



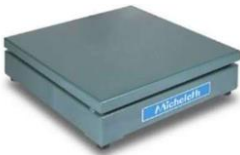
Serviço Social do Comércio
Administração Regional do Distrito Federal
Gerência de Nutrição

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço visando a aquisição de equipamentos para cozinha industrial, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	MODELO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE UNIDADE
01		<p>REFRIGERADOR VERTICAL COM 02 PORTAS BIPARTIDAS INOX MED.1400X800X2050MM (COLD LINE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - CORPO EXTERNO: FRENTE, LATERAIS E PORTAS EM AÇO INOX L300 (IT300F) E TETO, TRASEIRA E FUNDO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; - CORPO INTERNO EM AÇO INOX; - ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; - PORTAS EM AÇO INOX L300 (IT300F) -- EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES FRONTAIS EMBUTIDOS; - DOBRADIÇAS EM AÇO INOX L300 (IT300F) - CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE, GASTRONORM 2/1 (GN'S NÃO INCLUSOS); - ACESSÓRIOS INCLUSOS: 02 GRADES E 03 PARES DE TRILHOS POR PORTA - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO; - UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA - DEGELAMENTO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST FREE - TERMOCONTROLADOR DIGITAL E TEMPERATURA; - TEMPERATURA DE TRABALHO REFRIGERADOR: +2°C A +6°C, GÁS ECOLÓGICO R-134A; - PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON). NCM: 84186999 - POTÊNCIA: ½ HP - VOLTAGEM: 220 V - MODELO: RVTC 2PB - MONOFÁSICO 60 HZ <p style="text-align: center;">MARCA: COZIL</p>	UN	25
02		<p>FREEZER VERTICAL COM 01 PORTA BI-PARTIDO INOX/INOX</p> <p style="text-align: center;">MED. 700X800X2050MM (COLD LINE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - CORPO EXTERNO: FRENTE, LATERAIS E PORTA EM AÇO INOX L300 (IT300F) E TETO, TRASEIRA 	UN	36

		<p>FUNDO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL;</p> <ul style="list-style-type: none"> - CORPO INTERNO EM AÇO INOX ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; - PORTA EM AÇO INOX L300 (IT300F) EQUIPADA COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES FRONTAIS EMBUTIDOS; - DOBRADIÇAS EM AÇO INOX L300 (IT300F); CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GASTRONORM 2/1 (GN'S NÃO INCLUSOS); - ACESSÓRIOS INCLUSOS: 02 GRADES E 03 PAREDE TRILHOS POR PORTA; - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO; - UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA; DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST- FREE; - TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO FREEZER: -16°C A -18°C, GÁS ECOLÓGICO R-404A; - PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON). NCM: 84186999 - POTÊNCIA 1/3+ - TENSÃO: 220V MONOFÁSICO 60 HZ <p style="text-align: center;">MARCA: COZIL</p>		
03		<p style="text-align: center;">BALANÇA HÍBRIDA SEM COLUNA - PLATAFORMA 80X80CM SELO INMETRO 300 KG</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDADE DE PESAGEM: ATÉ 300 KG PRECISÃO: 100 GRAMAS - ÁREA DE PESAGEM: 80 X 80 CM - BATERIA RECARREGÁVEL: NÃO POSSUI - DISPLAY: VISOR LED <p style="text-align: center;">MARCA: MICHELETTI MIC300H</p>	UN	08
04		<p style="text-align: center;">PICADOR DE CARNES</p> <p>PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 10 PS 10</p> <p>ESPECIFICAÇÕES:</p> <p>PRODUÇÃO: ATÉ 200 KG/H;</p> <ul style="list-style-type: none"> - POTÊNCIA: 0,5 CV; - FREQUÊNCIA: 60 HZ; - VOLTAGEM: 220V; - DIMENSÕES (AXLXP): 53 X 32 X 69 CM; - PESO: 40 KG. - BOCA E ROSCA-SEM-FIM RECEBEM TRATAMENTO 	UN	09

