



MEMÓRIA DE CÁLCULO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND. de MED.	QNT.	DESTINO	JUSTIFICATIVA
01	Concha para servir alimentos, feita totalmente em aço inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Capacidade aproximadamente para 100 ml.	Und.	13	04– CAPS AD III; 03– Unidade Feminina; 03– Unidade Masculina; 03 – Unidade Infanto Juvenil.	Utensílio necessário para desenvolvimento de algumas atividades culinárias, prevemos a necessidade mínima de 13 itens deste porte.
02	Concha para servir alimentos, feita totalmente em aço inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Capacidade aproximadamente para 250 ml.	Und.	13	04– CAPS AD III; 03– Unidade Feminina; 03– Unidade Masculina; 03 – Unidade Infanto Juvenil.	Utensílio necessário para desenvolvimento de algumas atividades culinárias, prevemos a necessidade mínima de 13 itens deste porte.
03	Concha para servir alimentos, feita totalmente em aço inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Capacidade aproximadamente para 400 ml.	Und.	13	04– CAPS AD III; 03– Unidade Feminina; 03– Unidade Masculina; 03 – Unidade Infanto Juvenil.	Utensílio necessário para desenvolvimento de algumas atividades culinárias, prevemos a necessidade mínima de 13 itens deste porte.



04	Copo de alumínio polido com capacidade de 300 ml.	Und.	176	84 – CAPS AD III; 32 – Unidade Feminina; 32– Unidade Masculina; 28 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizado para tomar água ou suco. Considerando que vamos servir uma média de 145 refeições por turno e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 176 copos deste porte.
05	Copos de alumínio polido com capacidade de 200 ml.	Und.	176	84 – CAPS AD III; 32 – Unidade Feminina; 32– Unidade Masculina; 28 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizado para tomar água ou suco. Considerando que vamos servir uma média de 145 refeições por turno e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 176 copos deste porte.
06	Cuscuzeira linha hotel, material alumínio, com tampa e alças, capacidade mínima de 03 litros.	Und.	09	03 – CAPS AD III; 02 – Unidade Feminina; 02 – Unidade Masculina; 02 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizada para cozimento de alimentos a vapor. Considerando a frequente utilização deste utensílio e sua durabilidade, além da quantidade de refeições preparadas, prevemos uma necessidade de no mínimo 09 cuscuzeira deste tipo.
07	Cuscuzeira linha hotel, material alumínio, com tampa e alças, capacidade	Und.	15	06 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade	Utilizada para cozimento de alimentos a vapor. Considerando a frequente utilização deste utensílio e



	mínima de 05 litros.			Masculina; 03 – Unidade Infanto Juvenil.	sua durabilidade, além da quantidade de refeições preparadas, prevemos uma necessidade de no mínimo 15 cuscuzeira deste tipo.
08	Descascador e boleador de legumes em aço inox e polipropileno, cor branca	Und.	09	03 – CAPS AD III; 02 – Unidade Feminina; 02 – Unidade Masculina; 02 – Unidade Infanto Juvenil.	Utilizado para descascar e bolear legumes de forma rápida, prática e segura. Considerando a utilidade e durabilidade deste item, prevemos a necessidade de 09 itens deste porte.
09	Escorredor de massa tipo tacho em alumínio polido, com pé e asas em alumínio, com capacidade aproximadamente para 20 litros.	Und.	11	05 – CAPS AD III; 02 – Unidade Feminina; 02 – Unidade Masculina; 02 – Unidade Infanto Juvenil.	Utilizados para lavar e escorrer massas, frutas, verduras, legumes, folhas e frutos do mar. Considerando a frequente utilização deste utensílio, sua durabilidade e quantidades de refeições preparadas, prevemos uma necessidade de no mínimo 11 escorredores deste tipo.
10	Escorredor de massa tipo tacho em alumínio polido, com pé e asas em alumínio, com capacidade aproximadamente	Und.	10	04 – CAPS AD III; 02 – Unidade Feminina; 02 – Unidade Masculina; 02 – Unidade Infanto Juvenil.	Utilizados para lavar e escorrer massas, frutas, verduras, legumes, folhas e frutos do mar. Considerando a frequente utilização deste utensílio, sua durabilidade e



	para 9,5 litros.				quantidades de refeições preparadas, prevemos uma necessidade de no mínimo 10 escorredores deste tipo.
11	Escumadeira aramada em aço inox, para fritura.	Und.	15	06 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03– Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizada para preparar alimentos. Considerando que vamos servir uma média de 145 refeições por turno e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 15 escumadeira deste porte.
12	Escumadeira em inox com cabo de polipropileno.	Und.	15	06 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03– Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizada para servir alimentos. Considerando que vamos servir uma média de 145 refeições por turno e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 15 escumadeira deste porte.
13	Espremedor de alho inteiro em aço inox.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizado para amassar o dente de alho rapidamente. Considerando a utilidade e durabilidade deste item, prevemos a necessidade de 12 itens deste porte.



14	Espremedor de batatas inteiriço em aço inox.	Und.	05	02 – CAPS AD III; 01 – Unidade Feminina; 01 – Unidade Masculina; 01 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizado para amassar e espremer batatas e legumes. Considerando a utilidade e durabilidade deste item, prevemos a necessidade de 05 itens deste porte.
15	Espremedor de limão inteiriço em aço inox.	Und	08	02 – CAPS AD III; 02 – Unidade Feminina; 02 – Unidade Masculina; 02 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizado para espremer limão. Considerando a utilidade e durabilidade deste item, prevemos a necessidade de 08 itens deste porte.
16	Faca de mesa, lâmina em aço inox, cabo de polipropileno na cor preta.	Und.	176	84 – CAPS AD III; 32 – Unidade Feminina; 32 – Unidade Masculina; 28 – Unidade Infante Juvenil	Utilizadas para refeições diárias. Considerando que serviremos uma média de 145 refeições por turno, mais 20% de margem de segurança, necessitaremos de no mínimo 176 facas.
17	Faca de sobremesa, em aço inox, lâmina e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça, com fio serrilhado.	Und.	176	84 – CAPS AD III; 32 – Unidade Feminina; 32 – Unidade Masculina; 28 – Unidade Infante Juvenil	Utilizadas para sobremesas. Considerando que serviremos uma média de 145 pessoas entre usuários e profissionais, mais 20% de margem de segurança, necessitaremos de no mínimo 176 facas.



