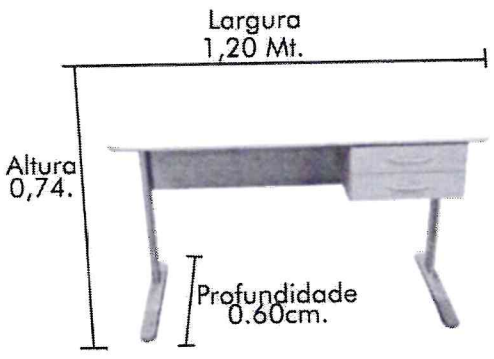

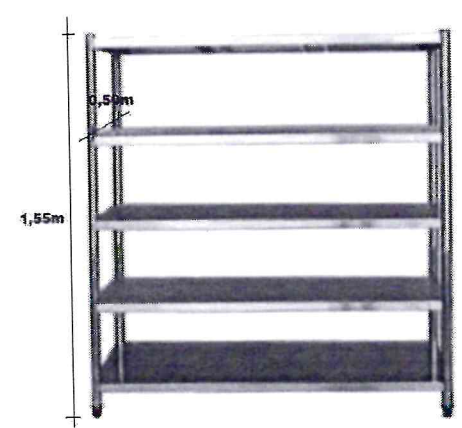
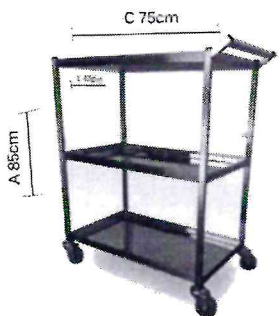
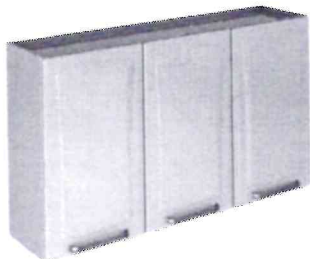

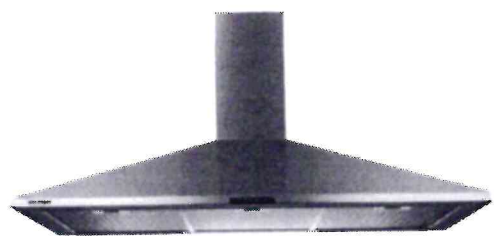



**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA AQUISIÇÃO E IMPLANTAÇÃO DO
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E QUANTITATIVOS**


HOSPITAL MATERNO INFANTIL - HMI

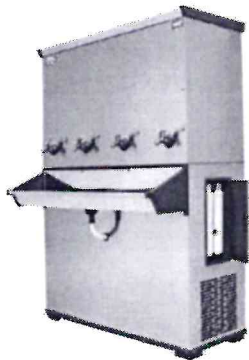
RELAÇÃO ITENS COZINHA – HMI


Item	Descrição do Bem	Qty.	Unid	Local
1	Computador Completo: Intel Dual Core I5, 8gb Hd 500gb, com Monitor LED 19,5", mouse multilaser 1200 Dpi USB e teclado multilaser USB.	2	Unid	Sala da nutricionista
2	<p>Mesa para escritório 1,20 x 60: Base da mesa em MDF de 25mm, pés tubular em aço e pintura galvanizada, com gaveteiro suspenso de duas gavetas, alturas de 0,74cm, cor branco, com proteção antimicrobiana.</p> <p>Modelo:</p> 	2	Unid	Sala da nutricionista
3	<p>Cadeira Giratória: Com base de 5 hastes e 5 rodízios em polipropileno rígido, pistão a gás para regulagem de altura e inclinação, com curso de 110mm, braços laterais tipo corsa, material em curvim preto.</p> 	3	Unid	Sala da nutricionista
4	Prateleira metálica inox medida: 1,10 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Preparo de lanches
5	Prateleiras metálica inox medida: 1,20 x 0,50 x 1,55m	3	Unid	Camara fria
6	Prateleira metálica inox medida: 2,00 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Camara fria
7	Prateleiras metálica inox medida: 1,20 x 0,50 x 1,55m	2	Unid	Disp. De alimentos
8	Prateleira metálica inox medida: 1,90 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Disp. De alimentos
9	Prateleira metálica inox medida: 1,90 x 0,50 x 1,55m	1	Unid	Disp. De Prod. Reprov.
<p>Itens 4 ao 9 : Modelo ilustrativo Prateleira metálica em aço inoxidável – Chapa 16 (1,5mm) Polido, 5 prateleiras com reforço ômega resistência de 100kg (por prateleira), proteção dos pés com polipropileno rígido 4cm.</p> 				


