



ANEXO SEI N° 0010842335/2021 - SED.UAD.ASU

ESPECIFICAÇÕES DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO ADEQUADA DOS CARDÁPIOS.

1. A CONTRATADA deverá fornecer os utensílios e equipamentos necessários para adequada execução do cardápio.
2. Os itens devem seguir os padrões de qualidade para o produto estabelecidos para manipulação de alimentos, conforme legislação da Anvisa RDC N°216 de 15 de setembro de 2004 :
 - a) A superfície do utensílio deve ser lisa, impermeável, lavável e estar isenta de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam acumular resíduos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
 - b) O material utilizado na produção do utensílio que entrará em contato com o alimento não poderá transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos, ser resistente às operações de limpeza e desinfecção.
3. Quando for o caso, os equipamentos devem seguir os padrões de qualidade para o produto estabelecidos nas legislações:
 - a) Portaria Inmetro n.º 371, de 17 de julho de 2012;
 - b) Portaria n.º 446, de 27 de agosto de 2012;
 - c) Portaria n.º 566, de 23 de dezembro de 2014;
 - d) NR-12 para Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos;
 - e) Demais legislações específicas, vigentes, bem como as que vierem a suceder;
4. A CONTRATADA deve ser responsável pela substituição e/ou complementação e/ou conserto dos utensílios e equipamentos;
5. A relação dos itens mínimos para garantir a elaboração das refeições estão descritos na tabela abaixo:
 - 5.1. Utensílios:

Identificação do Item	Especificação do Item
Acendedor manual de fogão à gás	Resistente, ergonômico, com ignição através de faísca, não descartável.
	Feito em aço inox. Deve apresentar

Amassador de batatas	textura lisa, ser resistente ao uso e não desprender resíduos.
Assadeiras de vidro, com e sem tampa	Em vidro refratário resistente, incolor, e tampa em plástico resistente. Tamanhos variados para elaboração e porcionamento das refeições.
Assadeira retangular em alumínio	Em alumínio resistente, com textura lisa, e tamanho padronizado para facilitar a execução das receitas.
Assadeira para Pão em Alumínio	Em alumínio resistente, com textura lisa, e tamanho padronizado para facilitar a execução das receitas.
Bacia Canelada	Formato arredondado, em plástico resistente, com borda, com pegadores, fabricado em material atóxico. Na cor transparente ou branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Tamanhos variados. Utilizada no preparo de receitas, e apoio no porcionamento das refeições.
Balde Plástico	Com alça de plástico, redondo, graduado, em plástico resistente, fabricado em material atóxico. Capacidade mínima de 15 litros. Na cor transparente. Para higienização e limpeza exclusiva do ambiente da cozinha.
Bandeja Plástica	Fabricada em material atóxico, na cor branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Tamanhos variados para o preparo e armazenamento de alimentos.
Batedor manual em aço inox	Produzido em aço inox resistente. O cabo poderá ser produzido em aço inox ou polipropileno na cor branca, em formato anatômico. Tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.
Bule em Alumínio	Fabricado em alumínio resistente. Cabo em polipropileno. O produto não poderá desprender resíduos. Deve apresentar textura lisa. Tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.
Caçarola de Alumínio	Em alumínio hotel, resistente, com tampa, alças e pegadores de alumínio hotel. O produto não pode desprender resíduos de alumínio. Tamanhos variados (5,10,20, 30 e 40 litros) conforme a necessidade e demanda das unidades.

