

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS ACARAU

Estudo Técnico Preliminar 36/2025

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

AQUISIÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS PARA AS UAN's

2.1 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará é uma autarquia de natureza jurídica, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, tendo como missão “Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética”.

2.2 A presente aquisição é justificada pela necessidade de provimento de materiais e utensílios visando suprir 21(vinte e uma) Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), após a implantação nas unidades campi da rede IFCE: Aracati, Acaraú, Jaguaribe, Tabuleiro do Norte, Itapipoca, Boa Viagem, Canindé, Tauá, Acopiara, Quixadá, Maranguape e Limoeiro do Norte, Caucaia, Baturité, Paracuru, Horizonte, Morada Nova, Camocim, Tianguá, Ubajara e Juazeiro do Norte), conforme o documento de Plano para aquisição de materiais para UAN's (Anexo I), de forma a atender, satisfatoriamente, às atividades exercidas, propiciando melhores condições de atendimentos aos estudantes que frequentam as UAN's da Instituição.

2.3 Tendo em vista que a aquisição desses itens está alinhada ao planejamento institucional e às políticas de assistência estudantil, que visam garantir condições adequadas de alimentação no ambiente escolar. O investimento é, portanto, necessário para assegurar o pleno funcionamento das UANs, a melhoria contínua dos serviços prestados e a promoção de um ambiente alimentar saudável e seguro no âmbito do IFCE.

2.4 Entretanto, para o modelo de gestão do tipo Autogestão, aquele em que o campus irá adquirir todos os materiais e utensílios e tudo o mais, necessários para o adequado funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Configura-se como uma demanda de alta prioridade, tendo em vista a relevância dessas unidades na promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Portanto, as UANs desempenham papel essencial na oferta de refeições balanceadas, seguras e adequadas às necessidades nutricionais do público atendido, contribuindo diretamente para a permanência e o desempenho acadêmico dos discentes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

2.5 A presente aquisição é importante pela necessidade de garantir a qualidade e a eficiência nos serviços públicos de alimentação fornecidos, assegurando a continuidade dos serviços prestados, com melhorias no preparo e distribuição de alimentos, alinhando-se às diretrizes da saúde pública e ao bem-estar dos beneficiados. É essencial para manter a rotina alimentar dos alunos. Todas as unidades de alimentação da rede devem estar equipadas com todos os utensílios necessários para o preparo, armazenamento e disposição das refeições.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CAE-ACA	MARIA NATALIA VASCONCELOS
CAE-CAM	JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Para atendimento da necessidade descrita nesse estudo é necessário que o fornecimento dos itens atendam os seguintes requisitos

4.1.1 Os materiais fornecidos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.1.2 Os utensílios de cozinha devem ser de alta qualidade e duráveis para resistir ao uso frequente e ao desgaste. Eles devem ser fabricados com materiais robustos e seguros para alimentos, garantindo sua longa vida útil;

4.1.3 Os materiais devem atender aos padrões de segurança alimentar e higiene. Eles devem ser fabricados com materiais não tóxicos e seguros para alimentos, garantindo que não haja contaminação cruzada durante o manuseio e a preparação dos alimentos;

4.1.5 Os materiais devem ser fáceis de limpar e desinfetar para garantir a segurança alimentar. Eles devem ser resistentes à lavagem frequente e à alta temperatura, se necessário, para remover efetivamente qualquer resíduo de alimentos e bactérias;

4.1.6 Os materiais devem ser funcionais e adequados para as tarefas específicas realizadas na cozinha. Eles devem ser projetados para facilitar a preparação, cozimento, armazenamento e serviço de alimentos;

4.1.7 Para efeito de aceitação das propostas, a empresa deve apresentar catálogo de produto para todos os itens, com as especificações técnicas detalhadas dos materiais, bem como amostra para os seguintes itens: Abridor de lata (item 01); Acendedor de fogão (item 02); Caneca (item 19); Colher (item 25); Colher para servir (item 26); Concha (item 28); Faca (item 47); Garfo (item 53); Placa de Corte (item79); Prato (itens 85 e 86).

4.1.8 O prazo de entrega é de 30(trinta) dias, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento.

4.1.9 A logística reversa deve ser de responsabilidade da contratada, devendo a mesma obedecer a todas as normas específicas vigentes para a destinação final, inclusive embalagens dos produtos utilizados. Dentre as normas da legislação obrigatória a ser seguida, destacam-se: o Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, a IN/SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, e o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012.

4.1.10 A aquisição de materiais e utensílios para as UAN's não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.1.11 A aquisição não tem carácter continuado e, portanto, trata-se de uma compra com entrega imediata, que poderá, inclusive, ser regida por instrumento substituto ao contrato, na forma da Lei 14.133/21.

II. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

4.1.12 Quanto à sustentabilidade: os produtos deverão prioritariamente ser produzidos com materiais menos impactantes e poluidores do meio ambiente. Ademais, deverão possuir padrão de qualidade adequado, devendo os mesmos serem armazenados e transportados em condições adequadas e de acordo com as normas estabelecidas, obedecendo ainda às normatizações do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), observando em especial: Lei nº 6.938 /81 e Instrução Normativa IBAMA nº 31, de 03/12/2009, Instrução Normativa IBAMA Nº 6 DE 15/03/2013, Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 e Artigo 4º do Decreto 7.746/12.

4.1.13 Atender, no que couber, o disposto na Instrução Normativa nº 01/2010 de 19/01/2010, do extinto Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, atendendo outros dispositivos que regem a matéria, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

4.1.14 A Contratada deverá respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4.1.15 Os critérios de sustentabilidade devem se basear no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (7ª edição, revista, atualizada e ampliada - outubro/2024).

4.1.16 O processo de produção dos produtos deve seguir as normas vigentes estabelecidas;

4.1.17 Os materiais entregues deverão estar em conformidade e estritamente de acordo com descrições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Considerando os cenários utilizados pela maioria dos órgãos públicos, para se chegar ao modelo de contratação final, foram levantados a seguintes possibilidades:

Solução 1: **Aquisição** de materiais e utensílios para as unidades de alimentação por meio de licitação em Sistema de Registro de Preços(SRP).

Solução 2: **Locação** de materiais e utensílios para as unidades de alimentação.

5.2. A solução mais viável do ponto de vista operacional, logístico econômico e sustentável encontrada para atender a demanda para atender as unidades de alimentação que estão sendo construídas no IFCE, é a aquisição através de processo licitatório SRP de todos os materiais e utensílios apresentados através do documento Despacho DIRAD, a partir da pag. 26,(6423640) (Anexo II do ETP).

5.3. O uso do Sistema de Registro de Preços justifica-se por possibilitar a redução de custos, ao evitar a realização de licitações sucessivas para o mesmo objeto, prevenir o desabastecimento, reduzir a necessidade de formação de estoques e os custos de armazenamento, atendendo, assim, aos princípios da economicidade, celeridade e eficiência.

5.4. Além disso, a adoção do SRP visa atender, de forma conjunta, às necessidades da Rede IFCE, uma vez que **os bens se destinam a UASGs distintas do IFCE (locais diferentes), caracterizando-se, portanto, como compra centralizada, o que contribui para a redução do número de licitações redundantes e para a obtenção de economia de escala.**

5.5. Dessa forma, a presente contratação enquadra-se no disposto no **art. 3º, inciso III, do Decreto nº 11.462, de 2023**, que prevê:

"Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas"

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Como explanado nos itens anteriores, tem-se a necessidade da compra de materiais e utensílios de cozinha para atender as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) para os 21(vinte e um) unidades campi da rede IFCE;

6.2 Os materiais deverão atender a todas as especificações e qualidade esperada e serem entregues conforme especificado no Termo de Referência, nos locais e horários definidos.

6.3 A modalidade de Pregão Eletrônico, tipo Registro de Preço, seria a mais viável para a aquisição desses itens, tendo em vista atender as necessidades contínuas, recorrentes e incertas, durante o período de vigência da ata. E devido a entrega ocorrer em 21(vinte e uma) unidades campi do IFCE

6.4 O planejamento em questão oportunizou a avaliação dos seguintes aspectos:

6.4.1. Para atrair novos mercados, considerou-se:

- aumento no prazo de vigência contratual (maior tempo para alocação dos custos e redução de riscos de operação por parte do fornecedor);
- ampliação dos volumes de contratação ou valor total do contrato, (aumenta a perspectiva de ganhos pelo fornecedor e permite que algumas unidades do IFCE tenham uma solução de fornecimento por novos fornecedores);
- Política de compras que aplique os resultados dessa sistemática de avaliação nos processos licitatórios;

6.5 Para a solução encontrada de aquisição de utensílios para as UAN's é imprescindível a exigência de entrega dos utensílios conforme as normas da ABNT e INMETRO pela empresa vencedora dos itens da presente licitação.

6.6 A Constituição Federal de 1988 estabeleceu, no art. 170, inciso VI, como um dos princípios da ordem econômica a defesa do meio ambiente, a qual foi ampliada pela Emenda constitucional nº 42, de 19 de dezembro de 2003, ao prever a possibilidade de tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação. No art. 225, caput, destaca-se o dever constitucional de o Estado preservar o meio ambiente, o que se efetiva com o uso de poder de compra.

6.7 Nas licitações e demais formas de contratação, deve ser observada a preferência por produtos de baixo impacto ambiental. As contratações públicas sustentáveis representam a adequação da contratação ao que se chama consumo sustentável. Significa pensar a "proposta mais vantajosa para a administração" levando-se em conta não apenas o menor preço, mas o custo como um todo, considerando a manutenção da vida no planeta e o bem-estar social. Vale lembrar que os recursos naturais do país e sua biodiversidade são recursos públicos e como tal devem ser preservados.

6.8 De acordo com o Guia de Compras Públicas Sustentáveis da Fundação Getúlio Vargas, "Licitação Sustentável é uma solução para integrar considerações ambientais e sociais em todos os estágios do processo da compra e contratação dos agentes públicos (de governo) com objetivo de reduzir impactos à saúde humana, ao meio ambiente e aos direitos humanos".

6.9 O objetivo das licitações é, por força legal, assegurar a livre concorrência e obter o melhor produto /serviço com a proposta mais vantajosa. Quando se considera os três pilares da sustentabilidade o processo torna-se mais complexo, uma vez que, além da preocupação com a economia dos recursos financeiros, é preciso considerar também os impactos que as contratações podem causar ao meio ambiente e à sociedade. Nesse sentido, os recursos

públicos precisam ser considerados de forma ampla e responsável 6.6 Afigura-se, assim, enorme a responsabilidade do gestor público ao estabelecer os parâmetros para realização da licitação, para assegurar, além da livre concorrência, o menor custo financeiro, social e ambiental, de modo a garantir que a “proposta mais vantajosa” seja realmente mais vantajosa para o conjunto da sociedade, que, em última instância, é a detentora do bem público.

6.10 Afigura-se, assim, enorme a responsabilidade do gestor público ao estabelecer os parâmetros para realização da licitação, para assegurar, além da livre concorrência, o menor custo financeiro, social e ambiental, de modo a garantir que a “proposta mais vantajosa” seja realmente mais vantajosa para o conjunto da sociedade, que, em última instância, é a detentora do bem público.

6.11 Recentemente a Lei nº 12.349, de 15 de dezembro de 2010, introduziu a expressão “desenvolvimento nacional sustentável” ao caput do artigo 5º da Lei nº 14.1333, de 21 de abril de 1993, o que leva à constatação de que a licitação sustentável se impõe como um caminho inexorável. Os desafios são muitos e vão além de garantir a segurança jurídica, que já conta com consideráveis avanços, porquanto visa a alcançar, especialmente, a esfera das especificações na preparação da licitação.

6.12 A escolha de produtos mais eficientes traz maior economia a médio e longo prazo, além de ser uma opção que garante um menor impacto ambiental e social. A partir de uma análise mais ampla, a condição mais vantajosa para a Administração parte não mais da comparação estrita do preço de aquisição, mas de uma avaliação mais completa do ciclo de vida do produto.

6.13Pelo exposto, a opção pelas tecnologias específicas se dá essencialmente por questões de economia e sustentabilidade, atendendo aos objetivos da Lei e às diretrizes de sustentabilidade, economia e interesse público.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Para o dimensionamento das quantidades, foi considerado o documento de PLANEJAMENTO PARA A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA O FUNCIONAMENTO DOS REFEITÓRIOS DO IFCE – 2024(Anexo I), ao documento de Despacho Dirad(Anexo II), ao documento de e-mail Dirad (Anexo III), aos quantitativos por UAN, totalizando o atendimento de quantitativos das 21(vinte e uma) UAN's.

7.1.1 Conforme o documento de e-mail do anexo III deste documento, apresenta as seguintes justificativas:

- Foi informado que as Unidades de Alimentação e Nutrição- UAN's dos campi Caucaia, Baturité, Paracuru, Horizonte, Morada Nova, Camocim, Tianguá e Ubajara tiveram as obras iniciadas naquele presente ano;
- Assim, a licitação dos materiais, em caráter compartilhado, deverá adotar uma demanda para 20 (vinte) UAN's, sendo 12 da demanda anterior e mais 08 novos equipamentos em obra.
- Entende-se ser necessário a inclusão imediata desta nova demanda (08 UAN's) em razão da sinalização do MEC em descentralizar os recursos para aquisição dos materiais permanentes e consumo, já no segundo semestre de 2025 para todas as 20 UAN's.
- Também, haveria o risco de os quantitativos das atas serem insuficientes para uma possível adesão tardia (carona) por parte dos campi Caucaia, Baturité, Paracuru, Horizonte, Morada Nova, Camocim, Tianguá e Ubajara.
- Reitera-se considerar o campus Juazeiro do Norte nas aquisições para as UANs de acordo com o enxoval padrão, no que totaliza a necessidade de aquisição de materiais para 21(vinte e uma) UAN's.

7.2 Segue abaixo descrição e quantitativo dos itens que se pretende adquirir por meio do Pregão SRP gerenciado pela Central de Compras Litoral Oeste:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE P/UAN	Nº. UAN	QTDE TOTAL
01	Abridor de Lata/Garrafa; · Dimensões mínimas aproximadas de: 15 cm x 4,2 cm, em aço inox; · Peso Líquido: 105g.	02	21	42
02	Acendedor fogão, tipo manual, material alumínio, características adicionais acionado por tecla, gera só faísca, selo INMETRO.	02	21	42
	Avental térmico impermeabilizado para cozinha			

03	industrial para alta temperatura, COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO; Características técnicas mínimas: calor de contato até 280°C, retardante a chama com tratamento atóxico e impermeável; eficiente proteção contra o calor irradiado e projeções de líquidos quentes ou vapores. Permite contato com alimentos sem risco de contaminação; higienizável e longa vida útil. Medidas mínimas 120cmx70cm; com tira de sustentação no pescoço e duas tiras de fixação para a cintura.	06	21	126
04	Avental, material napa, cor branca, comprimento 140 cm, largura 70 cm, aplicação cozinha industrial	06	21	126
05	Bacia plástica grande, cor branca (diam. 50cmX21Cm altura) capacidade de 40L.	02	21	42
06	Bacia plástica média, cor branca (diâm. 47cm X 16 cm altura) capacidade de 24L.	04	21	84
07	Bacia plástica pequena, cor branca (diâm. 28cm X 12 cm altura) capacidade de 5L.	04	21	84
08	Balde de plástico rígido graduado, com capacidade para 20L. Dimensões: 328x299x294mm. Embalagem: Unidade com capacidade para 20L.	02	21	42
09	Caixa plástica com tampa, na cor branca, ou transparente, medidas de 53 x 32 x 18 cm, com capacidade para 25L.	05	21	105
10	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L);	02	21	42
11	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 63,5 cm x 44cm x 19 cm (50L)	02	21	42
12	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L);	02	21	42
	Caixa plástica não vazada, própria para o			

13	armazenamento de carnes congeladas, fabricada em polietileno de alta densidade, empilhável, reforçada, com tampa, cor branca, dimensões de 0,6 x 0,39 x 0,21m	06	21	126
14	Caixa plástica para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 15,5 L. Possuindo 14,5x34,0x42,5cm (alt. x larg.x comp.) de medidas externas e 14,0x30,0x37,0cm (alt.x larg.x comp.) de medidas internas.	02	21	42
15	Caixa plástica, material polietileno para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 38L. Possuindo 28 x 37,0 x 55 cm (alt.x larg.x compr.).	04	21	84
16	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L);	04	21	84
17	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,31 x 0,36 x 0,56 m (49L);	06	21	126
18	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L);	06	21	126
19	Caneca plástica para merenda escolar 300 ml com alça. Produto com qualidade superior, feito em plástico polipropileno grosso de alta durabilidade, atóxico. Paredes internas e externas lisas sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos na base. Com pigmentação homogênea em toda peça. Acabamento polido brilhante. Temperatura mínima e máxima de uso contínuo: 0°C e 100°C; Medidas: Altura: 8,6 cm. Espessura: 2,5 mm e Diâmetro: 7,9 cm. Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul.	360	21	7560
20	Canecão em aço inoxidável, com cabo, também em aço inoxidável. Modelo monobloco. Capacidade de 500ml, podendo	04	21	84

	variar em 10% para mais ou menos da capacidade.			
21	Canecão Grande N°18 cm, em aço inoxidável, com capacidade para 4,5 L. Dimensões: diâmetro: 18cm e altura: 18 cm.	04	21	84
22	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 100L.	06	21	126
23	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 60L.	04	21	84
24	Chaira aador de 10" em aço inoxidável	02	21	42
25	Colher de aço Inox para Sopa, com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; Dimensões mínimas aproximadas: Espessura: de 1,5 mm a 2 mm; Comprimento do cabo: 14 cm; Comprimento total aproximado: 20 cm; Diâmetro da área superior: 6 cm; Peso aproximado: 20 g.	600	21	12600
26	Colher para servir arroz em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, tamanho médio., diâm. 6cm.	10	21	210
27	Colheres em polietileno, cabo anatômico, branca, colher do tipo pá em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD, um material de alta qualidade, resistente, de fácil lavagem, atóxico. Sem manchas. Com furo para pendurar. Medidas aproximadas: Altura: 158mm x Largura: 90mm x Comprimento: 670mm.	4	21	84
28	Conchas em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, cap. de 150ml.	06	21	126
29	Copo tipo Becker graduado em polietileno, para uso culinário, com capacidade de 1000mL	02	21	42
30	Descascador de legumes, material: Aço inoxidável, produção: 150 a 200Kg/h, potência: 0,5CV. Características adicionais: Depósito cilíndrico vertical, caixa decantação. Aplicação: Cozinha Industrial.	01	21	21

31	Descascador de legumes, material aço inoxidável, características adicionais manual, aplicação cozinha, material cabo policarbonato, cor cabo branco.	04	21	84
32	Dispenser em ABS para toalhas interfolhadas; em plástico ABS para toalhas interfolhadas. Tampa branca com a base cinza claro. Dimensões: (Larg.: 25 cm; Alt.: 28 cm; Prof.: 12 cm)	07	21	147
33	Dispenser para detergente com espaço para esponja – Dispenser de bancada, com válvula “pump”, capacidade de 500ml, cor branca.	04	21	84
34	Escorredor de pratos em Aço Inox, com capacidade para 60 pratos. Dimensões aproximadas : 27cm de largura x 49 cm de comprimento x 70cm de altura.	06	21	126
35	Escorredor de talheres em aço inoxidável. Formato cilíndrico. Dimensões aprox. (AxLxP): 11,5 x10x10cm.	10	21	210
36	Escorredor grande de macarrão, material: Alumínio com duas alças. Diâmetro: 42cm, altura 30 cm.	06	21	126
37	Escumadeira grande em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 50cm.	02	21	42
38	Escumadeira média em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, diâm. 10cm	04	21	84
	Esguicho pré-lavagem de parede para cozinha industrial. Características: Ducha "aérea" com uma mangueira de longo alcance, que permite levar a água para boa parte da área de trabalho, giro da ducha mínimo de 180 graus. Para abrir basta acionar a alavanca ou soltá-la para fechar. Possuem construção robusta em latão e aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8 E CONECCÇÕES DO MESMO MATERIAL, para uma alta durabilidade em trabalho pesado - testadas individualmente para funcionar mais de 40 mil vezes. POSSUIR			

39	<p>MANGUEIRA PNEUMÁTICA E PISTOLA DE PRESSÃO TIPO GATILHO. Possui jato d'água "em forma de chuveiro", que utiliza menor uxo hidráulico, economizando até 70% de águas. Seu acionamento principal se dá por cruzeta, com abertura 1/4 de volta, para girar mesmo com as mãos ensaboadas ou engorduradas. Seu sistema tubular articulado, com mola grossa e curva, faz o conjunto ser inteiramente retrátil, deixando a cuba da pia sempre livre para o trabalho, quando preciso. Basta utilizar e colocar de volta no suporte. Suporte central para xação da haste na parede. Com misturador (água fria e quente). Seus mecanismos também são padronizados, de reposição permanente. ESPECIFICAÇÕES: Esguicho: Ducha de longo alcance, de 1 a 1,2m; Acionamento principal do misturador: por cruzetas com abertura 1/4 de volta</p>	02	21	42
40	Espátula/Raspadeira em inox, cabo plástico, cor branca, com mínimo de 10 cm.	04	21	84
41	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 10 POLEGADAS.	06	21	126
42	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 6 polegadas.	02	21	42
43	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 8 POLEGADAS.	02	21	42
44	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para legumes, 3 polegadas.	10	21	210
45	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada para pão, 8 POLEGADAS.	04	21	84
	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor			

46	branca, serrilhada, 5 POLEGADAS.	10	21	210
47	Faca de mesa, tipo jantar, em aço Inox, ponta arredondada e borda serrilhada, cabo com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; dimensões mínimas: Comprimento cabo: 10 cm ; comprimento lâmina de: 10 cm; comprimento total aproximado de 20 cm. Garantia mínima de 03 meses.	600	21	12600
48	Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; - Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga /desliga com iluminação (elétrico); - Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1"; - Pés tubulares em aço inoxidável ø1 ½" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade para 60L, dimensões (mm); 900x750x900.	01	21	21
49	Frigideira Industrial em Aço inox 304, diâmetro de 40cm, fundo Triplo	04	21	84
50	Funil em plástico grande, diâmetro de 19 cm.	02	21	42
51	Funil em plástico pequeno, diâmetro de 10cm.	02	21	42
	Ganchos para suporte de aventais, para armazenar os aventais térmicos e de limpeza.			

52	Porta avental de parede, tipo cabide com capacidade para 12 aventais. Fixado na parede por parafusos e buchas (deve acompanhar o kit de instalação para a parede). Produzido em aço tratado e pintado	01	21	21
53	Garfo para Mesa, tipo jantar, em aço Inox, acabamento liso, com as seguintes dimensões mínimas: Comprimento total: 20 cm; Comprimento do cabo: 14; Diâmetro da área superior: 6 cm; Comprimento dos dentes: 4 cm; Largura total dos dentes: 2 cm; Espessura: de 1,5 mm à 2 mm 1 mm; Peso aproximado: 25 gramas.	600	21	12600
54	Garfo, tipo espeto, em aço inoxidável, cabo de polietileno, cabo de 50 cm de comprimento e 1,2 mm de espessura.	04	21	84
55	Lixeira em Aço Inox Com Pedal (capacidade para 100L): Tampa basculante com acionamento por pedal; em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, com puxador; - Conjunto de Rodízios giratórios 2". Corpo em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, 0.8 mm, escovado. Para saco de 100 litros. (Tamanho aproximado sugerido: Diâmetro: 47,5 cm, Altura: 50 cm, Espessura da Chapa: 0.8mm.)	02	21	42
56	Lixeira retangular 100 litros; fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP), proteção contra raios UV. Tampa acionada por pedal através de haste metálica; presença aro superior destinado ao travamento da boca do saco de lixo; deve permitir a abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes; cor branca. (Tamanho aproximado sugerido: 43x60x92cm).	02	21	42
	Lixeira, branca, com tampa e pedal, 15 litros, plástico resistente, (retangular, cor branca, possui aro na parte superior para travamento da			

57	boca do saco de lixo, tampa acionada por pedal através de haste metálica, abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes. Medidas aproximadas: externa: a = 44,5 cm, l = 32,5 cm, p = 30,5 cm, interna: a = 33 cm, l = 29 cm, p = 21 cm).	10	21	210
58	Lixeiras com tampa acionada por pedal, com capacidade para 25 L, na cor branca, em material liso sem reentrâncias que permita fácil limpeza. Possuindo 57x37x4,5cm (alt.xlarg.xcompr.) de medida externa e 46x32,5x23cm (alt.xlarg.xcompr.) de medidas internas.	02	21	42
59	Luva industrial, material malha de aço inoxidável, revestimento interno sem forro, modelo ambidestra /flexível e leve.	02	21	42
60	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para- aramida e 2% bra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende bras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo com 5 dedos. Igual ou similar a Jobe Luv.	02	21	42
61	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para- aramida e 2% bra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário.	04	21	84

	É indicado para cozinha industrial pois não desprende bras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo 2 dedos (bico de pato). Igual ou similar a Jobe Luv.			
62	Pá remo de caldeirão, tamanho médio em polietileno (1,5 cmX9cmX75cm), resistente à altas temperaturas (até 150°C)	04	21	84
63	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 39-40 cm (dimensões aproximadas 44x43x28 (cm)) e capacidade aproximada de 28,6L.	04	21	84
64	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N50, com 2 alças e tampa, diâmetro de 50cm e capacidade aproximada de 41,2L.	04	21	84
65	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 40cm e capacidade de 50L.	04	21	84
66	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N45, com 2 alças e tampa, diâmetro de 45cm e capacidade de 70L.	04	21	84
67	Panela Cuscuzeiro Linha Hotel 20 litros, de preferência em aço inox 304, N34, composto por canecão reforçado, de espessura 1,40 mm e 2 alças; com peneira (ralo vaporizador) com suporte para fácil manejo e tampa. Capacidade par aproximadamente 20L.	06	21	126
68	Panela de Pressão com Fechamento Externo e travas na tampa para vedação completa. Com válvulas e sistema de segurança: válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; com pino de alívio; com número de registro/certificação no INMETRO, capacidade de 25L, de	02	21	42

	preferência em aço inox 304. Com asas resistentes, garantia de dois anos contra vícios ou defeitos de fabricação. Marca de referência: Rochedo, Erilar, Ironte.			
69	Pegador para macarrão em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, comprimento de 40cm.	04	21	84
70	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 12 cm)	02	21	42
71	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 16 cm)	02	21	42
72	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 24 cm)	04	21	84
73	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao m de sua vida útil, na cor Amarela (frango), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	06	21	126
74	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao m de sua vida útil, na cor Azul (peixe), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	21	84
	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para			

75	escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao m de sua vida útil, na cor Branca (frios), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	21	84
76	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao m de sua vida útil, na cor Verde (vegetais), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	21	168
77	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao m de sua vida útil, na cor Bege (comida cozida), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	21	84
	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e			

78	quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao m de sua vida útil, na cor Cinza (frutas), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	21	168
79	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao m de sua vida útil, na cor Vermelha (boi e porco), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	21	168
80	Porta Talher em aço inoxidável, contendo um suporte e 4 cestos removíveis para 4 Nichos Duplos. Medida (LxAxC): 27 x 18 x 30,5 cm.	01	21	21
81	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 1L.	08	21	168
82	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 2L.	10	21	210
83	Potes de alimentos, material: plásticos, cor: incolor, características adicionais: com tampa, altura: 12cm, largura: 15cm, capacidade para 3,80L	10	21	210
84	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 6,5L.	05	21	105
85	Prato fabricado em porcelana branca, resistente a impactos e a pequenas quedas. Prato com abas de 3 cm; Superfície lisa, sem ranhuras; com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização; resistente	600	21	12600

	a microondas, freezer e geladeira; resistente à máquina lava-louças. Dimensões: altura 3,2 cm; diâmetro: 22cm; Abas: 3cm.			
86	Prato para merenda escolar: Fabricado em polipropileno virgem, atóxico e inodoro; Com abas, Paredes internas e externas lisas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos para não possibilitar o acúmulo de resíduos, empilhável, pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto à migração específica de metais pesados, Acabamento liso brilhante, Resistente à temperatura de 100° C, por no mínimo 20 minutos, Resistente a máquina lava louças, Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul, Durabilidade mínima de 2 anos. Dimensões: altura: 30 mm; Espessura: 2,0 mm; Diâmetro: boca 300mm e base 127 mm; capacidade: 600ml.	600	21	12600
87	Ralador de legumes manual em aço inox com 04 faces, Dimensões: Altura: 21 cm, Largura: 9 cm, Profundidade: 7cm.	02	21	42
88	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha industrial, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1- 200 mm	02	21	42
89	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-100 mm	02	21	42
90	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-150 mm	04	21	84

91	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-65 mm	04	21	84
92	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-100 mm	04	21	84
93	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS perfuradas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-150 mm	06	21	126
94				
94	Shoot para Talheres, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Acabamento polido fosco, Borda de acabamento externo liso medindo 20 mm; Inclinação de 30° para devolução de talheres e utensílios, Dimensões (mm): 200x120x350.	02	21	42
95	Socador de alho - Almofariz de alumínio fundido, Dimensões: Diâmetro: 15 cm, Capacidade: 1 Litro, Altura: 11cm, socador de: 22cm, Itens Inclusos: 01 Almofariz e 01 socador.	03	21	63
96	Suporte para rolo de pano multiuso em aço inox 304, acabamento escovado, com furos para xação na parede (deve acompanhar kit para instalação na parede, com buchas e parafusos). Medidas: Altura: 300mm; Largura:300mm; Profundidade: 300mm.	01	21	21
97	Suporte para vassouras com 2 ganchos, em aço pintado, com 26 cm de comprimento, que suporte até 6 Kg, com kit para instalação na parede (parafusos e buchas).	06	21	126
	Varal de chão para Roupa em alumínio, capacidade para até 7,56			

98	metros de roupas ou 13 kg distribuídos. Estrutura em tubo de alumínio, dimensões aproximadas do produto: 143 x 49 x 90 cm; 1,69 quilogramas. Garantia mínima de 06 meses.	01	21	21
99	Luva de três camadas de cloreto de polivinila reforçada (PVC) com palma antiderrapante isolamento térmico com forro de algodão felpudo e fechamento no punho, apropriada para uso em câmaras frias com temperatura de até -30° e alta durabilidade.	02	21	42
100	Máscara descartável de uso geral, material poliéster e microbras sintéticas, tipo xação tira elástica, características adicionais formato em concha.	20	21	420

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.213.871,71

A estimativa do valor da contratação resultou em R\$ 2.213.871,71 (dois milhões duzentos e treze mil e oitocentos e setenta e um reais e setenta e um centavos)

Para esta estimativa houve o atendimento às recomendações previstas na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021.