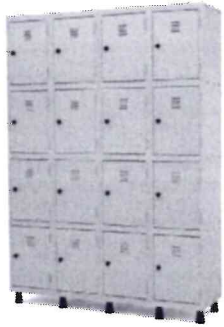
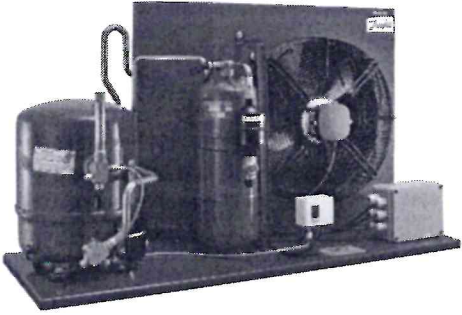
10	<p>Carro Auxiliar Transporte: Aço Polido Inoxidável, Chapa 16 (1,5mm), medida 75x42x85cm, 03 Bandejas, 4 rodízios reforçado em polipropileno rígido e trava de segurança.</p> 	5	Unid	Distrib. Dietas
11	<p>Freezer: Vertical 569 litros Dupla ação, Porta Cega Branca - 220V</p>	2	Unid	Prep. Dietas especiais
12	<p>Armário Suspenso: Aéreo de aço 105 branco, 3 portas, 55x120x28cm</p> <p>Modelo:</p> 	1	Unid	DML
13	<p>Cama beliche: Aço reforçado N.18 , metal tubular de encaixe brancas 198x94x160cm, com escada de acesso cama superior – 2 unidade de colchão solteiro espuma D-45 ISO 150 88x188x17cm, antiácara, antifungo e antialérgico, com capa de proteção para hospital impermeável em napa com zíper reforçado cor azul.</p>	2	Unid	Dormitórios 1 e 2
14	<p>Fogão: De bancada Cooktop 05 bocas elétrico 220V, á gás GLP, tripla chama, mesa em inox 316.</p>	1	Unid	Preparo de lanches
15	<p>Fogão: De bancada Cooktop 05 bocas elétrico 220V, á gás GLP, tripla chama, mesa em inox 316.</p>	1	Unid	Prep. Dietas especiais
<p>Itens 14 e 15: Modelo ilustrativo</p> 				
16	<p>Coifa: De parede Inox aço 305 piramidal 90cm 5 bocas com duplo filtro 220v (três velocidade e modo depurador)</p>	1	Unid	Preparo de lanches
17	<p>Coifa: De parede Inox aço 305 piramidal 90cm 5 bocas com duplo filtro 220v (três velocidade e modo depurador) largura 89,8cm x profundidade 45cm</p>	1	Unid	Prep. Dietas especiais
<p>Itens 16 e 17: Modelo ilustrativo</p> 				
18	<p>Duto Inox: Duto externo para coifa em aço inoxidável, mínimo Chapa 20 (0,90mm) Polido - 25x25cm</p>	6m	Unid	SND

