

ndice Especificao Materiais

Cdigo	Nome Material	Pgina
635268	Ultracongelador/resfriador rapido, linha industrial, modelo p/ 16 niveis GN 1/1, 80kg, cfe.esp.anexa	2
660167	Balcao termico aquecido, 5 cubas, em aco inox, sob medida, cfe.esp.anexa	4
725689	Processador / cutter em inox, linha industrial, 4 litros, cfe.esp.anexa	6
775031	Pass through refrigerado vertical c/ 2 portas e capacidade p/ 26 cubas GN 1/1, cfe.esp.anexa	7
775049	Pass through refrigerado vertical c/ 2 portas e 7 grades, cfe.esp.anexa	9
2008322	Pass through aquecido c/4 portas, sendo 2 cegas e 2 de vidro duplo, cfe.esp.anexa	11
2014454	Pista de aquecimento a seco, p/ 4 cubas, em aco inox., max. 1400 x 670mm, cfe. esp. anexa	13
2014455	Pista de aquecimento a seco, p/ 4 cubas, em aco inox, max. 1160 x 800mm, cfe. esp. anexa	15



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

Documento de Especificação Técnica

Data: 01/08/2024 – Nome do Responsável: Simone Vieira Garcia – Matrícula: 295362

Código: 635268

Material: Ultracongelador / resfriador rápido, linha industrial, modelo p/ 16 níveis GN 1/1, 80kg

Ultracongelador / resfriador rápido, linha industrial, modelo para 16 níveis GN 1/1 e desempenho de resfriamento e de congelamento para 80 kg, por ciclo. Indicado para resfriamento rápido da temperatura no centro do produto de +90°C a +3°C em no máximo 90 min e para congelamento rápido de +90°C a -18°C em no máximo 240 min, a partir de qualquer temperatura. Configuração para 12 funções: resfriamento rápido, congelamento rápido, conservação a frio e resfriamento/congelamento contínuo, conservação a quente, descongelamento, pronto para servir, cozimento em baixa temperatura, derretimento de chocolate, fermentação, pasteurização e secagem. Ciclo de degelo do evaporador por ventilação forçada, realizável com a porta aberta de forma a permitir a circulação natural do ar. Bandeja de recolhimento de água manual ou conexão direta à rede hidráulica.

Estrutura externa e interna em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8, dotado de guias/cantoneiras internas de suporte de bandejas/GNs ajustável para vários tamanhos (600×400, 600×800, GN 1/1, GN2/1), também em aço inoxidável AISI 304 – 18/8. Portas em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 com dobradiças ocultas e sistema de fechamento magnético e automático com molas de controle que possibilite o escalonamento da abertura da porta em 150° graus e abertura total em 90° graus. Puxadores de mesmo material em formato ergonômico.

Abatedor de temperatura com refrigerante natural R-290 (gás propano). Sistema composto por três circuitos refrigerantes independentes, ventiladores, evaporadores eletrônicos de 5 velocidades e unidades condensadoras de ar de uma velocidade, com filtro acoplado de fácil remoção e limpeza. Dotado de três compressores tipo Scroll.

Reconhecimento do modo de trabalho manual (temporizado) ou automático (com sonda). Acompanha sonda para controle de temperatura de engate ao lado interno da porta por conector de parafuso, anticorrosivo e com vedação.

Dotado de display com tela capacitiva e barra de LED, posicionado na porta, apresentação por tempo de processo ou temperatura do núcleo. Painel digital com dashboard personalizável. Sinal sonoro de intensidade ajustável e tom fixo.



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

Pés com 4 rodízios giratórios dotados de travas e sapatas de nível, ajustáveis. Capacidade aproximada de refrigeração: 11,640 W. Potência entre 6,33 kW/h a 7,81 kW/h. Alimentação elétrica 220 volts – trifásico. Frequência: 60 Hz. Consumo aproximado de energia por ciclo de resfriamento rápido de 0,086 kWh/kg e por ciclo de congelamento rápido de 0,260 kWh/kg. Peso máximo do equipamento de 190 kg.

Dimensões externas aproximadas: 1590mm de altura x 1145 mm de largura x 870mm de profundidade.

Dimensões internas aproximadas da câmara: 795mm de altura x 730mm de largura x 550mm de profundidade.

