RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE PÚBLICA – SESAP

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

1- Unidade Requisitante			
Unidade requisitante	Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM		
Chefe do Setor Requisitante	Rianne Soares Pinto Gonçalves		
Cargo/função	Chefe de Divisão de Nutrição e Dietética	**Matrícula**	228.008-6
E-mail	sndhrtvm@outlook.com	**Telefone**	(84)3315-3371

2 - Justificativa da demanda (problema a ser resolvido)

A presente demanda tem por objetivo justificar a necessidade de aquisição de novos equipamentos para a cozinha do **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia, Mossoró/RN, a qual é pertencente a rede Estadual de Saúde Pública do Rio Grande do Norte**, instituição pública de grande porte atualmente em processo de **reforma e reestruturação de sua unidade de produção de alimentos,** além de possuir, atualmente, equipamentos extremamente deteriorados e/ou inexistentes.

A cozinha hospitalar é uma área estratégica, diretamente relacionada à assistência em saúde, pois é responsável pela produção e distribuição de refeições seguras e nutricionalmente adequadas aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores. Dada a complexidade e o volume de atendimentos do hospital, é imprescindível que essa unidade esteja equipada com **infraestrutura moderna, eficiente e compatível com as exigências legais e sanitárias vigentes**.

Com a atual reforma da cozinha, foi identificado que muitos dos equipamentos anteriormente utilizados encontram-se **obsoletos, deteriorados ou inadequados às novas especificações do projeto arquitetônico e de fluxo operacional**, não sendo possível sua reinstalação ou reaproveitamento. Além disso, a atualização tecnológica dos equipamentos é essencial para garantir **agilidade, segurança alimentar, ergonomia e economia de recursos públicos**, por meio da redução de desperdícios e do consumo de energia. Ademais, é importante frisar que há muitos equipamentos essenciais inexistentes, atualmente, ou deteriorado, dificultando o processo de produção e segurança alimentar dos comensais.

As principais justificativas para esta aquisição são:

1. **Atendimento às normas sanitárias vigentes**, especialmente as exigências da ANVISA (como RDC 275/2002) e legislações estaduais/municipais relacionadas à vigilância sanitária e segurança alimentar;
2. **Adequação ao novo layout físico da cozinha**, promovido pela reforma, que exige equipamentos compatíveis com as novas instalações elétricas, hidráulicas e de exaustão, além de otimizar os processos de produção;
3. **Aumento da eficiência operacional e da capacidade produtiva**, considerando o volume de refeições diárias necessárias em um hospital de grande porte;
4. **Redução de riscos à saúde pública**, com a eliminação de equipamentos desgastados ou com manutenção frequente, que comprometem a higiene e a continuidade dos serviços;
5. **Valorização do serviço de nutrição e dietética**, com melhores condições de trabalho, organização dos fluxos e garantia da segurança do trabalhador.

Desta forma, a aquisição de novos equipamentos se configura como etapa fundamental do processo de modernização da cozinha hospitalar, redução de custos, melhoria na funcionalidade do colaborador e mais segurança na alimentação servida, alinhada aos princípios da administração pública de eficiência, economicidade, legalidade e foco na qualidade do atendimento ao cidadão.

3. Descrição sugestiva do objeto

O presente processo tem como objeto a **aquisição de equipamentos industriais para cozinha hospitalar**, destinados ao Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, unidade pública de grande porte pertencente a Rede Estadual de Saúde do Rio Grande do Norte, que atualmente encontra-se em processo de reforma e reestruturação de sua área de produção de alimentos.

Os equipamentos a serem adquiridos têm como finalidade **modernizar, padronizar e ampliar a capacidade operacional da cozinha**, garantindo a produção segura, eficiente e de qualidade de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores da instituição. A aquisição abrange equipamentos de cocção, refrigeração, conservação, preparo e apoio, todos com características compatíveis com ambientes hospitalares de alta demanda, atendendo às normas sanitárias da ANVISA, às exigências de segurança alimentar, ergonomia e eficiência energética.

3.1. Especificação sugestiva e quantidade

Item	Descrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	**Amaciador de bife**	DOTADO COM MANÍPULO DE RETROCESSO. GABINETE MONOBLOCO, CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. TAMPA PROTETORA EM POLIPROPILENO; MANCAIS EM POLIPROPILENO; PENTES EM AÇO INOX. ROLOS EM AÇO INOX COM EIXO SEXTAVADO, FACILITANDO A MONTAGEM E DESMONTAGEM. PROTETOR INFERIOR, EM AÇO INOX. DIMENSÕES APROXIMADAS: 420 X 200 X 385 MM; MOTOR MONOFÁSICO; POTÊNCIA 0,5 CV; ALIMENTAÇÃO: BIVOLT: 220-110V; CONSUMO 0,386 KW/H. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES DO FABRICANTE; ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	1
2	**Balcão térmico - self-service**	BALCÃO TÉRMICO COM TANQUE ESTANCADO PARA BANHO MARIA, COM CAPACIDADE PARA 15 CUBAS DE AÇO INOX 304 GASTRONÔMICAS GN'S 1/2X 100MM, COM TAMPAS EM INOX 304, JÁ INCLUSAS. FABRICADO COM TANQUE ESTANCADO PARA BANHO MARIA EM AÇO INOX 430 E EXTERNAMENTE COM AÇO INOX 430 ESCOVADO COM DRENO DE ÁGUA. SUSPENSO POR COLUNAS FABRICADAS EM CHAPA DE AÇO. FECHAMENTO	UND	3