A tabela resultante aos valores levantados, consta no anexo IV.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Cabe elucidar que a presente licitação visa suprir a necessidade de utensílios, de forma a atender, satisfatoriamente as novas unidades de alimentação do IFCE campi (Aracati, Acaraú, Jaguaribe, Tabuleiro do Norte, Itapipoca, Boa Viagem, Canindé, Tauá, Acopiara, Quixadá, Maranguape e Limoeiro do Norte, Caucaia, Baturité, Paracuru, Horizonte, Morada Nova, Camocim, Tianguá, Ubajara e Juazeiro do Norte) à atividade fim e a de apoio, propiciando melhores condições de trabalho.

9.2 Dessa forma, opta-se por realizar-se a modalidade de Pregão Eletrônico, tendo em vista que o material é de natureza comum, fornecidos por grande quantidade de empresas.

9.3 O parcelamento da solução é a regra, devendo a , visto que trata-se de licitação ser realizada por item objeto divisível, verificando-se que não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

9.4 Nessa esteira, a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União - TCU determina que: "É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo

para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

9.5 O parcelamento do objeto em itens, nos termos do art. 6, § 10º, da Lei nº 14.133/21, muitas vezes se demonstra técnica e economicamente viável e tem a finalidade de garantir o caráter competitivo da licitação, assegurando a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

9.6 Entretanto, o próprio TCU em sua página oficial (<https://licitacoescontratos.tcu.gov.br/4-1-8-justificativas-para-o-parcelamento-ou-nao-da-contratacao/>), especificamente no tópico "Justificativas para o parcelamento ou não da solução", ressalta que existem situações em que o parcelamento pode ser inviável ou desvantajoso. Por exemplo, quando há perda de economia de escala e a divisão em mais de um certame resulta em aumento dos custos globais da contratação. Outra situação é quando os benefícios do parcelamento não compensam o aumento do custo e das dificuldades administrativas da gestão contratual.

9.7 Nisso posto, visando a eficiência da contratação, a economia de escala, o melhor controle no recebimento dos materiais, e a viabilidade logística verificou-se a necessidade de agrupamento de alguns itens, intrinsecamente, relacionados, ou seja, que são fornecidos por empresas de mesmo ramo de negócios, o que irá manter a competitividade no certame e não prejudicará os potenciais interessados em participar da licitação. Justifica-se o agrupamento determinados itens com base nos seguintes aspectos: logística de entrega, similaridade de uso e destinação, padronização e compatibilidade entre os materiais.

Dessa forma, orienta-se o agrupamento dos itens listados abaixo:

Itens 05, 06 e 07 – Bacias plásticas

Itens 10, 11 e 12 – Caixas plásticas não vazadas

Itens 16, 17 e 18 – Caixas plásticas vazadas

Itens 22 e 23 – Cestos plásticos

Itens 30 e 31 – Descascadores

Itens 37 e 38 – Escumadeiras

Itens 41, 42, 43, 44, 45 e 46 – Facas de corte

Itens 50 e 51 – Funis

Itens 60 e 61 – Luvas térmicas

Itens 70, 71 e 72 – Peneiras

Itens 73, 74, 75, 76, 77, 78 e 79 – Placas de corte

Itens 81, 82 e 84 – Potes plásticos com tampas (cor branca)

Itens 88, 89, 90, 91, 92 e 93 – Recipientes para alimentos

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) é o documento que aponta as medidas e objetivos do IFCE a médio e longo prazo, sendo a presente contratação importante instrumento para a consecução dos objetivos e metas definidos no PDI, sobretudo aquelas ligadas à melhoria dos indicadores de qualidade do Ensino e à redução da evasão discente e redução do número de estudantes retidos.

11.2 A aquisição, além de encontrar-se vinculada ao Programa Anual de Contratações (PAC) para o exercício de 2025, e lançados no sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações(PGC), estando todos os itens previstos no Plano de Contratações Anual(PCA) 2025, Anexo V deste documento, DFD 167/2025, ao ID do PCA no PNCP de 10744098000145-0-000019/2025. O ID dos itens no PCA da contratação, encontram-se correlacionados na tabela do Anexo IV., na coluna 7;

11.3 E aquisição à sua essencialidade, alinha-se com o planejamento estratégico do IFCE constante no PDI (2024-2028) e com as finalidade estabelecidas na Lei nº 11.892/2008, visto que a aquisição propiciará melhores condições de ensino e aprendizagem aos estudantes deste órgão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação objeto deste estudo almeja a aquisição de utensílios que atendam, além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência, requisitos de sustentabilidade e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Serão adotadas todas as providências pela administração previamente à celebração do contrato/emissão do empenho, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização, se for o caso. (inciso XI, art. 7º, IN 40 /2020).

13.2 Ademais, não se vislumbra outras providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A Administração deve atuar em defesa do meio ambiente equilibrado, conforme previsto em legislação ambiental, levando em consideração o meio ambiente antes da realização das atividades que possam ter algum tipo de repercussão à qualidade ambiental. Dentre as diversas medidas de proteção ambiental, o inciso IV do § 1º do art. 225 da Constituição da República Federativa do Brasil - CF, tem como objetivo evitar a ocorrência de impactos ambientais adversos, muitas vezes irreversíveis, através de uma atuação preventiva de danos, que crie alternativas menos impactantes para o ambiente.

14.2 Não se verificou possíveis impactos ambientais advindos da presente aquisição. No entanto, com vistas ao desenvolvimento nacional sustentável e para mitigar eventuais imprevistos, os fornecedores deverão observar as normas e orientações em relação à adoção de critérios e procedimentos ambientais, tais como:

14.2.1 Priorizar o emprego de mão-de-obra, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução, conservação e operação do objeto;

14.2.2 Para a destinação final dos resíduos a contratada deverá seguir o que estipula a determinação do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA, através da Resolução nº 307, de 5 de julho de 2002, em conformidade com o modelo especificado pelo órgão competentes locais;

14.2.3 Utilizar materiais e bens que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (PBDEs).

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando todos os elementos apresentados no presente estudo, em especial a comparação das soluções, entende-se que a contratação pleiteada é adequada e viável para o atendimento da necessidade apresentada neste estudo

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 09:54:41.

MARIA NATALIA VASCONCELOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 10:07:02.

STENIO JUNIOR ARAUJO DIAS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 17/12/2025 às 16:44:30.

RENATO FERNANDES JUSTINO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 10:06:41.

AGNALDO FERREIRA DA ROCHA FILHO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 09:54:09.

MARCELO DA SILVA DE SOUZA

Agente de contratação

PLANEJAMENTO PARA A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PARA O FUNCIONAMENTO DOS REFEITÓRIOS DO IFCE – 2024

Sumário

1.	Contextualizando:.....	1
2.	Planejamento de refeições:.....	2
3.	dimensionamento da mão de obra.....	3
4.	Distribuição dos equipamentos, Utensílios fixos e material de escritório por setores: ...	4
	Área de recebimento/ Descarga:.....	4
	Área de estoque seco de alimentos/ Não perecíveis:.....	5
	Área para guardar material de limpeza e descartáveis:.....	5
	Área para guardar utensílios da cozinha:.....	5
	Câmara fria/ Área de estoque úmido de alimentos:.....	5
	Área de pré-preparo de carnes/ Preparo de Frios:.....	6
	Coordenação:.....	6
	Área de pré-preparo (primeiro espaço após o refeitório em direção à cozinha):.....	6
	Área de cocção (Espaço seguinte):.....	6
	Área para o preparo de saladas e sobremesas (Espaço seguinte):.....	6
	1.1.1 Pias exclusivas para a lavagem de mãos:.....	7
	Área para a higienização dos utensílios da cozinha/ Higienização de utensílios:.....	7
	Área para a higienização dos utensílios dos estudantes/ Higienização de bandejas:..	7
	Área de distribuição:.....	7
	2.1.1 Pia para a higiene das mãos dos estudantes:.....	8
	3.1.1 Sala para a venda/ controle de refeições:.....	8
	4.1.1 Salão/refeitório:.....	8
	Vestiário dos manipuladores:.....	8
5.	Outras aquisições importantes:.....	9
6.	Lista de equipamentos:.....	9
7.	Lista de utensílios fixos:.....	18
8.	Lista de utensílios de cozinha:.....	20
9.	Lista de Equipamentos de Proteção Individual (EPI):.....	26
10.	Lista de Material de Escritório:.....	27
11.	Lista de Material de limpeza e descartáveis:.....	27
12.	Lista compilada, sem material de limpeza e descartáveis:.....	32

1. CONTEXTUALIZANDO:

Considerando o Despacho 5909892, complementado pelo Despacho 5911661, e a Planta Baixa 5863283, informamos que a lista de equipamentos essenciais referidas do Despacho

5890440 considera a contratação de uma empresa terceirizada que irá complementar os equipamentos necessários e que irá prover todos os demais utensílios necessários.

Entretanto, para o modelo de gestão do tipo Autogestão, aquele em que o *campus* irá adquirir todos os equipamentos, utensílios, pessoal, gêneros alimentícios e tudo o mais, necessários para o adequado funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), solicitamos desconsiderar os equipamentos previstos no Despacho 5890440 e considerar apenas os previstos neste despacho, visto que foram incluídos aqui.

2. PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES:

De acordo com a previsão de refeições e número de estudantes fornecidos no Despacho 5909892, complementado pelo Despacho 5911661, realizamos o planejamento das refeições:

Número de alunos	288
Quantidade de almoço/ dia	302
Quantidade de lanches/ dia	576
Total	878

* Assume-se uma margem de segurança de 5% em relação ao número de refeições para permitir que o aluno repita a refeição, se for necessário.

Refeições para o Almoço:							
Tipo de alimento ou nutriente:	<i>per capita</i> (g)*	Fator de correção*	Fator de cocção*	<i>per capita</i> líquido (g)	-	Peso final (Kg)	Volume (L)
Arroz (integral, cru)	80	1	2,46	196,8	-	65,46	
Feijão (rosinha, cru)	40	1,04	2,75	114,4	-	38,05	
Guarnição (macarrão, trigo, cru)	50	1	2,44	122	-	40,58	
Proteína (Carne, bovina, fraldinha, com gordura, crua)	120	1,15	0,77	106,26	-	35,35	
Vegetais crus (Alface americana crua + Tomate com semente cru)	40	1,21	1	48,4	94,65	31,48	
	37	1,25	1	46,25			

Vegetais cozidos (Cenoura, crua + Beterraba, crua)	55	1,17	0,89	57,2715	191,9115	63,84	
	100	1,53	0,88	134,64			
Suco (Acerola, polpa, congelada)	1	1	100	100	-	33,26	91
Sobremesa (Melancia, crua)	200	1,9	1	380	-	126,40	

Refeições para os lanches						
Tipo de alimento ou nutriente:	<i>per capita</i> (g)*	Fator de correção*	Fator de cocção*	<i>per capita</i> líquido (g)	-	Peso final (Kg)
Carboidrato (Pão, trigo, francês)	75	1	1	75	-	47,52
Proteína (Ovo, de galinha, inteiro, cru)	75	1,12	0,95	84	-	53,22
Frutas (Mamão, Formosa, cru)	150	1,38	1	207	-	131,16
Vegetais (Acelga, crua + Pepino, cru)	15	1,43	1	21,45	92,95	58,89
	55	1,3	1	71,5		

* Valores retirados do **Manual de per capita para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** - Ianka Maris Carvalho dos Santos ... [et al.] -- Alfenas – MG. Editora Universidade Federal de Alfenas, 2023.

3. DIMENSIONAMENTO DA MÃO DE OBRA

A seguir dimensionamos a necessidade de contratação de mão de obra:

Indicador de pessoal Fixo	21
Número de refeições:	878
Nº de minutos (Ver tabela A)	11,5
Jornada diária de trabalho em minutos)	480

Tabela A: Número de minutos necessários para produção de uma refeição para uma população sadia.

NÚMERO DE REFEIÇÕES	NÚMERO EM MINUTOS
300-500	15 a 14
500-700	14 a 13
700-1.000	13 a 10

Fonte: Gandra & Gambardella, 1986, apud Colares [et al], 2014.

Tabela B: Distribuição percentual de trabalhadores para as áreas de alimentação coletiva.

SETORES	% DE TRABALHADORES	Nº DE TRABALHADORES
Administração e manutenção	16	3
Recebimento e Estocagem	6	1
Pré-preparo	5	1
Cocção	14	3
Distribuição de refeições	29	6
Higienização de áreas e equipamentos	15	3
Higienização de utensílios	13	3
Transporte	2	0
TOTAL	100	21

Fonte: Colares, et al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. 1. ed. Rio de Janeiro, Editora Rubio, 2014. p.50.

Destacamos que o planejamento foi todo elaborado pensando na produção de refeições para consumo imediato, destinada a atender os estudantes com a alimentação escolar, excluindo-se qualquer outra modalidade de alimentação, como eventos ou festividades do *campus* ou alimentação realizada fora do refeitório.

4. DISTRIBUIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS FIXOS E MATERIAL DE ESCRITÓRIO POR SETORES:

Por fim, provisionamos e fizemos a descrição técnica dos equipamentos, móveis, utensílios, material de limpeza e descartáveis, considerando a estrutura da Planta Baixa (5863283).

Área de recebimento/ Descarga:

Obs.: Atentar para a profundidade das cubas das pias. Elas devem ser profundas o suficiente para realizar pré-lavagem de hortifrúteis grandes como melancias, por exemplo.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
----------------	------------------	--------	------

11	1	Equipamento	Balança plataforma
31	1	Equipamento	Carro auxiliar
53	1	Equipamento	Esguicho pré-lavagem
93	1	Equipamento	Mesa
86	1	Utensílios fixos	Lixeira 100L
61	1	Equipamento	Estrado
4	1	Equipamento	Armadilha luminosa

Área de estoque seco de alimentos/ Não perecíveis:

Obs.: Prever a instalação de ar condicionados a fim de manter a temperatura adequada para a guarda de alimentos, evitando a deterioração dos gêneros alimentícios.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
56	4	Equipamento	Estante maior
58	2	Equipamento	Estante menor
61	2	Equipamento	Estrado
47	1	Utensílios fixos	Escada

Área para guardar material de limpeza e descartáveis:

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
56	2	Equipamento	Estante maior
58	1	Equipamento	Estante menor
61	1	Equipamento	Estrado
140	6	Utensílios fixos	Suporte para vassouras
144	1	Utensílios fixos	Varal de chão
80	1	Utensílios fixos	Suporte para aventais
139	1	Utensílios fixos	Suporte para pano multiuso

Área para guardar utensílios da cozinha:

Obs.: Sugerimos que a área de frutas e hortaliças seja utilizada para guardar todos os utensílios da cozinha.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
56	1	Equipamento	Estante maior
57	1	Equipamento	Estante maior vasada
58	1	Equipamento	Estante menor
59	1	Equipamento	Estante menor vasada
61	2	Equipamento	Estrado

Câmara fria/ Área de estoque úmido de alimentos:

Obs. 1: Sugerimos que essa área seja destinada para guardar os equipamentos de refrigeração da cadeia fria.

Obs. 2: Sugerimos a instalação de um **exaustor** para a retirada de ar quente deste ambiente.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
75	1	Equipamento	Freezer vertical 6 portas
74	1	Equipamento	Freezer horizontal 2 portas
133	2	Equipamento	Refrigerador vertical de 4 portas
61	1	Equipamento	Estrado

62	1	Equipamento	Exaustor
----	---	-------------	----------

Área de pré-preparo de carnes/ Preparo de Frios:

Obs.: Por se tratar de um ambiente que necessita de controle rígido de temperatura, sugerimos prever a instalação de ar condicionado.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
60	1	Utensílio Fixo	Esterilizador de facas
88	1	Utensílio Fixo	Lixeira 25L
4	1	Equipamento	Armadilha luminosa

Coordenação:

Obs. 1: O mobiliário já está previsto na resposta 5863279 e no Despacho 5909707.

Obs. 2: Necessário a previsão de aquisição de material de escritório: canetas; marca texto; lápis/ lapiseira com grafite; clipe de papel; grampeador e grampo; tesoura; fita dupla face; bloco auto adesivo, tipo post it; régua; lápis de cor; resma de papel A4.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
94	De 1 a 2	Material de escritório	Microcomputador com acesso à internet
3	1	Material de escritório	Telefone fixo
83	1	Material de escritório	Impressora multifuncional

Área de pré-preparo (primeiro espaço após o refeitório em direção à cozinha):

Obs.: Atentar para a profundidade das cubas das pias. Elas devem ser profundas o suficiente para atividades como: escorrer macarrão, higienizar hortifrúteis, entre outras atividades de dimensões industriais.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
60	1	Utensílio Fixo	Esterilizador de facas
85	1	Equipamento	Lixeira inox 100L
10	1	Equipamento	Balança 15 Kg
84	1	Equipamento	Liquidificador industrial 25L
70	1	Equipamento	Filtro de parede
4	1	Equipamento	Armadilha luminosa

Área de cocção (Espaço seguinte):

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
76	1	Equipamento	Frigideira basculante
35	1	Equipamento	Chapa quente
71	1	Equipamento	Fogão 8 bocas
72	1	Equipamento	Forno combinado
36	1	Equipamento	Coifa em ilha
135	1	Utensílio Fixo	Relógio de parede

Área para o preparo de saladas e sobremesas (Espaço seguinte):

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
60	1	Utensílio Fixo	Esterilizador de facas

85	1	Utensílios	Lixeira inox 100L
124	1	Equipamento	Processador de alimentos
42	1	Utensílio de cozinha	Cortador de legumes manual
44	1	Equipamento	Descascador de legumes
4	1	Equipamento	Armadilha luminosa

1.1.1 Pias exclusivas para a lavagem de mãos:

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
136	2	Utensílios fixos	Saboneteira
87	2	Utensílios fixos	Lixeira 15L
45	2	Utensílios fixos	Dispenser para papel toalha

Obs.: contabilizado para os dois lavatórios

Área para a higienização dos utensílios da cozinha/ Higienização de utensílios:

Obs.: Atentar para a profundidade das cubas das pias. Elas devem ser profundas o suficiente para realizar a limpeza de painéis.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
59	2	Equipamento	Estante menor vasada
53	1	Equipamento	Esguicho pré-lavagem
121	3	Equipamento	Prateleiras vasadas
46	2	Utensílio de cozinha	Dispenser para detergente com esponja
88	1	Utensílios fixos	Lixeira 25L

Área para a higienização dos utensílios dos estudantes/ Higienização de bandejas:

Obs.: Sugerimos a instalação de 2 **shoots** ou nicho para talheres - tem a função de permitir a passagem de talheres pela parede que serão recolhidos por um balde com água e sabão.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
55	2	Equipamento	Estante maior perfurada
48	6	Utensílio de cozinha	Escorredor de pratos
49	10	Utensílio de cozinha	Escorredores de talheres
137	2	Utensílios fixos	<i>Shoots</i>
46	2	Utensílio de cozinha	Dispenser para detergente com esponja
86	1	Utensílios fixos	Lixeira 100L
93	1	Equipamento	Mesa
30	1	Equipamento	Carro auxiliar 3 planos

Área de distribuição:

Obs. 1: Para a distribuição das refeições faz-se necessário a aquisição de dois equipamentos (balcão), um aquecido e outro refrigerado.

Obs. 2: Para o quantitativo de alunos previstos no Despacho 5909892 e 5911661 um balcão de distribuição, uma pista fria e uma bancada de apoio para bandeja, pratos e talheres são suficientes.

Obs. 3: Substituir a estrutura J6, indicada na PLANTA BAIXA –PAV. TÉRREO (Projeto ARQ_PRANCHA_02_MOB (5863283), por espaços abertos para a instalação de *pass throughs*.

Obs. 4: Sugerimos substituir o BALCÃO SELF SERVICE - PORTA BANDEJAS, PRATOS E COPOS por bancada de apoio.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
12	De 1 a 2	Equipamento	Balcão de distribuição aquecido
13	De 1 a 2	Equipamento	Pista fria
16	De 1 a 2	Equipamento	Bancada de apoio para bandeja, pratos e talheres
116	De 1 a 2	Equipamento	Porta talher com 4 nichos
103	1	Equipamento	Pass-through aquecido
104	1	Equipamento	Pass-through refrigerado
132	1	Equipamento	Refresqueira industrial
4	2	Equipamento	Armadilha luminosa
135	1	Utensílio Fixo	Relógio de parede

2.1.1 Pia para a higiene das mãos dos estudantes:

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
136	3	Utensílios fixos	Saboneteira
87	2	Utensílios fixos	Lixeira 15L
45	3	Utensílios fixos	Dispenser para papel toalha

3.1.1 Sala para a venda/ controle de refeições:

Obs.: O mobiliário já está previsto na resposta 5863279 e no Despacho 5909707, sendo necessário sua especificação por equipe técnica.

Obs. 2: Necessário a previsão de aquisição de material de escritório: canetas; marca texto; lápis/ lapiseira com grafite; clipe de papel; grampeador e grampo; tesoura; fita dupla face; bloco auto adesivo, tipo post it; régua; lápis de cor; resma de papel A4.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
94	1	Material de escritório	Microcomputador com acesso à internet
3	1	Material de escritório	Telefone fixo

4.1.1 Salão/refeitório:

Obs.: O mobiliário já está previsto na resposta 5863279 e no Despacho 5909707.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
134	1	Equipamento	Geladeira "domestica" de 400L
73	1	Equipamento	Forno micro-ondas 20L
15	1	Equipamento	Bancada de apoio menor

Vestiário dos manipuladores:

Obs. 1: O mobiliário já está previsto na resposta 5863279 e no Despacho 5909707, sendo necessário a especificação por equipe técnica.

Obs.2: As quantidades previstas abaixo consideram o total para os dois vestiários.

Obs. 3: Lembrar de adquirir suporte para papel higiênico e suporte, tipo gancho, para roupas.

NÚMERO DO ITEM	QUANTIDADE TOTAL	CLASSE	TIPO
136	4	Utensílios fixos	Saboneteira
87	6	Utensílios fixos	Lixeira 15L
45	2	Utensílios fixos	Dispenser para papel toalha
-	2	Mobiliário	Banco para vestiários
-	2	Mobiliário	Armário individualizados (considerando 1 espaço para cada manipulador)

5. OUTRAS AQUISIÇÕES IMPORTANTES:

Ademais, cabe atenção para a aquisição de:

1. Suporte com proteção contra queda e explosão para as lâmpadas da área de manipulação e distribuição;
2. Telas milimétricas, na cor verde, para cobrir janelas e outras aberturas da cozinha (ver metragem com o engenheiro). As telas devem ser removíveis para permitir a retirada para limpeza e recolocação;
3. Piso adequado para suportar passagem de pessoas e carrinho com carga, além de repetidas operações de limpeza e desinfecção. Lembrar que a cozinha é um ambiente com muita umidade;
4. A instalação elétrica deve ser capaz de permitir a adequada utilização de todos os equipamentos simultaneamente listados para o funcionamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
5. Os ralos devem ser sifonados para impedir o acesso de insetos pela tubulação e possuir tampas e sistemas para fechamento, pelo mesmo motivo citado anteriormente.