Requisitos, normas técnicas e garantia:

O preço deverá incluir a entrega, montagem, instalação, ajustes/teste funcional e o treinamento operacional dos colaboradores e equipe técnica do serviço de Nutrição e Dietética do HPS. Além do treinamento, a licitante deverá designar técnico especializado de sua equipe para prestar a assistência à equipe do HPS.

Garantia de no mínimo doze meses de cobertura integral do equipamento, considerado a partir do recebimento definitivo e sua instalação. A garantia abrange vistorias/inspeção mensal, ou a qualquer momento que solicitado pela unidade, do funcionamento e serviço de manutenção corretiva, de responsabilidade da empresa vencedora, com o propósito de manter o perfeito funcionamento, sem ônus adicional para o Município.

O arrematante deverá enviar catálogo em português, acompanhado de “Manual de Instruções” em deverá enviar catálogo em português, acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo, no mínimo: orientações de uso correto, procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica e a relação de oficinas de assistência técnicas autorizadas em cada Estado.

O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas às instalações elétricas do equipamento e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do edital.

A proposta deve, obrigatoriamente, atender às especificações técnicas da descrição do equipamento. Indicar marca. O produto ofertado poderá ser submetido à análise e verificação, para fins de aprovação da proposta.



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

Documento de Especificação Técnica

Data: 25/07/2024 – Nome do Responsável: Simone Vieira Garcia – Matrícula: 295362

Código: 660167

Material: Balcão térmico aquecido de resistência seca, 5 cubas, em aço inoxidável, confeccionado e instalado sob medida

Balcão térmico self service, módulo de distribuição com pista de aquecimento a seco por meio de resistências elétricas blindadas, fabricada inteiramente em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 e isolamento térmico em poliuretano de alta densidade. Pista para 5 cubas GN 1/1, compatível para profundidade de 150 mm à 200 mm. Aquecimento com controle automático de temperatura entre 20°C à 120°C através de termostato e lâmpada piloto. O equipamento deve possuir termostato eletromecânico visível. Potência de aproximadamente 4.000W. Alimentação elétrica 220 volts – bifásico.

Gabinete inferior: em monobloco fechado de aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8, altura aproximada de 750mm, dotado de sistema de refrigeração para conservar alimentos que permite temperaturas de funcionamento na faixa de +0 a +5 °C, provido de trilhos em aço inoxidável AISI 304 – 18/8, para acomodação de GNs 1/1, operação de armazenamento / distribuição. e capacidade para 6 cubas GN 1/1 (3 por porta). Sistema de refrigeração por meio de ar forçado e evaporador em tubos de cobre eletrolítico, com evaporação automática (dispensa ponto de dreno). Duas portas com dobradiças ultra reforçadas em aço inox e sistema de molas para fechamento automático. Indicador digital de temperatura e botão liga/desliga na parte frontal do equipamento.

Pés: com 4 rodízios sendo 2 fixos e 2 giratórios dotados de sapatas de nível, ajustáveis, revestidos de poliuretano, com travas e estrutura que proporcione sua perfeita estabilidade.

Barra separadora: inteiramente em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8.

Platibandas (corre bandeja): em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8, vincadas e articuláveis nos dois lados, com largura aproximada de 300mm.

Protetor salivar: em vidro temperado curvo transparente, dispostas nos dois lados, sem vão-livre entre estrutura do tampo e o protetor.

Estrutura e tampo superior: estrutura em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 com aproximadamente 650mm de altura e tampo em vidro temperado transparente.

Dimensões internas aproximadas da pista: 220mm de profundidade x 550mm de largura x 1600mm de comprimento.

Dimensões externas aproximadas (sem apoio pratos): 1500mm de altura (com estrutura superior) ou 850 (sem estrutura superior) x 670 mm de largura x 1870mm de comprimento.



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

Requisitos, normas técnicas e garantia:

O equipamento deverá ser confeccionado e instalado sob medida. O preço deverá incluir a prévia visita técnica do fornecedor/fabricante para medidas e análise do espaço existente na unidade da contratante. Também o preço deverá considerar a entrega CIF, montagem, instalação e ajustes/teste funcional. O licitante arrematante deverá enviar catálogo em português, acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo, no mínimo: procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica e a relação de oficinas de assistência técnicas autorizadas em cada Estado.