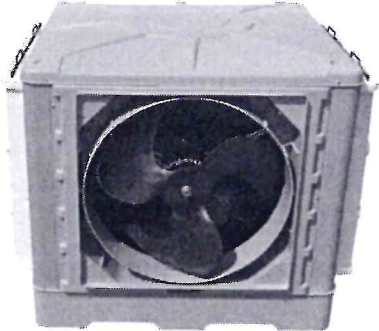
19	Prateleira Inox: para utensílios medida: 2,00 x 0,50 x 1,80 m. Prateleira metálica em aço inoxidável 316 – Chapa 16 (1,5mm) Polido, 6 prateleiras com reforço ômega resistência de 100kg (por prateleira), proteção dos pés com polipropileno rígido 4cm.	1	Unid	Lavagem de utensílios
20	Máquina de lavar louças: Industrial B.30 Inox – Selo Inmetor – Metvisa 220V. _ Capacidade Mecânica: 40 e 80 gavetas/hora; _ Capacidade máxima por gaveta: 18 a 26 pratos ou até 9 bandejas lisas ou 160 talheres ou 36 copos de 7,5cm de diâmetro; _ Capacidade do tanque de lavagem (L): 10,8 litros mínimo _ Temperatura da lavagem (°C): 55~60 _ Temperatura da enxágue (°C): 80~85 _ Motor lavagem (cv): 0,4	1	Unid	Lavagem de utensílios
21	Liquidificador: Profissional industrial basculante, copo em aço inox LQL-25 (LB-25MB) , 25litros, 220V ou bivolt.	2	Unid	Prep. Dietas especiais
22	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Prep. Dietas especiais
23	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Preparo de Massas
24	Purificador de água: De parede com filtro de carvão ativado, capacidade do reservatório de 2 L no mínimo, potência: 90W – 110w, 220V ou bivolt, Classe A (Inmetro) na retenção de partículas e purificação da água, cor branca.	1	Unid	Circulação 2
25	Descascador de Batatas: Industrial em aço Inox 10Kg, com pé de proteção, em conformidade da norma Nr-12 e do Inmetro, descascador de tubérculos DB-10 – Composto por chave geral, botão de emergência, chave liga/desliga, botão reset e tampa com sensor de segurança, 220 Volts (60Hz) Modelo ilustrativo: 	1	Unid	Prep. Dietas especiais
26	Tábua: De corte branco 100x50cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica, espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
27	Tábua: De corte amarelo 100x50cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
28	Tábua: De corte vermelho 80x40cm polietileno virgem (não reciclado) – PEAD, de alta resistência e atóxica espessura 15mm.	1	Unid	Preparo de Carnes
	Forno Industrial aço inoxidável: _ Forno Turbo a gás Temperatura até 250°C; _ Fabricado em aço carbono SAE 1020, pintado internamente em alumínio (atóxico), acabamento externo em aço inoxidável _ Capacidade de 8 esteiras (assadeira)			

29	<ul style="list-style-type: none"> _ Painel de comando embutido com teclas de programação, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programação o tempo de cozimento. _ Dimensões: 104,6x207x148,5 cm _ Iluminação interna com proteção de vidro resistente a alta temperatura e choques térmicos _ Potência: 1,3 KW – 1,5 KW 	1	Unid	Preparo de Massas
30	<p>Forno Industrial aço inoxidável:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Forno Turbo a gás Temperatura até 250°C; _ Fabricado em aço carbono SAE 1020, pintado internamente em alumínio (atóxico), acabamento externo em aço inoxidável _ Capacidade de 8 esteiras (assadeira) <ul style="list-style-type: none"> _ Painel de comando embutido com teclas de programação, receitas, timer, turbina, lâmpada e vapor, além de controlador digital para programação o tempo de cozimento. _ Dimensões: 104,6x207x148,5 cm _ Iluminação interna com proteção de vidro resistente a alta temperatura e choques térmicos _ Potência: 1,3 KW – 1,5 KW 	1	Unid	Prep. Dietas especiais
Itens 29 e 30: Modelo ilustrativo				
				