A seguir, enviamos as planilhas com todos os itens necessário para o funcionamento da UAN, separados por tipo de material a ser adquirido:

6. LISTA DE EQUIPAMENTOS:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT . TOTAL
4	Armadilha luminosa lateral; para ser fixada na parede; utilizada contra insetos; fotossensíveis (moscas, mariposas, varejeiras e abelhas); dimensões 48cm x 23,5cm x 32,5cm; utilizada em ambientes internos; área de cobertura 70 m ² ; produzida em aço inox escovado chapa 304, 0.6mm; contém 3 lâmpadas de 15 w; 1 refil adesivo tamanho grande (44cm x 22cm); pintura epóxi branca; voltagem 220v; garantia de 3 meses para as lâmpadas e 12 meses para os demais componentes da armadilha.	UNID	6
10	Balança eletrônica, digital, de mesa, com capacidade para 15kg. Com fração de 2 gramas até 6 Kg e de 5 gramas a 15Kg. Prato de pesagem de aço inoxidável espelhado, botão liga e desliga (on, tara e off), display mínimo de quatro dígitos em LED. Voltagem 220V.	UNID	1

11	Balança plataforma, digital, com capacidade para 200kg. Base da plataforma em aço inoxidável AISI-304. Coluna e tampa da plataforma em aço inoxidável AISI-304. Pés reguláveis e antiderrapantes. Voltagem 220V.	UNID	1
12	Balcão de distribuição em aço inox, gabinete fechado, aquecido, para 6 GASTRONORMS 1/1. Corre bandeja unilateral ou bilateral e prateleira superior de vidro curvo (6mm) com protetor salivar e luminária. Balcão deve ser todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Temperatura de trabalho: +60°C a +90°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 185x70x85 –sem prateleira superior- cm). Obs.: Acompanha 6 recipientes GASTRONORMS 1/1, 200 mm.	UNID	De 1 a 2
13	Balcão de distribuição em aço inox, gabinete fechado, pista fria para 4 GASTRONORMS 1/1. Corre bandeja unilateral ou bilateral e prateleira superior de vidro curvo (6mm) com protetor salivar e luminária. Balcão deve ser todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Temperatura de trabalho: +2°C a +8°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 150x70x85 –sem prateleira superior- cm). Obs.: Acompanha 6 recipientes GASTRONORMS 1/1, 100 mm.	UNID	De 1 a 2
15	Bancada de apoio em aço inox (Menor). Tampo em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleira inferior lisa. (Tamanho aproximado sugerido: 80x70x85cm).	UNID	1
16	Bancada de apoio em aço inox. Tampo em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleira inferior lisa. (Tamanho aproximado sugerido: 140x70x85cm).	UNID	De 1 a 2
30	Carro auxiliar 03 planos, executado em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, pés tubulares no mesmo material $\text{Æ } 1\frac{1}{2}$ " com 04 rodízios de $\text{Æ } 4$ " sendo 02 fixos e 02 giratórios com freio trava. Soldas em atmosfera inerte de argônio, invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensões 900x600x850mm.	UNID	1
31	Carro auxiliar plataforma: confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com bordas lisas de 50mm e abas curvadas em 90° a ser apoiada e fixada em perfil reforçado com aço inox do tipo U. Base com rodízios de placas no diâmetro de 6 polegadas, sendo 2 fixos e 2 giratórios, com freios e travas. Estrutura tubular (diâmetro de 38 mm) fixada ao plano de trabalho, para facilitar o transporte, com inclinação superior de 45°, ligeiramente rebatido, acabamento polido fosco. Capacidade para carga de até 500Kg. (Tamanho aproximado sugerido: 90x60x90cm).	UNID	1

35	<p>Chapa quente a gás, em aço SAE 1020, com tampo e gabinete em aço inox AISI 304; liga 18.8; com espessura de 1,27mm. Queimadores direcionados ao fundo da chapa de aço inoxidável. Registro para controlar a vazão da queima. Calhas nas laterais e gaveta coletora de gordura e resíduos. Espelhos tangenciais. Sapatas niveladoras ou rodízios. Acabamento escovado. Dimensões aproximadas: (L x P x A) 900 x 700 x 850 mm.</p>	UNID	1
36	<p>Coifa Inox: Fornecimento com instalação de coifa em inox com filtros inerciais. Dimensões: conforme planta de layout do restaurante. COIFAS compostas de: captador de vapores gordurosos, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, AISI 304, liga 18.8, com estrutura reforçada, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Equipado com filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos ou tipo <i>fireguard</i> (corta chama), removíveis para limpeza. Fornecida com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contraporcas. Parte superior c/ saídas c/ colarinho dimensionado para receberem os dutos de exaustão dos gases e gorduras. Sistema de Exaustão Mecânica: consiste no fornecimento de até 8 (oito) m, conforme necessitar, de dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Filtros tipo <i>fireguard</i>, c/ extração de gordura pelas chicanas sobrepostas em alinhamento vertical, c/ parafuso de ajuste c/ mola para balanceamento do sistema de exaustão. Tipo ilha. A empresa vencedora deverá fornecer projeto de instalação das coifas. A dimensão deverá ser verificada após a conclusão da construção do refeitório, considerando o espaço utilizado no <i>campus</i>.</p>	UNID	1
43	<p>Descascador de tubérculos, com disco e laterais em material abrasivo, revestimento exterior em inox e tampa em fibra de vidro, capacidade para 300 Kg/60min.</p>	UNID	1

53	<p>Esguicho pré-lavagem de parede para cozinha industrial. Características: ducha "aérea" com uma mangueira de longo alcance, que permite levar a água para boa parte da área de trabalho, giro da ducha mínimo de 180 graus. Para abrir basta acionar a alavanca ou soltá-la para fechar. Possuem construção robusta em latão e aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 e conexões do mesmo material, para uma alta durabilidade em trabalho pesado - testadas individualmente para funcionar mais de 40 mil vezes. Possui mangueira pneumática e pistola de pressão tipo gatilho. Possui jato d'água "em forma de chuveiro", que utiliza menor fluxo hidráulico, economizando até 70% de águas. Seu acionamento principal se dá por cruzeta, com abertura 1/4 de volta, para girar mesmo com as mãos ensaboadas ou engorduradas. Seu sistema tubular articulado, com mola grossa e curva, faz o conjunto ser inteiramente retrátil, deixando a cuba da pia sempre livre para o trabalho, quando preciso. Basta utilizar e colocar de volta no suporte. Suporte central para fixação da haste na parede. Com misturador (água fria e quente). Seus mecanismos também são padronizados, de reposição permanente. Especificações: esguicho: ducha de longo alcance, de 1 a 1,2m; acionamento principal do misturador: por cruzetas com abertura 1/4 de volta</p>	UNID	2
55	<p>Estante com 5 prateleiras perfuradas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 500 Kg, 100Kg em cada prateleira. Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano. Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. (Tamanho aproximado sugerido: 180x50x200cm).</p>	UNID	2
56	<p>Estante maior com 5 prateleiras lisas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 400Kg, 80 Kg em cada prateleira. Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano. Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. (Tamanho aproximado sugerido: 180x50x200cm).</p>	UNID	7
57	<p>Estante maior vazada em inox, 4 planos gradeados. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco. Pés com sapatas niveladoras em polietileno (tamanho aproximado sugerido: 140x40x175cm).</p>	UNID	1
58	<p>Estante menor com 5 prateleiras lisas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 400Kg, 80 Kg em cada prateleira. Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano. Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. (Tamanho aproximado sugerido: 80x50x200cm).</p>	UNID	4

59	Estante menor vazada em inox, 4 planos gradeados. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco. Pés com sapatas niveladoras em polietileno (tamanho aproximado sugerido: 80x40x175cm).	UNID	3
60	Esterilizador de facas, com 02 portas providas de janelas com vidros. Totalmente executado em chapa de aço inoxidável AISI 034, liga 18.8, bitola 18, com lâmpada bactericida 220v monofásica. Soldas em atmosfera inerte de argônio, invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensões 800x250x600mm de altura.	UNID	3
61	Estrado em polietileno de alta resistência, com 0,25 m de altura (ou 0,13m e prolongadores de 0,12 m), cor branca. Capacidade para suportar até 3000Kg. (Tamanho aproximado sugerido: 100x100x25cm)	UNID	7
62	Exaustor centrífugo com corpo executado em chapa de aço galvanizado, diâmetro de 30 cm, rotor em alumínio, equipado com motor elétrico monofásico com carcaça blindada tipo THLE, tecnicamente dimensionado, 220v.	UNID	1
70	Filtro de água industrial de parede (ver especificação da tubulação para instalação). Capacidade de alta vazão, mínimo de 180 L de água filtrada por hora. Filtro de carvão ativado e com prata coloidal.	UNID	1
71	Fogão industrial em aço inox, a gás, com 8 queimadores duplos, construção extra reforçada com as seguintes características: quadro superior executado em aço inoxidável AISI 304; liga 18.8; bitola 14; com espaço de 100 mm entre as trempes; tanto no comprimento quanto na largura do fogão. Queimadores duplos reforçados em ferro fundido e com capacidade de queima de 800 g/h aproximadamente. Regulagem de fogo para máximo e mínimo controlada por registros de gás para cada queimador isoladamente, painel frontal em formato côncavo, com marcação de chama em mínimo e máximo estampados na chapa. Botões em baquelite para cada queimador, com registro industrial Apis, em latão cromado do tipo extra reforçado.; grelhas de ferro fundido especial nas dimensões 400 x 400 mm; bandejas aparadoras executadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, dispostas abaixo das grelhas; prateleira inferior gradeada fabricada em perfis “u” de aço inoxidável da mesma qualidade. Dimensões aproximadas: 1.970 x 1.370 x 850 mm.; pés em chapa de aço inox dobrados com niveladores, para compensar desníveis no piso.	UNID	1

72	<p>Forno combinado: Fornecimento com instalação de forno combinado elétrico em aço inox AISI 304, liga 18.8 nas partes internas e externas; capacidade mecânica para/ 20 GNs 1/1x65; produção mínima de 500 refeições/dia; painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. necessários para definição da cocção automática do alimento ao ponto desejado; iluminação com lâmpada de halogênio resistente a choque térmico; porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo; vaporização de 30°C a 280°C em calor seco ou combinado; sensor de núcleo com pontos de medição; acessórios para diferentes modos de cocção: 20 GNs antiaderentes 1/1 65; 10 (dez) grelhas, sendo 6 (seis) para frangos, pernis e peixes inteiros e 4 (quatro) para panificação; 5 (cinco) suportes para batatas-palito fritas; dimensões aproximadas: (L)880 X (P)800 X (A)1790 (mm); alimentação elétrica: 220V, monofásica, consumo aprox. de energia de 37 kW; entrada de água: R ¾" BSP e saída: 1" BSP (rosca externa) ou equivalente, sendo a tubulação resistente à temperatura de 100°C – 120°C; pressão da água em 2 BAR ou 150-600 hPa; entrada de água do umidificador e do resfriamento dos componentes de ¾" BSP ou equivalente; permite obtenção de dados HACCP através de interface USB; sistema de limpeza automática para o gerador de vapor; acompanha equipamento e utensílios para limpeza, como: pressurizador de água, filtro de água e dosador de detergentes; manual do equipamento em português. Observação: A empresa vencedora se compromete a oferecer treinamento presencial gratuito de 08(oito) horas, ministrado por técnico especializado, para os responsáveis pelo manuseio deste equipamento.</p>	UNID	1
73	<p>Forno Micro-ondas, capacidade de 20 litros, cor branca, selo de eficiência energética PROCEL Nível A, 220V, potência de 700W ou superior, painel digital, relógio, prato giratório em vidro, trava de segurança, mínimo de 5 níveis de potência, gabinete do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca e garantia mínima de 12 meses.</p>	UNID	1
74	<p>Freezer tipo horizontal, com capacidade bruta de 500 a 550 litros, com duas portas, sistema degelo "frost free" com dreno de degelo frontal, cor branca, dimensões aprox. do produto (externa): 94,4x133,1x69 cm (AxLxP), dimensões aprox. do produto (interna): 71,5x122,2x51,5 cm (AxLxP), peso de até 70kg, dupla função: freezer e conservador, rodízios que facilitem movimentação, puxadores ergonômicos, termostato ajustável, Voltagem: 220 V, temperatura (mínima e máxima) -18°C a -25°, gabinete externo pintado eletrostaticamente a pó-epóxi; contendo internamente cesto de estocagem, grades removíveis e dreno. Interior feito com liga metálica de alta resistência à corrosão. Garantia mínima de 12 meses.</p>	UNID	1

75	<p>Freezer vertical 06 portas. Corpo interno e externo executados em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com acabamento polido fosco, batentes em perfil plástico isolante, magnético e dotados de resistência elétrica para eliminação de condensação junto à gaxeta de vedação da porta e ainda sistema regulável de cantoneiras para apoio de grade interna. Prateleiras em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Portas executadas em chapa de aço inoxidável de 0,6mm, dotadas de gaxeta de encaixe atóxica, maleável para vedação junto aos batentes do refrigerador, além de mola para fechamento automático. Sistema frigorífico dotado de unidade condensadora do tipo hermético, utilizando gás ecológico, evaporador de alta eficiência do tipo “ar forçado (<i>Frost Free</i>)” com resistência blindada para degelo, posicionado no teto do equipamento, regulagem de temperatura efetuado através de controlador eletrônico dotado de sonda interna que além de permitir melhor ajuste indica a temperatura do equipamento. Sistema de degelo automático, com coleta de água proveniente do evaporador. Isolamento térmico do corpo e das portas em espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Pés com altura de 150mm em polipropileno para nivelamento, fixados ao fundo através de parafusos. Capacidade aproximada para 1.150 litros. Temperatura de -16°C a -18° C. (Tamanho aproximado sugerido: 180x80x200cm). Voltagem 220V. Potência mínima de 1.882W.</p>	UNID	1
76	<p>Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; - Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1”; - Pés tubulares em aço inoxidável ø1 ½” com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade para 60L, dimensões (mm); 900x750x900.</p>	UNID	1
84	<p>Liquidificador industrial com capacidade para 25 L, sobre pés basculantes com copo, tampo e cruzeta de triturar em aço inoxidável AISI-304, pés com sapatas niveladoras em polietileno. 220V.</p>	UNID	1
85	<p>Lixeira em Aço Inox Com Pedal (capacidade para 100L): Tampa basculante com acionamento por pedal; em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, com puxador; - Conjunto de Rodízios giratórios 2”. Corpo em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, 0.8mm, escovado. Dispositivo “para saco” de 100 litros. (Tamanho aproximado sugerido: Diâmetro: 47,5 cm, Altura: 50 cm, Espessura da Chapa: 0.8mm.)</p>	UNID	2

93	Mesa lisa em aço inox. Toda a estrutura em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco, 0,8mm de espessura, contendo duas Prateleiras Reforçadas, com capacidade para suportar 200 Kg em cada. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleiras lisas. (Tamanho aproximado sugerido: 80x70x90cm).	UNID	2
103	<i>Pass-through</i> aquecido todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Aquecimento Por Resistências Blindadas, 2 portas (frontal e traseira), dotadas de dobradiça em aço inox e trinco para fechamento. Temperatura de +30°C a +80°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Capacidade aproximada de 550L. voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 70x80x200cm, ou Conforme planta de layout do Restaurante).	UNID	1
104	<i>Pass-through</i> refrigerado todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Refrigeração por Placas Frias nas laterais e Resistência Blindada, 2 portas (frontal e traseira), dotadas de dobradiça em aço inox e trinco para fechamento. Temperatura de +2°C a +10°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Capacidade aproximada de 550L. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 70x80x200cm, ou Conforme planta de layout do Restaurante.).	UNID	1
116	Porta Talher em aço inoxidável, contendo um suporte e 4 cestos removíveis para 4 Nichos Duplos. Medida (LxAxC): 27 x 18 x 30,5 cm.	UNID	De 1 a 2
121	Prateleira superior com plano gradeado. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado com soldas em atmosfera inerte de argônio, sustentada através de mãos francesas também confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Dimensões: 1500 mm de largura x 400 mm de profundidade.	UNID	2
124	Processador de alimentos cl-50 com kit de 05 lâminas em aço inoxidável liga 18.8, sendo 01 de fatiar, 2mm, 01 de fatiar 5mm, 01 de fatiar 10mm, uma para cubos de 10x10mm e uma para ralar de 2mm. Capacidade de produção 250 kg/h. Dispositivo duplo de segurança magnético que desliga e freia o motor imediatamente. Rotação 375 rpm. Potência 075 hp/550w, 220v, monofásico. Deverá acompanhar o equipamento os seguintes acessórios: 02 lâminas para corte batata palito 8x8mm; 02 lâminas para corte cubo 10x10mm; 02 lâminas de fatiar 2 mm; 02 lâminas de fatiar 4 mm; 02 lâminas de fatiar 6 mm; 02 lâminas de ralar 2 mm.	UNID	1

132	<p>Refresqueira industrial em aço inox, 100 Litros, com 1 reservatório (para 1 sabor) de 100 litros. Refrigeração por compressor hermético de refrigeração nacional de alto desempenho, silencioso e baixo consumo de energia. Reservatório cilíndrico em inox. Termostato de temperatura ajustável de 4°C a 15°C. Gás refrigerante R134a que não agride a natureza. Registro para dreno e eletrobomba para movimentação do líquido. Possui válvula de drenagem com duas torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido. Rodízio giratório para ajudar a mover o refrigerador. Pingadeira em aço inox, removível. Peso aproximado: 54kg. DIMENSÕES aproximadas (CxAxL): 64x111,5x63cm. Voltagem 220V.</p>	UNID	1
133	<p>Refrigerador vertical 04 portas. Corpo interno e externo executados em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com acabamento polido fosco. Prateleiras internas gradeadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, sendo 3 por porta e dreno na parte inferior do equipamento. Portas dotadas de dobradiça em aço inox, trinco para fechamento e gaxetas removíveis de vedação em borracha sanfonada. Sistema de refrigeração através de evaporador com forçador de ar e conjunto frigorífico dotado de unidade compressora do tipo hermético, posicionado no teto do equipamento, regulagem de temperatura efetuado através de controlador eletrônico dotado de sonda interna que além de permitir melhor ajuste indica a temperatura do equipamento. Sistema de degelo automático. Isolamento térmico do corpo e das portas em espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Pés com altura de 150mm em polipropileno para nivelamento, fixados ao fundo através de parafusos. Capacidade para 1050 litros. Temperatura de -16°C a -18° C. (Tamanho aproximado sugerido: 140x80x200cm). 220V.</p>	UNID	2

134	<p>Refrigerador vertical, linha branca, sistema de refrigeração “<i>frost-free</i>”, capacidade de armazenamento mínima de 400 litros e máxima de 450 litros, deve possuir certificação INMETRO conforme Portaria nº 20, de 01 de fevereiro de 2006 ou atender o estabelecido na Portaria nº 577, de 18 de novembro de 2015. O aparelho deve possuir, também, "Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE", apresentando "Faixa de Classificação Nível A". Gabinete do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca. Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado. Gabinete interno revestido em painéis plásticos contendo paredes com relevos para acoplagem das prateleiras internas deslizantes. Portas em aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca. Gaxetas plásticas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. Conjunto de dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Controle de temperatura por meio de termostato ajustável. Refrigeração por compressor hermético, transmissão térmica convectiva por meio de evaporação e condensação através do sistema de ar forçado e liberação de calor por meio de resistências elétricas, impedindo a formação de camadas de gelo (sistema “<i>frost-free</i>”). Compressor com gás refrigerante. Dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a potência do equipamento. Voltagem 220V.</p>	UNID	1
-----	---	------	---

7. LISTA DE UTENSÍLIOS FIXOS:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT · TOTAL
45	Dispenser em ABS para toalhas interfolhas; em plástico ABS para toalhas interfolhadas. Tampa branca com a base cinza claro. Dimensões: (Larg.: 25 cm; Alt.: 28 cm; Prof.: 12 cm)	UNID	7
47	Escada de alumínio de alta resistência, dobrável, com 06 degraus revestidos com borracha antiderrapante, altura aproximada: 1,5m, capacidade de peso de no mínimo 150kg. Características Técnicas/Acessórios: Possuir ponteiros em polipropileno.	UNID	1
60	Esterilizador de facas, com 02 portas providas de janelas com vidros. Totalmente executado em chapa de aço inoxidável AISI 034, liga 18.8, bitola 18, com lâmpada bactericida 220v monofásica. Soldas em atmosfera inerte de argônio, invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensões 800x250x600mm de altura.	UNID	3
80	Ganchos para suporte de aventais, para armazenar os aventais térmicos e de limpeza. Porta avental de parede, tipo cabide com capacidade para 12 aventais. Fixado na parede por parafusos e buchas (deve acompanhar o kit de instalação para a parede). Produzido em aço tratado e pintado.	UNID	1

86	Lixeira retangular 100 litros; fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP), proteção contra raios UV. Tampa acionada por pedal através de haste metálica; presença aro superior destinado ao travamento da boca do saco de lixo; deve permitir a abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes; cor branca. (Tamanho aproximado sugerido: 43x60x92cm).	UNID	2
87	Lixeira, branca, com tampa e pedal, 15 litros, plástico resistente, (retangular, cor branca, possui aro na parte superior para travamento da boca do saco de lixo, tampa acionada por pedal através de haste metálica, abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes. Medidas aproximadas: externa: a = 44,5 cm, l = 32,5 cm, p = 30,5 cm, interna: a = 33 cm, l = 29 cm, p = 21 cm).	UNID	10
88	Lixeiras com tampa acionada por pedal, com capacidade para 25 L, na cor branca, em material liso sem reentrâncias que permita fácil limpeza. Possuindo 57x37x4,5cm (alt.x larg.x comp.) de medida externa e 46x32,5x23cm (alt.x larg.x comp.) de medidas internas.	UNID	2
126	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha industrial, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1- 200 mm	UNID	2
127	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-100 mm	UNID	2
128	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-150 mm	UNID	4
129	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-65 mm	UNID	4
130	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-100 mm	UNID	4
131	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS perfuradas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-150 mm	UNID	6
135	Relógio redondo analógico de parede, com proteção contra umidade e temperatura. Dimensões do produto: 40 x 3,81 x 40 cm; 500 g.	UNID	2
136	Saboneteira de parede, com reservatório para sabonete líquido, em plástico ABS, capacidade mínima de 800 ml, fechadura de segurança, visor frontal, com parafusos e buchas de fixação, com válvula dosadora, com acionamento com botoeira de ejeção. Embalagem com os dados de identificação do produto, marca do fabricante, em conformidade com NBR vigentes.	UNID	9
137	Shoot para Talheres, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Acabamento polido fosco, Borda de acabamento externo liso medindo 20 mm; Inclinação de 30° para devolução de talheres e utensílios, Dimensões (mm): 200x120x350.	UNID	2

139	Suporte para rolo de pano multiuso em aço inox 304, acabamento escovado, com furos para fixação na parede (deve acompanhar kit para instalação na parede, com buchas e parafusos). Medidas: Altura:300mm; Largura:300mm; Profundidade:300mm.	UNID	1
140	Suporte para vassouras com 2 ganchos, em aço pintado, com 26 cm de comprimento, que suporte até 6 Kg, com kit para instalação na parede (parafusos e buchas).	UNID	6
141	Termômetro digital infravermelho laser: Display em LCD, indicação de bateria fraca, desligamento automático igual ou inferior a 30s. Função MAX/MIN., medida em °C/°F; faixa de temperatura mínima de 50°C e máxima de 550°; faixa de temperatura para precisão: entre 2 e 4°C, para medições negativas e 1,5°C para medições positivas. Garantia de 12 meses.	UNID	2
142	Termômetro digital tipo espeto à prova d'água com registro de máximo e mínimo. Haste em inox com comprimento de 200mm. Display de cristal líquido (LCD) 3 dígitos. Funções: Temperatura em °C e °F, congelamento de leitura (Hold), registro de máximo e mínimo e desligamento automático (auto Power off) após 10 minutos sem uso. Faixa de medição: -50 a 280°C. Resolução/Exatidão: 0,1/±(1,5% +2°C) do fundo de escala. Tempo de resposta: 5 a 7 segundos. Indicação de bateria fraca. Botão liga/desliga. Tecla HOLD (congela temperatura).	UNID	4
144	Varal de chão para Roupa em alumínio, capacidade para até 7,56 metros de roupas ou 13 kg distribuídos. Estrutura em tubo de alumínio, dimensões aproximadas do produto: 143 x 49 x 90 cm; 1,69 quilogramas. Garantia mínima de 06 meses.	UNID	1

8. LISTA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT · TOTAL
1	Abridor de Lata/Garrafa; · Dimensões mínimas aproximadas de: 15 cm x 4,2 cm, em aço inox; · Peso Líquido: 105g.	UNID	2
2	Acendedor fogão, tipo manual, material alumínio, características adicionais acionado por tecla, gera só faísca, selo INMETRO.	UNID	2
7	Bacia plástica grande, cor branca (diam. 50cmX21Cm altura) capacidade de 40L .	UNID	2
8	Bacia plástica média, cor branca (diâm. 47cm X 16 cm altura) capacidade de 24L .	UNID	4
9	Bacia plástica pequena, cor branca (diâm. 28cm X 12 cm altura) capacidade de 5L .	UNID	4
14	Balde de plástico rígido graduado, com capacidade para 20L. Dimensões: 328x299x294mm. Embalagem: Unidade com capacidade para 20L.	UNID	2
17	Caixa plástica com tampa, na cor branca, ou transparente, medidas de 53 x 32 x 18 cm, com capacidade para 25L .	UNID	5

18	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L) ;	UNID	2
19	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,31 x 0,36 x 0,56 m (49L) ;	UNID	2
20	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L) ;	UNID	2
21	Caixa plástica não vazada, própria para o armazenamento de carnes congeladas, fabricada em polietileno de alta densidade, empilhável, reforçada, com tampa, cor branca, dimensões de 0,6 x 0,5 x 0,2 m (capacidade aproximada de 45 a 50L);	UNID	6
22	Caixa plástica para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 15,5L . Possuindo 14,5x34,0x42,5cm (alt.x larg.x compr.) de medidas externas e 14,0x30,0x37,0cm (alt.x larg.x comp.) de medidas internas.	UNID	2
23	Caixa plástica para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 41L . Possuindo 27,5x37,0x54,5cm (alt.x larg.x compr.) de medidas externas e 27,0x33,0x46,5cm (alt.x larg.x compr.) de medidas internas.	UNID	4
24	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L) ;	UNID	4
25	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,31 x 0,36 x 0,56 m (49L) ;	UNID	6
26	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L) ;	UNID	6
27	Caneca plástica para merenda escolar 300 ml com alça. Produto com qualidade superior, feito em plástico polipropileno grosso de alta durabilidade, atóxico. Paredes internas e externas lisas sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos na base. Com pigmentação homogênea em toda peça. Acabamento polido brilhante. Temperatura mínima e máxima de uso contínuo: 0°C e 100°C; Medidas: Altura: 8,6 cm. Espessura: 2,5 mm e Diâmetro: 7,9 cm. Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul.	UNID	360
28	Canecão em aço inoxidável, com cabo, também em aço inoxidável. Modelo monobloco. Capacidade de 500ml , podendo variar em 10% para mais ou menos da capacidade.	UNID	4
29	Canecão Grande N°18 cm, em aço inoxidável, com capacidade para 4,5 L. Dimensões: diâmetro: 18cm e altura: 18 cm.	UNID	4
32	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 100L .	UNID	6
33	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 60L .	UNID	4
34	Chaira afiador de 10" em aço inoxidável	UNID	2

37	Colher de aço Inox para Sopa, com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; Dimensões mínimas aproximadas: Espessura: de 1,5 mm a 2 mm; Comprimento do cabo: 14 cm; Comprimento total aproximado: 20 cm; Diâmetro da área superior: 6 cm; Peso aproximado: 20 g.	UNID	600
38	Colher para servir arroz em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, tamanho médio, diâm. 6cm.	UNID	10
39	Colheres em polietileno, cabo anatômico, branca, colher do tipo pá em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD, um material de alta qualidade, resistente, de fácil lavagem, atóxico. Sem manchas. Com furo para pendurar. Medidas aproximadas: Altura: 158mm x Largura: 90mm x Comprimento: 670mm.	UNID	4
40	Conchas em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, cap. de 150ml.	UNID	6
41	Copo tipo Becker graduado em polietileno, para uso culinário, com capacidade de 1000mL	UNID	2
42	Cortador de legumes manual industrial, com tripé e sapatas protegidas com material de polietileno, base de alumínio injetado, pintado com tinta fosfatizada, lâminas em aço inox (acompanhado com lâmina e encaixe da lâmina), tamanho grande. - Corpo em alumínio fundido, facas em aço inox 10mm; cabo e basculante em alumínio fundido, colunas em aço maciço; duas molas; opções de macho e facas de 8mm/10mm/12mm; pintura electrostática (a pó); Normas técnicas de referência: o produto deve atender as normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital. Garantia: doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal. Dimensões (com os pés): largura (pés): 46cm, comprimento (pés): 43cm e altura: 115cm.	UNID	2
44	Descascador de legumes, material aço inoxidável, características adicionais manual, aplicação cozinha, material cabo policarbonato, cor cabo branco.	UNID	4
46	Dispenser para detergente com espaço para esponja – Dispenser de bancada, com válvula “pump“, capacidade de 500ml, cor branca.	UNID	4
48	Escorredor de pratos em Aço Inox, com capacidade para 60 pratos. Dimensões aproximadas : 27cm de largura x 49 cm de comprimento x 70cm de altura.	UNID	6
49	Escorredor de talheres em aço inoxidável. Formato cilíndrico. Dimensões aprox. (AxLxP): 11,5x10x10cm.		10
50	Escorredor grande de macarrão em aço inox, com duas alças. Diâmetro: 50 cm, altura 25 cm.	UNID	6
51	Escumadeira grande em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 50cm.	UNID	2
52	Escumadeira média em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, diâm. 10cm	UNID	4
54	Espátula/Raspadeira em inox, cabo plástico, cor branca, com mínimo de 10 cm.	UNID	4

63	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 10 POLEGADAS.	UNID	6
64	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 6 polegadas.	UNID	2
65	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 8 POLEGADAS.	UNID	2
66	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para legumes, 3 polegadas.	UNID	10
67	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada para pão, 8 POLEGADAS.	UNID	4
68	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada, 5 POLEGADAS.	UNID	10
69	Faca de mesa, tipo jantar, em aço Inox, ponta arredondada e borda serrilhada, cabo com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; dimensões mínimas: Comprimento cabo: 10 cm ;comprimento lâmina de: 10 cm; comprimento total aproximado de 20 cm. Garantia mínima de 03 meses.	UNID	600
77	Frigideira Industrial em Aço inox 304, diâmetro de 40cm, fundo Triplo.	UNID	4
78	Funil em plástico grande, diâmetro de 19 cm .	UNID	2
79	Funil em plástico pequeno, diâmetro de 10 cm .	UNID	2
81	Garfo para Mesa, tipo jantar, em aço Inox, acabamento liso, com as seguintes dimensões mínimas: Comprimento total: 20 cm; Comprimento do cabo: 14; Diâmetro da área superior: 6 cm; Comprimento dos dentes: 4 cm; Largura total dos dentes: 2 cm; Espessura: de 1,5 mm à 2 mm 1 mm; Peso aproximado: 25 gramas.	UNID	600
82	Garfo, tipo espeto, em aço inoxidável, cabo de polietileno, cabo de 50 cm de comprimento e 1,2 mm de espessura.	UNID	4
96	Pá remo de caldeirão, tamanho médio em polietileno (1,5cmX9cmX75cm), resistente à altas temperaturas (até 150°C)	UNID	4
97	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 39-40 cm (dimensões aproximadas 44x43x28 (cm)) e capacidade aproximada de 28,6L.	UNID	4
98	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N50, com 2 alças e tampa, diâmetro de 50cm e capacidade aproximada de 41,2L.	UNID	4
99	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 40cm e capacidade de 50L.	UNID	4
100	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N45, com 2 alças e tampa, diâmetro de 45cm e capacidade de 70L.	UNID	4
101	Panela Cuscuzeiro Linha Hotel 20 litros, de preferência em aço inox 304, N34, composto por canecão reforçado, de espessura 1,40mm e 2 alças; com peneira (ralo vaporizador) com suporte para fácil manejo e tampa. Capacidade para aproximadamente 20L.	UNID	6

