

INST.FED.DE SP/CAMPUS PRESIDENTE EPITÁCIO

Estudo Técnico Preliminar 6/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23440.000565.2026-51

2. Descrição da necessidade

1. Aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha para reposição do patrimônio já existente e também novos equipamentos necessários para o preparo de refeições na cozinha do IFSP - Campus Presidente Epitácio

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria-adjunta de Administração	Randal Franklin Siqueira Campos
Diretor Adjunto Educacional	André Luis Olivete
Coordenador Pedagógico	Paulo Sérgio Garcia

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Os itens deverão atender aos padrões de higiene e segurança estabelecidos pela legislação sanitária, em razão de se destinarem ao preparo e armazenagem de produtos alimentícios, o que se sugere que sejam preferencialmente fabricados em aço inox ou similar.
2. As quantidades e dimensões dos itens deverão ser suficientes para preparar e servir diariamente aproximadamente 250 refeições.
3. Os itens deverão prover abrigo e guarda dos produtos alimentícios em condições de temperatura ideais para manutenção das suas características físicas e nutricionais.

5. Levantamento de Mercado

1. Para a definição da aquisição pretendida, partiu-se da necessidade de repor os utensílios do patrimônio já existentes, bem como adquirir nos equipamentos necessários para o preparo de refeições na cozinha do IFSP campus Presidente Epitácio.
2. Realizou-se pesquisa de itens, descrições e cotações de preços. Observou-se ampla disponibilidade de mercado para a pretendida aquisição.

6. Descrição da solução como um todo

1. A solução para o fornecimento de alimentação é manter o sistema de autogestão da alimentação, que consiste também em manter os seguintes processos de contratação:
 1. Aquisição de utensílios e equipamentos para aparelhar a cozinha;
 2. Empresa especializada na prestação de serviços de cozinheiras;
 3. Aquisição de alimentos para o preparo das refeições;
2. O presente processo trata do item 1.1. acima, sendo as demais demandas atendidas em processos apartados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. Conforme as visitas realizadas e a necessidade de adquirir utensílios para preparar e servir aproximadamente 250 refeições diárias, há a necessidade de aquisição dos seguintes equipamentos:

Nº	Item	Descrição	Quantidade
1	Afiador/ Amolador de faca	Amolador/Afiador de facas com estrutura em material resistente e durável, com sistema de afiação diamantado. Deve possuir, no mínimo, dois estágios ou faces de afiação, destinados ao desbaste e acabamento do fio da lâmina. Equipado com cabo ergonômico que proporcione firmeza, conforto e segurança durante o uso, além de base antiderrapante que garanta estabilidade durante a operação. Dimensões mínimas aproximadas: altura de 6 cm, largura de 5 cm e comprimento de 19,8 cm. Produto destinado à afiação de facas de uso culinário, devendo apresentar boa durabilidade, resistência ao uso contínuo e acabamento adequado para ambiente de cozinha profissional. Serão aceitos produtos equivalentes que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	2
2	Barra Magnética para facas	Barra magnética para fixação de utensílios. Descrição técnica: Barra magnética indicada para fixação e organização de utensílios metálicos, especialmente facas, em cozinhas profissionais ou institucionais. Deve possuir estrutura própria para instalação em parede, contendo furos nas extremidades para fixação firme e estável. O produto deverá acompanhar os acessórios necessários para instalação, incluindo buchas e parafusos compatíveis. Dimensões mínimas aproximadas: Comprimento da área magnética: 30 cm, Altura: 3 cm, Profundidade: 1,5 cm, Peso mínimo aproximado: 0,40 kg. O produto deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e acabamento adequado, permitindo fácil higienização e uso contínuo em ambientes de manipulação de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Fackelmann ou similar.	2
3	Batedor manual	Batedor manual de alimentos, tipo fouet, indicado para preparo e mistura de ingredientes em atividades culinárias, como massas, molhos, cremes, ovos, caldas e preparações similares, podendo ser utilizado em cozinhas domésticas ou institucionais. O batedor deverá possuir formato com hastes metálicas flexíveis, apropriadas para mistura, emulsificação e incorporação de ar em preparações culinárias. Deverá possuir cabo ergonômico, proporcionando melhor manuseio, segurança e conforto durante o uso. Dimensões mínimas do produto: Comprimento: 37,2 cm, Largura: 6,5 cm, Altura: 6,5 cm. Peso mínimo: 140 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	4
4	Caçarola Hotel Nº 40	Caçarola industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio, proporcionando aquecimento eficiente, distribuição uniforme de calor. O produto deverá possuir capacidade mínima de 23,8 litros, com diâmetro entre 40 e 50 cm e altura mínima de 19 cm. Deverá ser fabricado em alumínio resistente, adequado ao uso contínuo em ambientes profissionais. O revestimento interno deverá ser em alumínio natural, sem aplicação de material antiaderente. O utensílio deverá possuir estrutura robusta, com peso mínimo de 2,1 kg, garantindo estabilidade e durabilidade durante a utilização. Deverá acompanhar tampa confeccionada em alumínio, com encaixe adequado ao corpo da caçarola. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas ou imperfeições, sendo apropriado para uso em cozinhas industriais. Deverá atender às normas técnicas aplicáveis vigentes e ser fornecido com garantia mínima conforme legislação pertinente. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar.	4
5	Caçarola Hotel Nº 55	Caçarola industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio de alta qualidade. O produto deverá possuir capacidade de 52,2 litros, com diâmetro mínimo de 55 cm e altura mínima de 22 cm. Deverá ser fabricado em alumínio com espessura mínima de 3 mm, garantindo resistência, durabilidade e eficiência térmica durante o uso contínuo. O utensílio deverá possuir duas alças laterais fixas, reforçadas, proporcionando segurança e firmeza no manuseio. Deverá acompanhar tampa confeccionada em alumínio, com encaixe preciso ao corpo da caçarola, assegurando melhor vedação térmica e eficiência no cozimento dos alimentos. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas ou imperfeições. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar.	3
6	Caixa Plásticas com Tampa 15 litros	Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 15 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão conter aproximadamente: Comprimento: 44,1 cm, Largura: 35,2 cm, Altura: 15 cm. As dimensões internas deverão ser compatíveis com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 36,5cm, Largura: 29,5cm, Altura: 14cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 1,26 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e	10

			nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete, ou similar.	
7		Caixa Plásticas com Tampa 26 litros	Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade entre 24 de 26 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão estar compreendidas entre: Comprimento: 49 cm a 55 cm, Largura: 35 cm a 44 cm, Altura: aproximadamente 22,5 cm, As dimensões internas deverão ser compatíveis com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 41 cm, Largura: 31 cm, Altura: 22 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 2 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete, ou similar.	10
8		Caixa Plásticas com Tampa 4,2 litros	Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 4,2 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão ser de: Comprimento: 32 cm, Largura: 13,5 cm, Altura: aproximadamente 16,5 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 0,445 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete, ou similar.	20
9		Caixa Plásticas com Tampa 7 litros	Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 7 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão estar compreendidas entre: Comprimento: 42,5 cm a 55 cm, Largura: 30 cm a 44 cm, Altura: aproximadamente 7,5 cm, As dimensões internas deverão ser compatíveis com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 36,5 cm, Largura: 26,5 cm, Altura: 7 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 0,725 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete, ou similar.	10
10		Caldeirão 40 L	Caldeirão de alumínio. Descrição técnica: Caldeirão confeccionado em alumínio resistente, indicado para preparo e cocção de alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura robusta, paredes espessas e acabamento adequado, garantindo boa distribuição de calor, resistência ao uso contínuo e facilidade de higienização. Deve possuir alças laterais reforçadas, fixadas de forma segura ao corpo do recipiente, que permitam o manuseio seguro durante o preparo e transporte de alimentos quentes. Dimensões mínimas aproximadas: Altura: 34 cm, Diâmetro: 40 cm, Capacidade mínima: 40 litros, Peso mínimo aproximado: superior a 2 kg. O produto deverá apresentar boa durabilidade, resistência mecânica e acabamento adequado para uso em serviços de alimentação, permitindo limpeza e higienização adequadas. Padrão de qualidade equivalente à marca Eirilar ou similar.	2
11		Caneca Plástica com Silk, Kit	Kit de Canecas plásticas, com 1200 unidades, contendo em cada uma delas o silk como o logo do IFSP colorido. Descrição técnica: Caneca confeccionada em polietileno (PE) ou polipropileno (PP), material atóxico e adequado para contato com alimentos, livre de bisfenol-A (BPA Free). Produto indicado para utilização em serviços de alimentação institucionais, devendo apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. A caneca deverá possuir acabamento liso, bordas seguras e estrutura resistente ao uso contínuo, sendo apropriada para consumo de bebidas quentes ou frias. Características mínimas: Capacidade mínima: 400 ml, Peso mínimo: 40 g, Cores: verde ou vermelha. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, superfície interna lisa e resistência adequada para uso em ambientes de manipulação e distribuição de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente às marcas Ecocopo, MultiStore, Valtech ou similar.	1200
			Canecão de alumínio – linha profissional. Descrição técnica: Canecão confeccionado em alumínio resistente,	