		<p>SUPERFICIAL PARA ISOLAR E FACILITAR A LIMPEZA;</p> <ul style="list-style-type: none"> - CRUZETA E DISCOS FEITOS EM MATERIAL TEMPERADO QUE GARANTE QUALIDADE NOCORTE POR MAIS TEMPO. <p>MARCA: SKYMPSEN</p>		
05		<p>SERRA-FITA PARA OSSOS INOX SL - 218, COM EMPURRADOR, MESA MÓVEL,</p> <ul style="list-style-type: none"> - REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.180 MM - POTÊNCIA DO MOTOR: 1,5 CV. - FREQUÊNCIA: 60 HZ. - TENSÃO: 220V. - DIMENSÕES DA SERRA - FITA: 1540X630X645MM (ALT.XLARG. XCOMP.). PESO LÍQUIDO: 56 KG. PESO BRUTO: 75 KG. - DIMENSÕES: (CXAXL) – 2180X240X210 <p>MARCA: SKYMPSEN</p>	UN	08
06		<p>LIQUIDIFICADOR INOX, 4 LITROS, ALTA ROTAÇÃO, COPO MONOBLOCO INOX</p> <ul style="list-style-type: none"> - TENSÃO ELÉTRICA / - FREQUÊNCIA / FASES: 220 V / 50-60 HZ / 1 - POTÊNCIA NOMINAL: 590 W - POTÊNCIA DO MOTOR: 1.200 W - CONSUMO: 0,59 KW·H - DIMENSÕES (AXLXP): 700 X 270 X 240 MM - DIMENSÕES DA EMBALAGEM (AXLXP): 455 X 310 X545 MM - PESO LÍQUIDO / BRUTO: 5,30 KG / 6,40 KG - ROTAÇÃO: 22.000 RPM - VOLUME MÁXIMO DO COPO: 4 L <p>CLASSIFICAÇÃO FISCAL (NCM): 84386000 MARCA: SKYMPSEN TA/4</p>	UN	25
07		<p>BATEDEIRA 5 LITROS</p> <ul style="list-style-type: none"> - POTÊNCIA: 500W/250W - FREQUÊNCIA: 50-60HZ; - VOLTAGEM: 220V - ALTURA: 420.00 MM; LARGURA: 230.00 MM - PROFUNDIDADE: 380.00 MM CONSUMO: 0.50 KW/H, - PESO LÍQUIDO: 12.80 KG; - PESO BRUTO: 13.50 KG, - CAPACIDADE DO BOJO: 5 L. - NCM: 8438.10.00 <p>MARCA: SKYMPSEN BPS 05-N</p>	UN	12
08		<p>LIQUIDIFICADOR 2 LITROS</p> <ul style="list-style-type: none"> - ALTA ROTAÇÃO - POTÊNCIA: 800W - FREQUÊNCIA: 50-60HZ - VOLTAGEM: 220V - ALTURA: 420.00 MM - LARGURA: 200.00 MM PROFUNDIDADE: 	UN	25


		<p>200.00 MM</p> <ul style="list-style-type: none"> - PESO LÍQUIDO: 2.50 KG - PESO BRUTO: 3.00 KG, - ROTACAO: 18000 RPM. NCM: 8509.40.10 <p>MARCA: SKYSEN LI 2</p>		
09		<p>CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX</p> <p>LÂMINA 300 MM - 0,33 HP-CV 220 V - TENSÃO ELÉTRICA / FREQUÊNCIA / FASES: 220 V / 60 HZ / 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - POTÊNCIA NOMINAL: 400 W - POTÊNCIA DO MOTOR: 0,33 HP-CV - CONSUMO: 0,4 KW.H - DIMENSÕES(AXLXP):440X560X570 MM - PESO LÍQUIDO / BRUTO: 27 KG /31,50 KG - DIÂMETRO DO DISCO: 300 MM - ESPESSURA DE CORTE: 0-3 MM - DIMENSÕES DE CORTE (AXL): 160 X 160 MM <p>MARCA: SKYSEN CFI 300 L N</p>	UN	12
10		<p>FORNO TURBO TWISTER A GÁS FVT10G</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 ESTEIRAS MODELO PARA 10 ESTEIRAS DE 580 X 680MM (ESTEIRAS OPCIONAIS); - PORTA DO FORNO CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL, POSSUINDO, INTERNAMENTE, VIDRO TEMPERADO DE 5 MM DE FÁCIL REMOÇÃO, FACILITANDO A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO; - VEDAÇÃO DA PORTA EM BORRACHA DE SILICONE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, FIXADA SEM 	UN	14