Caneca de Cerâmica Branca	Em formato reto (mesmo diâmetro por toda a extensão da caneca), capacidade volumétrica da caneca entre 290 ml e 310 ml, fabricada em material atóxico, resistente à micro-ondas e máquina de lavar louças. Altura da caneca entre 9,5 cm e 11,5 cm. Não poderá ter trincas, falha de acabamento ou desprendimento de resíduos. Utilizado para alimentação dos alunos nas escolas.
Caneca de Cerâmica Branca	Em formato reto (mesmo diâmetro por toda a extensão da caneca), capacidade volumétrica da caneca entre 140 ml e 160 ml. Fabricada em material atóxico, resistente à micro-ondas e máquina de lavar louças. Altura da caneca entre 6,5 cm e 8,5 cm. Não poderá ter trincas, falha de acabamento ou desprendimento de resíduos. Utilizado para alimentação das crianças nos ceis.
Caneca Fervedor em inox com fundo triplo	Produzido em aço inox, com fundo triplo e capacidade mínima para 2 litros. Utilizada no preparo de alimentos no berçário dos ceis.
Caneca em Alumínio com cabo de polipropileno	Produzida em alumínio Hotel, resistente. Deve apresentar cabo em polipropileno. Tamanhos variados, com capacidade mínima de armazenamento de 2,5 Litros. Para uso no preparo de alimentos nas unidades escolares.
Caixa Plástica organizadora com tampa	Em plástico, resistente, tipo organizadora, com tampa, travas e pegadores nas laterais. Na cor transparente. Em Tamanhos variados, utilizado para organização e armazenamento de utensílios e alimentos dos estudantes que necessitam de alimentação especial.
Caixa Plástica Retangular com Tampa	Fabricada em material resistente, Incolor e atóxico. Na cor branca ou transparente. Tamanhos variados (5,10, 15, 20, 30 e 40 litros).Utilizado para manipulação e armazenamento de alimentos.
Colher de Sobremesa	Em aço inox, resistente. Capacidade: 10 ml, podendo variar 2 ml para mais ou para menos. Medidas: cabo com 11 cm (comprimento), base com 5,5 cm (comprimento) e diâmetro de no mínimo de 3,5 cm e no máximo 4 cm (maior diâmetro), podendo ter variação de até 1

	<p>cm para mais ou para menos as medidas; espessura mínima de 2 mm.</p> <p>Utilizada para alimentação das crianças nos Ceis.</p>
Colher de Sopa	<p>Em aço inox, resistente. Capacidade de 15 ml, podendo variar 2 ml para mais ou para menos. Medidas: cabo com 12,5 cm (comprimento), base com 6,5 cm (comprimento) e 4 cm (maior diâmetro), podendo tais medidas variar 1 cm para mais ou para menos; espessura mínima de 2mm.</p> <p>Utilizada para alimentação dos alunos nas escolas.</p>
Colher de Atileno ou Nylon	<p>Em atileno ou Nylon, maciça, formato arredondado, côncava, resistente a alta temperatura. Na cor branca. Em tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.</p> <p>Utilizada para preparo de alimentos que exigem altas temperaturas constantes.</p>
Colher de Servir	<p>Em alumínio hotel ou aço inox, resistente. Não poderá desprender resíduos. Em tamanhos variados conforme a demanda da unidade.</p>
Concha de Servir	<p>Em alumínio hotel ou aço inox resistente. Não poderá desprender resíduos. Em tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.</p>
Copo plástico com tampa e com alça	<p>Feito em material resistente, não reciclado e livre de bisfenol A. Capacidade mínima de 200 ml . Deve apresentar bico anatômico com furos para saída de líquidos; alça e válvula interna anti vazamento de silicone.</p> <p>Utilizado para alimentação das crianças nos ceis.</p>
Copo plástico com tampa e sem alça	<p>Feito em material resistente, não reciclado e livre de bisfenol A. Capacidade mínima de 200 ml . Deve apresentar bico anatômico com furos para saída de líquidos.</p> <p>Utilizado para alimentação das crianças nos ceis.</p>
Descascador Manual de Legumes	<p>Em formato Y. Deve apresentar cabo único, em plástico resistente na cor branca ou aço inox, com lâmina lisa e afiada em</p>