12	Canecão 8 L	indicado para preparo, aquecimento e manipulação de líquidos e alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura robusta e acabamento adequado, proporcionando boa condução térmica, durabilidade e facilidade de higienização. Deve possuir cabo ergonômico com revestimento em material termo resistente, tipo baquelite ou equivalente, que proporcione isolamento térmico e segurança no manuseio durante o uso. Dimensões e características mínimas aproximadas: Capacidade interna: entre 8 e 10 litros, Diâmetro da boca: 22 cm, Dimensões aproximadas: 32 cm (comprimento) x 22 cm (largura) x 22,3 cm (altura). Peso mínimo aproximado: 0,630 kg. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar.	2
13	Concha Média	Concha em aço inoxidável – uso profissional. Descrição técnica: Concha confeccionada em aço inoxidável, indicada para utilização em cozinhas profissionais e serviços de alimentação. Deve possuir cabo longo, reforçado e ergonomicamente adequado, permitindo maior alcance em recipientes profundos durante o preparo e a distribuição de alimentos. O cabo deverá possuir gancho ou furo na extremidade, possibilitando o armazenamento por suspensão em barras ou suportes apropriados. Dimensões mínimas: Comprimento total: 50 cm, Altura: 10 cm, Largura: 18 cm, Profundidade aproximada: 55 cm, Peso mínimo aproximado: 0,3 kg. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Weck ou similar.	6
14	Cutelo 5"	Cutelo de uso profissional, indicado para corte e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionado com lâmina em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e manutenção do fio de corte. O produto deverá possuir cabo ergonômico confeccionado em polipropileno, na cor branca ou off white, com características que proporcionem firmeza, segurança no manuseio e fácil higienização, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. A lâmina deverá apresentar acabamento adequado, isenta de rebarbas ou imperfeições. Especificações mínimas: Tipo: Cutelo profissional; Material da lâmina: Aço inoxidável; Material do cabo: Polipropileno (cor branca ou off white); Tamanho da lâmina: 5 polegadas; Altura: 8,0 cm; Largura: 12,0 cm; Espessura: 2,2 cm; Peso mínimo: 160 g. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	2
15	Descascador de legumes manual	Descascador de legumes manual em aço inoxidável. Descrição técnica: Descascador de legumes de uso manual, indicado para remoção de cascas de frutas, legumes e hortaliças em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá ser fabricado integralmente em aço inoxidável, incluindo corpo e lâmina, garantindo resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de higienização e adequação ao contato com alimentos. Deve possuir lâmina afiada e eficiente, adequada para descascamento uniforme, além de formato ergonômico que proporcione conforto e segurança durante o manuseio. Dimensões mínimas: Comprimento: 12,5 cm, Largura: 5 cm, Altura: 2 cm, Peso mínimo aproximado: 0,050 kg. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Weck ou similar.	4
16	Escorredor alumínio	Escorredor de alumínio com alças reforçadas. Descrição técnica: Escorredor confeccionado em alumínio resistente, indicado para lavagem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. Deve possuir alças laterais reforçadas, fixadas de forma segura ao corpo do utensílio, permitindo manuseio seguro e transporte adequado, mesmo quando em uso com maior volume de alimentos. Dimensões e características mínimas: Diâmetro: entre 45 cm e 60 cm, Altura: 27 cm. Dimensões aproximadas gerais (L x P x A): 65 cm x 55 cm x 35 cm Capacidade mínima: 21 litros. Peso mínimo aproximado: 1,135 kg. O utensílio deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e estabilidade estrutural, sendo adequado para uso contínuo em ambientes de manipulação e preparo de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cambé, Alumínio Real, Global House ou similar.	2
17	Escumadeira Média	Escumadeira profissional nº 20 com cabo termo resistente. Descrição técnica: Escumadeira indicada para uso em cozinhas profissionais e serviços de alimentação, destinada à retirada de alimentos ou espumas durante processos de cocção e fritura. O utensílio deverá ser fabricado em alumínio resistente, com cabo revestido em material termo resistente, tipo baquelite ou equivalente, proporcionando isolamento térmico, segurança e conforto durante o manuseio. A escumadeira deverá possuir superfície perfurada adequada para escoamento de líquidos, além de cabo longo, reforçado e ergonomicamente adequado, permitindo maior alcance em recipientes profundos. O cabo deverá conter gancho ou furo na extremidade, possibilitando o armazenamento por suspensão em barras ou suportes apropriados. Dimensões e características mínimas: Diâmetro da área perfurada: 20 cm, Comprimento do cabo: 59 cm, Comprimento total: 74 cm. Peso mínimo aproximado: 370 g. Material: alumínio com parte do cabo em baquelite ou material equivalente termo resistente. O utensílio deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e acabamento adequado, permitindo fácil higienização e uso contínuo em ambientes de manipulação e preparo de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar.	6
18	Espátula grande	Espátula curva profissional (tipo raspadeira). Descrição técnica: Espátula curva indicada para uso em cozinhas profissionais e serviços de alimentação, destinada à manipulação, raspagem, porcionamento e auxílio no preparo de alimentos. O utensílio deverá possuir lâmina fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão e adequada para contato com alimentos, garantindo durabilidade, resistência ao uso contínuo e facilidade de higienização. Deve possuir cabo ergonômico confeccionado em polipropileno, na cor branca. Dimensões e características mínimas aproximadas: Largura da lâmina: 10 cm, Comprimento total: 31,5 cm, Largura aproximada: 10,5 cm, Altura aproximada: 10 cm. Peso mínimo aproximado: 260 g. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou	4

		superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente às marcas Hercules, Mundial ou similar.	
19	Expremedor de limão elétrico	Extrator de Suco Profissional, destinado à extração de sucos de frutas cítricas, com potência mínima de 250 W, alimentação bivolt (127/220 V). O equipamento deverá possuir capacidade mínima de 1 litro, com estrutura composta por polipropileno de alta resistência e aço inoxidável. Deverá acompanhar 02 (duas) castanhas intercambiáveis, sendo: 01 (uma) de menor dimensão, adequada para extração de suco de limão; e 01 (uma) de maior dimensão, adequada para laranja ou frutas de tamanho similar. O conjunto deverá incluir copo coletor com peneira. O motor deverá possuir duplo rolamento blindado, além de sistema de proteção térmica. O equipamento deverá possuir ainda sistema guarda-fio. Dimensões aproximadas do produto (A x L x P): 20 cm x 11 cm x 16 cm. Peso aproximado (sem embalagem): 400 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Mondial Turbo Premium ou similar.	1
20	Facas de corte 10"	Faca para carne de uso profissional, indicada para corte e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionada com lâmina em aço inoxidável de alta resistência, proporcionando durabilidade, manutenção do fio de corte e resistência à corrosão. O produto deverá possuir cabo ergonômico em polipropileno, na cor branca, garantindo firmeza, segurança no manuseio e facilidade de higienização, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. A lâmina deverá apresentar acabamento adequado, sem rebarbas ou imperfeições, assegurando eficiência no corte e segurança durante a utilização. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas características físicas e estruturais. Especificações mínimas: Tipo: Faca para carne; Tamanho da lâmina: 10 polegadas; Material da lâmina: Aço inoxidável; Material do cabo: Polipropileno; Cor do cabo: Branco; Comprimento total: 33,8 cm; Largura: 5,5 cm; Altura: 1,8 cm; Peso mínimo: 170 g; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças; Garantia: Mínima de 90 (noventa) dias, conforme legislação vigente. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	6
21	Facas de corte 4"	Faca para legumes e frutas de uso profissional, indicada para corte, descascamento e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionada com lâmina em aço inoxidável com tratamento térmico, garantindo maior durabilidade do fio de corte, resistência à corrosão e desempenho adequado. O produto deverá possuir lâmina lisa, com acabamento uniforme, isenta de rebarbas ou imperfeições, assegurando precisão no corte e segurança durante o uso. O cabo deverá ser confeccionado em polipropileno, na cor branca, com design ergonômico que proporcione firmeza, conforto e segurança no manuseio, além de permitir fácil higienização. Deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades físicas, estruturais e estéticas, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. Especificações mínimas: Tipo: Faca para legumes e frutas; Tamanho da lâmina: 4 polegadas; Material da lâmina: Aço inoxidável com tratamento térmico; Tipo de lâmina: Lisa; Material do cabo: Polipropileno; Cor do cabo: Branco; Largura: 6,0 cm; Altura: 0,6 cm; Espessura: 1,5 cm; Peso mínimo: 28,7 g; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças.	6
22	Facas de mesa	Faca de mesa sem ponta, confeccionada integralmente em aço inoxidável, com lâmina totalmente temperada, proporcionando maior durabilidade do fio de corte e elevada resistência à corrosão. O produto deverá apresentar acabamento polido (brilho), com cabo no mesmo material, contendo detalhes que garantam ergonomia e segurança no manuseio. A faca deverá possuir tratamento que minimize riscos em superfícies delicadas, como porcelanas, sendo adequada para uso contínuo em ambientes institucionais, como refeitórios, cozinhas industriais e similares. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades físicas e estéticas. Especificações mínimas: Material: Aço inoxidável; Comprimento: 21,1 cm; Largura: 1,9 cm; Espessura mínima: 3 mm; Acabamento: Polido (brilho). Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	150
23	Fatiador de Carne	Equipamento destinado ao fatiamento de carnes, fabricado em aço inoxidável, adequado para uso profissional, atendendo às normas vigentes de segurança e higiene aplicáveis. Deverá possuir lâmina com diâmetro de 350 mm, garantindo cortes uniformes, precisos e de alta produtividade. O sistema de corte deverá permitir regulagem de espessura, com variação mínima de 0 mm até 37 mm. O equipamento deverá operar com as seguintes características elétricas: tensão de 220 V, frequência de 60 Hz, monofásico. Potência nominal mínima de 550 W, com motor de no mínimo 0,5 HP (CV), e consumo energético aproximado de 0,55 kWh. Dimensões do equipamento: 525 mm (altura) x 765 mm (largura) x 720 mm (profundidade). Peso líquido de 52 kg e peso bruto de 64 kg. O equipamento deverá possuir estrutura robusta, base estável e componentes que garantam segurança ao operador, incluindo dispositivos de proteção conforme normas técnicas vigentes. Deverá ser de fácil higienização, com superfícies lisas e resistentes à corrosão. Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Padrão de qualidade equivalente à marca Skymssen ou similar.	1
24	Garfos	Garfo de mesa confeccionado integralmente em estrutura monobloco em aço inox inclusive o cabo, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e manutenção das condições de higiene ao longo do tempo. O produto deverá apresentar acabamento liso e polido, com dentes devidamente alinhados e com polimento interno, formato anatômico adequado ao uso alimentar e bordas arredondadas, proporcionando conforto e segurança ao usuário. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades físicas, estruturais e estéticas. Não deverá apresentar rebarbas, arestas cortantes ou imperfeições que comprometam a segurança no uso. Especificações mínimas: Aço inoxidável (estrutura e cabo); Comprimento: 19,2 cm; Largura: 2,2 cm; Altura: 1,8 cm; Peso mínimo: 30, 1 g; Acabamento: Liso e polido; Tipo: Garfo de mesa; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	150

25	Gaveta com capacidade para 18 pratos ou 9 bandejas.	Gaveta de pinos aberta (GPA), destinada ao acondicionamento e lavagem de utensílios em lavadoras de louças industriais. O produto deverá ser confeccionado em material resistente, apropriado para uso contínuo em ambientes institucionais, com alta durabilidade, resistência mecânica e compatibilidade com processos de lavagem automatizada. Deverá possuir estrutura com pinos que permitam o correto encaixe e estabilidade dos utensílios durante o ciclo de lavagem, garantindo eficiência na higienização e evitando danos aos materiais. A gaveta deverá ter capacidade mínima para acondicionar até 18 (dezoito) pratos ou 9 (nove) bandejas, a cor pode variar. Deverá ser compatível com lavadoras de louças industriais da linha NT 210 3T(Netter), sem necessidade de adaptações. Especificações exatas: Tipo: Gaveta de pinos aberta (GPA); Dimensões: 50 cm x 50 cm; Capacidade: 18 pratos ou 9 bandejas; Compatibilidade: Lavadoras de louças industriais linha NT 210 3T (Netter); Aplicação: Uso em processos automatizados de lavagem de utensílios.	2
26	Liquidificador industrial	Liquidificador industrial, de alta rotação, indicado para preparo e processamento de alimentos, adequado para uso profissional. O equipamento deverá possuir copo com capacidade mínima de 4 litros, confeccionado em aço inoxidável monobloco, sem soldas, garantindo maior resistência, higiene e durabilidade. O gabinete deverá ser em aço inox escovado. Deverá possuir tampa em material atóxico, com vedação eficiente, permitindo o acréscimo de ingredientes durante o funcionamento, equipada com dosador integrado. O sistema de trituração deverá ser composto por lâminas em aço inoxidável de alta resistência, com encaixe do eixo do tipo sextavado, proporcionando maior eficiência, estabilidade e segurança durante a operação. O equipamento deverá operar em tensão de 220 V, frequência de 50–60 Hz, monofásico, com potência nominal mínima de 590 W e potência do motor de 1.200 W, com consumo energético aproximado de 0,59 kWh e rotação mínima de 22.000 rpm. As dimensões mínimas do equipamento deverão ser de 700 x 270 x 240 mm (altura x largura x profundidade). O peso líquido deverá ser de no mínimo 4,60 kg e o peso bruto de 6,40 kg. Deverá ser fornecido com manual de instruções e atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis vigentes. Padrão de qualidade equivalente à marca Skysmen ou similar.	1
27	Panela de Pressão Industrial 20 l	Panela de pressão industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio polido de alta resistência, com acabamento em alto brilho, garantindo durabilidade, eficiência térmica e facilidade de higienização, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de 20 litros, com corpo em alumínio com espessura mínima de 4 mm. O revestimento interno deverá ser em alumínio natural, sem aplicação de material antiaderente. Deverá possuir sistema de fechamento externo, com no mínimo 8 (oito) travas de segurança, garantindo vedação eficiente e operação segura. O conjunto deverá incluir válvulas de segurança confeccionadas em silicone resistente a altas temperaturas, além de sistema adicional de segurança por meio de janela de alívio de pressão, com acionamento automático em caso de sobrepressão ou obstrução. O equipamento deverá contar com duas alças laterais, confeccionadas em material isolante térmico (baquelite). As dimensões aproximadas do produto deverão ser: comprimento total de 48 cm, diâmetro externo de 33 cm, altura de 25 cm e diâmetro interno de 33 cm, admitindo-se variações compatíveis com o padrão do fabricante. O peso deverá ser de aproximadamente 5 kg. O produto deverá possuir certificação vigente do INMETRO e atender integralmente às normas técnicas e de segurança aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Nigro, Eirilar ou similar.	4
28	Pegador em pinça	Pegador manual de alimentos, tipo pinça, indicado para manipulação e preparo de alimentos em cozinhas institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura principal em aço inoxidável, o cabo deverá ser revestido em material emborrachado com polipropileno (PP). Dimensões mínimas do produto: Comprimento: 30,8 cm; Altura: 8 cm; Largura: 3,7 cm. Peso mínimo: 145 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	6
29	Peneira inox	Peneira manual para uso culinário, fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão, durável e adequada ao contato com alimentos. O utensílio deverá possuir malha metálica em aço inoxidável, adequada para processos de coar, peneirar ou escorrer alimentos e líquidos. Deverá possuir cabo alongado, proporcionando maior segurança e conforto durante o manuseio, bem como alça de apoio na extremidade oposta. O cabo deverá possuir orifício ou estrutura adequada para suspensão, permitindo que o utensílio seja pendurado para armazenamento. Dimensões mínimas do produto: Diâmetro: 21 cm; Comprimento total: 36 cm; Altura: 8 cm; Peso aproximado: 0,17 kg. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	4
30	Prancha de polipropileno Amarela	Prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x comprimento) e espessura mínima de 1 cm, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente, não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor deverá ser amarela, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar.	2
		Utensílio tipo prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x	