O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação e instalação de equipamentos a gás combustível e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do edital. Garantia de no mínimo doze meses de cobertura integral do equipamento, considerado a partir do recebimento definitivo e sua instalação. A garantia abrange vistorias/inspeção mensal, ou a qualquer momento que solicitado pela unidade, do funcionamento e serviço de manutenção corretiva, de responsabilidade da empresa vencedora, com o propósito de manter o perfeito funcionamento, sem ônus adicional para o Município.



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

Documento de Especificação Técnica

Data: 24/07/2024 – Nome do Responsável: Simone Vieira Garcia – Matrícula: 295362

Código: 725689

Material: Processador / Cutter em inox, linha industrial, 4 litros

Processador de alimentos Cutter, linha industrial, com capacidade de 4 litros, tigela, corpo e gabinete confeccionadas em aço inoxidável e base quadrada em propileno. Indicado para processo de triturar, cortar e picar os alimentos. Acompanha lâmina dupla, removível, em formato de vírgula, em aço inoxidável. Tampa de policarbonato, transparente, com dosador para adicionar ingredientes. Provido de interruptor liga e desliga e pés antiderrapante em PVC (policloreto de vinil). Sensor de segurança para desligamento automático. Capacidade mínima de rotação por minuto de 1750 rpm. Motor com potência de 1/2 Cv e potência nominal de 800 W. Alimentação 220 V. Consumo aproximado de Energia: 0,8 Kilowatts /hora. Frequência: 60 Hz. Dimensões aproximadas (AxLxC): 465 x 265 X 275 mm.

Requisitos, normas técnicas e garantia:

O preço deverá incluir a entrega.

O licitante arrematante deverá enviar catálogo em português, bem como informações para acionamento da garantia e/ou assistência técnica e a relação de oficinas de assistência técnicas autorizadas em cada Estado. Garantia de no mínimo 12 (doze) meses de cobertura integral do equipamento, considerado a partir do recebimento definitivo.

A proposta deve, obrigatoriamente, atender às especificações técnicas da descrição do equipamento. INDICAR MARCA. O produto ofertado poderá ser submetido à análise e verificação, para fins de aprovação da proposta.

Documento de Especificação Técnica

Data: 03/09/2025 – **Nome do Responsável:** Simone Vieira Garcia – **Matrícula:** 295362

Código: 775031

Material: Pass through refrigerado vertical com 2 portas e capacidade para 26 cubas GN 1/1

Pass-through refrigerado vertical em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 (revestimento interno e externo) com 2 portas (uma de cada lado, permitindo a passagem de alimentos da produção para área de consumo), e capacidade para 26 cubas GN 1/1 com carga mínima de 60 kg por prateleira.

Portas em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 com gaxetas de borracha sanfonada ou magnética dotadas de ímã para perfeita vedação junto ao batente, fixadas sem rebites para fácil reposição. Puxadores de mesmo material em formato anatômico e curvado e sistema de fechamento magnético e automático com molas de controle que possibilite o escalonamento da abertura da porta em 45º graus e abertura total em 90º graus. Cantoneiras internas em aço inoxidável AISI 304 – 18/8, com aproximadamente 2 cm de profundidade, altura e largura ajustadas para GN 1/1.

Sistema de refrigeração por meio de ar forçado e evaporador construído em tubos de cobre eletrolítico com aletas de alumínio que permite temperaturas de funcionamento na faixa de +0 a +5 °C, em todos os pontos do equipamento. O pass-through deverá manter desempenho trabalhando em condições climáticas externas igual ou superiores a +40,0°C.

Dotado de painel elétrico blindado que protege contra umidade. Degelo automático (evaporação de água de degelo) com o sistema frost-free que dispensa ponto de dreno. Dotado de unidade condensadora tipo hermética de 1/2 HP protegida por tela filtro de impurezas e sujidades, removível, facilitando a limpeza periódica. Isolamento térmico em espuma de poliuretano de alta densidade com 55mm de espessura, expandida.