102	<p>Panela de Pressão com Fechamento Externo e travas na tampa para vedação completa. Com válvulas e sistema de segurança: válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; com pino de alívio; com número de registro/certificação no INMETRO, capacidade de 25L, de preferência em aço inox 304. Com asas resistentes, garantia de dois anos contra vícios ou defeitos de fabricação. Marca de referência: Rochedo, Erilar, Ironte.</p>	UNID	2
105	<p>Pegador para macarrão em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, comprimento de 40cm.</p>	UNID	4
106	<p>Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 12 cm)</p>	UNID	2
107	<p>Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 16 cm)</p>	UNID	2
108	<p>Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 24 cm)</p>	UNID	4
109	<p>Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Amarela (frango), medindo 300x500x15mm (larg.x comp.x alt.)</p>	UNID	6
110	<p>Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Azul (peixe), medindo 300x500x15mm (larg.x compr.x alt.)</p>	UNID	4
111	<p>Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Branca (frios), medindo 300x500x15mm (larg.x comp.x alt.)</p>	UNID	4
112	<p>Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Verde (vegetais), medindo 300x500x15mm (larg.x comp.x alt.)</p>	UNID	8

113	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Bege (comida cozida), medindo 300x500x15mm (larg.x copr. xalt.)	UNID	4
114	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Cinza (frutas), medindo 300x500x15mm (larg.x copr.x alt.)		8
115	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Vermelha (boi e porco), medindo 300x500x15mm (larg.x copr.x alt.)	UNID	8
117	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 1L .	UNID	8
118	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 2L .	UNID	10
119	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 4L .	UNID	10
120	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 6,5L .	UNID	5
122	Prato fabricado em porcelana branca, resistente a impactos e a pequenas quedas. Prato com abas de 3 cm; Superfície lisa, sem ranhuras; Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização; Resistente a microondas, freezer e geladeira; Resistente à máquina lava-louças.	UNID	600
123	Prato para merenda escolar: Fabricado em polipropileno virgem, atóxico e inodoro; Com abas, Paredes internas e externas lisas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos para não possibilitar o acúmulo de resíduos, Empilhável, Pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto à migração específica de metais pesados, Acabamento liso brilhante, Resistente à temperatura de 100° C, por no mínimo 20 minutos, Resistente a máquina lava louças, Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul, Durabilidade mínima de 2 anos. Dimensões: altura: 30 mm; Espessura: 2,0mm; Diâmetro: boca 300mm e base 127 mm; capacidade: 600ml.	UNID	600

125	Ralador de legumes manual em aço inox com 04 faces, Dimensões: Altura: 21 cm, Largura: 9 cm, Profundidade: 7cm.	UNID	2
138	Socador de alho - Almofariz de alumínio fundido, Dimensões: Diâmetro: 15 cm, Capacidade: 1 Litro, Altura: 11cm, socador de: 22cm, Itens Inclusos: 01 Almofariz e 01 socador.	UNID	3
143	Tesoura profissional - com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno- cor branca - 9" - comprimento 224mm - altura - 13mm - largura 80mm - peso 0,102kg.	UNID	4

9. LISTA DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI):

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT TOTAL
5	Avental térmico impermeabilizado para cozinha industrial para alta temperatura, COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO; Características técnicas mínimas: calor de contato até 280°C, retardante a chama com tratamento atóxico e impermeável; eficiente proteção contra o calor irradiado e projeções de líquidos quentes ou vapores. Permite contato com alimentos sem risco de contaminação; higienizável e longa vida útil. Medidas mínimas 120cmx70cm; com tira de sustentação no pescoço e duas tiras de fixação para a cintura.	UNID	6
6	Avental, material napa, cor branca, comprimento 140 cm, largura 70 cm, aplicação cozinha industrial	UNID	6
89	Luva industrial, material malha de aço inoxidável, revestimento interno sem forro, modelo ambidestra/flexível e leve.	UNID	2
90	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo com 5 dedos. Igual ou similar a Jobe Luv	PAR	2
91	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50 cm, modelo 2 dedos (bico de pato). Igual ou similar a Jobe Luv	PAR	4

145	Luva de três camadas de cloreto de polivinila reforçada (PVC) com palma antiderrapante isolamento térmico com forro de algodão felpudo e fechamento no punho, apropriada para uso em câmaras frias com temperatura de até -30° e alta durabilidade.	PAR	2
146	Máscara descartável de uso geral, material poliéster e microfibras sintéticas, tipo fixação tira elástica, características adicionais formato em concha.	UNID	20
147	Óculos com lentes policarbonato e tratamento anti riscos resistente a impactos e choques físicos de materiais sólidos e líquidos, com abas laterais de proteção, armação com hastes reguláveis e cordão de segurança.	UNID	2

10. LISTA DE MATERIAL DE ESCRITÓRIO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT · TOTAL
3	Aparelho telefônico.	UNID	2
83	Impressora multifuncional com as funções de scanner, cópia e impressão.	UNID	1
92	Material de escritório: canetas; marca texto; lápis/ lapiseira com grafite; clipe de papel; grampeador e grampo; tesoura; fita dupla face; bloco auto adesivo, tipo post it; régua; lápis de cor; resma de papel A4.	-	-
94	Microcomputador com acesso à internet, mouse e teclado, câmera , fone e microfone.	UNID	1
95	Microcomputador com acesso à internet, mouse e teclado.	UNID	1

11. LISTA DE MATERIAL DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS:

Realizamos o planejamento do material de limpeza e de descartáveis para atender à Unidade de Alimentação por um período de seis meses, indicando a quantidade mensal a ser entregue no *campus*.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	Quantidade mensal	Quantidade para 6 meses
1	Água Sanitária, em frasco plástico resistente, contendo 1000 ml, tampa com rosca. Alvejante, desinfetante e bactericida com cloro ativo. Teor de cloro ativo de 2,0% a 2,5% e PH entre 11,0 e 13,0. No rótulo do produto deverão constar os dados do fabricante e informações do produto. Deve possuir registro / Notificação do produto na Anvisa e MS.	UNID	100	600
2	Álcool líquido etílico hidratado na concentração de 70 INPM indicado para limpeza. Embalagem de 01 litro contendo informações do produto, dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.	UNID	40	240

3	Balde de plástico rígido, com capacidade para 12L. Dimensões: 328x299x294mm. Embalagem: Unidade com capacidade para 12 L.	UNID	-	4
4	Desinfetante Quaternário líquido concentrado, Aplicação: desinfetante a base de quaternário de amônia, para higienização de câmaras frigoríficas, lixo, superfícies e equipamentos; aspecto líquido; PH: 11,5 a 14,5; composição química: tensoativo não aniônico, agente germicida, sequestrante, umectante e alcalinizante; princípio ativo quaternário de amônia e Cloreto de benzalcônio; Concentração de uso: 4,0 a 6,0 ml por litro de água; embalagem de 5L. Deve conter informações do produto, dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.	UNID	2	12
5	Detergente biodegradável líquido neutro de uso geral, Aplicação: lavagem manual de pratos, talheres, formas, panelas, pratarias, paredes, pisos, etc.; aspecto líquido; PH: 6,0 a 10,0; composição química: tensoativo aniônico, tensoativo não iônico e tensoativo anfotérico, princípio ativo: dodecilbenzeno sulfonato de sódio; concentração de uso: 10 a 30 ml por litro de água; embalagem de 5L. Deve conter informações do produto, dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.	UNID	30	180
6	Detergente desengordurante não cáustico, aplicação Limpeza de fornos, chapas, coifas sem a necessidade de uso de EPI, não cáustico, seguro para a utilização em alumínio; aspecto líquido; PH: 10,0 a 12,5; composição química: tensoativo aniônico e agente sequestrante; princípio ativo; sal de ácido sulfônico linear, sal de ácido glucônico; concentração de uso: 150 a 300 ml por litro de água. BOMBONA DE 5L. Deve conter informações do produto, dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde.	UNID	1	6
7	Escova com cerdas de nylon para unha com base de plástico. Dimensões: 9,5x4,5x2,5 cm.	UNID	2	12
8	Escova de plástico c/ cabo tamanho 17cm e cerdas em nylon 2,5cm para limpeza de escorredores de pratos e talheres.	UNID	2	12
9	Escova de plástico para higienizar alimentos, ergonômica, com cerdas duras e macias. Embalagem: Unidade.	UNID	1	6
10	Escova de plástico, com cabo longo de 45 cm, para limpeza em geral. Embalagem: Unidade.	UNID	2	12
11	Escova manual de plástico, multiuso c/cerdas de nylon, tipo esfregão para lavanderia, formato	UNID	2	12

	oval, Dimensões: 12,5x6,5x10 cm. Para limpeza de vasilhas.			
12	Esfregão para limpeza tipo saco de chão (saco de trigo), alvejado, 100% algodão. Tamanho: 50 x 70 cm	UNID	3	18
13	Espanador de teto com cabo extensível de 3 metros.	UNID	1	2
14	Esponja para lavar louças, multiuso, dupla face, composta de espuma de poliuretano e fibra sintética com abrasivos, medidas aproximadas de 110mm x 75mm x 23mm, embalada em pacote plástico, gravado na embalagem informações sobre o produto.	UNID	60	360
15	Fibra de limpeza pesada, constituída por fibra sintética com mineral abrasivo, dimensões mínimas de 100mm x 230mm. Embalagem: Fardo contendo 10 unidades (mínimo).	FARDO	15	90
16	Fita adesiva, material plástico, largura 25 mm, comprimento 50 m, aplicação multiuso	UNID	1	6
17	Fósforo de cozinha, Caixa De Fósforo Extra Longo com 50 Palitos de 9,5cm, Com 50 Unidades.	CAIXA	5	30
18	Limpador líquido multiuso, sem enxágue, incolor, fragrância suave, indicado para limpeza e higienização. Produto com Ph entre 11 e 14. Frasco plástico resistente com 500 ml, tampa tipo flip-top, rótulo contendo informações do produto e dados do fabricante. Deve possuir registro / Notificação do produto na Anvisa e MS.	UNID	5	30
19	Luva de látex 100% natural, forrada, com palma da mão antiderrapante, espessura 0,40mm, na cor amarela, tamanho G, embalada individualmente por pares em saco plástico contendo informações sobre o produto e fabricante.	UNID	12	72
20	Luva nitrílica descartável sem pó. Tamanho G, caixa com 100und.	CAIXA	-	1
21	Luvas plásticas descartáveis, transparentes, tamanho único, pacote com 100 unidades.	PACOTE	8	48
22	Pá coletora do tipo canguru, com rodinhas. Dimensões: 27,5cm x 27,5cm x 12cm. Embalagem: Unidade.	UNID	-	3
23	Pano de limpeza multiuso tipo <i>perfix</i> , <i>Cross Hatch</i> com ação antibacteriana, densidade 70g/m². Rolo com 200m de comprimento por 22 cm de largura. Cor: verde. Medidas: 200mx22cmx45g, com picote para facilitar o corte. ROLO COM 600 UNIDADES	ROLO COM 600 UNIDADES	1	6
24	Pano para limpeza tipo saco, duplo, lavado e alvejado, forte, grosso, com alta absorção, 100% algodão, de 1ª qualidade. Medidas: mínimo de 80 cm x 50 cm.	UNID	15	90

25	Papel alumínio, comprimento 15 m, largura 30 cm, apresentação rolo	ROLO	1	6
26	Papel filme em PVC. Largura de 28 cm x 30 m de comprimento. Apresentação rolo.	ROLO	5	30
27	Papel higiênico, com folha simples, neutro. Dimensões 30 cm x10 cm. Pacote contendo 4 rolos.	PACOTE	6	36
28	Pedra sanitária, pastilha com suporte/rede protetora, detergente biodegradável, sem adição de fosfato, peso 25 gr, odor agradável, embalagem com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, registro/notificação na ANVISA, caixa 1.0 unidade.	UNID	8	48
29	Pulverizador/ borrifador em plástico, preferencialmente na cor branca ou transparente, com capacidade para 500mL.	UNID	-	10
30	Refil Placa Adesiva para armadilha luminosa, Dimensões: 45x22cm, Composição: Placa de Polipropileno, adesivo de Poliisobutileno com carga mineral, com alta viscosidade para que a cola não escorra. Pacote com 100 unidades.	PACOTE	-	1
31	Rodo de pia multiuso, corpo de polipropileno com borracha flexível e estendida para secar bancadas lisas. Dimensões: 16 cm a 20 cm de largura (base), por 20 cm a 23 cm de comprimento (base + cabo).	UNID	-	15
32	Rodo, com cabo de madeira plastificada com rosca, medindo no mínimo 1,20 cm de comprimento, suporte plástico medindo aproximadamente 50 cm, com borracha dupla. Utilização: Piso ou qualquer superfície lisa. Marca: Rodobem.	UNID	6	36
33	Sabonete líquido bactericida para antissepsia das mãos, isento de perfume. Apresentação: Bombona de 20 Litros.	BOMBONA	-	1
34	Saco plástico para coleta de resíduo domiciliar, confeccionado em resina termoplástica virgem ou reciclada, biodegradável. Capacidade para 100 litros/20 Kg , medindo 75 cm de largura x 105cm de altura mínima, com solda contínua, cor: preto. Embalado em pacote que garanta a integridade do produto, com informações necessárias conforme Código de Defesa do Consumidor e contendo 100 unidades. Deve obedecer integralmente Às normas da ABNT NBR 9191:2008 e laudo de biodegradação conforme ASTM D 5511:12 ou similar.	PACOTE COM 100 UNID.	1	6

35	Saco plástico para coleta de resíduo domiciliar, confeccionado em resina termoplástica virgem ou reciclada, biodegradável. Capacidade para 200 litros/35 Kg , medindo 100 cm de largura x 130cm de altura mínima, com solda contínua, cor: preto. Embalado em pacote que garanta a integridade do produto, com informações necessárias conforme Código de Defesa do Consumidor e contendo 100 unidades. Deve obedecer integralmente Às normas da ABNT NBR 9191:2008 e laudo de biodegradação conforme ASTM D 5511:12 ou similar.	PACOTE COM 100 UNID.	2	12
36	Saco plástico para coleta de resíduo domiciliar, confeccionado em resina termoplástica virgem ou reciclada, biodegradável. Capacidade para 30 litros/06 Kg , medindo 59cm de largura x 62cm de altura mínima, com solda contínua, cor: preto. Embalado em pacote que garanta a integridade do produto, com informações necessárias conforme Código de Defesa do Consumidor e contendo 100 unidades. Deve obedecer integralmente Às normas da ABNT NBR 9191:2008 e laudo de biodegradação conforme ASTM D 5511:12 ou similar.	PACOTE COM 100 UNID.	1	6
37	Saco plástico para coleta de resíduo domiciliar, confeccionado em resina termoplástica virgem ou reciclada, biodegradável. Capacidade para 50 litros/10 Kg , medindo 63 cm de largura x 80cm de altura mínima, com solda contínua, cor: preto. Embalado em pacote que garanta a integridade do produto, com informações necessárias conforme Código de Defesa do Consumidor e contendo 100 unidades. Deve obedecer integralmente Às normas da ABNT NBR 9191:2008 e laudo de biodegradação conforme ASTM D 5511:12 ou similar.	PACOTE COM 100 UNID.	1	6
38	Saco plástico para coleta de resíduo domiciliar, confeccionado em resina termoplástica virgem ou reciclada, biodegradável. Capacidade para 15 litros/03 Kg , medindo 39cm de largura x 58cm de altura mínima, com solda contínua, cor: preto. Embalado em pacote que garanta a integridade do produto, com informações necessárias conforme Código de Defesa do Consumidor e contendo 100 unidades. Deve obedecer integralmente Às normas da ABNT NBR 9191:2008 e laudo de biodegradação conforme ASTM D 5511:12 ou similar.	PACOTE COM 100 UNID.	1	6
39	Saco plástico, estéril, para coleta de amostra de alimentos. Devem ser totalmente lacrados e esterilizados para não comprometer o conteúdo. Medidas: 13 cm de largura x 28 cm de comprimento com 0,08 micras. Quantidade: 500 unidades.	PACOTE	3	18

40	Saco resistente em polietileno para guardar alimentos, Bobina picotada para facilitar o corte, multiuso de sacos plásticos não tóxico de 08 kg, tam. 30 x 40 cm, com picote. BOBINA COM 500 UNIDADES.	BOBINA COM 500 UNIDADES	-	2
41	Saco resistente em polietileno para guardar alimentos, Bobina picotada para facilitar o corte, multiuso de sacos plásticos não tóxico de 08 kg, tam. 60 x 40 cm, com picote. BOBINA COM 500 UNIDADES.	BOBINA COM 500 UNIDADES	1	6
42	Sanitizante clorado para frutas, verduras, legumes e utensílios, Aplicação: desinfecção em cozinhas industriais; aspecto: pó; PH (1%) - 8,0 - 10,5; composição química: agente alcalino e agente sanitizante; princípio ativo: cloro ativo; concentração de uso: 1,0 a 2,0 gramas por litro de água. EMBALAGEM DE 5kg	UNID	-	2
43	Toalha de papel não reciclado, multiuso, cor branca, em rolo com 55 folhas (no mínimo), picotadas a cada 20 cm de comprimento, aproximadamente, para uso em alimentos Medidas aproximadas da folha: 22 cm (comprimento) x 19 cm (largura. Embalagem: Pacote deve conter dois rolos (mínima).	PACOTE COM 2 UNIDADES	15	90
44	Touca, tipo descartável, material TNT, cor branca, aplicação cozinha industrial, características adicionais tamanho único com elástico	EMBALAG EM COM 100 UNIDADES	4	24
45	Vassoura de nylon c/ cabo de madeira, cobertura plástica, base de plástico e pendurico, cabo com 120 cm, base mínima de 60 cm.	UNID	3	18
46	Vassourinha de nylon, cabo c/ 25 cm e cerdas c/ 08 cm. Para limpeza de sanitários.	UNID	2	12

12. LISTA COMPILADA, SEM MATERIAL DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT . TOTAL
1	Abridor de Lata/Garrafa; · Dimensões mínimas aproximadas de: 15 cm x 4,2 cm, em aço inox; · Peso Líquido: 105g.	UNID	2
2	Acendedor fogão, tipo manual, material alumínio, características adicionais acionado por tecla, gera só faísca, selo INMETRO.	UNID	2
3	Aparelho telefônico.	UNID	2

4	Armadilha luminosa lateral; para ser fixada na parede; utilizada contra insetos; fotossensíveis (moscas, mariposas, varejeiras e abelhas); dimensões 48cm x 23,5cm x 32,5cm; utilizada em ambientes internos; área de cobertura 70 m ² ; produzida em aço inox escovado chapa 304, 0.6mm; contém 3 lâmpadas de 15 w; 1 refil adesivo tamanho grande (44cm x 22cm); pintura epóxi branca; voltagem 220v; garantia de 3 meses para as lâmpadas e 12 meses para os demais componentes da armadilha.	UNID	6
5	Avental térmico impermeabilizado para cozinha industrial para alta temperatura, COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO; Características técnicas mínimas: calor de contato até 280°C, retardante a chama com tratamento atóxico e impermeável; eficiente proteção contra o calor irradiado e projeções de líquidos quentes ou vapores. Permite contato com alimentos sem risco de contaminação; higienizável e longa vida útil. Medidas mínimas 120cmx70cm; com tira de sustentação no pescoço e duas tiras de fixação para a cintura.	UNID	6
6	Avental, material napa, cor branca, comprimento 140 cm, largura 70 cm, aplicação cozinha industrial	UNID	6
7	Bacia plástica grande, cor branca (diam. 50cmX21Cm altura) capacidade de 40L .	UNID	2
8	Bacia plástica média, cor branca (diâm. 47cm X 16 cm altura) capacidade de 24L .	UNID	4
9	Bacia plástica pequena, cor branca (diâm. 28cm X 12 cm altura) capacidade de 5L .	UNID	4
10	Balança eletrônica, digital, de mesa, com capacidade para 15kg. Com fração de 2 gramas até 6 Kg e de 5 gramas a 15Kg. Prato de pesagem de aço inoxidável espelhado, botão liga e desliga (on, tara e off), display mínimo de quatro dígitos em LED. Voltagem 220V.	UNID	1
11	Balança plataforma, digital, com capacidade para 200kg. Base da plataforma em aço inoxidável AISI-304. Coluna e tampa da plataforma em aço inoxidável AISI-304. Pés reguláveis e antiderrapantes. Voltagem 220V.	UNID	1
12	Balcão de distribuição em aço inox, gabinete fechado, aquecido , para 6 GASTRONORMS 1/1 . Corre bandeja unilateral ou bilateral e prateleira superior de vidro curvo (6mm) com protetor salivar e luminária. Balcão deve ser todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Temperatura de trabalho: +60°C a +90°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 185x70x85 –sem prateleira superior- cm). Obs.: Acompanha 6 recipientes GASTRONORMS 1/1, 200 mm.	UNID	De 1 a 2

13	Balcão de distribuição em aço inox, gabinete fechado, pista fria para 4 GASTRONORMS 1/1 . Corre bandeja unilateral ou bilateral e prateleira superior de vidro curvo (6mm) com protetor salivar e luminária. Balcão deve ser todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Temperatura de trabalho: +2°C a +8°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 150x70x85 –sem prateleira superior- cm). Obs.: Acompanha 6 recipientes GASTRONORMS 1/1, 100 mm.	UNID	De 1 a 2
14	Balde de plástico rígido graduado, com capacidade para 20L. Dimensões: 328x299x294mm. Embalagem: Unidade com capacidade para 20L.	UNID	2
15	Bancada de apoio em aço inox (Menor). Tampo em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleira inferior lisa. (Tamanho aproximado sugerido: 80x70x85cm).	UNID	1
16	Bancada de apoio em aço inox. Tampo em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleira inferior lisa. (Tamanho aproximado sugerido: 140x70x85cm).	UNID	De 1 a 2
17	Caixa plástica com tampa, na cor branca, ou transparente, medidas de 53 x 32 x 18 cm, com capacidade para 25L .	UNID	5
18	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L);	UNID	2
19	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,31 x 0,36 x 0,56 m (49L);	UNID	2
20	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L);	UNID	2
21	Caixa plástica não vazada, própria para o armazenamento de carnes congeladas, fabricada em polietileno de alta densidade, empilhável, reforçada, com tampa, cor branca, dimensões de 0,6 x 0,5 x 0,2 m (capacidade aproximada de 45 a 50L);	UNID	6
22	Caixa plástica para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 15,5L . Possuindo 14,5x34,0x42,5cm (alt.x larg.x comp.) de medidas externas e 14,0x30,0x37,0cm (alt.x larg.x comp.) de medidas internas.	UNID	2
23	Caixa plástica para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 41L . Possuindo 27,5x37,0x54,5cm (alt.x larg.x compr.) de medidas externas e 27,0x33,0x46,5cm (alt.x larg.x compr.) de medidas internas.	UNID	4
24	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L);	UNID	4

25	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,31 x 0,36 x 0,56m (49L) ;	UNID	6
26	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L) ;	UNID	6
27	Caneca plástica para merenda escolar 300 ml com alça. Produto com qualidade superior, feito em plástico polipropileno grosso de alta durabilidade, atóxico. Paredes internas e externas lisas sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos na base. Com pigmentação homogênea em toda peça. Acabamento polido brilhante. Temperatura mínima e máxima de uso contínuo: 0°C e 100°C; Medidas: Altura: 8,6 cm. Espessura: 2,5 mm e Diâmetro: 7,9 cm. Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul.	UNID	360
28	Canecão em aço inoxidável, com cabo, também em aço inoxidável. Modelo monobloco. Capacidade de 500ml , podendo variar em 10% para mais ou menos da capacidade.	UNID	4
29	Canecão Grande N°18 cm, em aço inoxidável, com capacidade para 4,5 L. Dimensões: diâmetro: 18cm e altura: 18 cm.	UNID	4
30	Carro auxiliar 03 planos, executado em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, pés tubulares no mesmo material $\text{Æ} 1\frac{1}{2}$ " com 04 rodízios de $\text{Æ} 4$ " sendo 02 fixos e 02 giratórios com freio trava. Soldas em atmosfera inerte de argônio, invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensões 900x600x850mm.	UNID	1
31	Carro auxiliar plataforma: confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com bordas lisas de 50mm e abas curvadas em 90° a ser apoiada e fixada em perfil reforçado com aço inox do tipo U. Base com rodízios de placas no diâmetro de 6 polegadas, sendo 2 fixos e 2 giratórios, com freios e travas. Estrutura tubular (diâmetro de 38 mm) fixada ao plano de trabalho, para facilitar o transporte, com inclinação superior de 45°, ligeiramente rebatido, acabamento polido fosco. Capacidade para carga de até 500Kg. (Tamanho aproximado sugerido: 90x60x90cm).	UNID	1
32	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 100L .	UNID	6
33	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 60L .	UNID	4
34	Chaira afiador de 10" em aço inoxidável	UNID	2
35	Chapa quente a gás, em aço SAE 1020, com tampo e gabinete em aço inox AISI 304; liga 18.8; com espessura de 1,27mm. Queimadores direcionados ao fundo da chapa de aço inoxidável. Registro para controlar a vazão da queima. Calhas nas laterais e gaveta coletora de gordura e resíduos. Espelhos tangenciais. Sapatas niveladoras ou rodízios. Acabamento escovado. Dimensões aproximadas: (L x P x A) 900 x 700 x 850 mm.	UNID	1

36	<p>Coifa Inox: Fornecimento com instalação de coifa em inox com filtros inerciais. Dimensões: conforme planta de layout do restaurante. COIFAS compostas de: captador de vapores gordurosos, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, AISI 304, liga 18.8, com estrutura reforçada, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Equipado com filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos ou tipo <i>fireguard</i> (corta chama), removíveis para limpeza. Fornecida com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contraporcas. Parte superior c/ saídas c/ colarinho dimensionado para receberem os dutos de exaustão dos gases e gorduras. Sistema de Exaustão Mecânica: consiste no fornecimento de até 8 (oito) m, conforme necessitar, de dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Filtros tipo <i>fireguard</i>, c/ extração de gordura pelas chicanas sobrepostas em alinhamento vertical, c/ parafuso de ajuste c/ mola para balanceamento do sistema de exaustão. Tipo ilha. A empresa vencedora deverá fornecer projeto de instalação das coifas. A dimensão deverá ser verificada após a conclusão da construção do refeitório, considerando o espaço utilizado no <i>campus</i>.</p>	UNID	1
37	<p>Colher de aço Inox para Sopa, com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; Dimensões mínimas aproximadas: Espessura: de 1,5 mm a 2 mm; Comprimento do cabo: 14 cm; Comprimento total aproximado: 20 cm; Diâmetro da área superior: 6 cm; Peso aproximado: 20 g.</p>	UNID	600
38	<p>Colher para servir arroz em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, tamanho médio., diâm. 6cm.</p>	UNID	10
39	<p>Colheres em polietileno, cabo anatômico, branca, colher do tipo pá em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD, um material de alta qualidade, resistente, de fácil lavagem, atóxico. Sem manchas. Com furo para pendurar. Medidas aproximadas: Altura: 158mm x Largura: 90mm x Comprimento: 670mm.</p>	UNID	4
40	<p>Conchas em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, cap. de 150ml.</p>	UNID	6
41	<p>Copo tipo Becker graduado em polietileno, para uso culinário, com capacidade de 1000mL</p>	UNID	2