31	<p>Mesa inox: Mesa em aço inoxidável 304 – Chapa 16 (1,5mm) Polido, com reforço ômega resistência de 100kg , estrutura tubular sapatas de encaixe e niveladoras de 4cm em polipropileno rígido - medida:(base 1,0 x 0,60m) altura 90cm em atendimento a NR-17 de Ergonomia do Ministério do Trabalho</p>	1	Unid	Preparo de Massas
32	<p>Chapa bifeteira a gás:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Medida: 1,50 m (comprimento) x 0,51m (profundidade) suporte tubular reforçado em aço inoxidável 304 para altura de trabalho de 90cm em atendimento a NR-17 de Ergonomia do Ministério do Trabalho e pés niveladores ajustáveis de 4cm em polipropileno rígido _ 5 queimadores no mínimo em alumínio _ Chapa para fritura dobrada em aço SAE 1020 de 10,0mm mínimo _ Estrutura externa em aço inox 430 _ Gaveta de gordura independente _ Potência (BTU/H):75.000 mínimo 	1	Unid	Preparo de Carnes
33	<p>Fogão industrial aço inox:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Fogão industrial em aço inoxidável AISI 430 _ 8 bocas baixa e alta pressão e queimador duplo grande e tubulação bilateral _ Queimador duplo grande Dim.Int. 115Mm – Diam.Ext 230mm _ Grelha de ferro fundido 40x40 0,90mm mínimo _ Medida: Comp.192cm/Prof.Total c/ tubulação 118cm / Alt. 80cm _ Registro borboleta e gás GLP 	2	Unid	Dietas normais

	<p>_ Com pé de proteção ou sapatas de encaixe e niveladoras de 4cm em polipropileno rígido</p>			
34	<p>Mesa buffet self service: 8 cubas Inox _ 8 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Tampa das cubas 100% em aço inoxidável 304 _ Corpo e banho-maria em aço inoxidável 304 _ Rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso _ Temperatura de aquecimento controlada por termostato de 20 °C à 80 °C _ Terminal equipotencial e botão termostato _ Led indicativo de termostato _ Dimensões mínimas:(LxAxC) 68x129x145cm</p>	1	Unid	Refeitório
35	<p>Mesa buffet self service: 4 cubas Inox para frios _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Mesa fria para salada e seu resfriamento e conservação através de gelo-X _ Rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso _ Cobertura de vidro curvo inteiro de 4mm, aumentando a visibilidade e higiene. _ Dimensões mínimas: (LxAxC) 60x135x110cm</p>	1	Unid	Refeitório
36	<p>Bebedouro industrial: Inox 200 litros _ Bebedouro Industrial em aço inoxidável 304 – material atóxico _ 4 Torneiras cromadas, sendo uma torneira de pressão com o filtro incluso no motor _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Potência mínima 305,0W / 220V _ Capacidade de 200 litros no reservatório _ Aparador de água frontal em chapa de aço inox com dreno _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO _ Isolamento térmico injetado em poliuretano expandido _ Serpentina interna em aço inox 304</p> <p>Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Refeitório
37	<p>Ar condicionado Split 12.000 btus: _ Split 12.000 BTUs – 4 modos de operação – cor: branco _ Classificação “A” - INMETRO _ Serpentina em cobre, Compressor Rotativo, Condensador Vertical , Gás Refrigerante R410a</p>	1	Unid	Sala do nutricionista