		<p>UTILIZAÇÃO DE REBITES OU PARAFUSOS, FACILITANDO, ASSIM, SUA SUBSTITUIÇÃO QUANDO NECESSÁRIO;</p> <ul style="list-style-type: none"> - MAÇANETA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, DE FÁCIL ABERTURA E FECHAMENTO, COM DOIS ESTÁGIOS; SUPORTE PARA ESTEIRAS DE 580X680MM DE FÁCIL REMOÇÃO, SOMENTE POR ENCAIXE, PARA FACILITAR A LIMPEZA E, POSSUINDO AINDA, TRILHO DE SEGURANÇA PARA EVITAR A QUEDA DAS ESTEIRAS; - ABERTURA DA PORTA EM DOIS ESTÁGIOS, COM SISTEMA DE SEGURANÇA NA DOBRADIÇA INFERIOR; SENSORES QUE DESLIGAM A TURBINA AO ABRIR A PORTA; - POSSUI ALARME SONORO E VISUAL, OU SEJA, ALÉM DO CONTROLADOR APITAR, TAMBÉM A LÂMPADA PISCARÁ, AVISANDO O FINAL DO PROCESSO DE COCÇÃO; - SISTEMA DE AQUECIMENTO REALIZADO DE FORMA INDIRETA, COM QUEIMADOR LOCALIZADONA PARTE INFERIOR DO 		
--	--	--	--	--

		<p>FORNO, QUE AQUECE O PISO E AS LATERAIS, IRRADIANDO, DESTA MANEIRA, CALOR PARA A CÂMARA;</p> <ul style="list-style-type: none"> - PAINEL DE CONTROLE, COMPOSTO POR CONTROLADOR MULTIFUNCIONAL, BOTÃO LIGA/DESLIGA GERAL, BOTÃO LIGA/DESLIGA DA TURBINA, SENDO QUE, AMBOS, POSSUEM ILUMINAÇÃO INTERNA, QUE PERMANECE ACESA ENQUANTO ESTIVEREM ATIVADOS; - ACABAMENTO EXTERNO DA CÂMARA E DO CAVALETE EM PINTURA PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA NA COR PRETA; CÂMARA INTERNA CONFECCIONADA EM AÇO SAE 1020 E ACABAMENTO COM TINTA PARA ALTATEMPERATURA; - ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA; - ADIÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA COM TEMPO PADRÃO DE 3 SEGUNDOS, COM POSSIBILIDADE DE ALTERAÇÃO; - COM 10 ESTEIRAS PARA PÃO DOCE E SALGADO, NAS MEDIDAS DE 580X680MM; - TEMPERATURA MÁXIMA DE 230 °C; - RODÍZIOS SUPER RESISTENTES E COM TRAVA, PROPORCIONANDO SEGURANÇA DURANTE O USO; - POSSUI SENSORES QUE IDENTIFICAM A PRESENÇA DA CHAMA NO QUEIMADOR QUE, SE POR ALGUM MOTIVO A MESMA SE APAGAR, AVISARÃO O CONTROLADOR, QUE FECHARÁ A ENTRADA DE GÁS, - DESLIGANDO O SISTEMA FRONTO - TENSÃO DE 220 V MONOFÁSICO; <p>- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - TENSÃO: 220V - CONSUMO ILUMINAÇÃO: 0,02KW/H - POTÊNCIA ELÉTRICA: 1.065W - DISJUNTOR DE PROTEÇÃO 127V/220V: 16A BIPOLAR CURVA B / 10A BIPOLAR CURVA B - CONSUMO DE GÁS: 2,40 KG/H - ESTEIRAS: 10 - POTÊNCIA CALORÍFICA: 27.300 KCAL/H - PRESSÃO DE GÁS: 2,8 KPA - MOTOR: 1,0CV MONOFÁSICO 127/220V 50/60 HZ - PESO: 139KG <p style="text-align: center;">MARCA: VENANCIO / FVT10G</p>		
--	--	--	--	--

