

**ANEXO VI**  
**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - Nº E-030/2024**  
**Processo Administrativo nº 6059/2024**

**RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

**ITENS OBRIGATÓRIOS**

Os utensílios que eventualmente vierem a ser fornecidos, deverão ser submetidos à prévia avaliação da CONTRATANTE.

1. CANECA COM ALÇA EM POLIPROPILENO - DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica. CAPACIDADE: mínimo 200 ml (duzentos mililitros). FORMATO: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa. ESPESSURA: 3 mm (três milímetros) DIAMETRO: 130°C (cento e trinta graus centígrados).
2. PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO - DESCRIÇÃO: resistente CAPACIDADE: 300ml (trezentos mililitros) aproximadamente. COR: transparente e incolor. FORMATO: redondo. DIAMETRO INTERNO: 200 mm (duzentos milímetros), aproximadamente. RESISTENCIA: 130°C (cento e trinta graus centígrados).
3. CUMBUCAS EM POLIPROPILENO - DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba. CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros). FORMATO: cilíndrico redondo. ESPESSURA: mínimo de 2,5mm (dois milímetros e meio). DIAMETRO: 112mm (cento e doze milímetros) aproximadamente. RESISTENCIA: 100°C (cem graus centígrados).
4. CAÇAROLA DE ALUMINIO Nº 34 - DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. CAPACIDADE: 14,5 litros (quatorze litros e meio) aproximadamente. ESPESSURA: 3 mm (três milímetros) no mínimo. DIAMETRO: 34 cm (trinta e quatro centímetros).
5. CAÇAROLA DE ALUMINIO Nº 45 - DESCRIÇÃO: tipo hotel, nº 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. CAPACIDADE: 31 litros (trinta e um litros) aproximadamente. ESPESSURA: 3mm (três milímetros) no mínimo. DIAMETRO: 45 cm (quarenta e cinco centímetros).

6. CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS - DESCRIÇÃO: material de plástico inquebrável, resistente, atóxico, inodoro e com tampa flexível, leitosa, para fechamento da caixa por pressão. CAPACIDADE: 2.300 (dois mil e trezentos) a 2.900 (dois mil e novecentos) ml.
7. CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO N° 36 - DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 36, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. CAPACIDADE: 32,5 litros (trinta e dois litros e meio) aproximadamente. ESPESSURA: 3 mm (três milímetros) no mínimo. DIAMETRO: 36 cm (trinta e seis centímetros).
8. CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO N° 40 - DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 40, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco. CAPACIDADE: 45 litros (quarenta e cinco litros) aproximadamente. ESPESSURA: 3mm (três milímetros) no mínimo. DIAMETRO: 40 cm (quarenta centímetros).
9. CANECA DE ALUMÍNIO - DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 14, em alumínio fosco, com bico e com cabo que não seja alumínio ou madeira. CAPACIDADE: 2 litros (dois litros) aproximadamente. ESPESSURA: 2 mm (dois milímetros) no mínimo. DIAMETRO: 14 cm (quatorze centímetros).
10. TALHERES DE MESA INOX - DESCRIÇÃO: talheres de mesa (colher, garfo e faca) e de sobremesa (colher), em aço inoxidável. Laminas e cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Faca de mesa com ponta arredondada.
11. MAMADEIRA E SEU BICO - DESCRIÇÃO: objeto constituído de bico confeccionado em elastômero natural ou sintético e recipiente em plástico, com anel retentor, para manter acoplados o bico e o recipiente, conforme definido na NBR 13793. Deverá atender à legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 221, de 5 de agosto de 2002, da ANVISA/MS. CAPACIDADE: 240 ml (para fórmula infantil) e 150 ml (para suco).
12. COPO DE TRANSIÇÃO - DESCRIÇÃO: objeto constituído de bebedor anti-vazamento, sintético e recipiente em plástico, com anel retentor, para manter acoplados o bico e o recipiente, conforme definido na NBR 13793. Deverá atender à legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 221, de 5 de agosto de 2002, da ANVISA/MS. CAPACIDADE: 340 ml.

