

ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

ITEM	CÓD.	DESCRIPTIVO	UND.	QTD.
01	5707611212	Fogão 4 bocas de uso doméstico: Linha branca (FG2). Equipamento destinado a cozinhas de apoio de creches e escolas, com forno de volume mínimo de 62,3 L, classificação energética A/B, estrutura em aço com pintura eletrostática branca, quatro queimadores (3 normais de 1,7 kW e 1 família de 2 kW), forno com queimador de 2,4 kW, dimensões aproximadas de 87x51x63 cm (AxLxP) e peso de cerca de 28 kg. Deve possuir acendimento automático, trempes esmaltadas, pés niveladores, vidro duplo no forno, e atender às normas do INMETRO.	UND	5
02	5707611213	Fogão comercial 6 bocas com 2 fornos: FG1 (Proinfância). Construído em aço inoxidável com estrutura reforçada, tampo monobloco de aço inox 14 (1,9 mm), quadro inferior e superior soldados em perfis “U”, pés com sapatas niveladoras e grelhas de 400x400 mm, apropriado para uso coletivo. Alimentação por GLP ou gás natural, com queimadores tipo cachimbo e coroa, dotados de dispositivos supervisores de chama. Dois fornos independentes com controle frontal. Pressão de trabalho: 2,8 kPa (GLP) e 2,0 kPa (gás natural). Indicação gravada do tipo de gás, manual técnico, e selo de conformidade	UND	10
03	5707611214	Liquidificador comercial 8L: LQ2 (Proinfância). Copo monobloco em aço inox sem soldas, flange injetada em polímero técnico, tampa em aço inox de 0,6 mm, alças ergonômicas e soldadas sem frestas. Gabinete do motor em aço inox, motor monofásico mínimo de ½ HP, eixo e facas em aço inox removíveis, sapatas antivibratórias, interruptor liga/desliga, 220V ou bivolt. Ideal para preparo de sopas, vitaminas e papas alimentares escolares.	UND	10
04	5707611215	Freezer vertical 300 L: FZ (Proinfância). Linha branca, frost-free, classificação energética A ou B, estrutura monobloco com porta revestida em chapa de aço pintada, isolamento térmico em poliuretano injetado, compartimentos internos com prateleiras e gavetas em acrílico, controle digital externo e pés com rodízios. Iluminação interna e vedação magnética, voltagem 220V ou bivolt. Produto certificado pelo INMETRO	UND	20
05	5707611216	Bebedouro elétrico acessível: BB (Proinfância). Modelo tipo parede, acessível, com sistema de filtragem (retenção PIII e redução de cloro Cl), cuba e corpo em aço inox AISI 304, reservatório de 6 L/h de água gelada, torneiras independentes para água natural e gelada, acionamento elétrico por botões táteis e inscrição em Braille. Equipado com dreno, ralo sifonado e isolamento térmico, baixo consumo energético e selo do INMETRO. Voltagem 220V ou bivolt.	UND	20
06	5707611217	Batedeira planetária 12 L: BT1 (Proinfância). Estrutura em aço com pintura epóxi, cuba em aço inox AISI 304, sistema planetário de engrenagens helicoidais, mínimo de três velocidades, motor ¼ CV, controle de velocidade progressiva, protetor de cuba com grade de segurança e desligamento automático. Acompanha batedores (globo, raquete e espiral). Cabo de 1,5 m com plugue certificado e indicação de voltagem. Voltagem 220V ou bivolt.	UND	20
07	5707611218	Espremedor comercial de frutas cítricas: EP (Proinfância). Estrutura em aço inox, copo coletor mínimo de 1 L, tampa, peneira e cones (para limão e laranja) em aço ou polímero técnico, motor ¼ HP, base antiderrapante, copo desmontável e de fácil higienização, cordão de 1,5 m, voltagem 220V ou bivolt. Equipamento resistente e ergonômico, indicado para preparo de sucos naturais em escolas	UND	20
08	5707611219	Liquidificador industrial 8L: LQ1. Capacidade útil 8 L, copo removível monobloco em aço inox espessura mínima 1 mm, tampa inox 0,6 mm, alças soldadas sem frestas, gabinete do motor em inox, flange superior injetado, motor ½ HP, cordão 1,2 m, voltagem 220V ou bivolt, conforme NR12. Acabamento interno 2B e externo BB N.7, conforme ASTM.	UND	40
09	5707611220	Fogão industrial 6 bocas com forno e banho-maria acoplado – FG1: Estrutura central em aço inox, seis queimadores (3 simples e 3 duplos), forno de câmara com banho-maria acoplado, dimensões aproximadas 83x107x84 cm, sapatas reguláveis e pés em perfil L. Alimentação GLP, dispositivo supervisor de chama, acabamento polido e durável.	UND	8