11		<p style="text-align: center;">EXTRATOR DE SUCOS INOX</p> <p>TENSÃO ELÉTRICA / FREQUÊNCIA / FASES: 220 V / 60 HZ / 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - POTÊNCIA NOMINAL: 400 W - POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5 HP-CV - CONSUMO: 0,4 KW-H - DIMENSÕES (AXLXP): 425 X 245 X 210 MM 	UN	12
----	--	---	----	----


		<p>- DIMENSÕES DA EMBALAGEM (AXLXP): 490 X 275 X 275 MM - PESO LÍQUIDO / BRUTO: 5,50 KG / 6,00 KG - FRUTAS POR MINUTO: 8 - ROTAÇÃO: 1.750 RPM MARCA: SKYMPSEN EX SUPER</p>		
12		<p>BALANÇA PRIX 3 FIT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Display de cristal líquido com backlight; • Bateria interna recarregável; • Carregador de bateria automático; • Desligamento automático; • Fonte adaptadora multi voltagem; • Gabinete de plástico ABS; • Função de pré-empacotamento; • Flexibilidade de manuseio; • Proteção contra interferências e sobrecargas; • Acumulador diário de preço; • Configuração de datas; • Prato de pesagem de fácil higienização: Em aço inoxidável e com centro rebaixado, para evitar o escoamento de líquidos sobre os displays; • Teclado de fácil digitação; • Saída de dados: RS-232C (opcional) para interligação com microterminais ECF-PDV, ECF-MR e sistemas de automação; USB (conversor opcional); Bluetooth (opcional); • Capacidade de pesagem: Divisão de 10 g de 15,010 a 32,000 kg. <p>MARCA: TOLEDO</p>	UN	20
13		<p>FOGAO A GAS CENTRO 8 BOCAS GLP DUPLAS 425 - MARCA COZIL -2000X1000X900MM</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL. TAMPO E ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, - DOTADO DE 08 QUEIMADORES DUPLOS COMPOSTOS POR COROA E CACHIMBO EM FERROFUNDIDO, - GRELHAS 425X425MM EM FERRO FUNDIDO. - MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAIS COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMA. PAINEL COM GRAVAÇÃO A LASER. - BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS, TIPO GAVETA. - PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA. □- <p>DIMENSÕES: 2000X1000X900MM</p>	UN	09


		<ul style="list-style-type: none"> - TIPO DE GÁS: GLP NCM: 7321110 CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA18.8; - TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; - GRELHAS EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 425X425MM; - QUEIMADOR EM FERRO FUNDIDO TIPO COROA Ø295MM OU CACHIMBO Ø100MM; - QUEIMADOR DUPLO COMPOSTO POR 01 COROAE 01 CACHIMBO; 		
		<ul style="list-style-type: none"> - MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAIS PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMA; - PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; - BANDEJA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EMAÇO INOXIDÁVEL; - PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOXIDÁVEL; - MONTANTES ESTRUTURAIS EM AÇO INOXIDÁVEL COM PERFIL ESPECIAL E NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); COM CHAPA DE SOBREPOR PROPORCIONAL A DUAS GRELHAS. MARCA: COZIL 		
14		<p>CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR 300L TAMP A AMERICANA CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PANELA INTERNA DE COCÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL. - COM ISOLAÇÃO TÉRMICA EM LÃ DE VIDRO. - CHAMINÉS PARA EXALAÇÃO DE GASES. - MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA. - ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR TRATADO COM REVESTIMENTO EM PRIMER ANTICORROSIVO. <p>- AQUECIMENTO A GÁS AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL. -ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - DIMENSÕES: Ø1180X910 MM NCM: 84198190 -TAMPA AMERICANA (CONFORME MODELO): - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL, EQUIPADO COM DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOREM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; 	UN	08