	<p> aço inox.</p>
Chaleira com cabo de polipropileno	<p>Em alumínio polido ou aço inox, com tampa. Deve apresentar cabo de polipropileno, fixo ao corpo do produto. Deve apresentar capacidade mínima de armazenamento de 3 litros.</p>
Escorredor de massa	<p>Em alumínio hotel ou inox, resistente, em formato redondo, com alças laterais e base de alumínio devidamente fixados em utensílios. O produto não poderá desprender resíduos. Tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.</p>
Escumadeira	<p>Em alumínio hotel ou inox. Deve apresentar cabo resistente e fixo a base. O produto não poderá desprender resíduos. Tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.</p>
Espremedor de Limão em Aço Inox	<p>Feito totalmente em inox. Deve ser resistente e não desprender resíduos nos alimentos.</p>
Faca em Inox de Sobremesa	<p>Medidas: espessura mínima de 2mm; comprimento total 18,3 cm, podendo este último variar 1 cm para mais ou para menos. A serra deverá apresentar corte preciso e adequado Utilizada para alimentação das crianças nos Ceis.</p>
Faca em inox de Mesa	<p>Em aço inox, resistente. Medidas: espessura mínima de 2mm; comprimento total 21,5 cm, podendo este último variar 1 cm para mais ou para menos. A serra deverá apresentar corte preciso e adequado. Utilizada para alimentação dos estudantes nas escolas.</p>
Faca lisa de corte	<p>Cabo de polipropileno branco e superfície texturizada, anatômico, com lâmina em aço inox. Deve apresentar corte preciso e não desprender resíduos. Tamanhos variados conforme demanda da unidade.</p>
Faca de serra para pão	<p>Deve apresentar lâmina em aço inox, com fio serrilhado. Deve apresentar cabo em polipropileno, na cor branca, em formato anatômico. Tamanho variado, conforme demanda da unidade.</p>
Funil	<p>Feito em plástico não reciclado, na cor branca, resistente, livre de BPA. Em tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.</p>

	Utilizado para facilitar o deslocamento de líquidos em jarras ou garrafas.
Frigideira	Feita em alumínio hotel, revestida internamente em politetrafluoretileno (PTFE) antiaderente, sem tampa, com cabo de polipropileno. Não poderá desprender resíduos. Tamanhos variados, conforme demanda da unidade.
Garfo de Sobremesa	Em aço inox, resistente, com 4 dentes. Espessura mínima de 2mm. Medidas: Comprimento total 16cm, podendo variar em até 1 cm para mais ou para menos. Utilizada para alimentação das crianças nos Ceis.
Garfo de Mesa	Em aço inox, resistente, com 4 dentes. Espessura mínima de 2mm. Medidas: Comprimento total 19,5cm, podendo variar em até 1 cm para mais ou para menos. Utilizada para alimentação dos estudantes nas escolas.
Garfo Trinchante	Fabricado em aço inox. Cabo em aço inox ou polipropileno branco, com formato anatômico. Tamanho variado, conforme demanda da unidade.
Garrafa Térmica com sistema de pressão	Revestimento em inox, com ampola de vidro, resistente, fácil limpeza, com alça móvel fixada na tampa, com sistema de pressão. Tamanho e capacidade variados, conforme demanda da unidade. Utilizada para o preparo e porcionamento de bebidas quentes.
Jarra com Tampa em Aço Inox	Jarra e tampa fabricadas em Aço Inoxidável. Acabamento liso. Tamanho variado com capacidade mínima de 2 litros. Utilizada para o porcionamento de líquidos nos ceis.
Jarra de Vidro com Tampa	Jarra fabricada em vidro espesso e liso. Deverá apresentar tampa plástica branca ou incolor. Tamanho variado, com capacidade mínima de 1,5 litros. Utilizado para o porcionamento de líquidos nos ceis.
Jarra Plástica Graduada com Tampa	Fabricada em material resistente, Incolor e Atóxico. Tamanhos variados, com capacidade mínima de 2 litros. Utilizado para o porcionamento de líquidos nos ceis e escolas.