		SUPERIOR EM INOX 430 ESCOVADO. ACOMPANHAR RODIZIO COM FREIO. CONTER COMPARTIMENTO QUENTE PARA 10 CUBAS E COMPARTIMENTO REFRIGERADO PARA 5 FRIAS. CONTROLE DE TEMPERATURA COM BOTÃO TERMOSTATO AUTOMÁTICO. VOLTAGEM 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS 59,5X144,5X125,5CM. GARANTIA DE FORNECEDOR DE 12 MESES.		
3	**Batedeira Planetaria 20L**	ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO EPÓXI 1020, COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGEM E PINTURA ELETROSTÁTICA; TACHO EM AÇO INOX 304 ESCOVADO, ESPESSURA APROXIMADA EM 1,2 MM, CAPACIDADE PARAA 20L, DIMENSÕES COM FIXAÇÃO LATERAL; 3 BATEDORES, SENDO 1 PARA MASSAS LEVES, 1 PARA MASSAS PESADAS E 1 BATEDOR GLOBO, COM NO MÍNIMO 3 VELOCIDADES; ALIMENTAÇÃO: BIVOLT 220-110V, TRANSMISSÃO EM CORREIA, MOTOR 1/3CV, PINTURA EM EPÓXI BRANCO E COM PRÉ-TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES DO FABRICANTE. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	1
4	**Cafeteira Industrial 10L**	INDUSTRIAL, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL COM 02 DEPÓSITOS PARA CAFÉ, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE: 10 LITROS; AQUECIMENTO ELÉTRICO CONTROLADO POR TERMOSTATO COM LÂMPADA PILOTO, INDICANDO A FUNÇÃO LIGA E DESLIGA. ALIMENTAÇÃO: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. APRESENTAR MANUAL EM PORTUGUÊS. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL COMPROVADA E PERMANENTE. GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.	UND	1
5	**Cafeteira Industrial 20L**	INDUSTRIAL, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL COM 02 DEPÓSITOS PARA CAFÉ, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE: 20 LITROS; AQUECIMENTO ELÉTRICO CONTROLADO POR TERMOSTATO COM LÂMPADA PILOTO, INDICANDO A FUNÇÃO LIGA E DESLIGA. ALIMENTAÇÃO: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. APRESENTAR MANUAL EM PORTUGUÊS. ASSISTÊNCIA	UND	1

		TÉCNICA LOCAL COMPROVADA E PERMANENTE. GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.		
6	**Câmara fria de congelamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELADOS - CÂMARA FRIA CLIMATIZADA, TIPO MODULAR, PARA ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS CONGELADOS (ALIMENTOS), COM FAIXA DE AJUSTE DE -10ºC À -20ºC, COM SISTEMA DE CONTROLE DIGITAL MICROPROCESSADO CARACTERÍSTICAS: MEDIDA INTERNA APROXIMADA 3,58M X 3,05M - PÉ DIREITO 3,00M - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COMPLETO, DOTADO DE UNIDADE CONDENSADORA E UNIDADE EVAPORADORA, PAINEL DE COMANDO INDIVIDUAL COM CONTROLE DE TEMPERATURA, VÁLVULAS DE SEGURANÇA, GABINETE 150MM DUPLA FACE EM POLIURETANO, PORTA GIRATÓRIA COMPLETA 90X200CM; POSSUI CONTROLE DE TEMPERATURA PARA FAIXA DE TRABALHO DE -10ºC À -20ºC, ESTABILIZADO EM - 15ºC. ESTRUTURA CONFECCIONADA EM PAINÉIS DUPLA FACE COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIESTIRENO (EPS), COM ESPESSURA DE 150MM, LADO INTERNO E EXTERNO REVESTIDO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR BRANCA. CANTONEIRAS INTERNAS E EXTERNAS CONFECCIONADAS EM AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA, PARA EVITAR ACÚMULO DE SUJEIRA E MELHOR HIGIENIZAÇÃO DA CÂMARA. PORTAS TIPO GIRATÓRIA, COM DOBRADIÇAS E PINOS REGULÁVEIS E SUPORTE DE PLÁSTICO REFORÇADO COM SISTEMA DE FÁCIL AJUSTE PARA ACESSO DO USUÁRIO OPERADOR, COM NÚCLEO ISOLANTE EM POLIURETANO INJETADO, COM 3 BATENTES. E PERFIL DE ENCABEÇAMENTO DA PORTA DE ALTA RESISTÊNCIA, POSSIBILITANDO UMA VEDAÇÃO PERFEITA, MARCO DA PORTA EM PVC POSSIBILITANDO MELHOR ACABAMENTO E EVITANDO A CONDENSAÇÃO INTERNA E EXTERNA. GAXETAS DE VEDAÇÃO EM TODO PERÍMETRO DA PORTA. INTERNAMENTE E EXTERNAMENTE REVESTIDA COM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO COM PINTURA	UND	1