		<ul style="list-style-type: none"> - AQUECIMENTO ELÉTRICO - AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS, - CONFECCIONADAS EM AÇO INOX IDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; - ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; - EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA (MODELOS 200, 300 E 500 LITROS); - PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0(NYLON). <p style="text-align: center;">MARCA: COZIL</p>		
15		<p>CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR 200L TAMPA AMERICANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL. PANELA INTERNA DE COCÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL.COM ISOLAÇÃO TÉRMICA EM LÃ DE VIDRO. - CHAMINÉS PARA EXALAÇÃO DE GASES. - MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA. - ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR TRATADO COM REVESTIMENTO EM PRIMER ANTICORROSIVO. 	UN	10

		<ul style="list-style-type: none"> - AQUECIMENTO A GÁS AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DEQUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL. - ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO - TAMPA AMERICANA (CONFORME MODELO): - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL, EQUIPADO COM DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOREM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; - AQUECIMENTO ELÉTRICO - AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS, - CONFECCIONADAS EM AÇO INOX IDÁVEL AISI304, LIGA 18.8 - EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA (MODELOS 200, 300 E 500 LITROS); PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0(NYLON). COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL. ACOMPANHA: - VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO. DIMENSÕES: Ø985X910 MM NCM: 84198190 - TAMPA AMERICANA (CONFORME MODELO): CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL, - EQUIPADO COM DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; - AQUECIMENTO ELÉTRICO AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS, CONFECCIONADAS EM AÇO INOX IDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; - ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; - EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA (MODELOS 200, 300 E 500 LITROS); - PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0(NYLON). 		
--	--	---	--	--



		MARCA: COZIL		
16		<p>FORNO COMBINADO ICOMBI PRO 20 GN 1/1 A GÁS</p> <ul style="list-style-type: none"> -CAPACIDADE: 20 GNS -INSERÇÃO LONGITUDINAL (GNS COMPATÍVEIS): PADRÃO: 1/1, GN -ESPAÇAMENTO ENTRE TRILHOS: 62 MM -QUANTIDADE MÁXIMA DE CARGA: 4,5 KG/PRATELEIRA OU 90 KG/TOTAL -DIMENSÕES: 877X913X1872 MM (LXPXA) -PESO: 284 KG -ENERGIA DE AQUECIMENTO: GÁS -VOLTAGEM: 220V MONO/BIFÁSICO (FASE + FASE + TERRA OU FASE + NEUTRO + TERRA) -POTÊNCIA ELÉTRICA: 1,3 KW -FREQUÊNCIA: 50/60 HZ -TIPO DE GÁS: GÁS NATURAL/ GÁS GLP -ENTRADA DE ÁGUA: ¾" 	UN	08

		<p>-PRESSÃO DE ÁGUA: 10 – 600 KPA (1 – 6 BAR) -FLUXO DE ÁGUA: 12 L/MIN -SAÍDA DE ÁGUA: 50 MM MARCA: RATIONAL</p>		
--	---	--	--	--

17		<p>CHAR BROILER A GAS COM MÓDULO E GABINETE COM BASE DE INOX COMPACT LINE- DIM.: 700X743X335MM (COMPACT LINE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - COM MÓDULO GABINETE E ESTRUTURA DE BASE DE INOX, COMPATÍVEL COM TAMANHO 700X743X335MM. - CONSTRUÍDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL; - GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; - QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO CARBONADO ALTO RENDIMENTO 4,76 KW; - SISTEMA DE AQUECIMENTO ESPECIAL POR MEIO DE DIFUSORES DE CALOR; - 02 ZONAS AQUECIDAS POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE; - PROJETADO PARA ATINGIR NO CENTRO DAS GRELHAS 280° C EM 15 (QUINZE) MINUTOS E AOS 30 (TRINTA) MINUTOS ATINGE SUA TEMPERATURA MÁXIMA DE 343° C EM FOGO ALTO; - MANTÉM NO CENTRO DAS GRELHAS 190° C EM FOGO BAIXO; - BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; - SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA E SISTEMA DE PILOTO; - PAINEL COM INDICAÇÃO FOGO ALTO, BAIXO E PILOTO ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; - MANÍPULO ANATÔMICO CROMADO; - POTÊNCIA TOTAL: 9,53KW/H- 32516 BTU/H - 8200 KCAL/H; CONSUMO: 	UN	08
----	--	--	----	----