Termocontrolador com indicador digital externo (display) de temperatura. Dotado de chavecomutadora liga/desliga com lâmpada piloto de sinalização para equipamento ligado. Pés com 4 rodízios giratórios dotados de travas e sapatas de nível, ajustáveis, em poliamida 6.6 (nylon).

Capacidade (volume interno) aproximada de 550 litros. Potência de 500 a 600w. Alimentação elétrica 220 volts – bifásico. Dimensões externas MÁXIMAS do pass-through: 1930mm de altura x 700mm de largura x 780mm de profundidade. Dimensões internas aproximadas do pass-through: 1600mm de altura x 620mm de largura x 620mm de profundidade.

Requisitos, normas técnicas e garantia:



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

O equipamento deverá ser confeccionado e instalado sob medida. O preço deverá incluir a prévia visita técnica do fornecedor/fabricante para medidas e análise do espaço existente na unidade da contratante. Também o preço deverá considerar a entrega CIF, montagem, instalação e ajustes/teste funcional.

O licitante arrematante deverá enviar catálogo em português, acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo, no mínimo: procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica e a relação de oficinas de assistência técnicas autorizadas em cada Estado.

O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas às instalações elétricas do equipamento e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do Edital.

Garantia de no mínimo doze meses de cobertura integral do equipamento, considerado a partir do recebimento definitivo e sua instalação. A garantia abrange vistorias/inspeção mensal, ou a qualquer momento que solicitado pela unidade, do funcionamento e serviço de manutenção corretiva, de responsabilidade da empresa vencedora, com o propósito de manter o perfeito funcionamento, sem ônus adicional para o Município.

JUSTIFICATIVA PARA A GARANTIA DE PASS TROUGHT

A garantia técnica do produto tem por finalidade assegurar a indenização ao consumidor final no caso de prejuízos causados por quaisquer falhas, mau funcionamento e defeitos de fabricação do equipamento.

Trata-se de um benefício concedido pelo fornecedor-direto (vendedor do bem ou prestador do serviço) ou pelo fornecedor-indireto (fabricante do produto).

Sua finalidade é assegurar, por um determinado período, padrão de qualidade adequado, segurança, durabilidade e desempenho de certo bem ou serviço contratado.

Conforme inciso I do artigo 15 da Seção V da Lei nº8.666, de 21 de junho de 1993, o propósito é atender ao princípio da padronização, que imponha compatibilidade de especificações técnicas e de desempenho, observadas, quando for o caso, as condições de manutenção, assistência técnica e garantia oferecidas.

Considerando que o Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre é um Hospital 100% SUS, com emergência 24 horas e com dificuldades nas aquisições de novos equipamentos, se faz necessário manter a garantia mínima proposta pelo fornecedor. Além do mais, a exigência da garantia mínima de 12 (DOZE) meses assegura o melhor uso do dinheiro público, pois em caso de eventuais defeitos de fabricação, o fornecedor é formalmente convocado a trocar o produto sem custos ao Município.



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

Documento de Especificação Técnica

Data: 03/09/2025 – Nome do Responsável: Simone Vieira Garcia – Matrícula: 295362

Código: 775049

Material: Pass through refrigerado vertical com 2 portas e 7 grades

Pass-through refrigerado vertical em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 (revestimento interno e externo) com 2 portas (uma de cada lado, permitindo a passagem de alimentos de uma área para outra), e provido de 7 grades em aço inox, removíveis e ajustáveis a sete alturas, com distância aproximada de 22 mm entre elas.

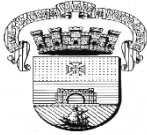
Portas em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 com gaxetas de borracha sanfonada ou magnética dotadas de ímã para perfeita vedação junto ao batente, fixadas sem rebites para fácil reposição. Puxadores de mesmo material em formato anatômico e curvado e sistema de fechamento magnético e automático com molas de controle que possibilite o escalonamento da abertura da porta em 45º graus e abertura total em 90º graus. Cantoneiras internas em aço inoxidável AISI 304 – 18/8, com aproximadamente 2 cm de profundidade, permitindo o nivelamento em 7 alturas.

Sistema de refrigeração por meio de ar forçado e evaporador construído em tubos de cobre eletrolítico com aletas de alumínio que permite temperaturas de funcionamento na faixa de +0 a +5 °C, em todos os pontos do equipamento. O pass-through deverá manter desempenho trabalhando em condições climáticas externas igual ou superiores a +40,0°C. Dotado de painel elétrico blindado que protege contra umidade.