		ELETROSTÁTICA, FECHADURA EXTERNA COM CHAVE PARA FECHAMENTO E INTERNAMENTE COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA EM CASO DE EMERGÊNCIA. SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE LÂMPADAS/PLATAFORMA LEDS COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 20WATTS CADA COM TEMPERATURA DE COR ACIMA DE 4000K INSTALADAS NO TETO DA CÂMARA. SISTEMA COMPLETO DE REFRIGERAÇÃO TIPO HERMÉTICA, COM UMA UNIDADE CONDENSADORA DE 220 VOLTS, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 6744 KCL/H A UMA TEMPERATURA DE EVAPORAÇÃO DE - 25ºC E CONDENSAÇÃO +38º. BAIXO CONSUMO DE ENERGIA, COM GÁS REFRIGERANTE ECOLÓGICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; UNIDADE EVAPORADORA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 6217 KCAL/H A UMA TEMPERATURA DE EVAPORAÇÃO DE -25ºC, COM MOTOVENTILADORES. RESISTÊNCIA PARA DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO E DRENO DE CONDENSADO. MONTADAS COM SISTEMAS INDEPENDENTES COM FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO E DRENO DE CONDENSADO. MONTADAS COM SISTEMAS INDEPENDENTES COM FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO, COM ACESSÓRIOS DE REFRIGERAÇÃO INCLUSOS, SEPARADOR DE ÓLEO, ACUMULADOR DE SUCÇÃO, VISOR DE LÍQUIDO, VÁLVULAS SOLENOIDES COM BOBINAS E VÁLVULAS REGULADORAS DE PRESSÃO DO AMBIENTE E VÁLVULAS KVL. PAINEL DE COMANDO ELETRO-ELETRÔNICO COM SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO, COM CONTROLADORES DIGITAIS MICROPROCESSADOS, PARA VISUALIZAÇÃO E AJUSTE DA TEMPERATURA INTERNA DA CÂMARA, CONTROLE AUTOMÁTICO DO SISTEMA DE ACIONAMENTO DA VENTILAÇÃO INTERNA, SISTEMA DE INTERRUPÇÃO DA VENTILAÇÃO INTERNA NA ABERTURA DA PORTA, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO CONTROLADO NO QUADRO DE COMANDO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO NA ABERTURADA PORTA,		

		SISTEMA DE ILUMINAÇÃO CONTROLADO NO QUADRO DE COMANDO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO NA ABERTURA DA PORTA OU PELO OPERADOR DIRETAMENTE NO COMANDO. COMANDO AUTOMÁTICO COM CONTROLE DE CICLO OPERACIONAL MOSTRANDO AS ETAPAS DO PROCESSO, QUADROS DOS PAINÉIS DE COMANDO CONTENDO MONITOR ELETRÔNICO DE TENSÃO, CONTATO DO COMPRESSOR, CONTATO DE DEGELO, RELÉ TÉRMICO PARA PROTEÇÃO DO COMPRESSOR, DISJUNTORES ALÉM DOS DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS. CABE AO FORNECEDOR A INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO IN LOCO. DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÕES. GARANTIA DO FORNENECEDOR DE NO MÍNIMO 12 MESES.		
7	**Câmara fria de resfriamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA RESFRIADOS - CÂMARA FRIA CLIMATIZADA, TIPO MODULAR, PARA ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS RESFRIADOS (ALIMENTOS), COM FAIXA DE AJUSTE DE -10ºC À +10ºC, COM SISTEMA DE CONTROLE DIGITAL MICROPROCESSADO. CARACTERÍSTICAS: MEDIDA INTERNA APROXIMADA DE 4,60M X 3,05M - PÉ DIREITO 3,00M, TEMPERATURA 0º C - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COMPLETO, DOTADO DE UNIDADE CONDENSADORA E UNIDADE EVAPORADORA, PAINEL DE COMANDO INDIVIDUAL COM CONTROLE DE TEMPERATURA AUTOMÁTICO, VÁLVULAS DE SEGURANÇA, GABINETE 100MM DUPLA FACE EM POLIURETANO, LADO INTERNO E EXTERNO REVESTIDO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR BRANCA. PORTA GIRATÓRIA COMPLETA 90X200CM, COM DOBRADIÇAS E PINOS REGULÁVEIS E SUPORTE DE PLÁSTICO REFORÇADO COM SISTEMA DE FÁCIL AJUSTE; COM NÚCLEO ISOLANTE EM POLIURETANO INJETADO, COM 3 BATENTES. E PERFIL DE ENCABEÇAMENTO DA PORTA DE ALTA RESISTÊNCIA, POSSIBILITANDO UMA VEDAÇÃO PERFEITA, MARCO DA PORTA EM PVC POSSIBILITANDO MELHOR ACABAMENTO E EVITANDO A CONDENSAÇÃO INTERNA E	UND	1