10	5707611221	Liquidificador industrial 8L – ECRE: Copo e corpo em aço inox, tampa em alumínio repuxado, motor 3/4 CV (560 W), potência máxima 1000 W, profundidade de copo 41 cm, rotação 3.500 rpm, consumo 1,0 kWh, voltagem 220V ou bivolt. Uso contínuo e silencioso, apropriado a ambientes coletivos	UND	20
11	5707611222	FORNO ELÉTRICO DE BANCADA: capacidade mínima de 50 litros, gabinete em aço inoxidável ou aço carbono com pintura eletrostática, isolamento térmico eficiente, porta com vidro temperado duplo, controle de temperatura ajustável (mínimo 100°C a 250°C), resistências superiores e inferiores independentes, timer com desligamento automático, potência mínima de 1500W, voltagem 220V ou bivolt, acompanhado de no mínimo 01 grelha e 01 bandeja coletora. Produto com certificação do INMETRO.	UND	70
12	5707611223	FORNO MICRO-ONDAS: capacidade mínima de 35 litros, painel digital com funções pré-programadas, mínimo de 10 níveis de potência, prato giratório, trava de segurança, potência mínima de 900W, voltagem 220V ou bivolt, classificação energética A ou superior. Certificado pelo INMETRO.	UND	20
13	5707611224	DESCASCADOR ELÉTRICO ROTATIVO INDUSTRIAL: estrutura em aço inoxidável, capacidade mínima de 10 kg por ciclo, sistema de abrasão interna para descascamento, tampa com dispositivo de segurança, motor de alto rendimento, voltagem 220V ou bivolt, com saída de resíduos e sistema de drenagem. Equipamento robusto para uso contínuo.	UND	70
14	5707611225	BALANÇA DIGITAL ELETRÔNICA: capacidade mínima de 40 kg, divisão mínima de 5g ou superior precisão, plataforma em aço inox, visor digital LCD/LED, função tara, alimentação por bateria e/ou rede elétrica, homologada pelo INMETRO (INMETRO/IPEM).	UND	70
15	5707611226	FREEZER HORIZONTAL: 02 tampas, capacidade mínima de 400 litros, função dupla (freezer/refrigerador), gabinete interno e externo com tratamento anticorrosivo, isolamento térmico em poliuretano, controle de temperatura ajustável, dreno frontal, rodízios para deslocamento, voltagem 220V ou bivolt, classificação energética A.	UND	50
16	5707611227	GELADEIRA (REFRIGERADOR DOMÉSTICO): capacidade mínima de 425 litros, sistema frost free, prateleiras removíveis e reguláveis, compartimento para congelamento, controle de temperatura interno, iluminação interna, baixo consumo energético (classe A), voltagem 220V ou bivolt.	UND	80

17	5707611228	FOGÃO INDUSTRIAL 50x50: 06 bocas, estrutura em aço carbono com pintura eletrostática de alta resistência, grelhas em ferro fundido reforçado, bandeja coletora de resíduos, registro individual de gás, alimentação GLP, baixa pressão, padrão industrial.	UND	40
18	5707611229	FOGÃO INDUSTRIAL 40x40: 04 bocas, estrutura em aço carbono com pintura eletrostática, grelhas em ferro fundido, queimadores de baixa pressão, bandeja coletora removível, registros independentes, alimentação GLP. Equipamento resistente para uso contínuo.	UND	20
19	5707611230	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 LITROS: copo em aço inoxidável, tampa com vedação e sobretampa, lâminas em aço inox de alta resistência, potência mínima de 800W, rotação adequada para uso contínuo, base robusta antiderrapante, voltagem 220V ou bivolt.	UND	50
20	5707611231	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15 LITROS: copo em aço inox, alta capacidade produtiva, potência mínima de 1000W, sistema de vedação eficiente, lâminas reforçadas, indicado para preparo de grandes volumes, voltagem 220V ou bivolt.	UND	100
21	5707611232	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO: capacidade mínima de 2 litros, copo resistente (polipropileno ou similar), múltiplas velocidades, função pulsar, potência mínima de 500W, voltagem 220V ou bivolt.	UND	15
22	5707611233	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS: potência mínima de 600W, com funções de triturar, ralar, fatiar e processar, acompanhado de lâminas e discos em aço inox, sistema de segurança, capacidade compatível com uso doméstico/institucional leve, voltagem 220V ou bivolt.	UND	40