Kit medidor de alimentos	<p>Deve ser composto por:</p> <p>1 copo medidor feito em plástico atóxico, incolor e resistente. Com capacidade mínima de 500ml. Deve apresentar no mínimo a graduação em ml e xícara.</p> <p>1 conjunto de medidores de colheres, com no mínimo 4 acessórios, feito em aço inox ou plástico, atóxico na coloração branca.</p> <p>1 conjunto de medidores de xícaras, com no mínimo 4 acessórios, feito em aço inox ou plástico, atóxico na coloração branca.</p> <p>Para auxílio na execução das receitas pelas cozinheiras.</p>
Monobloco vazado	Em polietileno, gradeada, resistente, não dobrável, para acondicionamento de hortifrutigranjeiros. Na cor branca. Capacidade mínima de 50 litros.
Pá tipo remo	Em polietileno com cabo em inox. Base de polietileno, reta (plana), atóxica, higiênica, na cor branca, com cabo de aço inox, resistente a altas temperaturas. Tamanhos variados. Utilizada para preparo de alimentos que exigem altas temperaturas constantes.
Panela de pressão	<p>Em alumínio, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustável a base, contendo válvula para controle de pressão e válvula de segurança, com cabos ou alças confeccionadas em baquelite ou polipropileno, resistente a alta temperatura. Tamanhos variados, conforme a demanda das unidades.</p> <p>Deve acompanhar: válvulas e borracha para reposição periódica.</p>
Panela em Inox Fundo Triplo	Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola ou panela com cabo único. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Uso nos berçários e para produção de alimentação dos alunos com necessidade alimentar especial. Tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.
Peneira em aço inox	Produzido em aço inox, resistente e em tamanhos variados, conforme a demanda

	da unidade.
Pegador de massa tipo pinça	<p>Produzido totalmente em aço inox, em formato de pinça com dentes, para facilitar a pega dos alimentos. Não poderá conter soldas, emendas e ferrugem. Tamanhos variados.</p> <p>Utilizado para o porcionamento dos alimentos pelos alunos.</p>
Pegador de Massa em Inox - Tipo Concha	<p>Produzido totalmente em aço inox, em formato de concha com dentes, para facilitar a pega dos alimentos e perfurações na concha, para facilitar o escoamento de líquido. Não poderá conter soldas, emendas e ferrugem. Tamanho variado, conforme demanda da unidade.</p> <p>Utilizado para o porcionamento dos alimentos pelos alunos.</p>
Pedra para afiar	Resistente e em formato anatômico, proporcionando duas opções de afiação: desgaste e acabamento.
Porta Filtro para coador de café	Em plástico, resistente para suportar água em alta temperatura, corpo com alça, suporte plano. Para filtros nº 103. Na cor preta ou marrom.
Pote plástico retangular com tampa	<p>Resistente, atóxico, cor branca ou transparente, com tampa. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Tamanhos variados, conforme demanda da unidade</p> <p>Utilizado para o armazenamento de alimentos.</p>
Pote de vidro com tampa de silicone	<p>Resistente, atóxico, em vidro temperado, com tampa em silicone. Tamanhos variados, conforme demanda da unidade</p> <p>Utilizado para o armazenamento de alimentos..</p>
Prato fundo para sopa	<p>Em vidro temperado, redondo, incolor, textura lisa, resistente. Capacidade de 250 ml - podendo variar 50 ml para mais ou para menos. Medidas 22 cm de diâmetro e 3,2 cm de altura, podendo variar de 0,5 cm para mais ou para menos.</p> <p>Utilizado para alimentação dos estudantes nas unidades escolares.</p>
	em vidro temperado, redondo, incolor,