		1,426/1,738 KG/H GLP; 0,869 M ³ /H GN. DIM.: 700X743X335MM. NCM: 84198920 MARCA: COZIL		
18		CHAPA LISA A GAS COM MÓDULO E GABINETE E ESTRUTURA DE BASE COMPACT LINE - DIM.: 1050X743X335MM (COMPACT LINE) - COM MÓDULO GABINETE E ESTRUTURA DE BASE DE INOX, COMPATÍVEL COM TAMANHO 1050X743X335MM; - CONSTRUÍDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL; - CHAPA SUPERIOR LISA PARA ALTA PRODUÇÃO DE GRELHADOS EM AÇO ESPECIAL TRATADO COM ESPESSURA IDEAL, - EQUIPADA COM CALHA FRONTAL E DRENO PARA ESCOAMENTO DE GORDURA; - QUEIMADOR ESPECIAL DE ALTO RENDIMENTO 1,78 KW; - ALCANCE DE 200° C EM APENAS 15 MINUTOS; - PROJETADA PARA NÃO DESPERDIÇAR ENERGIA, POR ISSO MUITO MAIS EFICIENTE E ECONÔMICA; CHAMINÉ POSTERIOR PARA SAÍDA DE GASES COMBUSTÃO; - BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL VOLUME 3 (NOVE) LITROS; - SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA E SISTEMA DE PILOTO; - MANÍPULO ANATÔMICO CROMADO COM INDICAÇÃO DE FOGO ALTO, BAIXO	UN	13


		E PILOTO; - POTÊNCIA TOTAL: 3,56 KW; 12147 BTU; 3070 KCAL/H; - CONSUMO: 0,267 KG/H GLP; 0,326 M ³ /H GN; PRESSÃO DO GÁS: GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP): 285 MMCA; GÁS NATURAL (GN): 200 MMCA. - 1050X743X335MM; - DIM. NCM: 84198920 MARCA: COZIL		
19		FRITADEIRA INDUSTRIAL DIGITAL A GÁS COM 2 CESTAS MODULAR A FRITADEIRA COM PAINEL DIGITAL PERMITE A GRAVAÇÃO DE 6 RECEITAS COM TEMPO E TEMPERATURAS DIFERENTES. ATRAVÉS DE SINAL SONORO E VISUAL, AVISA O MOMENTO DE REALIZAR O "MEXER O ALIMENTO" NO CESTO OU DE RETIRAR O ALIMENTO PRONTO CONFORME O TEMPO DA RECEITA PROGRAMADA. - A FACILIDADE DE USO É ACRESCIDA DO	UN	13