23	5707611234	LAVADORA DE PISO INDUSTRIAL: equipada com escova rotativa, sistema de sucção de água, reservatórios independentes (água limpa/suja), estrutura resistente, alimentação elétrica, indicada para limpeza de áreas internas de grande circulação, voltagem 220V ou bivolt.	UND	120
24	5707611235	EXAUSTOR INDUSTRIAL PARA COZINHA: estrutura metálica resistente, com 40 cm, motor de alto desempenho, potência de 160 Watts, velocidade do motor de 1750 rotação por minuto, alto poder de sucção, adequado para eliminação de vapores, odores e gorduras, instalação em ambientes de médio porte, voltagem 220V ou bivolt.	UND	150
25	5707611236	CLIMATIZADOR DE AR EVAPORATIVO: indicado para ambientes de médio a grande porte, reservatório de água de boa capacidade, sistema de ventilação potente, baixo consumo energético, mobilidade com rodízios, voltagem 220V ou bivolt.	UND	30
26	5707611237	COIFA INDUSTRIAL EM AÇO INOX 1,80MX0,90M: fabricada em aço inoxidável, com filtros metálicos laváveis, sistema eficiente de captação de vapores e gorduras, dimensões compatíveis com fogões industriais 40x40 e 50x50, com saída para duto, pronta para instalação em cozinhas institucionais fabricada em aço inoxidável, com acabamento resistente à corrosão, calor, umidade e uso contínuo em cozinhas institucionais, com dimensões mínimas de 1,80 m de comprimento x 0,90 m de profundidade, destinada à instalação sobre fogões industriais de 06 (seis) bocas, modelo 50x50, com área de captação dimensionada para proporcionar cobertura integral da área de cocção e adequada projeção frontal e lateral, dotada de filtros metálicos laváveis e removíveis, tipo corta-gordura, calha coletora de gordura e sistema de captação de vapores, fumaça, calor e partículas de gordura. Deverá possuir saída compatível com sistema de exaustão, sendo fornecida com exaustor dimensionado conforme a capacidade da coifa e as características da instalação, dutos de exaustão, conexões, curvas, suportes, elementos de fixação e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento do conjunto. O fornecimento deverá contemplar montagem e instalação completa, incluindo todos os materiais, componentes, acessórios e serviços necessários, devendo o sistema ser entregue instalado, testado e em pleno funcionamento, observadas as normas técnicas e de segurança aplicáveis aos sistemas de ventilação e exaustão de cozinhas profissionais.	UND	150
27	5707611238	FRITADEIRA ELÉTRICA SEM ÓLEO, TIPO AIR FRYER: destinada ao preparo de alimentos por circulação de ar quente, com capacidade útil mínima de 5 litros. Equipamento novo, de primeiro uso, com potência mínima de 1.400 W, dotado de controle de temperatura ajustável, com faixa mínima de operação entre 80°C e 200°C, ou superior. Deverá possuir timer programável com desligamento automático, cesto removível com revestimento antiaderente, alça com isolamento térmico e sistema de segurança contra superaquecimento. O equipamento deverá permitir assar, grelhar, aquecer e fritar alimentos sem a utilização de óleo ou com uso reduzido de gordura. Estrutura fabricada em material resistente ao calor e ao uso contínuo, com base antiderrapante, indicador luminoso de funcionamento e componentes removíveis que possibilitem higienização prática e segura. Deverá possuir alimentação elétrica compatível com a rede de energia local, cabo de alimentação com plugue conforme padrão brasileiro vigente (ABNT NBR 14136) e possuir voltagem 220V ou bivolt. O produto deverá atender às normas de segurança aplicáveis, possuir certificação do INMETRO ou organismo acreditado competente, e ser acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa.	UND	100