42	<p>Cortador de legumes manual industrial, com tripé e sapatas protegidas com material de polietileno, base de alumínio injetado, pintado com tinta fosfatizada, lâminas em aço inox (acompanhado com lâmina e encaixe da lâmina), tamanho grande. - Corpo em alumínio fundido, facas em aço inox 10mm; cabo e basculante em alumínio fundido, colunas em aço maciço; duas molas; opções de macho e facas de 8mm/10mm/12mm; pintura electrostática (a pó); Normas técnicas de referência: o produto deve atender as normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital. Garantia: doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal. Dimensões (com os pés): largura (pés): 46cm, comprimento (pés): 43cm e altura: 115cm.</p>	UNID	2
43	<p>Descascador de tubérculos, com disco e laterais em material abrasivo, revestimento exterior em inox e tampa em fibra de vidro, capacidade para 300 Kg/60 min.</p>	UNID	1
44	<p>Descascador de legumes, material aço inoxidável, características adicionais manual, aplicação cozinha, material cabo policarbonato, cor cabo branco.</p>	UNID	4
45	<p>Dispenser em ABS para toalhas interfolhadas; em plástico ABS para toalhas interfolhadas. Tampa branca com a base cinza claro. Dimensões: (Larg.: 25 cm; Alt.: 28 cm; Prof.: 12 cm)</p>	UNID	7
46	<p>Dispenser para detergente com espaço para esponja – Dispenser de bancada, com válvula “pump“, capacidade de 500ml, cor branca.</p>	UNID	4
47	<p>Escada de alumínio de alta resistência, dobrável, com 06 degraus revestidos com borracha antiderrapante, altura aproximada: 1,5m, capacidade de peso de no mínimo 150kg. Características Técnicas/Acessórios: Possuir ponteiras em polipropileno.</p>	UNID	1
48	<p>Escorredor de pratos em Aço Inox, com capacidade para 60 pratos. Dimensões aproximadas : 27cm de largura x 49 cm de comprimento x 70cm de altura.</p>	UNID	6
49	<p>Escorredor de talheres em aço inoxidável. Formato cilíndrico. Dimensões aprox. (AxLxP): 11,5x10x10cm.</p>	UNID	10
50	<p>Escorredor grande de macarrão em aço inox, com duas alças. Diâmetro: 50 cm, altura 25 cm.</p>	UNID	6
51	<p>Escumadeira grande em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 50cm.</p>	UNID	2
52	<p>Escumadeira média em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, diâm. 10cm</p>	UNID	4

53	<p>Esguicho pré-lavagem de parede para cozinha industrial.</p> <p>Características: Ducha "aérea" com uma mangueira de longo alcance, que permite levar a água para boa parte da área de trabalho, giro da ducha mínimo de 180 graus. Para abrir basta acionar a alavanca ou soltá-la para fechar. Possuem construção robusta em latão e aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8 E CONECCÇÕES DO MESMO MATERIAL, para uma alta durabilidade em trabalho pesado - testadas individualmente para funcionar mais de 40 mil vezes. POSSUIR MANGUEIRA PNEUMÁTICA E PISTOLA DE PRESSÃO TIPO GATILHO. Possui jato d'água "em forma de chuveiro", que utiliza menor fluxo hidráulico, economizando até 70% de águas. Seu acionamento principal se dá por cruzeta, com abertura 1/4 de volta, para girar mesmo com as mãos ensaboadas ou engorduradas. Seu sistema tubular articulado, com mola grossa e curva, faz o conjunto ser inteiramente retrátil, deixando a cuba da pia sempre livre para o trabalho, quando preciso. Basta utilizar e colocar de volta no suporte. Suporte central para fixação da haste na parede. Com misturador (água fria e quente). Seus mecanismos também são padronizados, de reposição permanente. ESPECIFICAÇÕES: Esguicho: Ducha de longo alcance, de 1 a 1,2m; Acionamento principal do misturador: por cruzetas com abertura 1/4 de volta</p>	UNID	2
54	Espátula/Raspadeira em inox, cabo plástico, cor branca, com mínimo de 10 cm.	UNID	4
55	<p>Estante com 5 prateleiras perfuradas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 500 Kg, 100Kg em cada prateleira.</p> <p>Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano. Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. (Tamanho aproximado sugerido: 180x50x200cm).</p>	UNID	2
56	<p>Estante maior com 5 prateleiras lisas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 400Kg, 80 Kg em cada prateleira. Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano.</p> <p>Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. (Tamanho aproximado sugerido: 180x50x200cm).</p>	UNID	7
57	<p>Estante maior vazada em inox, 4 planos gradeados. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco. Pés com sapatas niveladoras em polietileno (tamanho aproximado sugerido: 140x40x175cm).</p>	UNID	1

58	Estante menor com 5 prateleiras lisas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 400Kg, 80 Kg em cada prateleira. Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano. Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Tamanho aproximado sugerido: 80x50x200cm.	UNID	4
59	Estante menor vazada em inox, 4 planos gradeados. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco. Pés com sapatas niveladoras em polietileno (tamanho aproximado sugerido: 80x40x175cm).	UNID	3
60	Esterilizador de facas, com 02 portas providas de janelas com vidros. Totalmente executado em chapa de aço inoxidável AISI 034, liga 18.8, bitola 18, com lâmpada bactericida 220v monofásica. Soldas em atmosfera inerte de argônio, invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensões 800x250x600mm de altura.	UNID	3
61	Estrado em polietileno de alta resistência, com 0,25 m de altura (ou 0,13m e prolongadores de 0,12 m), cor branca. Capacidade para suportar até 3000Kg. (Tamanho aproximado sugerido: 100x100x25cm)	UNID	7
62	Exaustor centrífugo com corpo executado em chapa de aço galvanizado, diâmetro de 30 cm, rotor em alumínio, equipado com motor elétrico monofásico com carcaça blindada tipo THLE, tecnicamente dimensionado, 220v.	UNID	1
63	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 10 POLEGADAS.	UNID	6
64	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 6 polegadas.	UNID	2
65	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 8 POLEGADAS.	UNID	2
66	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para legumes, 3 polegadas.	UNID	10
67	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada para pão, 8 POLEGADAS.	UNID	4
68	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada, 5 POLEGADAS.	UNID	10
69	Faca de mesa, tipo jantar, em aço Inox, ponta arredondada e borda serrilhada, cabo com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; dimensões mínimas: Comprimento cabo: 10 cm ;comprimento lâmina de: 10 cm; comprimento total aproximado de 20 cm. Garantia mínima de 03 meses.	UNID	600
70	Filtro de água industrial de parede (ver especificação da tubulação para instalação). Capacidade de alta vazão, mínimo de 180 L de água filtrada por hora. Filtro de carvão ativado e com prata coloidal.	UNID	1

71	<p>Fogão industrial em aço inox, a gás, com 8 queimadores duplos, construção extra reforçada com as seguintes características: quadro superior executado em aço inoxidável AISI 304; liga 18.8; bitola 14; com espaço de 100 mm entre as trempes; tanto no comprimento quanto na largura do fogão. Queimadores duplos reforçados em ferro fundido e com capacidade de queima de 800 g/h aproximadamente. Regulagem de fogo para máximo e mínimo controlada por registros de gás para cada queimador isoladamente, painel frontal em formato côncavo, com marcação de chama em mínimo e máximo estampados na chapa. Botões em baquelite para cada queimador, com registro industrial Apis, em latão cromado do tipo extra reforçado.; grelhas de ferro fundido especial nas dimensões 400 x 400 mm; bandejas aparadoras executadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, dispostas abaixo das grelhas; prateleira inferior gradeada fabricada em perfis “u” de aço inoxidável da mesma qualidade. Dimensões aproximadas: 1.970 x 1.370 x 850 mm.; pés em chapa de aço inox dobrados com niveladores, para compensar desníveis no piso.</p>	UNID	1
72	<p>Forno combinado: Fornecimento com instalação de forno combinado elétrico em aço inox AISI 304, liga 18.8 nas partes internas e externas; capacidade mecânica para/ 20 GNs 1/1x65; produção mínima de 500 refeições/dia; painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. necessários para definição da cocção automática do alimento ao ponto desejado; iluminação com lâmpada de halogênio resistente a choque térmico; porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo; vaporização de 30°C a 280°C em calor seco ou combinado; sensor de núcleo com pontos de medição; acessórios para diferentes modos de cocção: 20 GNs antiaderentes 1/1 65; 10 (dez) grelhas, sendo 6 (seis) para frangos, pernis e peixes inteiros e 4 (quatro) para panificação; 5 (cinco) suportes para batatas-palito fritas; dimensões aproximadas: (L)880 X (P)800 X (A)1790 (mm); alimentação elétrica: 220V, monofásica, consumo aprox. de energia de 37 kW; entrada de água: R ¾” BSP e saída: 1” BSP (rosca externa) ou equivalente, sendo a tubulação resistente à temperatura de 100°C – 120°C; pressão da água em 2 BAR ou 150-600 hPa; entrada de água do umidificador e do resfriamento dos componentes de ¾” BSP ou equivalente; permite obtenção de dados HACCP através de interface USB; sistema de limpeza automática para o gerador de vapor; acompanha equipamento e utensílios para limpeza, como: pressurizador de água, filtro de água e dosador de detergentes; manual do equipamento em português. Observação: A empresa vencedora se compromete a oferecer treinamento presencial gratuito de 08(oito) horas, ministrado por técnico especializado, para os responsáveis pelo manuseio deste equipamento.</p>	UNID	1
73	<p>Forno Micro-ondas, capacidade de 20 litros, cor branca, selo de eficiência energética PROCEL Nível A, 220V, potência de 700W ou superior, painel digital, relógio, prato giratório em vidro, trava de segurança, mínimo de 5 níveis de potência, gabinete do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca e garantia mínima de 12 meses.</p>	UNID	1

74	Freezer tipo horizontal, com capacidade bruta de 500 a 550 litros, com duas portas, sistema degelo <i>frost free</i> com dreno de degelo frontal, cor branca, dimensões aprox. do produto (externa): 94,4x133,1x69 cm (AxLxP), dimensões aprox. do produto (interna): 71,5x122,2x51,5 cm (AxLxP), peso de até 70kg, dupla função: freezer e conservador, rodízios que facilitem movimentação, puxadores ergonômicos, termostato ajustável, Voltagem: 220 V, temperatura (mínima e máxima) -18°C a - 25°, gabinete externo pintado eletrostaticamente a pó-epóxi; contendo internamente cesto de estocagem, grades removíveis e dreno. Interior feito com liga metálica de alta resistência à corrosão. Garantia mínima de 12 meses.	UNID	1
75	Freezer vertical 06 portas. Corpo interno e externo executados em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com acabamento polido fosco, batentes em perfil plástico isolante, magnético e dotados de resistência elétrica para eliminação de condensação junto à gaxeta de vedação da porta e ainda sistema regulável de cantoneiras para apoio de grade interna. Prateleiras em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Portas executadas em chapa de aço inoxidável de 0,6mm, dotadas de gaxeta de encaixe atóxica, maleável para vedação junto aos batentes do refrigerador, além de mola para fechamento automático. Sistema frigorífico dotado de unidade condensadora do tipo hermético, utilizando gás ecológico, evaporador de alta eficiência do tipo “ar forçado (<i>Frost Free</i>)” com resistência blindada para degelo, posicionado no teto do equipamento, regulagem de temperatura efetuado através de controlador eletrônico dotado de sonda interna que além de permitir melhor ajuste indica a temperatura do equipamento. Sistema de degelo automático, com coleta de água proveniente do evaporador. Isolamento térmico do corpo e das portas em espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Pés com altura de 150mm em polipropileno para nivelamento, fixados ao fundo através de parafusos. Capacidade aproximada para 1.150 litros. Temperatura de -16°C a -18° C. (Tamanho aproximado sugerido: 180x80x200cm). Voltagem 220V. Potência mínima de 1.882W.	UNID	1
76	Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; - Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1”; - Pés tubulares em aço inoxidável ø1 ½” com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade para 60L, dimensões (mm); 900x750x900.	UNID	1
77	Frigideira Industrial em Aço inox 304, diâmetro de 40cm, fundo Triplo.	UNID	4
78	Funil em plástico grande, diâmetro de 19 cm .	UNID	2

79	Funil em plástico pequeno, diâmetro de 10cm .	UNID	2
80	Ganchos para suporte de aventais, para armazenar os aventais térmicos e de limpeza. Porta avental de parede, tipo cabide com capacidade para 12 aventais. Fixado na parede por parafusos e buchas (deve acompanhar o kit de instalação para a parede). Produzido em aço tratado e pintado.	UNID	1
81	Garfo para Mesa, tipo jantar, em aço Inox, acabamento liso, com as seguintes dimensões mínimas: Comprimento total: 20 cm; Comprimento do cabo: 14; Diâmetro da área superior: 6 cm; Comprimento dos dentes: 4 cm; Largura total dos dentes: 2 cm; Espessura: de 1,5 mm à 2 mm 1 mm; Peso aproximado: 25 gramas.	UNID	600
82	Garfo, tipo espeto, em aço inoxidável, cabo de polietileno, cabo de 50 cm de comprimento e 1,2 mm de espessura.	UNID	4
83	Impressora multifuncional com as funções de scanner, cópia e impressão.	UNID	1
84	Liquidificador industrial com capacidade para 25 L, sobre pés basculantes com copo, tampo e cruzeta de triturar em aço inoxidável AISI-304, pés com sapatas niveladoras em polietileno. 220V.	UNID	1
85	Lixeira em Aço Inox Com Pedal (capacidade para 100L): Tampa basculante com acionamento por pedal; em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, com puxador; - Conjunto de Rodízios giratórios 2". Corpo em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, 0.8mm, escovado. Para saco de 100 litros. (Tamanho aproximado sugerido: Diâmetro: 47,5 cm, Altura: 50 cm, Espessura da Chapa: 0.8mm.)	UNID	2
86	Lixeira retangular 100 litros; fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP), proteção contra raios UV. Tampa acionada por pedal através de haste metálica; presença aro superior destinado ao travamento da boca do saco de lixo; deve permitir a abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes; cor branca. (Tamanho aproximado sugerido: 43x60x92cm).	UNID	2
87	Lixeira, branca, com tampa e pedal, 15 litros , plástico resistente, (retangular, cor branca, possui aro na parte superior para travamento da boca do saco de lixo, tampa acionada por pedal através de haste metálica, abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes. Medidas aproximadas: externa: a = 44,5 cm, l = 32,5 cm, p = 30,5 cm, interna: a = 33 cm, l = 29 cm, p = 21 cm).	UNID	10
88	Lixeiras com tampa acionada por pedal, com capacidade para 25 L , na cor branca, em material liso sem reentrâncias que permita fácil limpeza. Possuindo 57x37x4,5cm (alt.xlarg.xcompr.) de medida externa e 46x32,5x23cm (alt.xlarg.xcompr.) de medidas internas.	UNID	2
89	Luva industrial, material malha de aço inoxidável, revestimento interno sem forro, modelo ambidestra/flexível e leve.	UNID	2

90	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo com 5 dedos. Igual ou similar a Jobe Luv.	PAR	2
91	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo 2 dedos (bico de pato). Igual ou similar a Jobe Luv.	PAR	4
92	Material de escritório: canetas; marca texto; lápis/ lapiseira com grafite; clipe de papel; grampeador e grampo; tesoura; fita dupla face; bloco auto adesivo, tipo post it; régua; lápis de cor; resma de papel A4.	-	-
93	Mesa lisa em aço inox. Toda a estrutura em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco, 0,8mm de espessura, contendo duas Prateleiras Reforçadas, com capacidade para suportar 200 Kg em cada. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleiras lisas. (Tamanho aproximado sugerido: 80x70x90cm).	UNID	2
94	Microcomputador com acesso à internet, mouse e teclado, câmera , fone e microfone.	UNID	1
95	Microcomputador com acesso à internet, mouse e teclado.	UNID	1
96	Pá remo de caldeirão, tamanho médio em polietileno (1,5cmX9cmX75cm), resistente à altas temperaturas (até 150°C)	UNID	4
97	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 39-40 cm (dimensões aproximadas 44x43x28 (cm)) e capacidade aproximada de 28,6L.	UNID	4
98	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N50, com 2 alças e tampa, diâmetro de 50cm e capacidade aproximada de 41,2L.	UNID	4
99	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 40cm e capacidade de 50L.	UNID	4
100	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N45, com 2 alças e tampa, diâmetro de 45cm e capacidade de 70L.	UNID	4
101	Panela Cuscuzeiro Linha Hotel 20 litros, de preferência em aço inox 304, N34, composto por canecão reforçado, de espessura 1,40mm e 2 alças; com peneira (ralo vaporizador) com suporte para fácil manejo e tampa. Capacidade para aproximadamente 20L.	UNID	6

102	<p>Panela de Pressão com Fechamento Externo e travas na tampa para vedação completa. Com válvulas e sistema de segurança: válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; com pino de alívio; com número de registro/certificação no INMETRO, capacidade de 25L, de preferência em aço inox 304. Com asas resistentes, garantia de dois anos contra vícios ou defeitos de fabricação. Marca de referência: Rochedo, Erilar, Ironte.</p>	UNID	2
103	<p><i>Pass-through</i> aquecido todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Aquecimento Por Resistências Blindadas, 2 portas (frontal e traseira), dotadas de dobradiça em aço inox e trinco para fechamento. Temperatura de +30°C a +80°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Capacidade aproximada de 550L. voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 70x80x200cm, ou Conforme planta de layout do Restaurante).</p>	UNID	1
104	<p><i>Pass-through</i> refrigerado todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Refrigeração por Placas Frias nas laterais e Resistência Blindada, 2 portas (frontal e traseira), dotadas de dobradiça em aço inox e trinco para fechamento. Temperatura de +2°C a +10°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Capacidade aproximada de 550L. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 70x80x200cm, ou Conforme planta de layout do Restaurante.).</p>	UNID	1
105	<p>Pegador para macarrão em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, comprimento de 40cm.</p>	UNID	4
106	<p>Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 12 cm)</p>	UNID	2
107	<p>Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 16 cm)</p>	UNID	2
108	<p>Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 24 cm)</p>	UNID	4
109	<p>Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Amarela (frango), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).</p>	UNID	6
110	<p>Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Azul (peixe), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).</p>	UNID	4

111	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Branca (frios), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	UNID	4
112	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Verde (vegetais), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	UNID	8
113	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Bege (comida cozida), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	UNID	4
114	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Cinza (frutas), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	UNID	8
115	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Vermelha (boi e porco), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	UNID	8
116	Porta Talher em aço inoxidável, contendo um suporte e 4 cestos removíveis para 4 Nichos Duplos. Medida (LxAxC): 27 x 18 x 30,5 cm.	UNID	De 1 a 2
117	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 1L .	UNID	8
118	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 2L .	UNID	10
119	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 4L .	UNID	10
120	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 6,5L .	UNID	5

121	Prateleira superior com plano gradeado. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado com soldas em atmosfera inerte de argônio, sustentada através de mãos francesas também confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Dimensões: 1500 mm de largura x 400 mm de profundidade.	UNID	2
122	Prato fabricado em porcelana branca, resistente a impactos e a pequenas quedas. Prato com abas de 3 cm; Superfície lisa, sem ranhuras; com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização; resistente a microondas, freezer e geladeira; resistente à máquina lava-louças. Dimensões: altura 3,2 cm; diâmetro: 22cm; Abas: 3cm.	UNID	600
123	Prato para merenda escolar: Fabricado em polipropileno virgem, atóxico e inodoro; Com abas, Paredes internas e externas lisas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos para não possibilitar o acúmulo de resíduos, empilhável, pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto à migração específica de metais pesados, Acabamento liso brilhante, Resistente à temperatura de 100° C, por no mínimo 20 minutos, Resistente a máquina lava louças, Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul, Durabilidade mínima de 2 anos. Dimensões: altura: 30 mm; Espessura: 2,0mm; Diâmetro: boca 300mm e base 127 mm; capacidade: 600ml.	UNID	600
124	Processador de alimentos cl-50 com kit de 05 lâminas em aço inoxidável liga 18.8, sendo 01 de fatiar, 2mm, 01 de fatiar 5mm, 01 de fatiar 10mm, uma para cubos de 10x10mm e uma para ralar de 2mm. Capacidade de produção 250 kg/h. Dispositivo duplo de segurança magnético que desliga e freia o motor imediatamente. Rotação 375 rpm. Potência 075 hp/550w, 220v, monofásico. Deverá acompanhar o equipamento os seguintes acessórios: 02 lâminas para corte batata palito 8x8mm; 02 lâminas para corte cubo 10x10mm; 02 lâminas de fatiar 2 mm; 02 lâminas de fatiar 4 mm; 02 lâminas de fatiar 6 mm; 02 lâminas de ralar 2 mm.	UNID	1
125	Ralador de legumes manual em aço inox com 04 faces, Dimensões: Altura: 21 cm, Largura: 9 cm, Profundidade: 7cm.	UNID	2
126	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha industrial, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1- 200 mm	UNID	2
127	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-100 mm	UNID	2
128	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-150 mm	UNID	4
129	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-65 mm	UNID	4

130	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-100 mm	UNID	4
131	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS perfuradas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-150 mm	UNID	6
132	Refresqueira industrial em aço inox, 100 Litros, com 1 reservatório (para 1 sabor) de 100 litros. Refrigeração por compressor hermético de refrigeração nacional de alto desempenho, silencioso e baixo consumo de energia. Reservatório cilíndrico em inox. Termostato de temperatura ajustável de 4°C a 15°C. Gás refrigerante R134a que não agride a natureza. Registro para dreno e eletrobomba para movimentação do líquido. Possui válvula de drenagem com duas torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido. Rodízio giratório para ajudar a mover o refrigerador. Pingadeira em aço inox, removível. Peso aproximado: 54kg. DIMENSÕES aproximadas (CxAxL): 64x111,5x63cm. Voltagem 220V.	UNID	1
133	Refrigerador vertical 04 portas. Corpo interno e externo executados em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com acabamento polido fosco. Prateleiras internas gradeadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, sendo 3 por porta e dreno na parte inferior do equipamento. Portas dotadas de dobradiça em aço inox, trinco para fechamento e gaxetas removíveis de vedação em borracha sanfonada. Sistema de refrigeração através de evaporador com forçador de ar e conjunto frigorífico dotado de unidade compressora do tipo hermético, posicionado no teto do equipamento, regulagem de temperatura efetuado através de controlador eletrônico dotado de sonda interna que além de permitir melhor ajuste indica a temperatura do equipamento. Sistema de degelo automático. Isolamento térmico do corpo e das portas em espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Pés com altura de 150mm em polipropileno para nivelamento, fixados ao fundo através de parafusos. Capacidade para 1050 litros. Temperatura de -16°C a -18° C. (Tamanho aproximado sugerido: 140x80x200cm). 220V.	UNID	2

134	Refrigerador vertical, linha branca, sistema de refrigeração “ <i>frost-free</i> ”, capacidade de armazenamento mínima de 400 litros e máxima de 450 litros, deve possuir certificação INMETRO conforme Portaria nº 20, de 01 de fevereiro de 2006 ou atender o estabelecido na Portaria nº 577, de 18 de novembro de 2015. O aparelho deve possuir, também, "Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE", apresentando "Faixa de Classificação Nível A". Gabinete do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca. Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado. Gabinete interno revestido em painéis plásticos contendo paredes com relevos para acoplagem das prateleiras internas deslizantes. Portas em aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca. Gaxetas plásticas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. Conjunto de dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Controle de temperatura por meio de termostato ajustável. Refrigeração por compressor hermético, transmissão térmica convectiva por meio de evaporação e condensação através do sistema de ar forçado e liberação de calor por meio de resistências elétricas, impedindo a formação de camadas de gelo (sistema “ <i>frost-free</i> ”). Compressor com gás refrigerante. Dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a potência do equipamento. Voltagem 220V.	UNID	1
135	Relógio redondo analógico de parede, com proteção contra umidade e temperatura. Dimensões do produto: 40 x 3,81 x 40 cm; 500 g.	UNID	2
136	Saboneteira de parede, com reservatório para sabonete líquido, em plástico ABS, capacidade mínima de 800 ml, fechadura de segurança, visor frontal, com parafusos e buchas de fixação, com válvula dosadora, com acionamento com botoeira de ejeção. Embalagem com os dados de identificação do produto, marca do fabricante, em conformidade com NBR vigentes.	UNID	9
137	<i>Shoot</i> para Talheres, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Acabamento polido fosco, Borda de acabamento externo liso medindo 20 mm; Inclinação de 30° para devolução de talheres e utensílios, Dimensões (mm): 200x120x350.	UNID	2
138	Socador de alho - Almofariz de alumínio fundido, Dimensões: Diâmetro: 15 cm, Capacidade: 1 Litro, Altura: 11cm, socador de: 22cm, Itens Inclusos: 01 Almofariz e 01 socador.	UNID	3
139	Suporte para rolo de pano multiuso em aço inox 304, acabamento escovado, com furos para fixação na parede (deve acompanhar kit para instalação na parede, com buchas e parafusos). Medidas: Altura:300mm; Largura:300mm; Profundidade:300mm.	UNID	1
140	Suporte para vassouras com 2 ganchos, em aço pintado, com 26 cm de comprimento, que suporte até 6 Kg, com kit para instalação na parede (parafusos e buchas).	UNID	6

141	Termômetro digital infravermelho laser: Display em LCD, indicação de bateria fraca, desligamento automático igual ou inferior a 30s. Função MAX/MIN., medida em °C/°F; faixa de temperatura mínima de 50°C e máxima de 550°; faixa de temperatura para precisão: entre 2 e 4°C, para medições negativas e 1,5°C para medições positivas. Garantia de 12 meses.	UNID	2
142	Termômetro digital tipo espeto à prova d'água com registro de máximo e mínimo. Haste em inox com comprimento de 200mm. Display de cristal líquido (LCD) 3 dígitos. Funções: Temperatura em °C e °F, congelamento de leitura (Hold), registro de máximo e mínimo e desligamento automático (auto Power off) após 10 minutos sem uso. Faixa de medição: -50 a 280°C. Resolução/Exatidão: 0,1/±(1,5% +2°C) do fundo de escala. Tempo de resposta: 5 a 7 segundos. Indicação de bateria fraca. Botão liga/desliga. Tecla HOLD (congela temperatura).	UNID	4
143	Tesoura profissional - com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno- cor branca - 9" - comprimento 224mm - altura - 13mm - largura 80mm - peso 0,102kg.	UNID	4
144	Varal de chão para Roupa em alumínio, capacidade para até 7,56 metros de roupas ou 13 kg distribuídos. Estrutura em tubo de alumínio, dimensões aproximadas do produto: 143 x 49 x 90 cm; 1,69 quilogramas. Garantia mínima de 06 meses.	UNID	1
145	Luva de três camadas de cloreto de polivinila reforçada (PVC) com palma antiderrapante isolamento térmico com forro de algodão felpudo e fechamento no punho, apropriada para uso em câmaras frias com temperatura de até -30° e alta durabilidade.	PAR	2
146	Máscara descartável de uso geral, material poliéster e microfibras sintéticas, tipo fixação tira elástica, características adicionais formato em concha.	UNID	20
147	Óculos com lentes policarbonato e tratamento anti riscos resistente a impactos e choques físicos de materiais sólidos e líquidos, com abas laterais de proteção, armação com hastes reguláveis e cordão de segurança.	UNID	2



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Jorge Dumar, 1703 - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

DESPACHO

Processo: 23255.001225/2024-72

Interessado: Diretoria de Administração

À

Central de Compras Sertão

Central de Compras Litoral

em cópia

PROAP

Coordenadoria de Licitações Compartilhadas

Considerando o teor do Ofício-Circular nº. 18/2024/PROAP/REITORIA-IFCE (5946660), no que tange às Licitações compartilhadas e sistêmicas - 2024, bem como considerando o Despacho DAE (6029295) que traz as especificações e quantitativos por UAN, apresenta-se as informações necessárias para a elaboração dos artefatos de planejamento das contratações.