Prato fundo para sopa	<p>textura lisa, resistente. Capacidade de 250 ml, podendo variar de 50 ml para mais ou para menos. Medidas: 19,6 cm de diâmetro e 3,7 de altura, podendo variar de 0,5 cm para mais ou para menos.</p> <p>Utilizado para alimentação das crianças nos ceis</p>
Prato raso para lanche	<p>Em vidro temperado, resistente, cor cristal (incolor), textura lisa, medindo 19 cm de diâmetro, podendo ter variação de até 0,5cm para mais ou para menos.</p> <p>Utilizado para o porcionamento de lanches nas escolas e ceis.</p>
Ralador manual de alimentos	Em aço inox, resistente, com 4 faces e 4 funções, com lâminas que permitam o corte preciso do alimento.
Socador de Feijão	Em polietileno atóxico, na cor branca, com cabo de aço inox. Resistente. Higiénico. Tamanho variado, conforme a demanda da unidade.
Tábua para corte - Cores e Tamanhos variados	<p>Em polietileno, atóxico, higiênico, inodoro. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Utilizado para manipulação e corte de alimentos.</p> <p>Deve ser adotado sistema de cores de tábua diferentes para cada tipo de alimento manipulado (frutas e verduras; carnes, frios, e panificados).</p>
Tesoura de Cozinha Multiuso	Com cabo ergonômico, feito de polipropileno. Lâmina em aço inox liso . Deverá apresentar comprimento total mínimo de 20cm.
Tigela	Produzida em aço inox resistente. Em formato arredondado para manipulação e porcionamento dos alimentos. Em tamanhos variados, conforme a demanda da unidade.

5.2. Equipamentos

Balança Pesadora Eletrônica Digital com Torre	<p>Capacidade mínima de pesagem de 40 Kg, com escala de sensibilidade de até 10gramas. Gabinete produzido em aço inoxidável . Deve apresentar painel com display LCD ou LED, módulo de pesagem identificado no painel em Quilograma ou Gramas e funções mínimas de Tara (para subtração do peso do recipiente) e Liga/Desliga, caso não tenha sistema de desligamento automático. Fonte de alimentação compatível para tensão de 220 volts. Deve vir acompanhado de cabo de energia e bateria recarregável com autonomia mínima de 8 horas.</p>
---	---

	Utilizado no estoque para conferência de carga/produto.
Balança Pesadora Eletrônica Digital de Bancada Sem Torre	<p>Capacidade mínima de pesagem de 20kg, com escala de sensibilidade de até 2 gramas. Para bancada. Gabinete produzido em aço inoxidável ou plástico ABS, com pés niveladores. Prato produzido em aço inoxidável. Painel com display LCD ou LED, módulo de pesagem identificado no painel em Quilograma ou Gramas e funções mínimas de Tara (para subtração do peso do recipiente) e Liga/Desliga, caso não tenha sistema de desligamento automático. Fonte de alimentação compatível para tensão de 220 volts. Deve vir acompanhado de cabo de energia e bateria recarregável com autonomia mínima de 8 horas.</p> <p>Utilizada na bancada da unidade, para auxílio na execução das receitas.</p>
Balcão térmico aquecido para as escolas e ceis	<p>Confeccionado totalmente em aço inoxidável Deve apresentar capacidade par a 4 cubas GN 1/1 (10,0 cm X 32,5 cm X 52,5 cm) ou 8 cubas GN 1/2 (10,0 cm X 26,5 cm X 32,5 cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI304. Aquecimento em banho Maria através de resistência blindada controlada por termostato mecânico, com regulagem de temperatura de trabalho de 20 a120° C, com voltagem única de 220v. Deve apresentar sistema prático de drenagem da água do balcão térmico. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição em aço inox resistente e Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava.</p> <p>Acompanhar acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -cubas de aço inoxidável de ½ X 10 cm, -tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável - mesa para apoio de talheres e pratos removível, confeccionada totalmente em aço inoxidável, fechada dos 4 lados. As dimensões devem acompanhar as medidas de altura e profundidade do balcão térmico, com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano com trava para facilitar a locomoção e conter 3 cubas removíveis para talheres nas dimensões de 10 cm de diâmetro por 20 cm de profundidade e capacidade para até 150 quilos. <p>Para os ceis, os balcões térmicos devem ter altura de 60cm</p> <p>Para as escolas, os balcões térmicos devem ter altura de 85cm</p>
Balcão refrigerado, para distribuição de saladas para os ceis e escolas	<p>Confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 . Deve apresentar capacidade para 3 cubas GN 1/1 (6,5 cm X 32,5 cm X 52,5 cm) ou 6 cubas GN1/2 (6,5 cm X 26,5 cm X 32,5 cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304.</p> <p>Refrigeração estática, com serpentina embutida no tanque, com regulagem de temperatura de trabalho de 1 a 7 ° C, com voltagem única de 220v.</p> <p>Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável . O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava.</p> <p>Acompanhar acessórios:</p>