	31	Prancha de polipropileno Verde	comprimento) e espessura mínima de 1 cm, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente, não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor deverá ser verde, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos, destinada ao preparo de hortifrutigranjeiros. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar.	2
	32	Prancha de polipropileno Vermelha	Prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x comprimento), espessura mínima de 1 cm e peso mínimo de 1kg, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor deverá ser vermelha, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos, especialmente para uso com carnes cruas. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar.	2
	33	Prato Raso de Mesa	Prato raso, indicado para uso em serviços de alimentação, confeccionado em porcelana de alta qualidade, garantindo resistência, durabilidade e adequada apresentação dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em porcelana com porosidade próxima de zero, evitando a absorção de líquidos, odores e a proliferação de fungos e bactérias, assegurando melhores condições de higiene. Deverá possuir diâmetro mínimo de 27 cm, com altura aproximada de 2,6 cm. O prato deverá apresentar borda reforçada, proporcionando maior resistência a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais. Deverá ser compatível com uso em forno micro-ondas e resistente à lavagem em máquinas lava-louças, sem perda de suas características físicas ou estéticas. O peso mínimo do produto deverá ser de 711,4 gramas. O acabamento deverá ser uniforme isento de deformidades, partes tortuosas, manchas, trincas, lascas, rebarbas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação e nutrição. Padrão de qualidade equivalente às marcas Tramontina ou similar.	150
Lote 34		Processador de Alimentos	Multiprocessador de alimentos profissional com discos intercambiáveis. Descrição técnica: Multiprocessador de alimentos de uso profissional, indicado para processamento, fatiamento e ralagem e corte em cubos de alimentos em cozinhas institucionais e serviços de alimentação. O equipamento deverá possuir estrutura robusta, fabricada em aço inoxidável e alumínio fundido, materiais que garantam resistência mecânica, durabilidade, facilidade de higienização e adequação ao uso contínuo em ambientes de manipulação de alimentos. Deve possuir bocal de alimentação amplo, facilitando a inserção dos alimentos, tampa removível para limpeza, e pés emborrachados ou antiderrapantes, garantindo estabilidade durante a operação. O equipamento deverá acompanhar conjunto de discos intercambiáveis, permitindo diferentes tipos de corte e processamento. Acessórios mínimos inclusos: 01 disco fatiador de 1 mm, 01 disco fatiador de 3 mm, 01 disco ralador fino, 01 disco ralador de 3 mm, 01 disco ralador de 5 mm, 01 disco ralador de 8 mm, 01 disco para corte julienne 7 x 7 mm, Especificações técnicas mínimas: Motor: mínimo de 0,5 CV, Potência: mínima de 600 W, Capacidade de produção: até 250 kg/h, Velocidade aproximada: 438 RPM, Consumo energético aproximado: 0,6 kW/h, Alimentação elétrica: bivolt, com chave seletora. Dimensões e peso aproximados: Altura: 59 cm, Largura: 33 cm, Profundidade: 52 cm, Peso mínimo aproximado: 28 kg. Observação: Serão aceitos equipamentos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Skymssen ou similar.	1
		Cortadores em Formato de Cubos para o Processador de Alimentos	Kit para Corte em Cubos Médios (10 mm) para Processador de Alimentos Industrial. Kit de acessórios destinado ao uso em processador de alimentos industrial, composto por grade de corte e disco fatiador, projetados para a obtenção de cubos uniformes de aproximadamente 10 mm x 10 mm x 10 mm, indicado para processamento de legumes e vegetais em cozinhas profissionais, institucionais ou industriais. O conjunto deverá ser compatível com o processadores de alimentos de uso profissional adquirido nesta licitação. Composição mínima do kit: 01 (uma) grade de corte com malha aproximada de 10 x 10 mm; 01 (um) disco de corte/fatiador compatível, destinado à formação de cubos quando utilizado em conjunto com a grade. Características mínimas: Produção de cubos uniformes com dimensão aproximada de 10 mm; Componentes fabricados em material metálico de alta resistência, adequado ao uso alimentar; Acabamento que permita fácil higienização e resistência ao uso intensivo; Indicado para corte de legumes diversos, tais como batata, cenoura, chuchu, abobrinha, beterraba, entre outros de textura semelhante; Instalação e remoção simples, compatível com o equipamento ao qual se destina. Dimensões do conjunto: Altura: 63 mm, Largura: 220 mm, Profundidade: 220 mm, Peso líquido: 1,70 kg, Peso bruto: 1,88 kg. Observação: O CORTADOR DEVE, OBRIGATORIAMENTE, SER COMPATÍVEL COM O EQUIPAMENTO ANTERIOR (PROCESSADOR DE ALIMENTOS).	2
	35	Ralador	Ralador Manual em Aço Inoxidável – 4 Faces. Resistente à corrosão, durável e adequado ao contato com alimentos, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais. O utensílio deverá possuir quatro faces funcionais, permitindo diferentes tipos de preparo de alimentos, contemplando no mínimo as seguintes funções: Face para ralar grosso; Face para ralar médio; Face para ralar fino; Face para fatiar e deverá possuir alça superior ergonômica. O produto também deverá apresentar estrutura estável e bordas adequadamente acabadas. Dimensões mínimas: 8 cm x	4

		10 cm x 23,5 cm (L x P x A). Peso mínimo: 180 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis, sendo apropriado para uso em manipulação de alimentos.	
36	Termômetro infravermelho	Termômetro infravermelho digital de uso profissional, destinado à medição de temperatura sem contato, com faixa de medição mínima de -50 °C a 380 °C e precisão de até ±1,5 °C. O equipamento deverá possuir display digital em LCD, além de mira laser integrada. Deverá possuir tempo de resposta máximo de 500 ms, resolução mínima de 0,1 °C/°F, repetibilidade de 1% da leitura e relação distância/ponto (D:S) mínima de 12:1. O termômetro deverá permitir seleção entre as escalas Celsius (°C) e Fahrenheit (°F). O equipamento deverá possuir ainda as seguintes funcionalidades mínimas: Função de armazenamento de dados das medições realizadas; Iluminação no display, com possibilidade de ativação ou desativação; Indicação de bateria fraca; Sistema de desligamento automático, com acionamento aproximado após 7 segundos sem utilização. Sistema de economia de bateria. A alimentação deverá ser realizada por bateria alcalina de 9 VDC. Dimensões aproximadas (L x P x A): 88 mm x 42 mm x 175 mm. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança, qualidade e metrologia aplicáveis.	2

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 49.169,86

1. Considerando a lista de itens definidas no item 7 deste ETP, o valor máximo estimado para aquisição de cada item foi definido conforme pesquisa de mercado realizada por meio da ferramenta Banco de Preços, conforme segue:

2.	Nº	Item	Descrição	Quantidade
	1	Afiador/ Amolador de faca	Amolador/Afiador de facas com estrutura em material resistente e durável, com sistema de afiação diamantado. Deve possuir, no mínimo, dois estágios ou faces de afiação, destinados ao desbaste e acabamento do fio da lâmina. Equipado com cabo ergonômico que proporcione firmeza, conforto e segurança durante o uso, além de base antiderrapante que garanta estabilidade durante a operação. Dimensões mínimas aproximadas: altura de 6 cm, largura de 5 cm e comprimento de 19,8 cm. Produto destinado à afiação de facas de uso culinário, devendo apresentar boa durabilidade, resistência ao uso contínuo e acabamento adequado para ambiente de cozinha profissional. Serão aceitos produtos equivalentes que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	2
	2	Barra Magnética para facas	Barra magnética para fixação de utensílios. Descrição técnica: Barra magnética indicada para fixação e organização de utensílios metálicos, especialmente facas, em cozinhas profissionais ou institucionais. Deve possuir estrutura própria para instalação em parede, contendo furos nas extremidades para fixação firme e estável. O produto deverá acompanhar os acessórios necessários para instalação, incluindo buchas e parafusos compatíveis. Dimensões mínimas aproximadas: Comprimento da área magnética: 30 cm, Altura: 3 cm, Profundidade: 1,5 cm, Peso mínimo aproximado: 0,40 kg. O produto deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e acabamento adequado, permitindo fácil higienização e uso contínuo em ambientes de manipulação de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Fackelmann ou similar.	2
	3	Batedor manual	Batedor manual de alimentos, tipo fouet, indicado para preparo e mistura de ingredientes em atividades culinárias, como massas, molhos, cremes, ovos, caldas e preparações similares, podendo ser utilizado em cozinhas domésticas ou institucionais. O batedor deverá possuir formato com hastes metálicas flexíveis, apropriadas para mistura, emulsificação e incorporação de ar em preparações culinárias. Deverá possuir cabo ergonômico, proporcionando melhor manuseio, segurança e conforto durante o uso. Dimensões mínimas do produto: Comprimento: 37,2 cm, Largura: 6,5 cm, Altura: 6,5 cm. Peso mínimo: 140 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	4
	4	Caçarola Hotel N° 40	Caçarola industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio, proporcionando aquecimento eficiente, distribuição uniforme de calor. O produto deverá possuir capacidade mínima de 23,8 litros, com diâmetro entre 40 e 50 cm e altura mínima de 19 cm. Deverá ser fabricado em alumínio resistente, adequado ao uso contínuo em ambientes profissionais. O revestimento interno deverá ser em alumínio natural, sem aplicação de material antiaderente. O utensílio deverá possuir estrutura robusta, com peso mínimo de 2,1 kg, garantindo estabilidade e durabilidade durante a utilização. Deverá acompanhar tampa confeccionada em alumínio, com encaixe adequado ao corpo da caçarola. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, isento de rebarbas ou imperfeições, sendo apropriado para uso em cozinhas industriais. Deverá atender às normas técnicas aplicáveis vigentes e ser fornecido com garantia mínima conforme legislação pertinente. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar.	4
		Caçarola	Caçarola industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio de alta qualidade. O produto deverá possuir capacidade de 52,2 litros, com diâmetro mínimo de 55 cm e altura mínima de 22 cm. Deverá ser fabricado em alumínio com espessura mínima de 3 mm, garantindo resistência, durabilidade e eficiência térmica durante o uso contínuo. O utensílio deverá possuir	

5	Hotel Nº 55	duas alças laterais fixas, reforçadas, proporcionando segurança e firmeza no manuseio. Deverá acompanhar tampa confeccionada em alumínio, com encaixe preciso ao corpo da caçarola, assegurando melhor vedação térmica e eficiência no cozimento dos alimentos. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas ou imperfeições. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar.	3
6	Caixa Plásticas com Tampa 15 litros	Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 15 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão conter aproximadamente: Comprimento: 44,1 cm, Largura: 35,2 cm, Altura: 15 cm. As dimensões internas deverão ser compatíveis com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 36,5cm, Largura: 29,5cm, Altura: 14cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 1,26 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete, ou similar.	10
7	Caixa Plásticas com Tampa 26 litros	Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade entre 24 de 26 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão estar compreendidas entre: Comprimento: 49 cm a 55 cm, Largura: 35 cm a 44 cm, Altura: aproximadamente 22,5 cm, As dimensões internas deverão ser compatíveis com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 41 cm, Largura: 31 cm, Altura: 22 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 2 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete, ou similar.	10
8	Caixa Plásticas com Tampa 4,2 litros	Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 4,2 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão ser de: Comprimento: 32 cm, Largura: 13,5 cm, Altura: aproximadamente 16,5 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 0,445 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete, ou similar.	20
9	Caixa Plásticas com Tampa 7 litros	Caixa fechada com tampa, indicado para armazenamento, transporte e organização de alimentos ou insumos em ambientes profissionais, confeccionado em material resistente, atóxico e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em Polipropileno (PP) ou Polietileno de Alta Densidade (PEAD), de alta qualidade, resistente a impactos, deformações e variações de temperatura, inclusive em condições de temperaturas negativas, sem comprometimento de sua integridade estrutural. A caixa deverá possuir capacidade de 7 litros, com tampa ajustável ao corpo, garantindo fechamento adequado e proteção do conteúdo armazenado. Deverá permitir empilhamento seguro, mesmo quando carregada, sem causar danos à estrutura ou deformações. A coloração deverá ser preferencialmente branca ou em tons claros. O material deverá ser compatível com limpeza por lavagem convencional e higienização a vapor. As dimensões externas deverão estar compreendidas entre: Comprimento: 42,5 cm a 55 cm, Largura: 30 cm a 44 cm, Altura: aproximadamente 7,5 cm, As dimensões internas deverão ser compatíveis com a capacidade informada, sendo aproximadamente: Comprimento: 36,5 cm, Largura: 26,5 cm, Altura: 7 cm. O peso mínimo do produto deverá ser de 0,725 kg. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, unidades de alimentação e nutrição ou ambientes similares. Padrão de qualidade equivalente às marcas Plaskom, Gruplast, Elastobor, Bonete, ou similar.	10

10	Caldeirão 40 L	Caldeirão de alumínio. Descrição técnica: Caldeirão confeccionado em alumínio resistente, indicado para preparo e cocção de alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura robusta, paredes espessas e acabamento adequado, garantindo boa distribuição de calor, resistência ao uso contínuo e facilidade de higienização. Deve possuir alças laterais reforçadas, fixadas de forma segura ao corpo do recipiente, que permitam o manuseio seguro durante o preparo e transporte de alimentos quentes. Dimensões mínimas aproximadas: Altura: 34 cm, Diâmetro: 40 cm, Capacidade mínima: 40 litros, Peso mínimo aproximado: superior a 2 kg. O produto deverá apresentar boa durabilidade, resistência mecânica e acabamento adequado para uso em serviços de alimentação, permitindo limpeza e higienização adequadas. Padrão de qualidade equivalente à marca Eirilar ou similar.	2
11	Caneca Plástica com Silk, Kit	Kit de Canecas plásticas, com 1200 unidades, contendo em cada uma delas o silk como o logo do IFSP colorido. Descrição técnica: Caneca confeccionada em polietileno (PE) ou polipropileno (PP), material atóxico e adequado para contato com alimentos, livre de bisfenol-A (BPA Free). Produto indicado para utilização em serviços de alimentação institucionais, devendo apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização. A caneca deverá possuir acabamento liso, bordas seguras e estrutura resistente ao uso contínuo, sendo apropriada para consumo de bebidas quentes ou frias. Características mínimas: Capacidade mínima: 400 ml, Peso mínimo: 40 g, Cores: verde ou vermelha. O produto deverá apresentar acabamento uniforme, superfície interna lisa e resistência adequada para uso em ambientes de manipulação e distribuição de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente às marcas Ecocopo, MultiStore, Valtech ou similar.	1200
12	Canecão 8 L	Canecão de alumínio – linha profissional. Descrição técnica: Canecão confeccionado em alumínio resistente, indicado para preparo, aquecimento e manipulação de líquidos e alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura robusta e acabamento adequado, proporcionando boa condução térmica, durabilidade e facilidade de higienização. Deve possuir cabo ergonômico com revestimento em material termo resistente, tipo baquelite ou equivalente, que proporcione isolamento térmico e segurança no manuseio durante o uso. Dimensões e características mínimas aproximadas: Capacidade interna: entre 8 e 10 litros, Diâmetro da boca: 22 cm, Dimensões aproximadas: 32 cm (comprimento) x 22 cm (largura) x 22,3 cm (altura). Peso mínimo aproximado: 0,630 kg. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar.	2
13	Concha Média	Concha em aço inoxidável – uso profissional. Descrição técnica: Concha confeccionada em aço inoxidável, indicada para utilização em cozinhas profissionais e serviços de alimentação. Deve possuir cabo longo, reforçado e ergonomicamente adequado, permitindo maior alcance em recipientes profundos durante o preparo e a distribuição de alimentos. O cabo deverá possuir gancho ou furo na extremidade, possibilitando o armazenamento por suspensão em barras ou suportes apropriados. Dimensões mínimas: Comprimento total: 50 cm, Altura: 10 cm, Largura: 18 cm, Profundidade aproximada: 55 cm, Peso mínimo aproximado: 0,3 kg. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Weck ou similar.	6
14	Cutelo 5"	Cutelo de uso profissional, indicado para corte e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionado com lâmina em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e manutenção do fio de corte. O produto deverá possuir cabo ergonômico confeccionado em polipropileno, na cor branca ou off white, com características que proporcionem firmeza, segurança no manuseio e fácil higienização, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. A lâmina deverá apresentar acabamento adequado, isenta de rebarbas ou imperfeições. Especificações mínimas: Tipo: Cutelo profissional; Material da lâmina: Aço inoxidável; Material do cabo: Polipropileno (cor branca ou off white); Tamanho da lâmina: 5 polegadas; Altura: 8,0 cm; Largura: 12,0 cm; Espessura: 2,2 cm; Peso mínimo: 160 g. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	2
15	Descascador de legumes manual	Descascador de legumes manual em aço inoxidável. Descrição técnica: Descascador de legumes de uso manual, indicado para remoção de cascas de frutas, legumes e hortaliças em cozinhas profissionais ou institucionais. O utensílio deverá ser fabricado integralmente em aço inoxidável, incluindo corpo e lâmina, garantindo resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de higienização e adequação ao contato com alimentos. Deve possuir lâmina afiada e eficiente, adequada para descascamento uniforme, além de formato ergonômico que proporcione conforto e segurança durante o manuseio. Dimensões mínimas: Comprimento: 12,5 cm, Largura: 5 cm, Altura: 2 cm, Peso mínimo aproximado: 0,050 kg. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Weck ou similar.	4
16	Escorredor alumínio	Escorredor de alumínio com alças reforçadas. Descrição técnica: Escorredor confeccionado em alumínio resistente, indicado para lavagem e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais ou institucionais. Deve possuir alças laterais reforçadas, fixadas de forma segura ao corpo do utensílio, permitindo manuseio seguro e transporte adequado, mesmo quando em uso com maior volume de alimentos. Dimensões e características mínimas: Diâmetro: entre 45 cm e 60 cm, Altura: 27 cm. Dimensões aproximadas gerais (L x P x A): 65 cm x 55 cm x 35 cm. Capacidade mínima: 21 litros. Peso mínimo aproximado: 1,135 kg. O utensílio deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e estabilidade estrutural, sendo adequado para uso contínuo em ambientes	2

