



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
	<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 panelas 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 guidões 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 panelas 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 guidão</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 90º 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				
71.15.95.014-90	VII- 1 – ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL, LISA, COM 04 PLANOS	UN	*	*
	<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	UN	*	*
	<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 painelas. * 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	UN	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>			

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>					
X- FOGÃO INDUSTRIAL					
<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>					
X.1 - FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL EM PARALELO					
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	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: 2° C a 7° 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>				

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>				