		EXTERNA. GAXETAS DE VEDAÇÃO EM TODO PERÍMETRO DA PORTA. INTERNAMENTE E EXTERNAMENTE REVESTIDA COM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA, FECHADURA EXTERNA COM CHAVE PARA FECHAMENTO E INTERNAMENTE **COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA EM CASO DE EMERGÊNCIA**. SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE LÂMPADAS/PLATAFORMA LEDS COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 20WATTS CADA COM TEMPERATURA DE COR ACIMA DE 4000K INSTALADAS NO TETO DA CÂMARA. SISTEMA COMPLETO DE REFRIGERAÇÃO TIPO HERMÉTICA, COM UMA UNIDADE CONDENSADORA DE 220 VOLTS, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 5295 KCL/H A UMA TEMPERATURA DE EVAPORAÇÃO DE - 5ºC E CONDENSAÇÃO +38º. BAIXO CONSUMO DE ENERGIA, COM GÁS REFRIGERANTE ECOLÓGICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; UNIDADE EVAPORADORA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 4560 KCAL/H A UMA TEMPERATURA DE EVAPORAÇÃO DE -5ºC, COM MOTOVENTILADORES. DRENO DE CONDENSADO. MONTADAS COM SISTEMAS INDEPENDENTES COM FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO E DRENO DE CONDENSADO. MONTADAS COM SISTEMAS INDEPENDENTES COM FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO, COM ACESSÓRIOS DE REFRIGERAÇÃO INCLUSOS, SEPARADOR DE ÓLEO, ACUMULADOR DE SUCÇÃO, VISOR DE LÍQUIDO, VÁLVULAS SOLENOIDES COM BOBINAS E VÁLVULAS REGULADORAS DE PRESSÃO DO AMBIENTE E VÁLVULAS KVL. PAINEL DE COMANDO ELETRO-ELETRÔNICO COM SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO, COM CONTROLADORES DIGITAIS MICROPROCESSADOS, PARA VISUALIZAÇÃO E AJUSTE DA TEMPERATURA INTERNA DA CÂMARA, CONTROLE AUTOMÁTICO DO SISTEMA DE ACIONAMENTO DA VENTILAÇÃO INTERNA, SISTEMA DE INTERRUPÇÃO DA VENTILAÇÃO INTERNA NA ABERTURA DA PORTA, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO CONTROLADO NO		

		QUADRO DE COMANDO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO NA ABERTURADA PORTA, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO CONTROLADO NO QUADRO DE COMANDO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO NA ABERTURA DA PORTA OU PELO OPERADOR DIRETAMENTE NO COMANDO. COMANDO AUTOMÁTICO COM CONTROLE DE CICLO OPERACIONAL MOSTRANDO AS ETAPAS DO PROCESSO, QUADROS DOS PAINÉIS DE COMANDO CONTENDO MONITOR ELETRÔNICO DE TENSÃO, CONTATO DO COMPRESSOR, CONTATO DE DEGELO, RELÉ TÉRMICO PARA PROTEÇÃO DO COMPRESSOR, DISJUNTORES. CABE AO FORNECEDOR A INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO IN LOCO. DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÕES. GARANTIA DO FORNENECEDOR DE NO MÍNIMO 12 MESES.		
8	**Carro /rack para transporte de cuba GN 1/1, 1/2 e 1/3**	CARRINHO / RACK PARA TRANSPORTE DE CUBA GN 1/1, 1/2 E 1/3. FABRICADO EM AÇO INOX 304 DURAVÉL E REFORÇADO; CANTONEIRAS EM AÇO INOX 304 1MM. TRAVA PARA AS CUBAS; 6 TRILHOS; 2 RODAS COM TRAVAS;COMPATIVEL COM CUBAS GN 1/1, 1/2 E 1/3. DIMENSÕES APROXIMADAS EM CM: 61C X 41L X 95A. GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	2
9	**Carro Escorredor para 80 pratos**	ESCORREDOR DE PRATO TIPO CARRO INDUSTRIAL, EM AÇO INOX AISI 304. COM ESTRUTURA TUBULAR DE 11/4. DIMENSÕES APROXIMADAS: 87X28X58 CM (CXLXA). CAPACIDADE PARA ESCORRER 80 PRATOS, COM 3 ANDARES. SAPATAS DE AÇO INOX. BANDEJA COLETORA INFERIOR. ALTA RESISTÊNCIA E FÁCIL LIMPEZA. GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	2
10	**Chapa Americana a gás GLP**	CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL A GÁS: FABRICADA EM AÇO INOX AISI 304, CHAPA SUPERIOR LISA, COM CALHA FRONTAL PARA ESCOAMENTO DE GORDURA, GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO, CHAMINÉ POSTERIOR PLANA EM AÇO INOX PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO, SISTEMA PILOTO	UND	2