		de manipulação e preparo de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cambé, Alumínio Real, Global House ou similar.	
17	Escumadeira Média	Escumadeira profissional nº 20 com cabo termo resistente. Descrição técnica: Escumadeira indicada para uso em cozinhas profissionais e serviços de alimentação, destinada à retirada de alimentos ou espumas durante processos de cocção e fritura. O utensílio deverá ser fabricado em alumínio resistente, com cabo revestido em material termo resistente, tipo baquelite ou equivalente, proporcionando isolamento térmico, segurança e conforto durante o manuseio. A escumadeira deverá possuir superfície perfurada adequada para escoamento de líquidos, além de cabo longo, reforçado e ergonomicamente adequado, permitindo maior alcance em recipientes profundos. O cabo deverá conter gancho ou furo na extremidade, possibilitando o armazenamento por suspensão em barras ou suportes apropriados. Dimensões e características mínimas: 6 Diâmetro da área perfurada: 20 cm, Comprimento do cabo: 59 cm, Comprimento total: 74 cm. Peso mínimo aproximado: 370 g. Material: alumínio com parte do cabo em baquelite ou material equivalente termo resistente. O utensílio deverá apresentar boa resistência mecânica, durabilidade e acabamento adequado, permitindo fácil higienização e uso contínuo em ambientes de manipulação e preparo de alimentos. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca ABC ou similar.	
18	Espátula grande	Espátula curva profissional (tipo raspadeira). Descrição técnica: Espátula curva indicada para uso em cozinhas profissionais e serviços de alimentação, destinada à manipulação, raspagem, porcionamento e auxílio no preparo de alimentos. O utensílio deverá possuir lâmina fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão e adequada para contato com alimentos, garantindo durabilidade, resistência ao uso contínuo e facilidade de higienização. Deve possuir cabo ergonômico confeccionado em polipropileno, na cor branca. 4 Dimensões e características mínimas aproximadas: Largura da lâmina: 10 cm, Comprimento total: 31,5 cm, Largura aproximada: 10,5 cm, Altura aproximada: 10 cm. Peso mínimo aproximado: 260 g. Observação: Serão aceitos produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente às marcas Hercules, Mundial ou similar.	
19	Exprededor de limão elétrico	Extrator de Suco Profissional, destinado à extração de sucos de frutas cítricas, com potência mínima de 250 W, alimentação bivolt (127/220 V). O equipamento deverá possuir capacidade mínima de 1 litro, com estrutura composta por polipropileno de alta resistência e aço inoxidável. Deverá acompanhar 02 (duas) castanhas intercambiáveis, sendo: 01 (uma) de menor dimensão, adequada para extração de suco de limão; e 01 (uma) de maior dimensão, adequada para laranja ou frutas de tamanho similar. O conjunto deverá incluir copo coletor com peneira. 1 O motor deverá possuir duplo rolamento blindado, além de sistema de proteção térmica. O equipamento deverá possuir ainda sistema guarda-fio. Dimensões aproximadas do produto (A x L x P): 20 cm x 11 cm x 16 cm. Peso aproximado (sem embalagem): 400 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Mondial Turbo Premium ou similar.	
20	Facas de corte 10"	Faca para carne de uso profissional, indicada para corte e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionada com lâmina em aço inoxidável de alta resistência, proporcionando durabilidade, manutenção do fio de corte e resistência à corrosão. O produto deverá possuir cabo ergonômico em polipropileno, na cor branca, garantindo firmeza, segurança no manuseio e facilidade de higienização, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. A lâmina deverá apresentar acabamento adequado, sem rebarbas ou imperfeições, assegurando eficiência no corte e segurança durante a utilização. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas características físicas e estruturais. 6 Especificações mínimas: Tipo: Faca para carne; Tamanho da lâmina: 10 polegadas; Material da lâmina: Aço inoxidável; Material do cabo: Polipropileno; Cor do cabo: Branco; Comprimento total: 33,8 cm; Largura: 5,5 cm; Altura: 1,8 cm; Peso mínimo: 170 g; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças; Garantia: Mínima de 90 (noventa) dias, conforme legislação vigente. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	
21	Facas de corte 4"	Faca para legumes e frutas de uso profissional, indicada para corte, descascamento e preparo de alimentos em cozinhas industriais, confeccionada com lâmina em aço inoxidável com tratamento térmico, garantindo maior durabilidade do fio de corte, resistência à corrosão e desempenho adequado. O produto deverá possuir lâmina lisa, com acabamento uniforme, isenta de rebarbas ou imperfeições, assegurando precisão no corte e segurança durante o uso. O cabo deverá ser confeccionado em polipropileno, na cor branca, com design ergonômico que proporcione firmeza, conforto e segurança no manuseio, além de permitir fácil higienização. Deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades físicas, estruturais e estéticas, sendo adequado para uso contínuo em ambientes institucionais. 6 Especificações mínimas: Tipo: Faca para legumes e frutas; Tamanho da lâmina: 4 polegadas; Material da lâmina: Aço inoxidável com tratamento térmico; Tipo de lâmina: Lisa; Material do cabo: Polipropileno; Cor do cabo: Branco; Largura: 6,0 cm; Altura: 0,6 cm; Espessura: 1,5 cm; Peso mínimo: 28,7 g; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças.	
		Faca de mesa sem ponta, confeccionada integralmente em aço inoxidável, com lâmina totalmente temperada, proporcionando maior durabilidade do fio de corte e elevada resistência à corrosão. O produto	