	<p>-12 cubas de aço inoxidável de ½ X 6,5 cm,</p> <p>- 6 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável ;</p> <p>Para os ceis, os balcões térmicos devem ter altura de 60cm</p> <p>Para as escolas, os balcões térmicos devem ter altura de 85cm</p>
Batedeira planetária 5 litros, uso industrial	<p>Com 03 tipos de batedores, capacidade de 5 litros, tensão 220 voltz, potência 1/4cv monofásico, balde em aço inox.</p> <p>Utilizada para o preparo de alimentos nos ceis e unidades escolares de pequeno porte.</p>
Batedeira planetária 12 litros, uso industrial	<p>Com 03 tipos de batedores, com 6 velocidades, capacidade de 12 litros, tensão 220 volts, potência 1/2cv monofásico, balde em aço inox.</p> <p>Utilizada para o preparo de alimentos nas escolas.</p>
Chaleira elétrica em inox	<p>Deve ser composta por base elétrica, cabo de energia e jarra. A jarra deve ser removível da base elétrica, ser produzida em aço inox, com alça fixa e capacidade mínima de 1,7 litros. Deve apresentar bico para facilitar o escoamento da água, tampa compatível com ajuste ao corpo da jarra e identificação do nível de água.</p> <p>Utilizado nas escolas e ceis para auxiliar na elaboração das refeições de bebidas.</p>
Espremedor / Extrator de Suco	<p>Corpo fabricado em aço inox, com bica para direcionar o suco. Potência mínima de 248W, aparelho bivolt. Altura entre 32 cm e 43 cm. Acompanha tampa (alumínio ou inox), jarra de plástico de 1000 ml, duas castanhas/carambolas (para laranja e limão) e peneira.</p>
Fogão elétrico	<p>Em aço inoxidável, portátil, com no mínimo 2 bocas, tensão de 220V.</p> <p>Utilizado no preparo das refeições nos berçários.</p>
Fogão industrial	<p>Fogão industrial, com e/ou sem forno, com no mínimo 4 bocas e bandeja coletora de resíduos, alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo).</p> <p>Deve acompanhar coifa com sistema de exaustão compatível para o tamanho do fogão.</p> <p>Tamanho variado, conforme a demanda e capacidade da unidade escolar.</p>
Forno de Micro-ondas	<p>Capacidade mínima de 30 litros . Cor branca com display digital, trava de segurança e prato giratório em vidro temperado. Tensão 220V ou bivolt.</p>
Forno elétrico de bancada	<p>Forno elétrico de bancada, volume interno mínimo de 44 litros, auto limpante, cor branca, luz interna, ajuste de temperatura, 220 V.</p> <p>Para uso nos ceis e unidades de porte pequeno.</p>
Forno combinado eletromecânico	<p>Forno combinado eletromecânico construído em aço inoxidável com capacidade mínima para 6 GN's 1/1 , conforme demanda da unidade. Dotado de pelo menos três modos de cocção. Câmara de cocção com dreno ou rebaixamento para saída de água. Iluminação interna e porta de vidro duplo temperado. Potência mínima 9KW – 380V – Trifásico</p> <p>Deve acompanhar acessórios, conforme demanda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuba gastronômica Lisa GN 1/1X100 - Cuba gastronômica Lisa GN 1/1 X 65mm

