porte da UAN da UE		
			PEQUENO	MÉDIO	GRANDE
41.10.95.011-17	<b>XXI.3 – REFRIGERADOR INDUSTRIAL, AÇO INOXIDÁVEL, VERTICAL, 04 PORTAS</b>	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	<b>XXI.3 – REFRIGERADOR INDUSTRIAL, AÇO INOXIDÁVEL, VERTICAL, 06 PORTAS</b>	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
	<b>XXII- TANQUE DE AÇO INOXIDÁVEL</b>				
<b>73.20.95.039-26</b>	<b>XXII.1 – TANQUE, HIGIENIZAÇÃO DE PANEAS</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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>				
<b>73.20.95.040-60</b>	<b>XXII.2 – TANQUE PARA RECEPÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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
<b>66.85.01.054-58</b>	<b>TERMOMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS</b>	<b>UN</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<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>				