		deverá apresentar acabamento polido (brilho), com cabo no mesmo material, contendo detalhes que garantam ergonomia e segurança no manuseio.	
22	Facas de mesa	A faca deverá possuir tratamento que minimize riscos em superfícies delicadas, como porcelanas, sendo adequada para uso contínuo em ambientes institucionais, como refeitórios, cozinhas industriais e similares. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades físicas e estéticas. Especificações mínimas: Material: Aço inoxidável; Comprimento: 21,1 cm; Largura: 1,9 cm; Espessura mínima: 3 mm; Acabamento: Polido (brilho). Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	150
23	Fatiador de Carne	Equipamento destinado ao fatiamento de carnes, fabricado em aço inoxidável, adequado para uso profissional, atendendo às normas vigentes de segurança e higiene aplicáveis. Deverá possuir lâmina com diâmetro de 350 mm, garantindo cortes uniformes, precisos e de alta produtividade. O sistema de corte deverá permitir regulagem de espessura, com variação mínima de 0 mm até 37 mm. O equipamento deverá operar com as seguintes características elétricas: tensão de 220 V, frequência de 60 Hz, monofásico. Potência nominal mínima de 550 W, com motor de no mínimo 0,5 HP (CV), e consumo energético aproximado de 0,55 kWh. Dimensões do equipamento: 525 mm (altura) x 765 mm (largura) x 720 mm (profundidade). Peso líquido de 52 kg e peso bruto de 64 kg. O equipamento deverá possuir estrutura robusta, base estável e componentes que garantam segurança ao operador, incluindo dispositivos de proteção conforme normas técnicas vigentes. Deverá ser de fácil higienização, com superfícies lisas e resistentes à corrosão. Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Padrão de qualidade equivalente à marca Skymen ou similar.	1
24	Garfos	Garfo de mesa confeccionado integralmente em estrutura monobloco em aço inox inclusive o cabo, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e manutenção das condições de higiene ao longo do tempo. O produto deverá apresentar acabamento liso e polido, com dentes devidamente alinhados e com polimento interno, formato anatômico adequado ao uso alimentar e bordas arredondadas, proporcionando conforto e segurança ao usuário. Deverá ser compatível com lavagem em máquina de lavar louças, sem prejuízo de suas propriedades físicas, estruturais e estéticas. Não deverá apresentar rebarbas, arestas cortantes ou imperfeições que comprometam a segurança no uso. Especificações mínimas: Aço inoxidável (estrutura e cabo); Comprimento: 19,2 cm; Largura: 2,2 cm; Altura: 1,8 cm; Peso mínimo: 30, 1 g; Acabamento: Liso e polido; Tipo: Garfo de mesa; Compatibilidade: Lavável em máquina de lavar louças. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	150
25	Gaveta com capacidade para 18 pratos ou 9 bandejas.	Gaveta de pinos aberta (GPA), destinada ao acondicionamento e lavagem de utensílios em lavadoras de louças industriais. O produto deverá ser confeccionado em material resistente, apropriado para uso contínuo em ambientes institucionais, com alta durabilidade, resistência mecânica e compatibilidade com processos de lavagem automatizada. Deverá possuir estrutura com pinos que permitam o correto encaixe e estabilidade dos utensílios durante o ciclo de lavagem, garantindo eficiência na higienização e evitando danos aos materiais. A gaveta deverá ter capacidade mínima para acondicionar até 18 (dezoito) pratos ou 9 (nove) bandejas, a cor pode variar. Deverá ser compatível com lavadoras de louças industriais da linha NT 210 3T (Netter), sem necessidade de adaptações. Especificações exatas: Tipo: Gaveta de pinos aberta (GPA); Dimensões: 50 cm x 50 cm; Capacidade: 18 pratos ou 9 bandejas; Compatibilidade: Lavadoras de louças industriais linha NT 210 3T (Netter); Aplicação: Uso em processos automatizados de lavagem de utensílios.	2
26	Liquidificador industrial	Liquidificador industrial, de alta rotação, indicado para preparo e processamento de alimentos, adequado para uso profissional. O equipamento deverá possuir copo com capacidade mínima de 4 litros, confeccionado em aço inoxidável monobloco, sem soldas, garantindo maior resistência, higiene e durabilidade. O gabinete deverá ser em aço inox escovado. Deverá possuir tampa em material atóxico, com vedação eficiente, permitindo o acréscimo de ingredientes durante o funcionamento, equipada com dosador integrado. O sistema de trituração deverá ser composto por lâminas em aço inoxidável de alta resistência, com encaixe do eixo do tipo sextavado, proporcionando maior eficiência, estabilidade e segurança durante a operação. O equipamento deverá operar em tensão de 220 V, frequência de 50–60 Hz, monofásico, com potência nominal mínima de 590 W e potência do motor de 1.200 W, com consumo energético aproximado de 0,59 kWh e rotação mínima de 22.000 rpm. As dimensões mínimas do equipamento deverão ser de 700 x 270 x 240 mm (altura x largura x profundidade). O peso líquido deverá ser de no mínimo 4,60 kg e o peso bruto de 6,40 kg. Deverá ser fornecido com manual de instruções e atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis vigentes. Padrão de qualidade equivalente à marca Skymen ou similar.	1
27	Panela de Pressão Industrial 20 l	Panela de pressão industrial, indicado para preparo de alimentos em cozinhas profissionais, confeccionado em alumínio polido de alta resistência, com acabamento em alto brilho, garantindo durabilidade, eficiência térmica e facilidade de higienização, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes. O equipamento deverá possuir capacidade mínima de 20 litros, com corpo em alumínio com espessura mínima de 4 mm. O revestimento interno deverá ser em alumínio natural, sem aplicação de material antiaderente. Deverá possuir sistema de fechamento externo, com no mínimo 8 (oito) travas de segurança, garantindo vedação eficiente e operação segura. O conjunto deverá incluir válvulas de segurança confeccionadas em silicone resistente a altas temperaturas, além de sistema adicional de segurança por meio de janela de alívio de pressão, com acionamento automático em caso de sobrepressão ou obstrução. O equipamento deverá contar com duas alças laterais, confeccionadas em material isolante térmico (baquelite). As dimensões aproximadas do produto deverão ser: comprimento total de 48 cm, diâmetro externo de 33 cm, altura de 25 cm e diâmetro interno de 33 cm, admitindo-se variações compatíveis com o padrão do fabricante. O peso	4

			deverá ser de aproximadamente 5 kg. O produto deverá possuir certificação vigente do INMETRO e atender integralmente às normas técnicas e de segurança aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Nigro, Eirilar ou similar.	
28	Pegador em pinça		Pegador manual de alimentos, tipo pinça, indicado para manipulação e preparo de alimentos em cozinhas institucionais. O utensílio deverá possuir estrutura principal em aço inoxidável, o cabo deverá ser revestido em material emborrachado com polipropileno (PP). Dimensões mínimas do produto: Comprimento: 30,8 cm; Altura: 8 cm; Largura: 3,7 cm. Peso mínimo: 145 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	6
29	Peneira inox		Peneira manual para uso culinário, fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão, durável e adequada ao contato com alimentos. O utensílio deverá possuir malha metálica em aço inoxidável, adequada para processos de coar, peneirar ou escorrer alimentos e líquidos. Deverá possuir cabo alongado, proporcionando maior segurança e conforto durante o manuseio, bem como alça de apoio na extremidade oposta. O cabo deverá possuir orifício ou estrutura adequada para suspensão, permitindo que o utensílio seja pendurado para armazenamento. Dimensões mínimas do produto: Diâmetro: 21 cm; Comprimento total: 36 cm; Altura: 8 cm; Peso aproximado: 0,17 kg. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, fabricado em material apropriado para contato com alimentos e atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis. Padrão de qualidade equivalente à marca Tramontina ou similar.	4
30	Prancha de polipropileno Amarela		Prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x comprimento) e espessura mínima de 1 cm, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente, não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor deverá ser amarela, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar.	2
31	Prancha de polipropileno Verde		Utensílio tipo prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x comprimento) e espessura mínima de 1 cm, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) ou material equivalente, não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor deverá ser verde, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos, destinada ao preparo de hortifrutigranjeiros. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar.	2
32	Prancha de polipropileno Vermelha		Prancha de corte, indicado para uso em cozinhas profissionais e industriais, destinado ao preparo e manipulação de alimentos, confeccionado em material atóxico, resistente e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A prancha deverá possuir dimensões mínimas de 30 cm x 50 cm (largura x comprimento), espessura mínima de 1 cm e peso mínimo de 1kg, garantindo resistência ao uso contínuo, estabilidade durante o corte e maior durabilidade. Deverá ser fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), não poroso, resistente a impactos, cortes e à absorção de líquidos. A cor deverá ser vermelha, em conformidade com os padrões de identificação por cores utilizados em boas práticas de manipulação de alimentos, especialmente para uso com carnes cruas. A superfície deverá ser lisa, porém com acabamento que proporcione aderência adequada, evitando deslizamentos durante o uso, e sem presença de rebarbas, trincas ou imperfeições. O produto deverá ser resistente a lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar utensílios, sem deformações ou perda de características funcionais. Padrão de qualidade equivalente às marcas Cheff Plast, Kitplas ou similar.	2
33	Prato Raso de Mesa		Prato raso, indicado para uso em serviços de alimentação, confeccionado em porcelana de alta qualidade, garantindo resistência, durabilidade e adequada apresentação dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O produto deverá ser fabricado em porcelana com porosidade próxima de zero, evitando a absorção de líquidos, odores e a proliferação de fungos e bactérias, assegurando melhores condições de higiene. Deverá possuir diâmetro mínimo de 27 cm, com altura aproximada de 2,6 cm. O prato deverá apresentar borda reforçada, proporcionando maior resistência a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais. Deverá ser compatível com uso em forno micro-ondas e resistente à lavagem em máquinas lava-louças, sem perda de suas características físicas ou estéticas. O peso mínimo do produto deverá ser de 711,4 gramas. O acabamento deverá ser uniforme isento de deformidades, partes tortuosas,	150