37	<ul style="list-style-type: none"> _ Com filtro de proteção ativo, Controle de temperatura, painel eletrônico, Funções: Sleep / Timer/Turbo _ Vazão de Ar: 500m3/h _ Frequência (Hz): 60 / Nível de Ruído Unidade Interna/Externa: 44dB / 57 dB 	1	Unid	Sala da Nutricionista
38	<p>Ar condicionado Split 12.000 btus:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Split 12.000 BTUs – 4 modos de operação – cor: branco _ Classificação “A” - INMETRO _ Serpentina em cobre, Compressor Rotativo, Condensador Vertical , Gás Refrigerante R410a _ Com filtro de proteção ativo, Controle de temperatura, painel eletrônico, Funções: Sleep / Timer/Turbo _ Vazão de Ar: 500m3/h _ Frequência (Hz): 60 / Nível de Ruído Unidade Interna/Externa: 44dB / 57 dB 	2	Unid	Dormitórios 1 e 2
39	<p>Refresqueira Industrial Inox 100 litros:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Refresqueira Industrial de um sabor – Certificado pelo INMETRO _ Compressor para refrigeração silencioso e de alto rendimento _ Termostato de temperatura regulável de 4° a 15°C _ Gabinete e tampa em aço inox escovados _ Reservatório cilíndrico em aço inox _ Eletrobomba para movimentação do líquido _ Mínimo 3 torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido _ Isolamento térmico em poliuretano expandido _ Pingadeiras injetadas em plástico, removíveis, que facilitam a limpeza _ Rodizio giratório em inox 304 _ Gás refrigerante R134a 	1	Unid	Refeitório
40	<p>Balança mecânica de 300kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Balança mecânica com plataforma em aço carbono SAE 1020 e coluna em aço carbono SAE 1020 tubular 78cm no mínimo - com pintura industrial martelada _ Capacidade : 300kg / Divisão:100g _ Composto de contra peso, cursor grande, cursor pequeno e régua em alumínio uma para medir unidade e a outra para medir dezenas medindo 27x7,5x53cm _ Rodas de ferro para movimentação e arco para apoio de carga flexível _ Dimensões mínimas plataforma: (AxLxP) 17x41x57cm _ Dimensões mínimas balança: (AxLxP) 119x41x76cm <p>Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Recep. Alimentos
41	<p>Balança digital de 30kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Balança digital de 30kg de alta precisão e dupla escala 220V _ Prato (bandeja) em aço inoxidável _ Certificada pelo IPEM e INMETRO _ Função tara / auto-desligamento _ Teclado em manta selada _ Bateria interna e recarregável, mínimo 160h de autonomia _ Precisão: 5g de 0kg até 15g / 10g de 15kg até 30kg _ Visor: 6 displays LCD (3 frontais e 3 traseiros) 	1	Unid	Recep. Alimentos

	<p>Modelo ilustrativo:</p> 			
42	<p>Armário Roupeiro de aço 16 portas:</p> <ul style="list-style-type: none"> _ Roupeiro de aço 16 portas com Pitão para cadeado _ Pintura eletrostática a pó ante ferrugem e oxidação cor: cinza ou branco _ Medida mínima: altura 1930mm/ larg.1380 mm/ profundidade 400mm _ 4 cubas e estrutura tubular em aço inoxidável 304 – Equipamento em acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO <p>Modelo ilustrativo:</p> 	5	Unid	Vestiários 1 e 2
43	<p>Dispenser porta copos: Dispensador redondo em aço inox para copos descartáveis 200 ml – Tubo e tampa confeccionados em aço inoxidável AISI 430 – Possuir garras na base para ajuste da saída do copo e duas pequenas abas para fixação na parede – Capacidade: 100 unidades de copos de 200ml</p>	1	Unid	Refeitório
44	<p>Dispenser porta copos: Dispensador redondo em aço inox para copos descartáveis 200 ml – Tubo e tampa confeccionados em aço inoxidável AISI 430 – Possuir garras na base para ajuste da saída do copo e duas pequenas abas para fixação na parede – Capacidade: 100 unidades de copos de 200ml</p>	1	Unid	Circulação 2
45	<p>Compressor 380V 60Hz 3Ph LRA 72A RLA 12,4A, Modelo: OP-HJM064D0V - Código: 115F0044- Código elétrico: NQV-Serial: JF 18 0330070- Ventilador: 230V 50-60Hz 1Ph FLA2.6A - MCA: 21A-Teste: LP(BP): 174 psi HP(AP): 331psi- Refrigerante: R22- Óleo Tipo: Mineral- Diagrama Elétrico: 191U032407</p> <p>Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Câmara fria

46	<p>Climatizador Evaporativo Light-20L/ Vazão de ar: 18.000 m³/h/ Consumo elétrico:1.500W/ Dimensões: 108x 108 x 95 cm (AxLxP)/ Peso: 50 kg/ Área máxima climatizada: 100 a 250 m²/ Consumo de água: 10 a 48 l/h Modelo ilustrativo:</p> 	1	Unid	Cozinha
----	--	---	------	---------