Central de Compras Sertão				
Aquisição de Equipamentos destinados às UAN's				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE P/UAN	Nº. UAN	QTDE TOTAL
01	Ar condicionado tipo split hiwall, 12.000 btu/h, tecnologia inverter, 220v/1f/60hz, serpentina em cobre, filtro ante bactéria, garantia mínima do fabricante de 02 anos em peças e 10 para compressor, gas R410A, acoplamento incluso, instalação por meio de empresa autorizada do fabricante do equipamento em razão da garantia.	01	12	12

02	Ar condicionado tipo split hiwall capacidade 18.000 btu/h, tecnologia inverter, 220v/1f/60hz, serpentina em cobre, filtro ante bactéria, garantia do fabricante de 02 anos em peças e 10 para compressor, gas R410A, acoplamento incluso, instalação por meio de empresa autorizada do fabricante do equipamento em razão da garantia.	08	08	64
03	Ar condicionado tipo split Piso Teto capacidade 57.000 btu/h, compressor on-off scroll, 3800v/3f/60hz, serpentina em cobre, garantia de 01 ano total, gas R410A, garantia mínima do fabricante de 01 ano acoplamento incluso, instalação por meio de empresa autorizada do fabricante do equipamento em razão da garantia.	05	12	60
04	Recuperador de calor 1000 m ³ /h 450 W AC1Ø/220V/60Hz 170 kPa , garantia minima do fabricante de 01 ano, instalação por meio de empresa autorizada do fabricante do equipamento em razão da garantia.	04	12	48
05	Cortina de ar , vazão de ar 2500 m ³ /h, dimensão 150cm (210x1500x190 mm), garantia minima do fabricante de 01 ano, instalação por meio de empresa autorizada do fabricante do equipamento em razão da garantia.	01	12	24
	MESA DE REFEITÓRIO 6 LUGARES MEDIDAS: L 1800 X P 900 X H 800 MM Tampo em MDP, com 25 mm de espessura, revestido na face superior em laminado melaminicode alta pressão 0,6mm, e face inferior revestido com filme termo prensado de melaminico com espessura de 0,2 mm, texturizado, semifosco, e antirreflexo. O bordo que acompanha todo o contorno do tampo é encabeçado com fita de poliestireno com 2,5 mm de espessura mínima, coladas com adesivo hot melt, com arestas			

06	<p>arredondadas e raio ergonômico de 2,5 mm. A fixação do tampo/estrutura deve ser feita por meio de acessórios internos, parafusos ocultos tipo minifix, fixados em buchas metálicas confeccionadas em ZAMAK, e cravadas no tampo. Estrutura principal constituída por 2 pés tipo trave em tubo retangular 50x30x1,2 interligado por tubos secção retangular 30x20x1.2 por meio de solda mig, pés com encaixe por parafusos M6 à requadro tipo longarina em tubo 30x20x1.5, travando aos pés na parte superior proporcionando estabilidade ao conjunto, estrutura tipo desmontável facilitando o transporte do material, montagem e desmontagem quantas vezes necessário. Bancos (6 usuários) não giratórios e apenas inclináveis com acento em mdp 25mm revestido na face superior em laminado melaminico de alta pressão 0,6mm, e face inferior revestido com filme termo prensado de melaminico com espessura de 0,2 mm, texturizado, semifosco, e antirreflexo. O bordo que acompanha todo o contorno do tampo é encabeçado com fita de poliestireno com 2,5 mm de espessura mínima, coladas com adesivo hot melt, com arestas arredondadas e raio ergonômico de 2,5 mm. A fixação do tampo/estrutura deve ser feita por meio de acessórios internos,parafusos ocultos tipo minifix, fixados em buchas metálicas confeccionadas em ZAMAK, e cravadas no tampo. Acentos apoiados sobre coluna em tubo retangular 50x30x1.5 sendo sua base em tubo redondo 1" x 1,9mm, tudo em formato que permita a estabilidade e segurança do usuário, com possibilidade de inclinação para facilitar a limpeza e otimizar o espaço. Todas peças em aço é submetida a um pré-tratamento por fosfatização a base de zinco (lavagem - decapagem -</p>	48	12	576
----	--	----	----	-----

	fosfatização) e pintura eletrostática em tinta epóxi pó poliéster fosca de alta performance, polimerizada em estufa a 200º C apoiada por 04 sapatas em nylon injetado com regulador de altura.			
07	MESA DE REUNIÃO MODELO REDONDA MEDIDAS: Ø 1100 X 740 MM Tampo: MDP com 25 mm de espessura, fita de borda do tampo em PVC ou poliestireno de 2,5 mm de espessura e raio ergonômico de 2,5 mm. A fixação do tampo com a estrutura por parafusos, fixados em buchas metálicas, inseridas na face inferior do tampo. Estrutura metálica central com 04 patas fabricadas por tubos e chapas metálicas, base de apoio superior em tubo de aço 20 X 20 x 1,2 mm, base de apoio inferior em chapa de aço repuxada curva com espessura de 1,5 mm, coluna central de sustentação por tubo redondo Ø 101.6 x 1,2 mm. Base inferior com sapatas em PVC rígido.	01	12	12

08	<p>MESA DE TRABALHO MODELO RETA MEDIDAS: L 1200 X P 600 X H 740 MM Tampo: MDP 25 mm, fita de borda em todo o contorno do tampo de PVC ou poliestireno com 2,5 mm de espessura, com raio ergonômico 2,5 mm. Fixado a estrutura por parafusos metálico M6x30, e buchas metálicas inseridas na face inferior do tampo. Tampo com possibilidade de usinagem redonda para acesso de cabos, (um ou dois recortes redondos com Ø60 mm, e acabamento em passa cabos de PVC, com tampa externa removível, e abertura para passagem de cabos. Painel estrutural: MDP 15 mm, fita de borda em todo o contorno do painel em fita papel 0,3 mm de espessura. Fixado na estrutura por parafusos tipo pino metálico e castanha. Calha de fiação modelo J, fabricada em chapas metálicas de 0,9 mm, dobradas em formato "J", divisão interna de cabos para a passagem de fiação (elétrica e telefonia), recortes para instalação de tomadas e plugs, 2 tomadas elétricas (retangulares) e 2 plugs tipo RJ-45 "tomadas e plugs não incluso". Estrutura metálica lateral, com tubos e chapas metálicas, base de apoio superior de fixação ao tampo em tubo 30 x 20 x 1,2 mm de espessura, colunas duplas paralelas formando um duto para passagem de fiação em tubo 25 x 25 x 0,9 mm, calha externa removível por encaixe e calha interna fixa, em chapa de aço 0,6 mm. Base de apoio inferior em chapa de aço 1,5 mm, repuxada curva e declive reto. Estrutura unida pelo processo de solda, com sapatas niveladoras em nylon diâmetro de 63 mm, para ajustes em desníveis de piso.</p>	01	12	12
----	--	----	----	----

09	<p>MESA DE TRABALHO MODELO ANGULAR MEDIDAS: L 1350 X L 1350 X P 600 H 740 MM Tampo: MDP 25 mm, fita de borda em todo o contorno do tampo de PVC ou poliestireno com 2,5 mm de espessura, com raio ergonômico 2,5 mm. Fixado a estrutura por parafusos metálico M6x30, e buchas metálicas inseridas na face inferior do tampo. Tampo com usinagem redonda para acesso de cabos, (três recortes redondos com Ø60 mm, e acabamento em passa cabos de PVC, com tampa externa removível, e abertura para passagem de cabos). Painéis estruturais em MDP 15 mm, fita de borda em todo o contorno do painel é em fita papel 0,3 mm de espessura. Fixado na estrutura por parafusos tipo minifix. Estrutura metálica central de sustentação em chapas metálicas 0,9 mm de espessura, em formato sextavado, formando um duto vertical interno para a passagem da fiação do piso para o tampo, com uma calha removível com 03 recortes para adaptação de tomadas elétricas, telefonia e dados. Acabamento com sapatas niveladoras em nylon injetado e pino central aço 1/4, diâmetro de 20 mm, para ajustes em desníveis de piso. Estrutura metálica lateral, com tubos e chapas metálicas, base de apoio superior de fixação ao tampo em tubo 30 x 20 x 1,2 mm de espessura, colunas duplas paralelas formando um duto para passagem de fiação em tubo 25 x 25 x 0,9 mm, calha externa removível por encaixe e calha interna fixa, em chapa de aço 0,6 mm. Base de apoio inferior em chapa de aço 1,5 mm, repuxada curva e declive reto. Estrutura unida pelo processo de solda, com sapatas niveladoras em nylon diâmetro de 63 mm, para ajustes em desníveis de piso.</p>	01	12	12
----	--	----	----	----

10	<p>Cadeira giratória, espaldar médio, fabricada com assento confeccionado com inserto em madeira compensada multilaminada, com lâminas de madeira proveniente de reflorestamento, intercaladas entre si, resinadas, conformado anatomicamente de forma a não prejudicar a circulação sanguínea nas pernas do usuário, prensada a quente, com no mínimo 12 mm de espessura final. Porcas garras com rosca 1/4 pol, ancoradas na madeira sob o estofamento de espuma, compondo espera inferior para travamento de parafusos. Estofamento em espuma de poliuretano injetada em formato anatômico, isenta de CFC, com alta resiliência, alta resistência a ruptura e baixa deformação permanente, com espessura média de 50 mm e densidade controlada de 50kg/m³. Capa de proteção e acabamento injetada em polipropileno na cor preta, com bordas arredondadas que dispensam o uso do perfil de PVC.</p>	02	12	24
----	--	----	----	----

11	Cadeira, fixa, espaldar baixo, fabricada com assento confeccionado com inserto em madeira compensada multilaminada, com lâminas de madeira proveniente de reflorestamento, intercaladas entre si, resinadas, conformado anatomicamente de forma a não prejudicar a circulação sanguínea nas pernas do usuário, prensada a quente, com no mínimo 12 mm de espessura final. Porcas garras com rosca 1/4 pol, ancoradas na madeira sob o estofamento de espuma, compondo espera inferior para travamento de dispositivos roscados. Estofamento em espuma de poliuretano injetada em formato anatômico, isenta de CFC, com alta resiliência, alta resistência a ruptura e baixa deformação permanente, com espessura média de 50mm e densidade controlada de 50kg/m ³ . Capa de proteção e acabamento injetada em polipropileno na cor preta, microtexturizado, com bordas arredondadas que dispensam o uso do perfil de PVC.	06	12	72
12	Balança eletrônica, digital, de mesa, com capacidade para 15kg. Com fração de 2 gramas até 6 Kg e de 5 gramas a 15Kg. Prato de pesagem de aço inoxidável espelhado, botão liga e desliga (on, tara e off), display mínimo de quatro dígitos em LED. Voltagem 220V.	01	12	12
13	Balança plataforma, digital, com capacidade para 200kg. Base da plataforma em aço inoxidável AISI-304. Coluna e tampa da plataforma em aço inoxidável AISI-304. Pés reguláveis e antiderrapantes. Voltagem 220V.	01	12	12

14	<p>Balcão de distribuição em aço inox, gabinete fechado, aquecido, para 6 GASTRONORMS 1/1. Corre bandeja unilateral ou bilateral e prateleira superior de vidro curvo (6mm) com protetor salivar e luminária. Balcão deve ser todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Temperatura de trabalho: +60°C a +90°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 185x70x85 -sem prateleira superior- cm). Obs.: Acompanha 6 recipientes GASTRONORMS 1/1, 200 mm.</p>	01	12	12
15	<p>Balcão de distribuição em aço inox, gabinete fechado, pista fria para 4 GASTRONORMS 1/1. Corre bandeja unilateral ou bilateral e prateleira superior de vidro curvo (6mm) com protetor salivar e luminária. Balcão deve ser todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Temperatura de trabalho: +2°C a +8°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 150x70x85 -sem prateleira superior- cm). Obs.: Acompanha 6 recipientes GASTRONORMS 1/1, 100 mm.</p>	01	12	12
16	<p>Bancada de apoio em aço inox (Menor). Tampo em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleira inferior lisa. (Tamanho aproximado sugerido: 80x70x85cm).</p>	01	12	12

17	Bancada de apoio em aço inox. Tampo em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleira inferior lisa. (Tamanho aproximado sugerido: 140x70x85cm).	01	12	12
18	Carro auxiliar 03 planos, executado em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, pés tubulares no mesmo material Æ 1 1/2" com 04 rodízios de Æ 4" sendo 02 fixos e 02 giratórios com freio trava. Soldas em atmosfera inerte de argônio, invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensões 900x600x850mm.	01	12	12
19	Carro auxiliar plataforma: confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, com bordas lisas de 50mm e abas curvadas em 90° a ser apoiada e fixada em perfil reforçado com aço inox do tipo U. Base com rodízios de placas no diâmetro de 6 polegadas, sendo 2 fixos e 2 giratórios, com freios e travas. Estrutura tubular (diâmetro de 38 mm) fixada ao plano de trabalho, para facilitar o transporte, com inclinação superior de 45°, ligeiramente rebatido, acabamento polido fosco. Capacidade para carga de até 500Kg. (Tamanho aproximado sugerido: 90x60x90cm).	01	12	12

20	<p>Chapa quente a gás, em aço SAE 1020, com tampo e gabinete em aço inox AISI 304; liga 18.8; com espessura de 1,27mm. Queimadores direcionados ao fundo da chapa de aço inoxidável. Registro para controlar a vazão da queima. Calhas nas laterais e gaveta coletora de gordura e resíduos. Espelhos tangenciais. Sapatas niveladoras ou rodízios. Acabamento escovado. Dimensões aproximadas: (L x P x A) 900 x 700 x 850 mm.</p>	01	12	12
----	---	----	----	----

21	<p>Coifa Inox: Fornecimento com instalação de coifa em inox com filtros inerciais. Dimensões: conforme planta de layout do restaurante. COIFAS compostas de: captador de vapores gordurosos, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, AISI 304, liga 18.8, com estrutura reforçada, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Equipado com filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos ou tipo fireguard (corta chama), removíveis para limpeza. Fornecida com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contraporcas. Parte superior c/ saídas c/ colarinho dimensionado para receberem os dutos de exaustão dos gases e gorduras. Sistema de Exaustão Mecânica: consiste no fornecimento de até 8 (oito) m, conforme necessitar, de dutos com Ø 400 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Filtros tipo fireguard, c/ extração de gordura pelas chicanas sobrepostas em alinhamento vertical, c/ parafuso de ajuste c/ mola para balanceamento do sistema de exaustão. Tipo ilha. A empresa vencedora deverá fornecer projeto de instalação das coifas. A dimensão deverá ser verificada após a conclusão da construção do refeitório, considerando o espaço utilizado no campus.</p>	01	12	12
----	--	----	----	----

22	<p>Cortador de legumes manual industrial, com tripé e sapatas protegidas com material de polietileno, base de alumínio injetado, pintado com tinta fosfatizada, lâminas em aço inox (acompanhado com lâmina e encaixe da lâmina), tamanho grande. - Corpo em alumínio fundido, facas em aço inox 10mm; cabo e basculante em alumínio fundido, colunas em aço maciço; duas molas; opções de macho e facas de 8mm/10mm/12mm; pintura electrostática (a pó); Normas técnicas de referência: o produto deve atender as normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital. Garantia: doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal. Dimensões (com os pés): largura (pés): 46cm, comprimento (pés): 43cm e altura: 115cm.</p>	02	12	24
23	<p>Escada de alumínio de alta resistência, dobrável, com 06 degraus revestidos com borracha antiderrapante, altura aproximada:1,5m, capacidade de peso de no mínimo 150kg. Características Técnicas/Acessórios: Possuir ponteiros em polipropileno.</p>	01	12	12

24	<p>Estante com 5 prateleiras perfuradas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 500 Kg, 100Kg em cada prateleira. Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano. Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. (Tamanho aproximado sugerido: 180x50x200cm).</p>	02	12	24
25	<p>Estante maior com 5 prateleiras lisas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 400Kg, 80 Kg em cada prateleira. Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano. Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. (Tamanho aproximado sugerido: 180x50x200cm).</p>	07		84
26	<p>Estante maior vazada em inox, 4 planos gradeados. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco. Pés com sapatas niveladoras em polietileno (tamanho aproximado sugerido: 140x40x175cm).</p>	01	12	12

27	Estante menor com 5 prateleiras lisas, com altura regulável, toda em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco, que suporte até 400Kg, 80 Kg em cada prateleira. Contraventamento inferior reforçado, garantindo a rigidez contra deflexão do plano. Pernas formadas por perfis de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com furos para ajuste das prateleiras, terminando com sapatas reguláveis de polipropileno soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Tamanho aproximado sugerido: 80x50x200cm.	04	12	48
28	Estante menor vazada em inox, 4 planos gradeados. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento polido fosco. Pés com sapatas niveladoras em polietileno (tamanho aproximado sugerido: 80x40x175cm).	03	12	36
29	Esterilizador de facas, com 02 portas providas de janelas com vidros. Totalmente executado em chapa de aço inoxidável AISI 034, liga 18.8, bitola 18, com lâmpada bactericida 220v monofásica. Soldas em atmosfera inerte de argônio, invisíveis. Acabamento polido fosco. Dimensões 800x250x600mm de altura	03	12	36
30	Estrado em polietileno de alta resistência, com 0,25 m de altura (ou 0,13m e prolongadores de 0,12 m), cor branca. Capacidade para suportar até 3000Kg. (Tamanho aproximado sugerido: 100x100x25cm)	07	12	84
31	Exaustor centrífugo com corpo executado em chapa de aço galvanizado, diâmetro de 30 cm, rotor em alumínio, equipado com motor elétrico monofásico com carcaça blindada tipo THLE, tecnicamente dimensionado, 220v.	01	12	12

32	Filtro de água industrial de parede (ver especificação da tubulação para instalação). Capacidade de alta vazão, mínimo de 180 L de água filtrada por hora. Filtro de carvão ativado e com prata coloidal.	01	12	12
33	Fogão industrial em aço inox, a gás, com 8 queimadores duplos, construção extra reforçada com as seguintes características: quadro superior executado em aço inoxidável AISI 304; liga 18.8; bitola 14; com espaço de 100 mm entre as trempes; tanto no comprimento quanto na largura do fogão. Queimadores duplos reforçados em ferro fundido e com capacidade de queima de 800 g/h aproximadamente. Regulagem de fogo para máximo e mínimo controlada por registros de gás para cada queimador isoladamente, painel frontal em formato côncavo, com marcação de chama em mínimo e máximo estampados na chapa. Botões em baquelite para cada queimador, com registro industrial Apis, em latão cromado do tipo extra reforçado.; grelhas de ferro fundido especial nas dimensões 400 x 400 mm; bandejas aparadoras executadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, dispostas abaixo das grelhas; prateleira inferior gradeada fabricada em perfis "u" de aço inoxidável da mesma qualidade. Dimensões aproximadas: 1.970 x 1.370 x 850 mm.; pés em chapa de aço inox dobrados com niveladores, para compensar desníveis no piso.	01	12	12
	Forno combinado: Fornecimento com instalação de forno combinado elétrico em aço inox AISI 304, liga 18.8 nas partes internas e externas; capacidade mecânica para/ 20 GNs 1/1x65; produção mínima de 500 refeições/dia; painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc.			

34	<p>necessários para definição da cocção automática do alimento ao ponto desejado; iluminação com lâmpada de halogênio resistente a choque térmico; porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo; vaporização de 30°C a 280°C em calor seco ou combinado; sensor de núcleo com pontos de medição; acessórios para diferentes modos de cocção: 20 GNs antiaderentes 1/1 65; 10 (dez) grelhas, sendo 6 (seis) para frangos, pernis e peixes inteiros e 4 (quatro) para panificação; 5 (cinco) suportes para batatas-palito fritas; dimensões aproximadas: (L)880 X (P)800 X (A)1790 (mm); alimentação elétrica: 220V, monofásica, consumo aprox. de energia de 37 kW; entrada de água: R ¾" BSP e saída: 1" BSP (rosca externa) ou equivalente, sendo a tubulação resistente à temperatura de 100°C - 120°C; pressão da água em 2 BAR ou 150-600 hPa; entrada de água do umidificador e do resfriamento dos componentes de ¾" BSP ou equivalente; permite obtenção de dados HACCP através de interface USB; sistema de limpeza automática para o gerador de vapor; acompanha equipamento e utensílios para limpeza, como: pressurizador de água, filtro de água e dosador de detergentes; manual do equipamento em português. Observação: A empresa vencedora se compromete a oferecer treinamento presencial gratuito de 08(oito) horas, ministrado por técnico especializado, para os responsáveis pelo manuseio deste equipamento.</p>	01	12	12
----	--	----	----	----

35	Forno Micro-ondas, capacidade de 20 litros, cor branca, selo de eficiência energética PROCEL Nível A, 220V, potência de 700W ou superior, painel digital, relógio, prato giratório em vidro, trava de segurança, mínimo de 5 níveis de potência, gabinete do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca e garantia mínima de 12 meses.	01	12	12
36	Freezer tipo horizontal, com capacidade bruta de 500 a 550 litros, com duas portas, sistema degelo frost free com dreno de degelo frontal, cor branca, dimensões aprox. do produto (externa): 94,4x133,1x69 cm (AxLxP), dimensões aprox. do produto (interna): 71,5x122,2x51,5 cm (AxLxP), peso de até 70kg, dupla função: freezer e conservador, rodízios que facilitem movimentação, puxadores ergonômicos, termostato ajustável, Voltagem: 220 V, temperatura (mínima e máxima) -18°C° á - 25°, gabinete externo pintado eletrostaticamente a pó-epóxi; contendo internamente cesto de estocagem, grades removíveis e dreno. Interior feito com liga metálica de alta resistência à corrosão. Garantia mínima de 12 meses	01	12	12

34	<p>Freezer vertical 06 portas. Corpo interno e externo executados em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com acabamento polido fosco, batentes em perfil plástico isolante, magnético e dotados de resistência elétrica para eliminação de condensação junto à gaxeta de vedação da porta e ainda sistema regulável de cantoneiras para apoio de grade interna. Prateleiras em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Portas executadas em chapa de aço inoxidável de 0,6mm, dotadas de gaxeta de encaixe atóxica, maleável para vedação junto aos batentes do refrigerador, além de mola para fechamento automático. Sistema frigorífico dotado de unidade condensadora do tipo hermético, utilizando gás ecológico, evaporador de alta eficiência do tipo "ar forçado (Frost Free)" com resistência blindada para degelo, posicionado no teto do equipamento, regulagem de temperatura efetuado através de controlador eletrônico dotado de sonda interna que além de permitir melhor ajuste indica a temperatura do equipamento. Sistema de degelo automático, com coleta de água proveniente do evaporador. Isolamento térmico do corpo e das portas em espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Pés com altura de 150mm em polipropileno para nivelamento, fixados ao fundo através de parafusos. Capacidade aproximada para 1.150 litros. Temperatura de -16°C a -18° C. (Tamanho aproximado sugerido: 180x80x200cm). Voltagem 220V. Potência mínima de 1.882W.</p>	01	12	12
----	--	----	----	----

35	<p>Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; - Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1"; - Pés tubulares em aço inoxidável ø1 ½" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade para 60L, dimensões (mm); 900x750x900.</p>	01	12	12
36	<p>Liquidificador industrial com capacidade para 25 L, sobre pés basculantes com copo, tampo e cruzeta de triturar em aço inoxidável AISI-304, pés com sapatas niveladoras em polietileno. 220V.</p>	01	12	12
37	<p>Mesa lisa em aço inox. Toda a estrutura em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16, acabamento polido fosco, 0,8mm de espessura, contendo duas Prateleiras Reforçadas, com capacidade para suportar 200 Kg em cada. Estrutura com 4 pés em tubos de aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento também em tubos de aço inox com extremidades soldadas aos pés e prateleiras lisas. (Tamanho aproximado sugerido: 80x70x90cm).</p>	02	12	24

38	Pass-through aquecido todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Aquecimento Por Resistências Blindadas, 2 portas (frontal e traseira), dotadas de dobradiça em aço inox e trinco para fechamento. Temperatura de +30°C a +80°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Capacidade aproximada de 550L. voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 70x80x200cm, ou Conforme planta de layout do Restaurante).	01	12	12
39	Pass-through refrigerado todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Refrigeração por Placas Frias nas laterais e Resistência Blindada, 2 portas (frontal e traseira), dotadas de dobradiça em aço inox e trinco para fechamento. Temperatura de +2°C a +10°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Capacidade aproximada de 550L. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 70x80x200cm, ou Conforme planta de layout do Restaurante.).	01	12	12
40	Prateleira superior com plano gradeado. Confeccionado em perfil de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado com soldas em atmosfera inerte de argônio, sustentada através de mãos francesas também confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Dimensões: 1500 mm de largura x 400 mm de profundidade.	02	12	24

41	<p>Processador de alimentos cl-50 com kit de 05 lâminas em aço inoxidável liga 18.8, sendo 01 de fatiar, 2mm, 01 de fatiar 5mm, 01 de fatiar 10mm, uma para cubos de 10x10mm e uma para ralar de 2mm. Capacidade de produção 250 kg/h. Dispositivo duplo de segurança magnético que desliga e freia o motor imediatamente. Rotação 375 rpm. Potência 075 hp/550w, 220v, monofásico. Deverá acompanhar o equipamento os seguintes acessórios: 02 lâminas para corte batata palito 8x8mm; 02 lâminas para corte cubo 10x10mm; 02 lâminas de fatiar 2 mm; 02 lâminas de fatiar 4 mm; 02 lâminas de fatiar 6 mm; 02 lâminas de ralar 2 mm.</p>	01	12	12
42	<p>Refresqueira industrial em aço inox, 100 Litros, com 1 reservatório (para 1 sabor) de 100 litros. Refrigeração por compressor hermético de refrigeração nacional de alto desempenho, silencioso e baixo consumo de energia. Reservatório cilíndrico em inox. Termostato de temperatura ajustável de 4°C a 15°C. Gás refrigerante R134a que não agride a natureza. Registro para dreno e eletrobomba para movimentação do líquido. Possui válvula de drenagem com duas torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido. Rodízio giratório para ajudar a mover o refrigerador. Pingadeira em aço inox, removível. Peso aproximado: 54kg. DIMENSÕES aproximadas (CxAxL): 64x111,5x63cm. Voltagem 220V.</p>	01	12	12

42	<p>Refrigerador vertical 04 portas. Corpo interno e externo executados em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com acabamento polido fosco. Prateleiras internas gradeadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, sendo 3 por porta e dreno na parte inferior do equipamento. Portas dotadas de dobradiça em aço inox, trinco para fechamento e gaxetas removíveis de vedação em borracha sanfonada. Sistema de refrigeração através de evaporador com forçador de ar e conjunto frigorífico dotado de unidade compressora do tipo hermético, posicionado no teto do equipamento, regulagem de temperatura efetuado através de controlador eletrônico dotado de sonda interna que além de permitir melhor ajuste indica a temperatura do equipamento. Sistema de degelo automático. Isolamento térmico do corpo e das portas em espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Pés com altura de 150mm em polipropileno para nivelamento, fixados ao fundo através de parafusos. Capacidade para 1050 litros. Temperatura de -16°C a - 18° C. (Tamanho aproximado sugerido: 140x80x200cm). 220V.</p>	02	12	24
----	---	----	----	----

43	<p>Refrigerador vertical, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree", capacidade de armazenamento mínima de 400 litros e máxima de 450 litros, deve possuir certificação INMETRO conforme Portaria nº 20, de 01 de fevereiro de 2006 ou atender o estabelecido na Portaria nº 577, de 18 de novembro de 2015. O aparelho deve possuir, também, "Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE", apresentando "Faixa de Classificação Nível A". Gabinete do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca. Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado. Gabinete interno revestido em painéis plásticos contendo paredes com relevos para acoplagem das prateleiras internas deslizantes. Portas em aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática, poliéster na cor branca. Gaxetas plásticas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. Conjunto de dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Controle de temperatura por meio de termostato ajustável. Refrigeração por compressor hermético, transmissão térmica convectiva por meio de evaporação e condensação através do sistema de ar forçado e liberação de calor por meio de resistências elétricas, impedindo a formação de camadas de gelo (sistema "frostfree"). Compressor com gás refrigerante. Dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a potência do equipamento. Voltagem 220V.</p>	01	12	12
44	<p>Relógio redondo analógico de parede, com proteção contra umidade e temperatura. Dimensões do produto: 40 x 3,81 x 40 cm; 500 g.</p>	02	12	24