18	Faca para corte de carne com lâmina em aço inox de 10 polegadas, fio liso, cabo anatômico de polipropileno.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infanto Juvenil	Utilizada para cortar carne crua. Tendo em vista dispormos de três profissionais na cozinha, há possível utilização no mesmo momento e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 12 facas deste porte.
19	Faca para corte de carne com lâmina em aço inox de 6 polegadas, fio liso, cabo anatômico de polipropileno.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infanto Juvenil	Utilizada para cortar carne crua. Tendo em vista dispormos de três profissionais na cozinha, há possível utilização no mesmo momento e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 12 facas deste porte.
20	Faca para corte de carne com lâmina em aço inox de 7 polegadas, fio liso, cabo anatômico de polipropileno.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infanto Juvenil	Utilizada para cortar carne crua. Tendo em vista dispormos de três profissionais na cozinha, há possível utilização no mesmo momento e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 12 facas deste



					porte.
21	Faca para corte de legumes, com lâmina em aço inox de 3 polegadas, fio liso, cabo anatômico de polipropileno.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil	Utilizada para cortar legumes e frutas. Tendo em vista dispormos de três profissionais na cozinha, há possível utilização no mesmo momento e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 12 facas deste porte.
22	Faca para corte de legumes, com lâmina em aço inox de 4 polegadas, fio liso, cabo anatômico de polipropileno.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil	Utilizada para cortar legumes e frutas. Tendo em vista dispormos de três profissionais na cozinha, há possível utilização no mesmo momento e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 12 facas deste porte.
23	Faca para corte de legumes, com lâmina em aço inox de 5 polegadas, fio liso, cabo anatômico de polipropileno.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil	Utilizada para cortar legumes e frutas. Tendo em vista dispormos de três profissionais na cozinha, há possível utilização no mesmo momento e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no



					mínimo 12 facas deste porte.
24	Faca para corte de pão, com lâmina em aço inox de 7 polegadas, fio serrilhado, cabo anatômico de polipropileno.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil	Usadas para cortar e fatiar o pão. Tendo em vista dispormos de três profissionais na cozinha, há possível utilização no mesmo momento e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 12 facas deste porte.
25	Faca para corte de pão, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, fio serrilhado, cabo anatômico de polipropileno.	Und.	12	03 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil	Usadas para cortar e fatiar o pão. Tendo em vista dispormos de três profissionais na cozinha, há possível utilização no mesmo momento e o desgaste deste item durante o ano, prevemos uma necessidade de no mínimo 12 facas deste porte.
26	Forma de bolo / pudim redonda com furo, sem tampa, capacidade aproximada para 1,5 litro.	Und	14	05 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizados diariamente para vários tipos de assados. Considerando a frequente utilização deste utensílio e sua durabilidade, além da quantidade de refeições preparadas, prevemos



					uma necessidade de no mínimo 14 assadeira deste tipo.
27	Frigideira industrial, linha hotel, em alumínio antiaderente e cabo de baquelite, diâmetro mínimo de 30 cm.	Und	18	09 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizados diariamente para vários tipos de cozidos, prevemos uma necessidade de no mínimo 18 frigideiras deste tipo, para o primeiro ano, podendo ter durabilidade por muitos anos.
28	Frigideira industrial, linha hotel, em alumínio antiaderente e cabo de baquelite, diâmetro mínimo de 40 cm.	Und	18	09 – CAPS AD III; 03 – Unidade Feminina; 03 – Unidade Masculina; 03 – Unidade Infante Juvenil.	Utilizados diariamente para vários tipos de assados prevemos uma necessidade de no mínimo 18 frigideiras deste tipo, para o primeiro ano, podendo ter durabilidade por muitos anos.
29	Garfo de mesa, lâmina em aço inox, cabo de polipropileno na cor preta.	Und.	176	84 – CAPS AD III; 32 – Unidade Feminina; 32 – Unidade Masculina; 28 – Unidade Infante Juvenil	Utilizadas para refeições diárias. Considerando que serviremos uma média de 145 refeições por turno, mais 20% de margem de segurança, necessitaremos de no mínimo 176 garfos.
30	Garfo de sobremesa, em aço inox, lâmina e cabo monobloco, ou seja, em uma única	Und.	176	84 – CAPS AD III; 32 – Unidade Feminina; 32 – Unidade	Utilizadas para sobremesas. Considerando que serviremos uma média de



	peça, com fio serrilhado.			Masculina; 28 – Unidade Infanto Juvenil	145 pessoas entre usuários e profissionais, mais 20% de margem de segurança, necessitaremos de no mínimo 176 garfos.
31	Garfo trincante, material inox com cabo de polipropileno (arredondado) de aproximadamente 40 cm de comprimento.	Und.	09	03– CAPS AD III; 02– Unidade Feminina; 02– Unidade Masculina; 02 – Unidade Infanto Juvenil	Utensílio necessário para desenvolvimento de algumas atividades culinárias, prevemos a necessidade mínima de 09 garfos deste modelo.

Rafaella Souza Albuquerque
Superintendente da Atenção à Saúde