		DE ACENDIMENTO EXTERNO, ZONAS AQUECIDAS POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE, PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER, BOTÃO LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO, MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA, BANDEJA DE COLETORES DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOX, MONTANTES ESTRUTURAIS EM AÇO INOX COM PERFIL ESPECIAL E NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON. PRESSÃO DE GÁS GLP 285 MMCA / GN 200MMCA. DIMENSÕES: 1000 X 1000 X 900MM (C X L X A). GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.		
11	**Coifa fogão 8 bocas**	COIFA EM AÇO INOX ILHA: COIFA INDUSTRIAL TIPO ILHA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO, COM EXAUSTOR E MOTOR. INSTALADA. RETANGULAR MEDINDO 2,00 X 1,60 M (CXL) E ENTRE 70 OU 75 CM DE ALTURA DO TAMPO DO FOGÃO E ATÉ 3,5 M DE TUBULAÇÃO PARA EXAUSTOR DE 40. GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	1
12	**Descascador de alho industrial DA - 06kg**	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE ALHO - CARACTERÍSTICAS 6KG POR BATELADA ATÉ 120KG/H. MOTOR ¼ CV MEDIDAS 0,57X0,39X0,50CM, PESO 26KG, VOLTAGEM 220V. DISCO PARA ALHO INCLUSO. GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	1
13	**Descascador de vegetais industrial DB - 25kg**	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE VEGETAIS, LEGUMES E TUBÉRCULOS, COM CAPACIDADE PARA 25KG. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: ACIONAMENTO POR CHAVE LOCALIZADA NA PARTE EXTERNA DO EQUIPAMENTO; ALIMENTAÇÃO PELA PARTE SUPERIOR; PORTA DE DESCARGA COM TRAVA SIMPLES; REMOÇÃO DO RESÍDUO POR ÁGUA CORRENTE; CONFECCIONADO EM FERRO FUNDIDO/AÇO COM TAMPA SUPERIOR EM ALUMÍNIO FUNDIDO; DISCO ABRASIVO REMOVÍVEL; CAPACIDADE DE PRODUÇÃO MÍNIMA DE 200 KG/H; POTÊNCIA ELÉTRICA DO MOTOR DE 0,5 CV; GRAU DE PROTEÇÃO IP55 (ABNT);	UND	1

		ALIMENTAÇÃO: BIVOLT: 220-110V. (MONOFÁSICO); ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. MANUAL DE INSTRUÇÕES.		
14	**Desfiador de Carnes**	DESFIADOR DE CARNES INDUSTRIAL CAPACIDADE PARA 10 KG/CICLO. ESTRUTURA ROBUSTA EM AÇO SAE 1020 COM PINTURA EPÓXI BRANCA E CUBA EM AÇO INOX 304. COM SISTEMA DE SEGURANÇA EM CONFORMIDADE COM A NR-12; TAMPA DE POLICARBONATO COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA; PÁS E CUBA REMOVÍVEIS. BIVOLT; POTÊNCIA DE 3/4 CV; VELOCIDADE DE 570 RPM; DIMENSÕES APROXIMADAS DE 45 CM (A) X 34 CM (L) X 67 CM (P). GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	1
15	**Espremedor de frutas industrial 3L**	ESPREMEDOR DE FRUTAS COM COPO DE ALTA DENSIDADE; DUAS CASTANHAS DE POLIESTIRENO DE ALTO IMPACTO DE TAMANHOS DIFERENTES (LARANJA E LIMÃO); CORPO SUPERIOR E BASE EM AÇO INOXIDÁVEL; TAMPA EM ALUMÍNIO POLIDO; PÉS ANTIDERRAPANTES E CORPO SUPERIOR REMOVÍVEL; DIMENSÕES APROXIMADAS (AXLXP) 335X200X200MM; POTÊNCIA DO MOTOR 1/4CV; ROTAÇÃO 1550RPM. ALIMENTAÇÃO 220 VOLTS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	2
16	**Fogão industrial 8 bocas**	FOGÃO A GÁS 08 BOCAS, TIPO INDUSTRIAL: CARACTERÍSTICAS: FOGÃO A GÁS, TIPO INDUSTRIAL, COM 08 BOCAS E 08 QUEIMADORES DUPLOS, GRELHAS REMOVÍVEIS, TAMPO SUPERIOR REFORÇADO FABRICADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, COM BIFETEIRA, SEM FORNO, PRATELEIRAS INFERIORES GRADEADAS; TREMPES E COMBUSTORES EM FERRO FUNDIDO; QUEIMADORES DUPLOS COM DUAS GRADUAÇÕES DE CHAMA,	UND	2