Degelo automático (evaporação de água de degelo) com o sistema frost-free que dispensa ponto de dreno. Dotado de unidade condensadora tipo hermética de 1/2 HP protegida por tela filtro de impurezas e sujidades, removível, facilitando a limpeza periódica. Isolamento térmico em espuma de poliuretano de alta densidade com 55 mm de espessura, expandida.

Termocontrolador com indicador digital externo (display) de temperatura. Dotado de chavecomutadora liga/desliga com lâmpada piloto de sinalização para equipamento ligado. Pés com 4 rodízios giratórios dotados de travas e sapatas de nível, ajustáveis, em poliamida 6.6 (nylon).

Potência de 500 a 600w. Alimentação elétrica 220 volts – bifásico. Dimensões externas MÁXIMAS do pass-through: 1930mm de altura x 580mm de largura x 740mm de profundidade. Dimensões internas aproximadas do pass-through: 1600mm de altura x 490mm de largura x 620mm de profundidade.

	MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde Equipe de Nutrição e Dietética – SND
--	---

Grades: Dotado de 07 grades internas removíveis e ajustáveis a diversas alturas, construídas em aço inoxidável AISI - 304 – 18/8, sem rebarbas. Dimensões aproximadas: 420mm de largura x 570mm de profundidade.

Requisitos, normas técnicas e garantia:

O equipamento deverá ser confeccionado e instalado sob medida. O preço deverá incluir a prévia visita técnica do fornecedor/fabricante para medidas e análise do espaço existente na unidade da contratante. Também o preço deverá considerar a entrega CIF, montagem, instalação e ajustes/teste funcional.

O arrematante deverá enviar catálogo em português, acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo, no mínimo: procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica e a relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em cada Estado.

O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas às instalações elétricas do equipamento e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do edital.

Garantia de no mínimo doze meses de cobertura integral do equipamento, considerado a partir do recebimento definitivo e sua instalação. A garantia abrange vistorias/inspeção mensal, ou a qualquer momento que solicitado pela unidade, do funcionamento e serviço de manutenção corretiva, de responsabilidade da empresa vencedora, com o propósito de manter o perfeito funcionamento, sem ônus adicional para o Município.

JUSTIFICATIVA PARA A GARANTIA DE PASS TROUGHT

A garantia técnica do produto tem por finalidade assegurar a indenização ao consumidor final no caso de prejuízos causados por quaisquer falhas, mau funcionamento e defeitos de fabricação do equipamento.

Se trata de um benefício concedido pelo fornecedor-direto (vendedor do bem ou prestador do serviço) ou pelo fornecedor-indireto (fabricante do produto).

Sua finalidade é assegurar, por um determinado período, padrão de qualidade adequado, segurança, durabilidade e desempenho de certo bem ou serviço contratado. Conforme inciso I do artigo 15 da Seção V da Lei nº8.666, de 21 de junho de 1993, o propósito é atender ao princípio da padronização, que imponha compatibilidade de especificações técnicas e de desempenho, observadas, quando for o caso, as condições de manutenção, assistência técnica e garantia oferecidas.

Considerando que o Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre é um Hospital 100% SUS, com emergência 24 horas e com dificuldades nas aquisições de novos equipamentos, se faz necessário manter a garantia mínima proposta pelo fornecedor.

Além do mais, a exigência da garantia mínima de 12 (DOZE) meses assegura o melhor uso do dinheiro público, pois em caso de eventuais defeitos de fabricação, o fornecedor é formalmente convocado a trocar o produto sem custos ao Município.

Documento de Especificação Técnica

Data: 03/09/2025 – **Nome do Responsável:** Simone Vieira Garcia – **Matrícula:** 295362

Código: 2008322

Material: Pass through aquecido c/4 portas, sendo 2 cegas e 2 de vidro duplo

Pass-Through aquecido com 4 portas, sendo 2 de vidro duplo e 2 portas cegas em de aço inoxidável AISI 304 – 18/8 (permitindo a passagem de alimentos da produção para área de consumo), capacidade para 48 cubas gastronorm (GN) 1/1 de 100 mm (ou 24 de 200 mm) com carga mínima de 60 kg por prateleira.