		manchas, trincas, lascas, rebarbas ou imperfeições, sendo adequado para uso em cozinhas industriais, refeitórios e unidades de alimentação e nutrição. Padrão de qualidade equivalente às marcas Tramontina ou similar.	
Lote 34	Processador de Alimentos	Multiprocessador de alimentos profissional com discos intercambiáveis. Descrição técnica: Multiprocessador de alimentos de uso profissional, indicado para processamento, fatiamento e ralagem e corte em cubos de alimentos em cozinhas institucionais e serviços de alimentação. O equipamento deverá possuir estrutura robusta, fabricada em aço inoxidável e alumínio fundido, materiais que garantam resistência mecânica, durabilidade, facilidade de higienização e adequação ao uso contínuo em ambientes de manipulação de alimentos. Deve possuir bocal de alimentação amplo, facilitando a inserção dos alimentos, tampa removível para limpeza, e pés emborrachados ou antiderrapantes, garantindo estabilidade durante a operação. O equipamento deverá acompanhar conjunto de discos intercambiáveis, permitindo diferentes tipos de corte e processamento. Acessórios mínimos inclusos: 01 disco fatiador de 1 mm, 01 disco fatiador de 3 mm, 01 disco ralador fino, 01 disco ralador de 3 mm, 01 disco ralador de 5 mm, 01 disco ralador de 8 mm, 01 disco para corte julienne 7 x 7 mm, Especificações técnicas mínimas: Motor: mínimo de 0,5 CV, Potência: mínima de 600 W, Capacidade de produção: até 250 kg/h, Velocidade aproximada: 438 RPM, Consumo energético aproximado: 0,6 kW/h, Alimentação elétrica: bivolt, com chave seletora. Dimensões e peso aproximados: Altura: 59 cm, Largura: 33 cm, Profundidade: 52 cm, Peso mínimo aproximado: 28 kg. Observação: Serão aceitos equipamentos equivalentes ou superiores, desde que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência. Padrão de qualidade equivalente à marca Skymssen ou similar.	1
	Cortadores em Formato de Cubos para o Processador de Alimentos	Kit para Corte em Cubos Médios (10 mm) para Processador de Alimentos Industrial. Kit de acessórios destinado ao uso em processador de alimentos industrial, composto por grade de corte e disco fatiador, projetados para a obtenção de cubos uniformes de aproximadamente 10 mm x 10 mm x 10 mm, indicado para processamento de legumes e vegetais em cozinhas profissionais, institucionais ou industriais. O conjunto deverá ser compatível com o processadores de alimentos de uso profissional adquirido nesta licitação. Composição mínima do kit: 01 (uma) grade de corte com malha aproximada de 10 x 10 mm; 01 (um) disco de corte/fatiador compatível, destinado à formação de cubos quando utilizado em conjunto com a grade. Características mínimas: Produção de cubos uniformes com dimensão aproximada de 10 mm; Componentes fabricados em material metálico de alta resistência, adequado ao uso alimentar; Acabamento que permita fácil higienização e resistência ao uso intensivo; Indicado para corte de legumes diversos, tais como batata, cenoura, chuchu, abobrinha, beterraba, entre outros de textura semelhante; Instalação e remoção simples, compatível com o equipamento ao qual se destina. Dimensões do conjunto: Altura: 63 mm, Largura: 220 mm, Profundidade: 220 mm, Peso líquido: 1,70 kg, Peso bruto: 1,88 kg. Observação: O CORTADOR DEVE, OBRIGATORIAMENTE, SER COMPATÍVEL COM O EQUIPAMENTO ANTERIOR (PROCESSADOR DE ALIMENTOS).	2
35	Ralador	Ralador Manual em Aço Inoxidável – 4 Faces. Resistente à corrosão, durável e adequado ao contato com alimentos, indicado para uso em cozinhas domésticas ou institucionais. O utensílio deverá possuir quatro faces funcionais, permitindo diferentes tipos de preparo de alimentos, contemplando no mínimo as seguintes funções: Face para ralar grosso; Face para ralar médio; Face para ralar fino; Face para fatiar e deverá possuir alça superior ergonômica. O produto também deverá apresentar estrutura estável e bordas adequadamente acabadas. Dimensões mínimas: 8 cm x 10 cm x 23,5 cm (L x P x A). Peso mínimo: 180 g. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança e qualidade aplicáveis, sendo apropriado para uso em manipulação de alimentos.	4
36	Termômetro infravermelho	Termômetro infravermelho digital de uso profissional, destinado à medição de temperatura sem contato, com faixa de medição mínima de -50 °C a 380 °C e precisão de até ±1,5 °C. O equipamento deverá possuir display digital em LCD, além de mira laser integrada. Deverá possuir tempo de resposta máximo de 500 ms, resolução mínima de 0,1 °C/°F, repetibilidade de 1% da leitura e relação distância/ponto (D:S) mínima de 12:1. O termômetro deverá permitir seleção entre as escalas Celsius (°C) e Fahrenheit (°F). O equipamento deverá possuir ainda as seguintes funcionalidades mínimas: Função de armazenamento de dados das medições realizadas; Iluminação no display, com possibilidade de ativação ou desativação; Indicação de bateria fraca; Sistema de desligamento automático, com acionamento aproximado após 7 segundos sem utilização. Sistema de economia de bateria. A alimentação deverá ser realizada por bateria alcalina de 9 VDC. Dimensões aproximadas (L x P x A): 88 mm x 42 mm x 175 mm. O produto deverá ser novo, sem uso, em linha de produção, atendendo às normas vigentes de segurança, qualidade e metrologia aplicáveis.	2

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

1. Aquisição será realizada por item, entretanto haverá dois itens que deverão ser fornecidos em grupos.
2. No atendimento dos materiais para complementar o patrimônio da cozinha do campus, também foi definido que será realizado apenas um processo para aquisição de materiais permanentes e materiais de consumo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

1. Os processos descritos no item 6 são correlacionados e interdependentes visto que o pleno funcionamento do sistema de autogestão depende de mantermos tais contratações.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

1. A contratação está prevista no planejamento estratégico do IFSP e faz parte do plano anual de contratações.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. São resultados a serem alcançados com a aquisição dos equipamentos e utensílios:
 1. Eficácia: a aquisição de tais produtos visa apoiar e possibilitar o cumprimento das competências educacionais do IFSP frente à comunidade institucional e à sociedade;
 2. Eficiência: a referida aquisição propiciará maior agilidade para preparar e servir as refeições pelas cozinheiras;
 3. Melhorar a qualidade da refeição fornecida e propiciar meios de segurança adequada manuseio dos alimentos;
 4. Garantir a execução do fornecimento das refeições.

13. Providências a serem Adotadas

1. Para uso dos equipamentos é necessário a instalação e funcionamento dos aparelhos. Já para o uso dos utensílios não há necessidade de instalações.

14. Possíveis Impactos Ambientais

1. A aquisição pretendida não apresenta impactos ambientais, visto que as instalações da cozinha já atendem as normas de estabelecidas pelos órgãos de fiscalização e vigilância, e os bens que serão instalados apenas serão acomodados

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Informo que o objeto deste ETP é viável, visto a necessidade apresentada pelo setor demandante e acolhida pela administração do campus, com base na disponibilidade orçamentária.

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](#).

ANDRESA JULIANA DE SOUSA CARVALHO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 06/04/2026 às 11:44:00.

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Andresa Sousa
Tipo do Documento: Estudo Técnico
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ Andresa Juliana de Sousa, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 06/04/2026 11:46:13.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/04/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2390690
Código de Autenticação: 44f925ffb