45	Termômetro digital infravermelho laser: Display em LCD, indicação de bateria fraca, desligamento automático igual ou inferior a 30s. Função MAX/MIN., medida em °C/°F; faixa de temperatura mínima de 50°C e máxima de 550°; faixa de temperatura para precisão: entre 2 e 4°C, para medições negativas e 1,5°C para medições positivas. Garantia de 12 meses.	02	12	24
46	Termômetro digital tipo espeto à prova d'água com registro de máximo e mínimo. Haste em inox com comprimento de 200mm. Display de cristal líquido (LCD) 3 dígitos. Funções: Temperatura em °C e °F, congelamento de leitura (Hold), registro de máximo e mínimo e desligamento automático (auto Power off) após 10 minutos sem uso. Faixa de medição: -50 a 280°C. Resolução/Exatidão: 0,1/±(1,5% +2°C) do fundo de escala. Tempo de resposta: 5 a 7 segundos. Indicação de bateria fraca. Botão liga/desliga. Tecla HOLD (congela temperatura).	04	12	48
47	Armadilha luminosa lateral; para ser fixada na parede; utilizada contra insetos; fotossensíveis (moscas, mariposas, varejeiras e abelhas); dimensões 48cm x 23,5cm x 32,5cm; utilizada em ambientes internos; área de cobertura 70 m ² ; produzida em aço inox escovado chapa 304, 0.6mm; contém 3 lâmpadas de 15 w; 1 refil adesivo tamanho grande (44cm x 22cm); pintura epóxi branca; voltagem 220v; garantia de 3 meses para as lâmpadas e 12 meses para os demais componentes da armadilha.	06	12	72

Aquisição de Materiais e Utensílios destinados às UAN's				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE P/UAN	Nº. UAN	QTDE TOTAL
01	Abridor de Lata/Garrafa; · Dimensões mínimas aproximadas de: 15 cm x 4,2 cm, em aço inox; · Peso Líquido: 105g.	02	12	24
02	Acendedor fogão, tipo manual, material alumínio, características adicionais acionado por tecla, gera só faísca, selo INMETRO.	02	12	24
03	Avental térmico impermeabilizado para cozinha industrial para alta temperatura, COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO; Características técnicas mínimas: calor de contato até 280°C, retardante a chama com tratamento atóxico e impermeável; eficiente proteção contra o calor irradiado e projeções de líquidos quentes ou vapores. Permite contato com alimentos sem risco de contaminação; higienizável e longa vida útil. Medidas mínimas 120cmx70cm; com tira de sustentação no pescoço e duas tiras de fixação para a cintura.	06	12	72
04	Avental, material napa, cor branca, comprimento 140 cm, largura 70 cm, aplicação cozinha industrial	06	12	72
05	Bacia plástica grande, cor branca (diam. 50cmX21Cm altura) capacidade de 40L.	02	12	24
06	Bacia plástica média, cor branca (diâm. 47cm X 16 cm altura) capacidade de 24L.	04	12	48
07	Bacia plástica pequena, cor branca (diâm. 28cm X 12 cm altura) capacidade de 5L.	04	12	48
08	Balde de plástico rígido graduado, com capacidade para 20L. Dimensões: 328x299x294mm. Embalagem: Unidade com capacidade para 20L.	02	12	24

09	Caixa plástica com tampa, na cor branca, ou transparente, medidas de 53 x 32 x 18 cm, com capacidade para 25L.	05	12	60
10	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L);	02	12	24
11	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,31 x 0,36 x 0,56 m (49L);	02	12	24
12	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L);	02	12	24
13	Caixa plástica não vazada, própria para o armazenamento de carnes congeladas, fabricada em polietileno de alta densidade, empilhável, reforçada, com tampa, cor branca, dimensões de 0,6 x 0,5 x 0,2 m (capacidade aproximada de 45 a 50L);	06	12	72
14	Caixa plástica para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 15,5L. Possuindo 14,5x34,0x42,5cm (alt.x larg.x comp.) de medidas externas e 14,0x30,0x37,0cm (alt.x larg.x comp.) de medidas internas.	02	12	24
15	Caixa plástica para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 41L. Possuindo 27,5x37,0x54,5cm (alt.x larg.x compr.) de medidas externas e 27,0x33,0x46,5cm (alt.x larg.x compr.) de medidas internas.	04	12	48
16	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L);	04	12	48
17	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,31 x 0,36 x 0,56m (49L);	06	12	72

18	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L);	06	12	72
19	Caneca plástica para merenda escolar 300 ml com alça. Produto com qualidade superior, feito em plástico polipropileno grosso de alta durabilidade, atóxico. Paredes internas e externas lisas sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos na base. Com pigmentação homogênea em toda peça. Acabamento polido brilhante. Temperatura mínima e máxima de uso contínuo: 0°C e 100°C; Medidas: Altura: 8,6 cm. Espessura: 2,5 mm e Diâmetro: 7,9 cm. Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul.	360	12	4.320
20	Canecão em aço inoxidável, com cabo, também em aço inoxidável. Modelo monobloco. Capacidade de 500ml, podendo variar em 10% para mais ou menos da capacidade.	04	12	48
21	Canecão Grande N°18 cm, em aço inoxidável, com capacidade para 4,5 L. Dimensões: diâmetro: 18cm e altura: 18 cm.	04	12	48
22	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 100L.	06	12	72
23	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 60L.	04	12	48
24	Chaira afiador de 10" em aço inoxidável	02	12	24
25	Colher de aço Inox para Sopa, com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; Dimensões mínimas aproximadas: Espessura: de 1,5 mm a 2 mm; Comprimento do cabo: 14 cm; Comprimento total aproximado: 20 cm; Diâmetro da área superior: 6 cm; Peso aproximado: 20 g.	600	12	7.200

26	Colher para servir arroz em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, tamanho médio., diâm. 6cm.	10	12	120
27	Colheres em polietileno, cabo anatômico, branca, colher do tipo pá em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD, um material de alta qualidade, resistente, de fácil lavagem, atóxico. Sem manchas. Com furo para pendurar. Medidas aproximadas: Altura: 158mm x Largura: 90mm x Comprimento: 670mm.	48	12	576
28	Conchas em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, cap. de 150ml.	06	12	72
29	Copo tipo Becker graduado em polietileno, para uso culinário, com capacidade de 1000mL	02	12	24
30	Descascador de tubérculos, com disco e laterais em material abrasivo, revestimento exterior em inox e tampa em fibra de vidro, capacidade para 300 Kg/60 min.	01	12	12
31	Descascador de legumes, material aço inoxidável, características adicionais manual, aplicação cozinha, material cabo policarbonato, cor cabo branco.	04	12	48
32	Dispenser em ABS para toalhas interfolhadas; em plástico ABS para toalhas interfolhadas. Tampa branca com a base cinza claro. Dimensões: (Larg.: 25 cm; Alt.: 28 cm; Prof.: 12 cm)	07	12	84
33	Dispenser para detergente com espaço para esponja - Dispenser de bancada, com válvula "pump", capacidade de 500ml, cor branca.	04	12	48
34	Escorredor de pratos em Aço Inox, com capacidade para 60 pratos. Dimensões aproximadas : 27cm de largura x 49 cm de comprimento x 70cm de altura.	06	12	72

35	Escorredor de talheres em aço inoxidável. Formato cilíndrico. Dimensões aprox. (AxLxP): 11,5x10x10cm.	10	12	120
36	Escorredor grande de macarrão em aço inox, com duas alças. Diâmetro: 50 cm, altura 25 cm	06	12	72
37	Escumadeira grande em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 50cm.	02	12	24
38	Escumadeira média em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, diâm. 10cm	04	12	48

39	<p>Esguicho pré-lavagem de parede para cozinha industrial. Características: Ducha "aérea" com uma mangueira de longo alcance, que permite levar a água para boa parte da área de trabalho, giro da ducha mínimo de 180 graus. Para abrir basta acionar a alavanca ou soltá-la para fechar. Possuem construção robusta em latão e aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8 E CONECCÇÕES DO MESMO MATERIAL, para uma alta durabilidade em trabalho pesado - testadas individualmente para funcionar mais de 40 mil vezes. POSSUIR MANGUEIRA PNEUMÁTICA E PISTOLA DE PRESSÃO TIPO GATILHO. Possui jato d'água "em forma de chuveiro", que utiliza menor fluxo hidráulico, economizando até 70% de águas. Seu acionamento principal se dá por cruzeta, com abertura 1/4 de volta, para girar mesmo com as mãos ensaboadas ou engorduradas. Seu sistema tubular articulado, com mola grossa e curva, faz o conjunto ser inteiramente retrátil, deixando a cuba da pia sempre livre para o trabalho, quando preciso. Basta utilizar e colocar de volta no suporte. Suporte central para fixação da haste na parede. Com misturador (água fria e quente). Seus mecanismos também são padronizados, de reposição permanente. ESPECIFICAÇÕES: Esguicho: Ducha de longo alcance, de 1 a 1,2m; Acionamento principal do misturador: por cruzetas com abertura 1/4 de volta</p>	02	12	24
40	Espátula/Raspadeira em inox, cabo plástico, cor branca, com mínimo de 10 cm.	04	12	48
41	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 10 POLEGADAS.	06	12	72

42	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 6 polegadas.	02	12	24
43	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 8 POLEGADAS.	02	12	24
44	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para legumes, 3 polegadas.	10	12	120
45	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada para pão, 8 POLEGADAS.	04	12	48
46	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada, 5 POLEGADAS.	10	12	120
47	Faca de mesa, tipo jantar, em aço Inox, ponta arredondada e borda serrilhada, cabo com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; dimensões mínimas: Comprimento cabo: 10 cm ;comprimento lâmina de: 10 cm; comprimento total aproximado de 20 cm. Garantia mínima de 03 meses.	600	12	7.200

48	<p>Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; - Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Paineil com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1"; - Pés tubulares em aço inoxidável ø1 ½" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade para 60L, dimensões (mm); 900x750x900.</p>	01	12	12
49	<p>Frigideira Industrial em Aço inox 304, diâmetro de 40cm, fundo Triplo</p>	04	12	48
50	<p>Funil em plástico grande, diâmetro de 19 cm.</p>	02	12	24
51	<p>Funil em plástico pequeno, diâmetro de 10cm.</p>	02	12	24
52	<p>Ganchos para suporte de aventais, para armazenar os aventais térmicos e de limpeza. Porta avental de parede, tipo cabide com capacidade para 12 aventais. Fixado na parede por parafusos e buchas (deve acompanhar o kit de instalação para a parede). Produzido em aço tratado e pintado</p>	01	12	12

53	Garfo para Mesa, tipo jantar, em aço Inox, acabamento liso, com as seguintes dimensões mínimas: Comprimento total: 20 cm; Comprimento do cabo: 14; Diâmetro da área superior: 6 cm; Comprimento dos dentes: 4 cm; Largura total dos dentes: 2 cm; Espessura: de 1,5 mm à 2 mm 1 mm; Peso aproximado: 25 gramas.	600	12	7.200
54	Garfo, tipo espeto, em aço inoxidável, cabo de polietileno, cabo de 50 cm de comprimento e 1,2 mm de espessura.	04	12	48
55	Lixeira em Aço Inox Com Pedal (capacidade para 100L): Tampa basculante com acionamento por pedal; em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, com puxador; - Conjunto de Rodízios giratórios 2". Corpo em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, 0.8mm, escovado. Para saco de 100 litros. (Tamanho aproximado sugerido: Diâmetro: 47,5 cm, Altura: 50 cm, Espessura da Chapa: 0.8mm.)	02	12	24
56	Lixeira retangular 100 litros; fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP), proteção contra raios UV. Tampa acionada por pedal através de haste metálica; presença aro superior destinado ao travamento da boca do saco de lixo; deve permitir a abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes; cor branca. (Tamanho aproximado sugerido: 43x60x92cm).	02	12	24
57	Lixeira, branca, com tampa e pedal, 15 litros, plástico resistente, (retangular, cor branca, possui aro na parte superior para travamento da boca do saco de lixo, tampa acionada por pedal através de haste metálica, abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes. Medidas aproximadas: externa: a = 44,5 cm, l = 32,5 cm, p = 30,5 cm, interna: a = 33 cm, l = 29 cm, p = 21 cm).	10	12	120

58	Lixeiras com tampa acionada por pedal, com capacidade para 25 L, na cor branca, em material liso sem reentrâncias que permita fácil limpeza. Possuindo 57x37x4,5cm (alt.xlarg.xcompr.) de medida externa e 46x32,5x23cm (alt.xlarg.xcompr.) de medidas internas.	02	12	24
59	Luva industrial, material malha de aço inoxidável, revestimento interno sem forro, modelo ambidestra/flexível e leve.	02	12	24
60	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo com 5 dedos. Igual ou similar a Jobe Luv.	02	12	24
61	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo 2 dedos (bico de pato). Igual ou similar a Jobe Luv.	04	12	48

62	Pá remo de caldeirão, tamanho médio em polietileno (1,5cmX9cmX75cm), resistente à altas temperaturas (até 150°C)	04	12	48
63	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 39-40 cm (dimensões aproximadas 44x43x28 (cm)) e capacidade aproximada de 28,6L.	04	12	48
64	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N50, com 2 alças e tampa, diâmetro de 50cm e capacidade aproximada de 41,2L.	04	12	48
65	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 40cm e capacidade de 50L.	04	12	48
66	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N45, com 2 alças e tampa, diâmetro de 45cm e capacidade de 70L.	04	12	48
67	Panela Cuscuzeiro Linha Hotel 20 litros, de preferência em aço inox 304, N34, composto por canecão reforçado, de espessura 1,40mm e 2 alças; com peneira (ralo vaporizador) com suporte para fácil manejo e tampa. Capacidade para aproximadamente 20L.	06	12	72
68	Panela de Pressão com Fechamento Externo e travas na tampa para vedação completa. Com válvulas e sistema de segurança: válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; com pino de alívio; com número de registro/certificação no INMETRO, capacidade de 25L, de preferência em aço inox 304. Com asas resistentes, garantia de dois anos contra vícios ou defeitos de fabricação. Marca de referência: Rochedo, Erilar, Ironte.	02	12	24

69	Pegador para macarrão em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, comprimento de 40cm.	04	12	48
70	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 12 cm)	02	12	24
71	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 16 cm)	02	12	24
72	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 24 cm)	04	12	48
73	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Amarela (frango), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	06	12	72
74	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Azul (peixe), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	12	48

75	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Branca (frios), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	12	48
76	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Verde (vegetais), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	12	96
77	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Bege (comida cozida), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	12	48

78	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Cinza (frutas), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	12	96
79	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Vermelha (boi e porco), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	12	96
80	Porta Talher em aço inoxidável, contendo um suporte e 4 cestos removíveis para 4 Nichos Duplos. Medida (LxAxC): 27 x 18 x 30,5 cm.	01	12	12
81	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 1L.	08	12	96
82	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 2L.	10	12	120
83	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 4L.	10	12	120
84	Potes plásticos com tampa, na cor branca ,ou transparente, com capacidade para 6,5L.	05	12	60

85	Prato fabricado em porcelana branca, resistente a impactos e a pequenas quedas. Prato com abas de 3 cm; Superfície lisa, sem ranhuras; com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização; resistente a microondas, freezer e geladeira; resistente à máquina lava-louças. Dimensões: altura 3,2 cm; diâmetro: 22cm; Abas: 3cm.	600	12	7.200
86	Prato para merenda escolar: Fabricado em polipropileno virgem, atóxico e inodoro; Com abas, Paredes internas e externas lisas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos para não possibilitar o acúmulo de resíduos, empilhável, pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto à migração específica de metais pesados, Acabamento liso brilhante, Resistente à temperatura de 100° C, por no mínimo 20 minutos, Resistente a máquina lava louças, Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul, Durabilidade mínima de 2 anos. Dimensões: altura: 30 mm; Espessura: 2,0mm; Diâmetro: boca 300mm e base 127 mm; capacidade: 600ml.	600	12	7.200
87	Ralador de legumes manual em aço inox com 04 faces, Dimensões: Altura: 21 cm, Largura: 9 cm, Profundidade: 7cm.	02	12	24
88	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha industrial, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1- 200 mm	02	12	24

89	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-100 mm	02	12	24
90	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-150 mm	04	12	48
91	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-65 mm	04	12	48
92	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-100 mm	04	12	48
93	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS perfuradas/liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-150 mm	06	12	72
94	Saboneteira de parede, com reservatório para sabonete líquido, em plástico ABS, capacidade mínima de 800 ml, fechadura de segurança, visor frontal, com parafusos e buchas de fixação, com válvula dosadora, com acionamento com botoeira de ejeção. Embalagem com os dados de identificação do produto, marca do fabricante, em conformidade com NBR vigentes.	09	12	108
95	Shoot para Talheres, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Acabamento polido fosco, Borda de acabamento externo liso medindo 20 mm; Inclinação de 30º para devolução de talheres e utensílios, Dimensões (mm): 200x120x350.	02	12	24

96	Socador de alho - Almofariz de alumínio fundido, Dimensões: Diâmetro: 15 cm, Capacidade: 1 Litro, Altura: 11cm, socador de: 22cm, Itens Inclusos: 01 Almofariz e 01 socador.	03	12	36
97	Suporte para rolo de pano multiuso em aço inox 304, acabamento escovado, com furos para fixação na parede (deve acompanhar kit para instalação na parede, com buchas e parafusos). Medidas: Altura:300mm; Largura:300mm; Profundidade:300mm.	01	12	12
98	Suporte para vassouras com 2 ganchos, em aço pintado, com 26 cm de comprimento, que suporte até 6 Kg, com kit para instalação na parede (parafusos e buchas).	06	12	72
99	Tesoura profissional - com lâmina em aço inox e cabo em polipropileno- cor branca - 9" - comprimento 224mm - altura - 13mm - largura 80mm - peso 0,102kg.	04	12	48
100	Varal de chão para Roupa em alumínio, capacidade para até 7,56 metros de roupas ou 13 kg distribuídos. Estrutura em tubo de alumínio, dimensões aproximadas do produto: 143 x 49 x 90 cm; 1,69 quilogramas. Garantia mínima de 06 meses.	01	12	12
101	Luva de três camadas de cloreto de polivinila reforçada (PVC) com palma antiderrapante isolamento térmico com forro de algodão felpudo e fechamento no punho, apropriada para uso em câmaras frias com temperatura de até -30º e alta durabilidade.	02	12	24
102	Máscara descartável de uso geral, material poliéster e microfibras sintéticas, tipo fixação tira elástica, características adicionais formato em concha.	20	12	240

103	Óculos com lentes policarbonato e tratamento anti riscos resistente a impactos e choques físicos de materiais sólidos e líquidos, com abas laterais de proteção, armação com hastes reguláveis e cordão de segurança.	02	12	24
-----	---	----	----	----



Documento assinado eletronicamente por **Marcos Andre Damasceno Cavalcante, Diretor(a) de Administração**, em 31/03/2024, às 11:46, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **6038876** e o código CRC **8A025FFE**.

Inclusão das novas UAN's - Equipamentos e utensílios

4 mensagens

Marcos Andre Damasceno Cavalcante <marcosandre@ifce.edu.br> 8 de maio de 2025 às 09:08
Para: Departamento de Administração e Planejamento - Acaraú CAMPUS ACARAU <dap.acarau@ifce.edu.br>, Erica Martins Penha <erica.penha@ifce.edu.br>, "dadm.iguatu - IFCE CAMPUS IGUATU" <dadm.iguatu@ifce.edu.br>, Efraim Martins Araujo <efraim.araujo@ifce.edu.br>, "dap.acopiara CAMPUS ACOPIARA" <dap.acopiara@ifce.edu.br>, Francisca Lionelle de Lavor Alves <lionellelavor@ifce.edu.br>

Prezados(as),

Informo que as Unidades de Alimentação Nutricional - UAN's dos *campi* **Caucaia, Baturité, Paracuru, Horizonte, Morada Nova, Camocim, Tianguá e Ubajara** tiveram as obras iniciadas neste ano.

Assim as licitações de equipamentos e utensílios, em caráter compartilhado, deverão adotar uma demanda para **20 (vinte)** UAN's, sendo 12 da demanda anterior e mais 08 novos equipamentos em obra.

Entende-se ser necessário a inclusão imediata desta nova demanda (08 UAN's) em razão da sinalização do MEC em descentralizar os recursos para aquisição dos materiais permanentes e consumo, já no segundo semestre de 2025 para todas as 20 UAN's.

Também haveria o risco de os quantitativos das atas serem insuficientes para uma possível adesão tardia (carona) por parte dos *campi* Caucaia, Baturité, Paracuru, Horizonte, Morada Nova, Camocim, Tianguá e Ubajara.

O presente e-mail pode ser utilizado para justificar a inclusão dos quantitativos no escopo da contratação no âmbito do processo SEI, bem como nos artefatos de planejamento (ETP e TR).

Estou à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente

Marcos Andre Damasceno Cavalcante <marcosandre@ifce.edu.br> 8 de maio de 2025 às 09:09
Para: Departamento de Administração e Planejamento - Acaraú CAMPUS ACARAU <dap.acarau@ifce.edu.br>, Erica Martins Penha <erica.penha@ifce.edu.br>, "dadm.iguatu - IFCE CAMPUS IGUATU" <dadm.iguatu@ifce.edu.br>, Efraim Martins Araujo <efraim.araujo@ifce.edu.br>, "dap.acopiara CAMPUS ACOPIARA" <dap.acopiara@ifce.edu.br>, Francisca Lionelle de Lavor Alves <lionellelavor@ifce.edu.br>

Em tempo:

Não se faz necessário abrir IRP para os *campi* Caucaia, Baturité, Paracuru, Horizonte, Morada Nova, Camocim, Tianguá e Ubajara, podendo os itens e quantitativos serem lançados diretamente pelo campus gerenciador do SRP.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Marcos Andre Damasceno Cavalcante <marcosandre@ifce.edu.br> 20 de maio de 2025 às 11:53
Para: Departamento de Administração e Planejamento - Acaraú CAMPUS ACARAU <dap.acarau@ifce.edu.br>, Erica Martins Penha <erica.penha@ifce.edu.br>, "dadm.iguatu - IFCE CAMPUS IGUATU" <dadm.iguatu@ifce.edu.br>, Efraim Martins Araujo <efraim.araujo@ifce.edu.br>, "dap.acopiara CAMPUS ACOPIARA" <dap.acopiara@ifce.edu.br>, Francisca Lionelle de Lavor Alves <lionellelavor@ifce.edu.br>
Cc: Alcivania Carla Campos Nascimento <alcivania.campos@ifce.edu.br>

Reiterando o que foi tratado em reunião, solicita-se considerar o campus Juazeiro do Norte nas aquisições para as UANs de acordo com o enxoval padrão.

Atenciosamente

Em qui., 8 de mai. de 2025 às 09:08, Marcos Andre Damasceno Cavalcante <marcosandre@ifce.edu.br> escreveu:

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Erica Martins Penha <erica.penha@ifce.edu.br> 20 de maio de 2025 às 14:18
Para: Marcos Andre Damasceno Cavalcante <marcosandre@ifce.edu.br>

Olá Marcos, Boa tarde!!

Ciente!

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

Erica Penha
Técnica em contabilidade
IFCE/Campus de Acaraú

Aquisição de Materiais e Utensílios destinados às UAN's

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE P/UAN	Nº. UAN	QTDE TOTAL	CATMAT	Id do Item no PCA	PREÇO 1	PREÇO 2	PREÇO 3	MÉDIA	MEDIANA	TOTAL ESTIMADO
01	Abridor de Lata/Garrafa; · Dimensões mínimas aproximadas de: 15 cm x 4,2 cm, em aço inox; · Peso Líquido: 105g.	02	21	42	276686	395	R\$ 33,00	R\$ 26,92	R\$ 32,63	R\$ 30,85	R\$ 32,63	R\$ 1.370,44
02	Acendedor fogão, tipo manual, material alumínio, características adicionais acionado por tecla, gera só fálscas, selo INMETRO.	02	21	42	405733	396	R\$ 15,99	R\$ 11,79	R\$ 6,90	R\$ 11,56	R\$ 11,79	R\$ 495,18
03	Avental térmico impermeabilizado para cozinha industrial para alta temperatura, COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO; Características técnicas mínimas: calor de contato até 280°C, retardante a chama com tratamento atóxico e impermeável; eficiente proteção contra o calor irradiado e projeções de líquidos quentes ou vapores. Permite contato com alimentos sem risco de contaminação; higienizável e longa vida útil. Medidas mínimas 120cmx70cm; com tira de sustentação no pescoço e duas tiras de fixação para a cintura.	06	21	126	282942	397	R\$ 328,00	R\$ 214,00	R\$ 203,99	R\$ 248,66	R\$ 214,00	R\$ 26.964,00
04	Avental, material napa, cor branca, comprimento 140 cm, largura 70 cm, aplicação cozinha industrial	06	21	126	290545	398	R\$ 40,80	R\$ 42,85	R\$ 45,60	R\$ 43,08	R\$ 42,85	R\$ 5.399,10
05	Bacia plástica grande, cor branca (diam. 50cmX21Cm altura) capacidade de 40L.	02	21	42	292589	399	R\$ 45,50	R\$ 37,40	R\$ 32,00	R\$ 38,30	R\$ 37,40	R\$ 1.570,80
06	Bacia plástica média, cor branca (diám. 47cm X 16 cm altura) capacidade de 24L.	04	21	84	405452	400	R\$ 26,50	R\$ 27,04	R\$ 31,92	R\$ 28,49	R\$ 27,04	R\$ 2.271,36
07	Bacia plástica pequena, cor branca (diám. 28cm X 12 cm altura) capacidade de 5L.	04	21	84	460658	401	R\$ 10,25	R\$ 10,00	R\$ 11,89	R\$ 10,71	R\$ 10,25	R\$ 861,00
08	Balde de plástico rígido graduado, com capacidade para 20L. Dimensões: 328x299x294mm. Embalagem: Unidade com capacidade para 20L.	02	21	42	613931	402	R\$ 70,21	R\$ 77,92	R\$ 93,66	R\$ 80,60	R\$ 77,92	R\$ 3.272,64
09	Caixa plástica com tampa, na cor branca, ou transparente, medidas de 53 x 32 x 18 cm, com capacidade para 25L.	05	21	105	370149	403	R\$ 60,00	R\$ 71,00	R\$ 73,00	R\$ 68,00	R\$ 71,00	R\$ 7.455,00
10	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L);	02	21	42	320356	404	R\$ 75,85	R\$ 77,58	R\$ 80,50	R\$ 77,98	R\$ 77,58	R\$ 3.258,36
11	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 63,5 cm x 44cm x 19 cm (50L)	02	21	42	374968	405	R\$ 76,00	R\$ 50,00	R\$ 44,66	R\$ 56,89	R\$ 50,00	R\$ 2.100,00
12	Caixa plástica não vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, sem tampa, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L);	02	21	42	314862	406	R\$ 119,00	R\$ 130,00	R\$ 114,07	R\$ 121,02	R\$ 119,00	R\$ 4.998,00
13	Caixa plástica não vazada, própria para o armazenamento de carnes congeladas, fabricada em polietileno de alta densidade, empilhável, reforçada, com tampa, cor branca, dimensões de 0,6 x 0,39 x 0,21m	06	21	126	276901	407	R\$ 115,00	R\$ 119,89	R\$ 145,35	R\$ 126,75	R\$ 119,89	R\$ 15.106,14