		COM REGULAGEM PARA QUALQUER PRESSÃO E GÁS E FACILMENTE REMOVÍVEIS PARA LIMPEZA; BIFETEIRA COM SUPERFÍCIE DE OPERAÇÃO EM AÇO CARBONO, COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO E PINTADO NA PARTE FRONTAL, PROVIDA DE CALHAS LATERAIS PARA COLETA DE GORDURAS; DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 200 CM; LARGURA 100 CM; ALTURA TOTAL 85 CM; QUANTIDADE DE TREMPE: 08 UNIDADES; DIMENSÕES DO TREMPE: 40 X 40 CM. POSSUIR NO MÍNIMO 04 PÉS EM PERFIL "L" DE AÇO INOX E 02 PÉS INTERMEDIÁRIO. POSSUIR TUBULAÇÃO DO GÁS EM AÇO INOXIDÁVEL. POSSUIR CANTOS ARREDONDADOS. ACOMPANHAR OS SEGUINTES ACESSÓRIOS: REGULADOR DE PRESSÃO E RESPECTIVO REGISTRO PARA GÁS GLP COMPATÍVEL COM O FOGÃO, MANGUEIRA COM REVESTIMENTO DE TRAMA DE AÇO PARA GLP. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.		
17	**Forno Combinado Eletrico 10Gn 220V**	FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 1/1 VERTICAL CARACTERÍSTICAS: - REVESTIDO EM AÇO INOX; - DOTADO DE PORTA COM VISOR DUPLO, COM JUNTA DE VEDAÇÃO E LUZ INTERNA; - PROVIDO DE SONDA INTERNA, UMIDIFICADOR AUTOMÁTICO, CONTROLE DE TEMPERATURA EXTERNO E RECIPIENTES GASTRONOMES COM ALÇA MÓVEL E TAMPA; - COCÇÃO INTELIGENTE; FUNÇÕES DISPONÍVEIS NO CONTROLADOR: SECO - COMBINADO - VAPOR REGULÁVEL - REGENERAÇÃO; CONTROLADOR DE FÁCIL OPERAÇÃO (EASY CONTROL) E DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO, COM DIAGNÓSTICO DE OPERAÇÃO EM FRASES ESCRITAS, SEM USAR CÓDIGOS OU NÚMEROS. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INSERÇÃO LONGITUDINAL: 1/1 ESPAÇO ENTRE AS GUIAS DE 70MM.; -DIMENSÕES (ALT. × LARG. × PROF.): 1100MM X 1050MM X 750MM + BASE INCLUSA - PESO: 160 A 200 KG -	UND	1

		CONSUMO DE ENERGIA: 6 A 37 KW/H - CONEXÃO DE REDE: TENSÃO MONOFÁSICA AC 230; POTÊNCIA INSTALADA: 18KW; ENTRADA DE ÁGUA (BSP): 3/4". ACESSÓRIOS, GN'S E BASE CAVALETE INCLUÍDOS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.		
18	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Alta Rotação 30l**	LIQUIDIFICADOR MODELO BASCULANTE, PRODUZIDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304. SISTEMA DE ALTA ROTAÇÃO. CAPACIDADE DO COPO: 30L. TENSÃO ELÉTRICA: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. POTÊNCIA MÍNIMA: 0,5CV; GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	2
19	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 30l**	LIQUIDIFICADOR MODELO BASCULANTE, PRODUZIDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304. SISTEMA DE BAIXA ROTAÇÃO. CAPACIDADE DO COPO: 30L. TENSÃO ELÉTRICA: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. POTÊNCIA MÍNIMA: 0,5CV; GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	2
20	**Liquidificador Industrial Cap. 4Litros**	LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO TRABALHA EM ALTA VELOCIDADE. GABINETE E LÂMINAS EM AÇO INOX; COPO EM AÇO INOXIDÁVEL, AISI 304; BITOLA 18. HÉLICES TRITURADORAS COM SISTEMA DE TRANSMISSÃO DE HÉLICE EM FORMA DE MANCAL, PRODUZIDO EM AÇO INOX ENCRUADO, QUE PROPORCIONA MAIOR RESISTÊNCIA AO DESGASTE DO FIO DO CORTE; TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; ISENTO DE VAZAMENTOS; SEM SUPORTE BASCULANTE; POTÊNCIA DE 1200 WATTS; CONSUMO DE ENERGIA: 1,20 KW /HORA; VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. DIMENSÕES: ALTURA 550 X LARGURA 260 X PROFUNDIDADE 260MM. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	6