28	5707611239	PURIFICADOR DE ÁGUA ELÉTRICO: destinado à filtragem, purificação e fornecimento de água própria para consumo humano, apto para instalação em parede ou bancada, conforme necessidade da Administração. Equipamento novo, de primeiro uso, dotado de sistema de filtragem de múltiplas etapas, capaz de reter partículas sólidas, reduzir cloro, odores e sabores indesejáveis, garantindo a melhoria da qualidade da água. Deverá possuir, no mínimo, opção de fornecimento de água natural e gelada, com sistema interno de refrigeração de alta eficiência, capacidade mínima de refrigeração de 0,8 litros por hora ou superior, e reservatório interno compatível com uso contínuo em ambiente institucional. Estrutura confeccionada em material resistente, durável e de fácil higienização, com bandeja coletora removível, sistema de acionamento por botão, alavanca ou tecnologia equivalente, e refil ou elemento filtrante substituível de fácil manutenção. O equipamento deverá operar com água proveniente da rede pública de abastecimento, possuir baixo consumo de energia, funcionamento silencioso e sistema de segurança contra vazamentos ou falhas de operação. Deverá possuir alimentação elétrica compatível com a rede local, cabo de alimentação com plugue conforme padrão brasileiro vigente (ABNT NBR 14136), com voltagem de 220V ou bivolt. O produto deverá atender às normas técnicas e sanitárias aplicáveis, possuir certificação do INMETRO ou organismo acreditado competente, e ser acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa, kit de instalação completo.	UND	150
29	9900830622	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO PROFISSIONAL: para uso institucional e contínuo em lava-rápido de frota pública, equipada com motor elétrico de indução com potência mínima de 2.200 W, sistema de bombeamento por pistões ou virabrequim com cabecote em latão, alumínio ou cerâmica de alta resistência, pressão nominal mínima de 150 bar (2.175 psi), vazão mínima de 400 litros/hora, sistema de proteção térmica	UND	120

		contra superaquecimento, desligamento automático, mangueira de alta pressão com comprimento mínimo de 10 metros e resistência mínima de 315 bar, pistola ergonômica com gatilho e trava de segurança, lança com regulagem de jato concentrado e leque, bicos intercambiáveis, filtro de entrada de água, rodas para transporte e estrutura reforçada para uso pesado e contínuo. Compatível com rede elétrica local e com certificações aplicáveis.		
30	9900830623	ASPIRADOR PROFISSIONAL DE PÓ E LÍQUIDOS: para higienização automotiva e manutenção de frota, com potência mínima de 1.400 W, reservatório com capacidade mínima de 30 litros, fabricado em aço inoxidável ou polímero de alta resistência, sistema de dupla filtragem lavável ou substituível, função sucção e soprador, mangueira flexível com extensão mínima de 2 metros, tubos prolongadores, bocais para frestas, carpetes e estofados, escova multiuso, rodízios giratórios de alta mobilidade, cabo elétrico de no mínimo 5 metros e estrutura reforçada para operação contínua.	UND	120
31	5707611240	COIFA INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL 1,20 M X 0,70 M: fabricada em aço inoxidável, com acabamento resistente à corrosão, calor, umidade e uso contínuo em cozinhas institucionais, com dimensões mínimas de 1,20 m de comprimento x 0,70 m de profundidade, destinada à instalação sobre fogões industriais de 04 (quatro) bocas, modelo 40x40, com área de captação dimensionada para proporcionar cobertura integral da área de cocção e adequada projeção frontal e lateral, dotada de filtros metálicos laváveis e removíveis, tipo corta-gordura, calha coletora de gordura e sistema de captação de vapores, fumaça, calor e partículas de gordura. Deverá possuir saída compatível com sistema de exaustão, sendo fornecida com exaustor dimensionado conforme a capacidade da coifa e as características da instalação, dutos de exaustão, conexões, curvas, suportes, elementos de fixação e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento do conjunto. O fornecimento deverá contemplar montagem e instalação completa, incluindo todos os materiais, componentes, acessórios e serviços necessários, devendo o sistema ser entregue instalado, testado e em pleno funcionamento, observadas as normas técnicas e de segurança aplicáveis aos sistemas de ventilação e exaustão de cozinhas profissionais	UND	150