GRUPO 1

GRUPO 2

1

1

14	Caixa plástica para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 15,5L. Possuindo 14,5x34,0x42,5cm (alt.x larg.x comp.) de medidas externas e 14,0x30,0x37,0cm (alt.x larg.x comp.) de medidas internas.	02	21	42	364754	408	R\$ 38,70	R\$ 45,86	R\$ 50,79	R\$ 45,12	R\$ 45,86	R\$ 1.926,12	
15	Caixa plástica, material polietileno para uso industrial, com tampa, na cor branca, com capacidade para 38L. Possuindo 28 x 37,0 x 55 cm (alt.x larg.x compr.).	04	21	84	367185	409	R\$ 77,58	R\$ 80,50	R\$ 103,50	R\$ 87,19	R\$ 80,50	R\$ 6.762,00	
16	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,17 x 0,36 x 0,56 m (38L);	04	21	84	391083	410	R\$ 98,00	R\$ 45,00	R\$ 65,00	R\$ 69,33	R\$ 65,00	R\$ 5.460,00	GRUPO 3
17	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,31 x 0,36 x 0,56m (49L);	06	21	126	416057	411	R\$ 68,50	R\$ 74,20	R\$ 75,50	R\$ 72,73	R\$ 74,20	R\$ 9.349,20	
18	Caixa plástica vazada (monobloco) em polietileno de alta densidade, empilhável, dobrável, cor branca, dimensões de 0,4 x 0,49 x 0,59 m (100L);	06	21	126	336582	412	R\$ 113,40	R\$ 130,00	R\$ 124,85	R\$ 122,75	R\$ 124,85	R\$ 15.731,10	
19	Caneca plástica para merenda escolar 300 ml com alça. Produto com qualidade superior, feito em plástico polipropileno grosso de alta durabilidade, atóxico. Paredes internas e externas lisas sem reentrâncias ou ressaltos, sem bordas, frisos na base. Com pigmentação homogênea em toda peça. Acabamento polido brilhante. Temperatura mínima e máxima de uso contínuo: 0°C e 100°C; Medidas: Altura: 8,6 cm. Espessura: 2,5 mm e Diâmetro: 7,9 cm. Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul.	360	21	7560	278458	413	R\$ 2,75	R\$ 3,71	R\$ 2,80	R\$ 3,09	R\$ 2,80	R\$ 21.168,00	
20	Canecão em aço inoxidável, com cabo, também em aço inoxidável. Modelo monobloco. Capacidade de 500ml, podendo variar em 10% para mais ou menos da capacidade.	04	21	84	419799	414	R\$ 32,00	R\$ 24,85	R\$ 30,90	R\$ 29,25	R\$ 30,90	R\$ 2.595,60	
21	Canecão Grande N°18 cm, em aço inoxidável, com capacidade para 4,5 L. Dimensões: diâmetro: 18cm e altura: 18 cm.	04	21	84	397210	415	R\$ 77,18	R\$ 44,90	R\$ 65,00	R\$ 62,36	R\$ 65,00	R\$ 5.460,00	
22	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 100L.	06	21	126	278322	416	R\$ 100,00	R\$ 95,00	R\$ 86,50	R\$ 93,83	R\$ 95,00	R\$ 11.970,00	GRUPO 4
23	Cesto plástico, tipo balde com tampa, na cor branca, com capacidade para 60L.	04	21	84	392057	417	R\$ 59,00	R\$ 63,58	R\$ 67,00	R\$ 63,19	R\$ 63,58	R\$ 5.340,72	
24	Chaira afiador de 10" em aço inoxidável	02	21	42	407136	418	R\$ 60,50	R\$ 53,49	R\$ 53,84	R\$ 55,94	R\$ 53,84	R\$ 2.261,28	
25	Colher de aço Inox para Sopa, com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; Dimensões mínimas aproximadas: Espessura: de 1,5 mm a 2 mm; Comprimento do cabo: 14 cm; Comprimento total aproximado: 20 cm; Diâmetro da área superior: 6 cm; Peso aproximado: 20 g.	600	21	12600	619881	419	R\$ 1,39	R\$ 1,68	R\$ 1,90	R\$ 1,66	R\$ 1,68	R\$ 21.168,00	
26	Colher para servir arroz em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, tamanho médio., diâm. 6cm.	10	21	210	285367	420	R\$ 20,77	R\$ 20,77	R\$ 20,68	R\$ 20,74	R\$ 20,77	R\$ 4.361,70	

27	Colheres em polietileno, cabo anatômico, branca, colher do tipo pá em polietileno virgem (não reciclado) - PEAD, um material de alta qualidade, resistente, de fácil lavagem, atóxico. Sem manchas. Com furo para pendurar. Medidas aproximadas: Altura: 158mm x Largura: 90mm x Comprimento: 670mm.	4	21	84	465662	421	R\$ 142,96	R\$ 12.008,25				
28	Conchas em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, cap. de 150ml.	06	21	126	390423	422	R\$ 7,40	R\$ 8,22	R\$ 10,20	R\$ 8,61	R\$ 8,22	R\$ 1.035,72
29	Copo tipo Becker graduado em polietileno, para uso culinário, com capacidade de 1000mL.	02	21	42	443880	423	R\$ 13,98	R\$ 10,90	R\$ 15,00	R\$ 13,29	R\$ 13,98	R\$ 587,16
30	Descascador de legumes, material: Aço inoxidável, produção: 150 a 200Kg/h, potência: 0,5CV. Características adicionais: Depósito cilíndrico vertical, caixa decantação. Aplicação: Cozinha Industrial.	01	21	21	326175	424	R\$ 3.483,74	R\$ 3.478,00	R\$ 3.573,10	R\$ 3.511,61	R\$ 3.483,74	R\$ 73.158,54
31	Descascador de legumes, material aço inoxidável, características adicionais manual, aplicação cozinha, material cabo policarbonato, cor cabo branco.	04	21	84	443912	425	R\$ 10,11	R\$ 11,90	R\$ 20,50	R\$ 14,17	R\$ 11,90	R\$ 999,60
32	Dispenser em ABS para toalhas interfolhadas; em plástico ABS para toalhas interfolhadas. Tampa branca com a base cinza claro. Dimensões: (Larg.: 25 cm; Alt.: 28 cm; Prof.: 12 cm)	07	21	147	600381	426	R\$ 26,90	R\$ 27,20	R\$ 29,60	R\$ 27,90	R\$ 27,20	R\$ 3.998,40
33	Dispenser para detergente com espaço para esponja – Dispenser de bancada, com válvula "pump", capacidade de 500ml, cor branca.	04	21	84	620625	427	R\$ 54,21	R\$ 64,66	R\$ 50,62	R\$ 56,50	R\$ 54,21	R\$ 4.553,64
34	Escorredor de pratos em Aço Inox, com capacidade para 60 pratos. Dimensões aproximadas : 27cm de largura x 49 cm de comprimento x 70cm de altura.	06	21	126	465672	428	R\$ 449,99	R\$ 378,25	R\$ 420,00	R\$ 416,08	R\$ 420,00	R\$ 52.920,00
35	Escorredor de talheres em aço inoxidável. Formato cilíndrico. Dimensões aprox. (AxLxP): 11,5x10x10cm.	10	21	210	389337	429	R\$ 21,00	R\$ 25,00	R\$ 25,00	R\$ 23,67	R\$ 25,00	R\$ 5.250,00
36	Escorredor grande de macarrão, material: Alumínio com duas alças. Diâmetro: 42cm, altura 30 cm.	06	21	126	267925	430	R\$ 104,76	R\$ 120,83	R\$ 124,70	R\$ 116,76	R\$ 120,83	R\$ 15.224,27
37	Escumadeira grande em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 50cm.	02	21	42	431352	431	R\$ 28,50	R\$ 25,83	R\$ 24,68	R\$ 26,34	R\$ 25,83	R\$ 1.084,86
38	Escumadeira média em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, cabo 30cm, diâm. 10cm	04	21	84	482851	432	R\$ 13,85	R\$ 17,00	R\$ 17,85	R\$ 16,23	R\$ 17,00	R\$ 1.428,00

GRUPO 5

GRUPO 6

39	Esguicho pré-lavagem de parede para cozinha industrial. Características: Ducha "aérea" com uma mangueira de longo alcance, que permite levar a água para boa parte da área de trabalho, giro da ducha mínimo de 180 graus. Para abrir basta acionar a alavanca ou soltá-la para fechar. Possuem construção robusta em latão e aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8 E CONECCÇÕES DO MESMO MATERIAL, para uma alta durabilidade em trabalho pesado - testadas individualmente para funcionar mais de 40 mil vezes. POSSUIR MANGUEIRA PNEUMÁTICA E PISTOLA DE PRESSÃO TIPO GATILHO. Possui jato d'água "em forma de chuveiro", que utiliza menor fluxo hidráulico, economizando até 70% de águas. Seu acionamento principal se dá por cruzeta, com abertura 1/4 de volta, para girar mesmo com as mãos ensaboadas ou engorduradas. Seu sistema tubular articulado, com mola grossa e curva, faz o conjunto ser inteiramente retrátil, deixando a cuba da pia sempre livre para o trabalho, quando preciso. Basta utilizar e colocar de volta no suporte. Suporte central para fixação da haste na parede. Com misturador (água fria e quente).	02	21	42	486555	433	R\$ 2.850,00	R\$ 2.853,00	R\$ 2.286,40	R\$ 2.663,13	R\$ 2.850,00	R\$ 119.700,00
40	Espátula/Raspadeira em inox, cabo plástico, cor branca, com mínimo de 10 cm.	04	21	84	464900	434	R\$ 22,80	R\$ 22,88	R\$ 26,38	R\$ 24,02	R\$ 22,88	R\$ 1.921,92
41	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 10 POLEGADAS.	06	21	126	334673	435	R\$ 61,73	R\$ 52,47	R\$ 82,75	R\$ 65,65	R\$ 61,73	R\$ 7.777,98
42	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 6 polegadas.	02	21	42	282595 -	436	R\$ 41,50	R\$ 39,65	R\$ 37,21	R\$ 39,45	R\$ 39,65	R\$ 1.665,23
43	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para cozinha, 8 POLEGADAS.	02	21	42	242549	437	R\$ 50,00	R\$ 58,00	R\$ 66,89	R\$ 58,30	R\$ 58,00	R\$ 2.436,00
44	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, para legumes, 3 polegadas.	10	21	210	286742	438	R\$ 28,50	R\$ 18,92	R\$ 10,68	R\$ 19,37	R\$ 18,92	R\$ 3.973,20
45	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada para pão, 8 POLEGADAS.	04	21	84	355382	439	R\$ 15,91	R\$ 14,98	R\$ 16,35	R\$ 15,75	R\$ 15,91	R\$ 1.336,44
46	Faca de corte em aço inox e cabo de polietileno na cor branca, serrilhada, 5 POLEGADAS.	10	21	210	286743	440	R\$ 5,39	R\$ 2,63	R\$ 3,50	R\$ 3,84	R\$ 3,50	R\$ 735,00
47	Faca de mesa, tipo jantar, em aço Inox, ponta arredondada e borda serrilhada, cabo com acabamento liso, para evitar acúmulo de sujidades e facilitar a higienização; dimensões mínimas: Comprimento cabo: 10 cm ;comprimento lâmina de: 10 cm; comprimento total aproximado de 20 cm. Garantia mínima de 03 meses.	600	21	12600	465714	441	R\$ 5,00	R\$ 4,10	R\$ 7,05	R\$ 5,38	R\$ 5,00	R\$ 63.000,00

GRUPO 7

48	Frigideira basculante, a gás, manual. Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; - Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; - Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; - Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado (gás); - Sistema piloto e acendimento externo (gás); - Acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo (manual); - Painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; - Botão liga/desliga com iluminação (elétrico); - Manipulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; - Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1"; - Pés tubulares em aço inoxidável ø1 ½" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade para 60L, dimensões (mm); 900x750x900.	01	21	21	615488	442	R\$ 14.403,90	R\$ 15.802,00	R\$ 15.530,00	R\$ 15.245,30	R\$ 15.530,00	R\$ 326.130,00
49	Frigideira Industrial em Aço inox 304, diâmetro de 40cm, fundo Triplo	04	21	84	616098	443	R\$ 488,00	R\$ 508,29	R\$ 597,00	R\$ 531,10	R\$ 508,29	R\$ 42.696,36
50	Funil em plástico grande, diâmetro de 19 cm.	02	21	42	329353	444	R\$ 13,55	R\$ 11,00	R\$ 8,19	R\$ 10,91	R\$ 11,00	R\$ 462,00
51	Funil em plástico pequeno, diâmetro de 10cm.	02	21	42	455575	445	R\$ 15,87	R\$ 16,89	R\$ 17,45	R\$ 16,74	R\$ 16,89	R\$ 709,38
52	Ganchos para suporte de aventais, para armazenar os aventais térmicos e de limpeza. Porta avental de parede, tipo cabide com capacidade para 12 aventais. Fixado na parede por parafusos e buchas (deve acompanhar o kit de instalação para a parede). Produzido em aço tratado e pintado	01	21	21	283929	446	R\$ 729,00	R\$ 942,25	R\$ 1.150,00	R\$ 940,42	R\$ 942,25	R\$ 19.787,25
53	Garfo para Mesa, tipo jantar, em aço Inox, acabamento liso, com as seguintes dimensões mínimas: Comprimento total: 20 cm; Comprimento do cabo: 14; Diâmetro da área superior: 6 cm; Comprimento dos dentes: 4 cm; Largura total dos dentes: 2 cm; Espessura: de 1,5 mm à 2 mm 1 mm; Peso aproximado: 25 gramas.	600	21	12600	437873	447	R\$ 5,50	R\$ 4,29	R\$ 3,00	R\$ 4,26	R\$ 4,29	R\$ 54.054,00
54	Garfo, tipo espeto, em aço inoxidável, cabo de polietileno, cabo de 50 cm de comprimento e 1,2 mm de espessura.	04	21	84	424325	448	R\$ 27,00	R\$ 27,80	R\$ 28,95	R\$ 27,92	R\$ 27,80	R\$ 2.335,20
55	Lixeira em Aço Inox Com Pedal (capacidade para 100L); Tampa basculante com acionamento por pedal; em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, com puxador; - Conjunto de Rodízios giratórios 2". Corpo em Aço Inox AISI 304, liga 18.8, 0.8mm, escovado. Para saco de 100 litros. (Tamanho aproximado sugerido: Diâmetro: 47,5 cm, Altura: 50 cm, Espessura da Chapa: 0.8mm.)	02	21	42	296034	449	R\$ 530,00	R\$ 562,00	R\$ 585,21	R\$ 559,07	R\$ 562,00	R\$ 23.604,00

GRUPO 8

56	Lixeira retangular 100 litros; fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP), proteção contra raios UV. Tampa acionada por pedal através de haste metálica; presença aro superior destinado ao travamento da boca do saco de lixo; deve permitir a abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes; cor branca. (Tamanho aproximado sugerido: 43x60x92cm).	02	21	42	233630	450	R\$ 263,67	R\$ 289,00	R\$ 300,00	R\$ 284,22	R\$ 289,00	R\$ 12.138,00
57	Lixeira, branca, com tampa e pedal, 15 litros, plástico resistente, (retangular, cor branca, possui aro na parte superior para travamento da boca do saco de lixo, tampa acionada por pedal através de haste metálica, abertura da tampa mesmo quando encostada em paredes. Medidas aproximadas: externa: a = 44,5 cm, l = 32,5 cm, p = 30,5 cm, interna: a = 33 cm, l = 29 cm, p = 21 cm).	10	21	210	237915	451	R\$ 55,90	R\$ 69,00	R\$ 44,00	R\$ 56,30	R\$ 55,90	R\$ 11.739,00
58	Lixeiras com tampa acionada por pedal, com capacidade para 25 L, na cor branca, em material liso sem reentrâncias que permita fácil limpeza. Possuindo 57x37x4,5cm (alt.xlarg.xcompr.) de medida externa e 46x32,5x23cm (alt.xlarg.xcompr.) de medidas internas.	02	21	42	487728	452	R\$ 92,80	R\$ 91,90	R\$ 85,25	R\$ 89,98	R\$ 91,90	R\$ 3.859,80
59	Luva industrial, material malha de aço inoxidável, revestimento interno sem forro, modelo ambidestra/flexível e leve.	02	21	42	222684	453	R\$ 109,06	R\$ 114,80	R\$ 120,00	R\$ 114,62	R\$ 114,80	R\$ 4.821,60
60	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo com 5 dedos. Igual ou similar a Jobe Luv.	02	21	42	222678	454	R\$ 134,00	R\$ 163,74	R\$ 167,40	R\$ 155,05	R\$ 163,74	R\$ 6.877,08
61	Luva térmica PARA ALTA temperatura (par de luvas); COM CERTIFICADO DE APROVAÇÃO (C. A.) VÁLIDO. Características técnicas mínimas: fabricada com o tecido Thermex T (composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade Térmica impermeabilizado, que impede a passagem de calor, água, óleo e vapor para as mãos do usuário. É indicado para cozinha industrial pois não desprende fibras e permite a higienização diária dos EPI'S. Comprimento mínimo 50cm, modelo 2 dedos (bico de pato). Igual ou similar a Jobe Luv.	04	21	84	222678	455	R\$ 9,49	R\$ 15,00	R\$ 24,00	R\$ 16,16	R\$ 15,00	R\$ 1.260,00
62	Pá remo de caldeirão, tamanho médio em polietileno (1,5cmX9cmX75cm), resistente à altas temperaturas (até 150°C)	04	21	84	454210	456	R\$ 93,40	R\$ 111,90	R\$ 107,92	R\$ 104,41	R\$ 107,92	R\$ 9.065,28

GRUPO 9

63	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 39-40 cm (dimensões aproximadas 44x43x28 (cm)) e capacidade aproximada de 28,6L.	04	21	84	473408	457	R\$ 725,00	R\$ 591,83	R\$ 750,00	R\$ 688,94	R\$ 725,00	R\$ 60.900,00
64	Panela caçarola em AÇO INOX 304, fundo triplo, N50, com 2 alças e tampa, diâmetro de 50cm e capacidade aproximada de 41,2L.	04	21	84	339863	458	R\$ 2.246,80	R\$ 2.338,19	R\$ 2.375,14	R\$ 2.320,04	R\$ 2.338,19	R\$ 196.407,96
65	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N40, com 2 alças e tampa, diâmetro de 40cm e capacidade de 50L.	04	21	84	443916	459	R\$ 1.535,08			R\$ 1.535,08	R\$ 1.535,08	R\$ 128.946,72
66	Panela caldeirão em AÇO INOX 304, fundo triplo, N45, com 2 alças e tampa, diâmetro de 45cm e capacidade de 70L.	04	21	84	352910	460	R\$ 429,97	R\$ 459,00	R\$ 558,75	R\$ 482,57	R\$ 459,00	R\$ 38.556,00
67	Panela Cuscuzeiro Linha Hotel 20 litros, de preferência em aço inox 304, N34, composto por canecão reforçado, de espessura 1,40mm e 2 alças; com peneira (ralo vaporizador) com suporte para fácil manejo e tampa. Capacidade par aproximadamente 20L.	06	21	126	391985	461	R\$ 130,00	R\$ 139,97	R\$ 199,97	R\$ 156,65	R\$ 139,97	R\$ 17.636,22
68	Panela de Pressão com Fechamento Externo e travas na tampa para vedação completa. Com válvulas e sistema de segurança: válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; com pino de alívio; com número de registro/certificação no INMETRO, capacidade de 25L, de preferência em aço inox 304. Com asas resistentes, garantia de dois anos contra vícios ou defeitos de fabricação. Marca de referência: Rochedo, Erilar, Ironte.	02	21	42	248020	462	R\$ 459,00	R\$ 459,85	R\$ 549,51	R\$ 489,45	R\$ 459,85	R\$ 19.313,70
69	Pegador para macarrão em aço inox AISI 304 ou 430, modelo monobloco, tamanho médio, comprimento de 40cm.	04	21	84	344681	463	R\$ 12,99	R\$ 12,72	R\$ 13,03	R\$ 12,91	R\$ 12,99	R\$ 1.091,16
70	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 12 cm)	02	21	42	272715	464	R\$ 4,50	R\$ 4,76	R\$ 4,90	R\$ 4,72	R\$ 4,76	R\$ 199,92
71	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 16 cm)	02	21	42	617108	465	R\$ 7,24	R\$ 7,33	R\$ 7,77	R\$ 7,45	R\$ 7,33	R\$ 307,86
72	Peneira de plástico (nylon) funda com cabo (diâmetro aproximado de 24 cm)	04	21	84	331945	466	R\$ 17,45	R\$ 17,50	R\$ 17,77	R\$ 17,57	R\$ 17,50	R\$ 1.470,00
73	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Amarela (frango), medindo 300x500x15mm (larg.xcoopr.xalt.).	06	21	126	334889	467	R\$ 82,00	R\$ 78,00	R\$ 80,51	R\$ 80,17	R\$ 80,51	R\$ 10.144,26

GRUPO 10

74	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Azul (peixe), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	21	84	334637	468	R\$ 52,88	R\$ 76,70	R\$ 118,74	R\$ 82,77	R\$ 76,70	R\$ 6.442,80	GRUPO 11			
75	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Branca (frios), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	21	84	334561	469	R\$ 99,00	R\$ 149,00	R\$ 155,00	R\$ 134,33	R\$ 149,00	R\$ 12.516,00		GRUPO 11		
76	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Verde (vegetais), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	21	168	334559	470	R\$ 91,99	R\$ 92,00	R\$ 106,00	R\$ 96,66	R\$ 92,00	R\$ 15.456,00			GRUPO 11	
77	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Bege (comida cozida), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	04	21	84	430331	471	R\$ 175,00	R\$ 155,00	R\$ 186,34	R\$ 172,11	R\$ 175,00	R\$ 14.700,00				GRUPO 11
78	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Cinza (frutas), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	21	168	334639	472	R\$ 94,00	R\$ 92,00	R\$ 108,00	R\$ 98,00	R\$ 94,00	R\$ 15.792,00				

79	Placa de Corte de Polietileno, virgem e inodora, com aditivo bactericida, com canaleta para escoamento de líquidos, fácil higienização e resistente a produtos químicos, resistência contra deformações, impactos e quedas, com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil, na cor Vermelha (boi e porco), medindo 300x500x15mm (larg.xcopr.xalt.).	08	21	168	334561	473	R\$ 79,00	R\$ 88,90	R\$ 99,00	R\$ 88,97	R\$ 88,90	R\$ 14.935,20	
80	Porta Talher em aço inoxidável, contendo um suporte e 4 cestos removíveis para 4 Nichos Duplos. Medida (LxAxC): 27 x 18 x 30,5 cm.	01	21	21	465745	474	R\$ 508,90	R\$ 339,20	R\$ 495,96	R\$ 448,02	R\$ 495,96	R\$ 10.415,16	
81	Potes plásticos com tampa, na cor branca ou transparente, com capacidade para 1L.	08	21	168	330916	475	R\$ 23,00	R\$ 25,00	R\$ 25,00	R\$ 24,33	R\$ 25,00	R\$ 4.200,00	GRUPO 12
82	Potes plásticos com tampa, na cor branca ou transparente, com capacidade para 2L.	10	21	210	486372	476	R\$ 11,46	R\$ 23,02	R\$ 15,72	R\$ 16,73	R\$ 15,72	R\$ 3.301,20	
83	Potes de alimentos, material: plásticos, cor: incolor, características adicionais: com tampa, altura: 12cm, largura: 15cm, capacidade para 3,80L	10	21	210	249089	477	R\$ 39,88	R\$ 28,98	R\$ 19,00	R\$ 29,29	R\$ 28,98	R\$ 6.085,80	
84	Potes plásticos com tampa, na cor branca ou transparente, com capacidade para 6,5L.	05	21	105	278010	478	R\$ 34,95	R\$ 79,47	R\$ 51,12	R\$ 55,18	R\$ 51,12	R\$ 5.367,60	GRUPO 12
85	Prato fabricado em porcelana branca, resistente a impactos e a pequenas quedas. Prato com abas de 3 cm; Superfície lisa, sem ranhuras; com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização; resistente a microondas, freezer e geladeira; resistente à máquina lava-louças. Dimensões: altura 3,2 cm; diâmetro: 22cm; Abas: 3cm.	600	21	12600	242638	479	R\$ 18,35	R\$ 18,90	R\$ 19,10	R\$ 18,78	R\$ 18,90	R\$ 238.140,00	
86	Prato para merenda escolar: Fabricado em polipropileno virgem, atóxico e inodoro; Com abas, Paredes internas e externas lisas, sem reentrâncias ou ressalto, sem bordas, frisos para não possibilitar o acúmulo de resíduos, empilhável, pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto à migração específica de metais pesados, Acabamento liso brilhante, Resistente à temperatura de 100° C, por no mínimo 20 minutos, Resistente a máquina lava louças, Cores de pigmentação clara, prioritariamente na cor branca, verde ou azul, Durabilidade mínima de 2 anos. Dimensões: altura: 30 mm; Espessura: 2,0mm; Diâmetro: boca 300mm e base 127 mm; capacidade: 600ml.	600	21	12600	456454	480	R\$ 9,00	R\$ 10,66	R\$ 11,89	R\$ 10,52	R\$ 10,66	R\$ 134.316,00	
87	Ralador de legumes manual em aço inox com 04 faces, Dimensões: Altura: 21 cm, Largura: 9 cm, Profundidade: 7cm.	02	21	42	261597	481	R\$ 40,00	R\$ 42,50	R\$ 48,00	R\$ 43,50	R\$ 42,50	R\$ 1.785,00	

88	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha industrial, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1- 200 mm	02	21	42	317062	482	R\$ 99,00	R\$ 116,00	R\$ 125,27	R\$ 113,42	R\$ 116,00	R\$ 4.872,00	GRUPO 13								
89	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-100 mm	02	21	42	317065	483	R\$ 134,88	R\$ 143,86	R\$ 144,86	R\$ 141,20	R\$ 143,86	R\$ 6.042,12		GRUPO 13							
90	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-150 mm	04	21	84	467184	484	R\$ 118,00	R\$ 120,00	R\$ 126,00	R\$ 121,33	R\$ 120,00	R\$ 10.080,00			GRUPO 13						
91	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/1-65 mm	04	21	84	467185	485	R\$ 132,00	R\$ 138,00	R\$ 139,86	R\$ 136,62	R\$ 138,00	R\$ 11.592,00				GRUPO 13					
92	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS lisas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-100 mm	04	21	84	317061	486	R\$ 45,00	R\$ 45,84	R\$ 47,99	R\$ 46,28	R\$ 45,84	R\$ 3.850,56					GRUPO 13				
93	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha, características adicionais GASTRONORMS perfuradas/ liga 18,8 AISI 304, com alça e tampa, referência 1/2-150 mm	06	21	126	387477	487	R\$ 106,20	R\$ 115,88	R\$ 129,88	R\$ 168,99	R\$ 115,88	R\$ 14.600,88						GRUPO 13			
94	Shoot para Talheres, em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18. Acabamento polido fosco, Borda de acabamento externo liso medindo 20 mm; Inclinação de 30° para devolução de talheres e utensílios, Dimensões (mm): 200x120x350.	02	21	42	476990	489	R\$ 1.900,00			R\$ 1.900,00	R\$ 1.900,00	R\$ 79.800,00							GRUPO 13		
95	Socador de alho - Almofariz de alumínio fundido, Dimensões: Diâmetro: 15 cm, Capacidade: 1 Litro, Altura: 11cm, socador de: 22cm, Itens Inclusos: 01 Almofariz e 01 socador.	03	21	63	352329	490	R\$ 24,00	R\$ 27,00	R\$ 29,90	R\$ 26,97	R\$ 27,00	R\$ 1.701,00								GRUPO 13	
96	Suporte para rolo de pano multiuso em aço inox 304, acabamento escovado, com furos para fixação na parede (deve acompanhar kit para instalação na parede, com buchas e parafusos). Medidas: Altura:300mm; Largura:300mm; Profundidade:300mm.	01	21	21	451557	491	R\$ 490,20	R\$ 479,53	R\$ 321,13	R\$ 430,29	R\$ 479,53	R\$ 10.070,13									GRUPO 13
97	Suporte para vassouras com 2 ganchos, em aço pintado, com 26 cm de comprimento, que suporte até 6 Kg, com kit para instalação na parede (parafusos e buchas).	06	21	126	440600	492	R\$ 173,17	R\$ 161,64	R\$ 160,00	R\$ 164,94	R\$ 161,64	R\$ 20.366,64									
98	Varal de chão para Roupa em alumínio, capacidade para até 7,56 metros de roupas ou 13 kg distribuídos. Estrutura em tubo de alumínio, dimensões aproximadas do produto: 143 x 49 x 90 cm; 1,69 quilogramas. Garantia mínima de 06 meses.	01	21	21	451498	494	R\$ 205,82	R\$ 221,73	R\$ 202,97	R\$ 210,17	R\$ 205,82	R\$ 4.322,22	GRUPO 13								
99	Luva de três camadas de cloreto de polivinila reforçada (PVC) com palma antiderrapante isolamento térmico com forro de algodão felpudo e fechamento no punho, apropriada para uso em câmaras frias com temperatura de até -30° e alta durabilidade.	02	21	42	624868	495	R\$ 31,50	R\$ 32,45	R\$ 59,90	R\$ 41,28	R\$ 32,45	R\$ 1.362,90		GRUPO 13							

100	Máscara descartável de uso geral, material poliéster e microfibras sintéticas, tipo fixação tira elástica, características adicionais formato em concha.	20	21	420	299259	496	R\$ 8,81	R\$ 8,99	R\$ 9,90	R\$ 9,23	R\$ 8,99	R\$ 3.775,80
TOTAL												R\$ 2.213.871,71