21	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 19l**	LIQUIDIFICADOR MODELO BASCULANTE, PRODUZIDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304. SISTEMA DE BAIXA ROTAÇÃO. CAPACIDADE DO COPO: 19L. TENSÃO ELÉTRICA: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. POTÊNCIA MÍNIMA: 0,5CV; GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	2
22	**Módulo porta talheres - pratos - bandejas**	MODULO, PARA DISTRIBUICAO DE PRATOS, BANDEJAS E TALHERES CONFECCIONADO EM CHAPA DE ACO INOXIDAVEL COM DUAS PRATELEIRAS INTERNAS E TAMPO SUPERIOR COM RECORTE PARA ENCAIXE DE 03 RECIPIENTES GASTRONOMICOS 1/4 X 100 MM PARA TALHERES COMPLETAMENTE REFORÇADA. ACOMPANHA OS RECIPIENTES GASTRONOMICOS. DIMENSAO MINIMA : 600 X 600 X 1600 MM. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UND	1
23	**Multiprocessador de alimentos industrial inox com 7 discos**	PARA RALAR, DESFIAR, FATIAR, CORTAR EM CUBOS E PALITOS, SEM ESMAGAR; TODAS AS PARTES QUE ENTRARÃO EM CONTATO COM O ALIMENTO DEVERÃO SER EM AÇO INOXIDÁVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMINAS (DISCOS) EM AÇO INOXIDÁVEL SUBSTITUÍVEIS SEM FERRAMENTA E COM DIÂMETRO DE NO MÍNIMO 200 MM; EXTERIOR CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304, SEM CANTOS QUE PROPICIEM O ACÚMULO DE SUJEIRA; CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE NO MÍNIMO 300 KG/H; BOCAL COM NO MÍNIMO 02 TAMANHOS POSSÍVEIS (ALIMENTOS PEQUENOS E GRANDES) E ESPÁTULAS; POTÊNCIA MÍNIMA DE 0,30 CV; ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: BIVOLT: 220-110V (50/60 HZ); ACOMPANHA OS SEGUINTES DISCOS: FATIADORES (3 E 10 MM); DESFIADORES (5 E 8 MM); FATIADORES DENTADOS (3 E 7 MM); CORTADOR ONDULADO (3 E 4 MM); DESFIADOR QUADRADO (3 E 7 MM); RALADOR; GRADE CUBO (12X12X10 E 16X16X10 MM); GRADE PALITO (10 MM). APRESENTAR MANUAL EM PORTUGUÊS. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE.	UND	1

		GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.		
24	**Passtrough aquecido**	PASS THROUGH AQUECIDO PASSTHROUGH AQUECIDO COM CAPACIDADE DE AQUECIMENTO DE 30 A 75ºC; 02 PORTAS DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL E FECHO MAGNÉTICO; REVESTIMENTO EXTERNO EM FRENTE LATERAIS E PORTAS EM CHAPA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18/8 REVESTIMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO STUCCO; REVESTIMENTO INTERNO EM CHAPA DE ALUMÍNIO CORRUGADO DE 1MM DE ESPESSURA COM DRENO DE ESCOAMENTO ÁGUA; COM ISOLAMENTO EM ESPUMA DE POLIURETANO INJETADO COM ESPESSURA DE 60NM TIPO SANDUÍCHE CONTROLADOR TÉRMICO; RODÍZIO GIRATÓRIO COM FREIO CAPC. P/ 20GN 1/1 1500W 220V; MEDINDO APROXIMADAMENTE (710X2000X750)MM = (CXLXA) ACABAMENTO EM SOLDA INVISÍVEL E CANTONEIRA EM CHAPA INOX DOBRADA 16; COM CAPACIDAE DE ACOMODAR 24 GN'S 1/1; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V; BASE COM SAPATAS AJUSTÁVEIS E SOLDAS INVISÍVEIS EM ATMOSFERA DE ARGÔNIO E POLIMENTO FOSCO; LEITOR DE TEMPERATURA DIGITAL. COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UND	1
25	**Passtrough refrigerado**	PASS THROUGH REFRIGERADO PASSTHROUGH REFRIGERADO COM CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO DE 0 A 7ºC; 02 PORTAS DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL E FECHO MAGNÉTICO; REVESTIMENTO EXTERNO EM FRENTE LATERAIS E PORTAS EM CHAPA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18/8 REVESTIMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO STUCCO; REVESTIMENTO INTERNO EM CHAPA DE ALUMÍNIO CORRUGADO DE 1MM DE ESPESSURA COM DRENO DE ESCOAMENTO ÁGUA; COM ISOLAMENTO EM ESPUMA DE POLIURETANO INJETADO COM ESPESSURA DE 60NM TIPO SANDUÍCHE CONTROLADOR TÉRMICO; RODÍZIO GIRATÓRIO COM FREIO CAPC. P/ 20GN 1/1 1500W 220V; MEDINDO APROXIMADAMENTE	UND	1