13. PÁ DE ALTILENO - DESCRIÇÃO: pá em altileno, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos.
14. COLHER DE ALTILENO OU POLIETILENO (cabo de 45 a60 cm) - DESCRIÇÃO: colher em altileno ou polietileno, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos.
15. CONCHA DE ALUMINIO N° 09 - DESCRIÇÃO: concha de alumínio reforçada n° 09. CAPACIDADE: 200 ml (duzentos milímetros) DIAMETRO: 10 cm (dez centímetros) COMPRIMENTO DO CABO: 35 cm (trinta e cinco centímetros) a 40 cm (quarenta centímetros).
16. ESCUMADEIRA DE ALUMINIO N° 09 - DESCRIÇÃO: escumadeira de alumínio reforçada n° 09. DIAMETRO: 11cm (onze centímetros). COMPRIMENTO DO CABO: 35cm (trinta e cinco centímetros) a 40cm (quarenta centímetros).
17. ESCORREDOR DE MACARRÃO N° 40 - DESCRIÇÃO: tipo tachado furado, com pé, com orla e alça em alumínio fosco, n° 40. CAPACIDADE: 28 litros (vinte e oito litros) aproximadamente. DIAMETRO: 40 cm (quarenta centímetros).
18. ESCORREDOR DE MACARRÃO N° 60 - DESCRIÇÃO: tipo tachado furado, com pé, com orla e alça em alumínio fosco, n° 60. CAPACIDADE: 38 litros (trinta e oito litros) aproximadamente. DIAMETRO: 60 cm (sessenta centímetros).
19. PEGADOR MULTI USO AÇO INOX - DESCRIÇÃO: feito totalmente em inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.
20. PLACA DE ALTILENO PARA CORTE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - DIMENSÕES MÍNIMAS: 50 x 30 x 1,5cm.
21. PANELA DE PRESSÃO - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - CAPACIDADE: 7,5 litros, 12 e 20 litros.
22. LIXEIRA PLÁSTICA OU EM INOX - ESPECIFICAÇÕES: fabricadas em polipropileno ou polietileno, com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados em vigor na data do edital.

23. ABRIDOR DE LATA - DESCRIÇÃO: fabricado em alumínio polido.
24. ASSADEIRA DE ALUMÍNIO GRANDE - DESCRIÇÃO: fabricado em alumínio polido, design retangular, com alças resistentes nas laterais. Para uso em fornos a gás e elétrico.
25. BACIA PLÁSTICA HORTOLÂNDIA - DESCRIÇÃO: fabricado em polipropileno, design redondo, ser passível de ser reciclado mecanicamente. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados em vigor na data do edital.
26. BANDEJA DE INOX - DESCRIÇÃO: fabricado em polipropileno, BMC ou SMC, virgem de 1º uso. Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos). Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da ANVISA quanto a metais pesados. Resistente à temperatura de 100º Celsius, por no mínimo 20 minutos.
27. COLHER DE ARROZ INOX - DESCRIÇÃO: feito totalmente em inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.
28. CORTADOR DE LEGUMES GRANDE TRIPÉ - DESCRIÇÃO: Cortador para cortar e picar legumes e frutas, com tripé, tamanho médio altura: 54 cm, largura: 38 cm, comprimento: 23 cm (tolerância +/- 10%). Corpo em alumínio fundido, facas em aço inox 10mm, colunas aço maciço, duas molas, opções de macho e facas de 8mm/10mm e 12mm, pintura eletrostática (á pó). O produto deve atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios de alumínio e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.
29. DESCASCADOR DE LEGUMES COM CABO PLÁSTICO - DESCRIÇÃO: feito totalmente em inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça com cabo plástico. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox e outros materiais de sua composição, em vigência na data do edital.
30. ESCORREDOR DE ARROZ - DESCRIÇÃO: Em alumínio polido; tipo tacho; com pé e asas de alumínio; furado com furo grosso; espessura de 2mm (tolerância en-