Estrutura fabricada inteiramente em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 (interno e externo) com acabamento satinado e isolamento térmica especial em poliuretano de alta densidade (43 kg/m³), espessura de isolamento 75 mm. Gabinete interno com monobloco estrutural de cantos arredondados para facilitar a limpeza. Dotado de guias internas de suporte padronizadas para cubas GN 1/1 e 2/1, com cantoneiras também em aço inoxidável AISI 304 – 18/8 para 48 Gn's 1/1 transversais (02 GN's por plano), com aproximadamente 2 cm de profundidade, altura e largura ajustadas para GN 1/1. Distância entre as bandejas de aproximadamente 85 mm.

Portas e dobradiças em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 com sistema de fechamento automático e molas de controle que possibilite o escalonamento da abertura e retenção de 100°.

Puxadores em termoplástico super-resistente, em formato anatômico e curvado, fixados em modelo disponível para a fácil reposição. Aquecimento ventilado com fluxo de ar uniforme; para perfeita homogeneização da temperatura; sistema por meio de resistências elétricas blindadas inoxidáveis e temperatura regulável, faixa mínima de +30°C a + 80° C. Controle de temperatura por meio de termostato digital e indicador frontal externo (display) em ambos os lados. Dotado de sistemas de resistência anti-umidificação interna. Pés com 4 rodízios sendo 2 fixos e 2 giratórios dotados de sapatas de nível, ajustáveis, revestidos de poliuretano, com travas e estrutura que proporcione sua perfeita estabilidade.

Capacidade (volume interno) aproximada de 1.180 litros. Potência de 2000 a 3000w. Alimentação elétrica 220 volts. Dimensões externas MÁXIMAS do pass-through: 1830mm de altura x 1440mm de largura x 780mm de profundidade. Dimensões internas aproximadas do pass-through: 1600mm de altura x 1200mm de largura x 700mm de profundidade.

Requisitos, normas técnicas e garantia:

O equipamento deverá ser confeccionado e instalado sob medida. O preço deverá incluir a prévia visita técnica do fornecedor/fabricante para medidas e análise do espaço existente na unidade da contratante. Também o preço deverá considerar a entrega CIF, montagem, instalação e ajustes/teste funcional. O licitante arrematante deverá enviar catálogo em português,



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo, no mínimo: procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica e a relação de oficinas de assistência técnicas autorizadas em cada Estado.

O produto deve possuir certificação conforme OCP-0029, UL, segurança, compulsório INMETRO e atender as normas técnicas de referência, relativas às instalações elétricas do equipamento e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do edital. Garantia de no mínimo vinte e quatro meses de cobertura integral do equipamento, considerado a partir do recebimento definitivo e sua instalação. A garantia abrange vistorias/inspeção mensal, ou a qualquer momento que solicitado pela unidade, do funcionamento e serviço de manutenção corretiva, de responsabilidade da empresa vencedora, com o propósito de manter o perfeito funcionamento, sem ônus adicional para o Município.



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

Documento de Especificação Técnica

Data: 03/09/2025 – Nome do Responsável: Simone Vieira Garcia – Matrícula: 295362

Código: 2014454

Material: Pista de aquecimento a seco, p/ 4 cubas, em aço inox, máx. 1400 x 670mm, cfe. esp. anexa

Pista vertical de aquecimento a seco por meio de resistências elétricas blindadas, fabricada inteiramente em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8 e isolamento térmico em poliuretano de alta densidade. Pista para 4 cubas GN 1/1, compatível para profundidade de 180mm. Aquecimento com controle automático de temperatura entre 20°C a 120°C através de termostato e lâmpada piloto. O equipamento deve possuir termostato eletromecânico visível, localizado na parte frontal do equipamento. Potência de aproximadamente 4.000W. Alimentação elétrica 220 volts – bifásico.

Pés: com 4 rodízios, sendo 2 fixos e 2 giratórios, dotados de sapatas de nível, ajustáveis, revestidos de poliuretano, com travas e estrutura que proporcione sua perfeita estabilidade.