	<ul style="list-style-type: none"> - Cuba para forno combinado GN 1/1X40mm - Cuba gastronômica perfurada GN 1/1X65mm - Cuba gastronômica teflonada GN 1/1 com 8 cavidades para ovos - Grelha para forno combinado GN 1/1 - Chapa para grelhados para forno combinado GN1/1
Freezer (Horizontal e/ou vertical)	Gabinete tipo monobloco revestido externa e internamente em chapa de aço pintada em pó, na cor branca. Com capacidade mínima de 300 litros, vedação hermética, Sistema de refrigeração por compressor hermético, monofásico 220 V e sistema de degelo automático.
Geladeira Vertical Frostfree	Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração "frost-free", voltagem 220V, com capacidade mínima de 250 litros. Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática (a pó), poliéster na cor branca. Gabinete interno revestido em painéis plásticos divididos em duas partições, com duas (2) portas do tipo "duplex", sendo a primeira o freezer e a segunda o refrigerador, contendo paredes com relevos para acoplagem das prateleiras internas deslizantes. Sistema de refrigeração por compressor hermético, monofásico 220V, 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 "frost-free").
Liquidificador industrial 2 lts	Com corpo em aço inox, alta rotação. Voltagem: bivolt / 220V, potência 800watts, podendo variar de 100 w, para mais ou para menos. Utilizado no preparo de alimentos nos ceis e escolas de pequeno porte.
Liquidificador industrial 6 lts	Com corpo em aço inox, baixa rotação. Voltagem: bivolt / 220V, potência 1100Watts, podendo variar de 100W, para mais ou para menos. Rotação 3500RPM. Utilizado no preparo de alimentos nas escolas e ceis.
Liquidificador industrial 8 lts	Com corpo em aço inox, baixa rotação. Voltagem: bivolt / 220V, potência 1100Watts, podendo variar de 100W, para mais ou para menos. Rotação 3500RPM. Utilizado no preparo de alimentos das escolas.
Máquina de lavar louças industrial	Com abertura frontal. Confeccionada por chapas de aço inoxidável, resistente a corrosão. Capacidade Mecânica mínima de 20 gavetas por hora. Temperatura de lavagem: de 55° a 65°C. Temperatura de enxágue: de 80° a 90°C. Deverá vir acompanhado de Aparelho Dosador Automático para Produtos Químicos (Detergente e Secante) e acessórios, conforme demanda: <ul style="list-style-type: none"> - gaveta com pinos; - gaveta lisa; - suporte para higienização de talheres.
Mixer	Com potência entre 400 Watts e 600 Watts, lâmina em aço inox, copo com no mínimo 600 ml, 220V ou Bivolt. Pode ser usado como processador/moedor e para bater claras em neve.

Picador manual de legumes	Estrutura (corpo) em alumínio fundido. Pintura eletrostática ou epóxi cinza esmaltada martelada. Navalha (faca) em aço inoxidável com cortes dos dois lados cambiáveis. Em formato quadrangular no corte de 9,5 mm a 10 mm. Macho plástico rígido/branco. Base com tripé em tubo. Deve acompanhar: lâmina compatível para substituição
Processador de alimentos industrial	Gabinete fabricado em aço inoxidável, dotado de no mínimo 6 discos (fatiador, desfiador, ralador) e vasilha coletora em alumínio. Bivolt ou 220v.
Termômetro digital tipo espeto para alimentos	A prova d'água, com capa protetora, e haste em aço inoxidável. Deve apresentar escala com medição em graus Celsius (°C) de ao menos - 40°C a + 200°C. Acessórios: pilhas para alimentação.
Termômetro digital por infravermelho para alimentos	Termômetro por infravermelho com mira laser, digital. Apresentar desligamento automático e "hold". Intervalo de medição: escala de ao menos - 20°C a + 300°C. Medição na escala de Celsius (°C). Acessórios: pilhas para alimentação, caso necessário.
Termômetro para medições de temperaturas interna e externa dos equipamentos	Apresentando cabo com, no mínimo, 1,5 metros. Deve apresentar escala com medição em graus Celsius (°C) de ao menos - 20°C a + 70°C. Acessórios: pilhas para alimentação.

6. Referências Técnicas:

- RDC N°216 de 15 de setembro de 2004;
- Portaria Inmetro n.º 371, de 17 de julho de 2012;
- Portaria n.º 446, de 27 de agosto de 2012;
- Portaria n.º 566, de 23 de dezembro de 2014;
- NR-12 para Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos;
- Demais legislações específicas, vigentes, bem como as que vierem a suceder.



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 08/03/2022, às 09:56, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0010842335** e o código CRC **7A8924FE**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br