- tre 5 e 10%). Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.
31. FACA DE COZINHA (Nº 8) - DESCRIÇÃO: lamina e cabo em aço inox monobloco ou lamina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) – organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.
  32. FACA DE COZINHA PARA LEGUMES - DESCRIÇÃO: lamina e cabo em aço inox monobloco ou lamina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) – organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.
  33. FACA PARA PÃO - DESCRIÇÃO: lamina e cabo em aço inox monobloco ou lamina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) – organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.
  34. GARFO TRIDENTE - DESCRIÇÃO: feito totalmente em inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas à fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.
  35. JARRA PLÁSTICA COM TAMPA (1 LITRO E 2 LITROS) - DESCRIÇÃO: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.
  36. LIXEIRA PLÁSTICA COM TAMPA DE 100 LITROS - DESCRIÇÃO: fabricadas em polipropileno ou polietileno com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabrica-

ção de recipientes plásticos e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.

37. PENEIRAS DE VÁRIOS TIPOS E TAMANHOS - DESCRIÇÃO: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.
38. RALADOR - DESCRIÇÃO: os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas à fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.
39. CAIXA MONOBLOCO VAZADA - DESCRIÇÃO: caixa plástica vazada, utilizada para armazenamento e transporte de produtos nas dimensões: 54cm comprimento, 36cm de largura, 30cm de altura na cor branca com identificação da empresa pintada na lateral.

Os equipamentos que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão apresentar eficiência energética (Artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001). A empresa vencedora deverá fornecê-los em plenas condições de uso e funcionamento.

1. FOGÃO INDUSTRIAL COM 4 ou 6 QUEIMADORES (em função do número de atendimentos) COM FORNO CONJUGADO - DESCRIÇÃO: fogão industrial central, com 6 bocas, dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). Deve possuir 3 queimadores simples (cachimbo) com capacidade de combustão de 300g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas; e queimadores duplos, com queimadores simples (cachimbo) de 300g/hora conjugado com queimadores em forma de anel (coroa) de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h. Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle.
2. REFRIGERADOR - DESCRIÇÃO: refrigerador vertical de uso doméstico, sistema de refrigeração "frost-free", capacidade total mínima de 250 litros e máxima de

- 410 litros. O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria nº 20, de 01 de fevereiro de 2006. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.
3. FREEZER INDUSTRIAL HORIZONTAL - DESCRIÇÃO: congelador ("Freezer") horizontal. O congelador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. Ciclos de refrigeração e congelamento "dupla-função" ou "tripla-função".
  4. LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - DESCRIÇÃO: liquidificador industrial inox com copo monobloco 2 litros. Altura: 60cm, largura: 24cm, profundidade: 21cm, capacidade do copo: 2,0 litros. Copo monobloco, sem solda, fabricado em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura. Sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a proliferação de bactérias. Tampa de borracha atóxica com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. Tensão elétrica 110/220.
  5. FILTRO DE ÁGUA - DESCRIÇÃO: produto que atenda a norma ABNT NBR 16098/2012.
  6. BALANÇA DIGITAL - DESCRIÇÃO: balança digital de bancada com capacidade até 30kg, com acabamento em plástico ABS resistente e prato em aço inoxidável removível de fácil higienização. Displays de LCD com dígitos grandes, reduzem substancialmente o consumo de energia. Garante operações em conformidade com o Inmetro. Buzzer sonoro: Sonorização durante a digitação. Ampla área de pesagem. Tara sucessiva com memorização e subtração automáticas. Pesa de 2 em 2 grama até 6 Kg Pesa de 5 em 5 gramas acima de 6 kg. Pesa de 10 em 10 gramas acima de 15 kg . Prato de pesagem de aço inoxidável espelhado. Dimensões: 22,5L x 29,8P cm.

7. Balcão térmico - descrição: buffet em inox, cubas gastronômicas GN, tampas em inox, capacidade 4 a 6 cubas. Com suporte tipo carro ou de mesa. Bil-volt, aquecimento por sistema Banho-Maria. Lâmpada piloto. Termostato automático (20 – 120°C). Proteção superior contra contaminantes e suporte para apoio de prato, ambos em todo o entorno do balcão.
8. Termômetro infravermelho digital para altas temperaturas, seleção Celsius/Fahrenheit, miralaser, faixa de temperatura – 50 °C / 360 °C, precisão + 2° C/ 2%, resolução 0,1 °C / 0,1° F, tempo de resposta 50.