Platibanda (corre bandeja): em um lado do equipamento, inteiramente em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8, vincada e articulável, com largura aproximada de 300mm.

Estrutura e colunas inferiores: em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8, 4 colunas inferiores com aproximadamente 650mm de altura. Reforço de travamento inferior em fenestrado para utilização como prateleira.

Dimensões internas aproximadas da pista: 180mm de profundidade x 520mm de largura x 1280mm de comprimento.

Dimensões externas aproximadas (sem corre bandeja):

Frente: 1400mm de comprimento

Lateral: 670mm de largura

Altura: 920mm

Requisitos, normas técnicas e garantia:

O equipamento deverá ser confeccionado e instalado sob medida. O preço deverá incluir a prévia visita técnica do fornecedor/fabricante para medidas e análise do espaço existente na unidade da contratante. Também o preço deverá considerar a entrega CIF, montagem, instalação e ajustes/teste funcional. O licitante arrematante deverá enviar catálogo em português, acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo, no mínimo: procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica e a relação de oficinas de assistência técnicas autorizadas em cada Estado.



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação e instalação de equipamentos a gás combustível e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do edital. Garantia de no mínimo vinte e quatro meses de cobertura integral do equipamento, considerado a partir do recebimento definitivo e sua instalação. A garantia abrange vistorias/inspeção mensal, ou a qualquer momento que solicitado pela unidade, do funcionamento e serviço de manutenção corretiva, de responsabilidade da empresa vencedora, com o propósito de manter o perfeito funcionamento, sem ônus adicional para o Município.



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

Documento de Especificação Técnica

Data: 03/09/2025 – Nome do Responsável: Simone Vieira Garcia – Matrícula: 295362

Código: 2014455

Material: Pista de aquecimento a seco, p/ 4 cubas, em aço inox, comprimento máx. 1160 x 800mm, cfe. esp. anexa

Pista horizontal de aquecimento a seco por meio de resistências elétricas blindadas, fabricada inteiramente em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8, com medida compatível para 4 cubas GN 1/1, 2 cubas GN 1/1 na horizontal e 2 cubas GN 1/1 na vertical, equivalente a 1040mm de comprimento, 640mm de largura e 180mm de profundidade. Aquecimento com controle automático de temperatura entre 20°C a 120°C através de termostato e lâmpada piloto. O equipamento deve possuir termostato eletromecânico visível, localizado na parte frontal do equipamento. Potência de aproximadamente 4.000W. Alimentação elétrica 220 volts – bifásico.

Pés: com 4 rodízios giratórios dotados de travas, revestidos de poliuretano e estrutura que proporcione sua perfeita estabilidade.

Estrutura e colunas inferiores: em aço inoxidável padrão AISI 304 – 18/8, 4 colunas inferiores com aproximadamente 650mm de altura. Reforço de travamento inferior em fenestrado para utilização como prateleira.

Dimensões externas aproximadas:

Frente (mm): 1160mm de comprimento

Lateral (mm): 800 mm de largura

Altura (mm): 920mm

Requisitos, normas técnicas e garantia:

O equipamento deverá ser confeccionado e instalado sob medida. O preço deverá incluir a prévia visita técnica do fornecedor/fabricante para medidas e análise do espaço existente na unidade da contratante. Também o preço deverá considerar a entrega CIF, montagem, instalação e ajustes/teste funcional. O licitante arrematante deverá enviar catálogo em português, acompanhado de “Manual de Instruções”, contendo, no mínimo: procedimentos de segurança; regulagens, manutenção e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica e a relação de oficinas de assistência técnicas autorizadas em cada Estado.

O produto deve atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação e instalação de equipamentos elétricos e demais materiais nele utilizados, em vigência na data do edital. Garantia de no mínimo vinte e quatro meses de cobertura integral do equipamento, considerado a partir do recebimento definitivo e sua instalação. A garantia abrange vistorias/inspeção mensal, ou a qualquer momento que solicitado pela unidade, do funcionamento e serviço de manutenção



MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE

Hospital de Pronto Socorro de Porto Alegre / Secretaria Municipal de Saúde

Equipe de Nutrição e Dietética – SND

corretiva, de responsabilidade da empresa vencedora, com o propósito de manter o perfeito funcionamento, sem ônus adicional para o Município.