		(710X2000X750) MM = (CXLXA) ACABAMENTO EM SOLDA INVISÍVEL E CANTONEIRA EM CHAPA INOX DOBRADA 16; COM CAPACIDAE DE ACOMODAR 12 GN'S 1/1; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V; BASE COM SAPATAS AJUSTÁVEIS E SOLDAS INVISÍVEIS EM ATMOSFERA DE ARGÔNIO E POLIMENTO FOSCO; LEITOR DE TEMPERATURA DIGITAL. COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.		
26	**Processador Industrial Cutter Basculante - 18L**	PREPARADOR DE ALIMENTOS CUTTER INOX 18 LITROS POTÊNCIA DO MOTOR: 2CV; FREQUÊNCIA: 60HZ; TENSÃO: 220V; ALTURA APROXIMADA: 830.00 MM; LARGURA: 390.00 MM; PROFUNDIDADE: 460.00 MM; PESO LIQUIDO: 31,80 KG; CAPACIDADE: 18 L. COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UND	2
27	**Purificador e ozonizador de água eletronico**	PURIFICADOR DE ÁGUA, APROVADO PELO INMETRO, COM CLASSIFICAÇÃO DE NÍVEL A OU P-I (= 0,5 A <1) MÍCRON, REDUÇÃO DE CLORO LIVRE C-I (ACIMA DE 75%), EFICIÊNCIA BACTERIOLÓGICA APROVADA, GABINETE EM AÇO CARBONO, COM LIGAÇÃO DIRETA À REDE HIDRÁULICA, TENSÃO 220V/110V, FREQUÊNCIA 60 HZ, REFRIGERAÇÃO NATURAL A GELADA; MÁXIMA DE 38 °C – MÍNIMO 5°C; CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE ÁGUA A PARTIR DE 2,0 LITROS, DE FÁCIL INSTALAÇÃO EM PAREDE/BANCADA/PIA, GARANTIA MÍNIMA DE 1 (UM) ANO, FILTRO DE CARTUCHO, SISTEMA DE RETENÇÃO DE BACTÉRIAS, VAZÃO DE ÁGUA A PARTIR DE 1,0 LITRO/MINUTO. COM 2 REFIS EXTRAS DE FILTRO DE CARTUCHO.	UND	3
28	**Sanduicheira industrial elétrica**	SANDUICHEIRA COM CHAPA E PRENSA; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAPA E PRENSA ANTIADERENTES; ALÇA FRIA ANTITÉRMICA; RESISTÊNCIAS BLINDADAS; TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; LÂMPADA PILOTO INDICANDO A FUNÇÃO DE LIGA E DESLIGA A RESISTÊNCIA PELO TERMOSTATO; VOLTAGEM: 220V. MEDIDAS APROXIMADAS: 201X430X970MM (ALT./PROF./LARG.). GARANTIA	UND	1

		MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.		

4 - Alinhamento da Demanda	
Com o Plano de Contratações Anual	Demanda alinhada com o PCA de 2025 e 2026

5 - Exigência da Demanda	
Data em que deve ser disponibilizada	31.12.2025
Grau de prioridade	**[ ] baixa [ ] média [X] alta**

6 - indicação dos integrantes para a equipe de planejamento			
Nome	Rianne Soares Pinto Gonçalves		
Cargo/função	Chefe de Divisão de Nutrição e Dietética	**Matrícula**	228.008-6
E-mail	sndhrtvm@outlook.com	**Telefone**	(84)3315-3371
Nome	Ludmilla Pimenta Carlos de Sales		
Cargo/função	Nutricionista	**Matrícula**	229.151-7
E-mail	sndhrtvm@outlook.com	**Telefone**	(84)3315-3371

Mossoró/RN, data da assinatura eletrônica.

Documento assinado eletronicamente por **RIANNE SOARES PINTO GONCALVES**, **Chefe de Divisão de Nutrição e Dietética**, em 07/11/2025, às 10:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018.

Documento assinado eletronicamente por **LUDMILLA PIMENTA CARLOS DE SALES**, **Nutricionista**, em 07/11/2025, às 10:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **37192339** e o código CRC **54F06CEB**.