		<p>SISTEMA DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO EFUNÇÃO “MELT” PARA DERRETIMENTO DA GORDURA SÓLIDA/HIDROGENADA.</p> <p>DIMENSÕES: 450X 743X1117;</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDADE DE 22 LITROS ESTRUTURA MODULAR COM PÉS NIVELADOS - POTÊNCIA BTU (GLP)/KCAL/H: 58.000/15.000 - 1 CUBA <ul style="list-style-type: none"> - CONSUMO KG/H/ M³/H (GN): 1,1/1,58 - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL; - POSSUI ZONA FRIA PARA EVITAR QUE SEDIMENTOS SEJAM QUEIMADOS, AUMENTANDO ASSIM, A VIDA UTIL DO ÓLEO; - 4 QUEIMADORES COM ALTO RENDIMENTO TÉRMICO; <ul style="list-style-type: none"> – CONTROLE DE TEMPERATURA INDIVIDUAL DAS CUBAS, GRADUAL NO PRÓPRIO PAINEL; – TEMPERATURA DE TRABALHO: ATÉ 200°C; – TERMOSTATO DE SEGURANÇA (EVITA A QUEIMA OU SATURAÇÃO DO ÓLEO); – LED’S INDICADORES DE ATUAÇÃO; – DRENO INFERIOR PARA REMOÇÃO DE ÓLEO; – SISTEMA DUPLO DE SEGURANÇA CONTRA A FALTA DE CHAMA; – GABINETE INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; – ACOMPANHA 2 CESTOS PARA FRITURAS; – PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON); - OBS: A FONTE PRINCIPAL FRITADEIRA É O GÁS, MAS COM COMANDO ELÉTRICO. - PORTANTO É NECESSÁRIA UMA TOMADA COMUM PADRÃO BRASILEIRO PARA LIGAR A FRITADEIRA. A TOMADA DEVE SER PROVIDA DE UM ATERRAMENTO EFICIENTE, UM DISJUNTOR DE 10 A NO QUADRO E UM DR COM CORRENTE RESIDUAL NÃO SUPERIOR A 30MA. <p style="text-align: center;">MARCA: COZIL</p>		
20		<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL ROBOT COUPE CL50</p> <p>ULTRA CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BASE DO MOTOR EM INOX - ARRANQUE AUTOMÁTICO - CAPACIDADE PARA PROCESSAR 200KG DE ALIMENTO POR HORA - BOCA CILÍNDRICA (Ø 58 MM) PARA LEGUMES LONGOS OU FRÁGEIS - DESIGN DA TAMPA COM FORMAS SIMPLES E SEM CANTOS, PARA FACILITAR A LIMPEZA 	UN	08


		<ul style="list-style-type: none"> - COM 5 DISCOS PARA CORTAR OS LEGUMES EM DIFERENTES CORTES; - INFORMAÇÕES TÉCNICAS: - VELOCIDADE 375 R.P.M. - POTÊNCIA 550 WATTS 600 WATTS - VOLTAGEM MONOFÁSICO 230 - DÉBITO PRÁTICO 150 KG/H - DÉBITO TEÓRICO 500 KG/H - DIMENSÕES: - ALTURA: 60CM - LARGURA: 30CM - PROFUNDIDADE: - 38CM <p style="text-align: center;">MARCA: ROBOT COUPE</p>		
--	--	---	--	--



21		<p style="text-align: center;">FRIGIDEIRA BASCULANTE A GAS 60L</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL. TAMPA BASCULANTE COM MOLA E ALAVANCA. - ACIONAMENTO MANUAL DE CUBA BASCULANTE ATRAVÉS DE MANIVELA COM SISTEMA DE EIXO. - GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO. - CHAMINÉ POSTERIOR PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO; - SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA. - CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATOS, LÂMPADA PILOTO E VÁLVULA SOLENOIDE. - SISTEMA PILOTO E ACENDIMENTO EXTERNO. - TORNEIRA PARA ABASTECIMENTO DE TACHO. - VÁLVULA PARA ENTRADA DE ÁGUA. MANÍPULOSEM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA. - PAINEL INCLINADO PARA MELHOR HIGIENIZAÇÃO COM GRAVAÇÃO A LASER. - CAPACIDADE: 60 LITROS. - DIMENSÕES: 900X750X900 MM NCM: 84198190 <p style="text-align: center;">MARCA: COZIL</p>	UN	05
----	---	--	----	----



22		<p style="text-align: center;">MÓDULO REFRIGERADO COM GABINETE PARA ARMAZENAMENTO DE PROTEÍNAS / RECHEIO INCLUINDO OS GASTRONORMES (REFRIGERADOR PARA PREPARO DE PIZZAS)</p> <p style="text-align: center;">3 PORTAS INOX/ALUMÍNIO - MED. 1880X800X920 MM (COLD LINE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONSTRUÍDO EM AÇO INOX L300 (IT300F); - CORPO EXTERNO: FRENTE, LATERAIS E PORTASEM AÇO INOX L300 (IT300F) E TETO, - TRASEIRA E FUNDO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; - CORPO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; - ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; - PORTAS EM AÇO INOX L300 (IT300F) EQUIPADAS COM SISTEMA DE 	UN	06
----	---	---	----	----



		<p>FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES FRONTAIS EMBUTIDOS;</p> <ul style="list-style-type: none"> - DOBRADIÇAS EM AÇO INOX L300(IT300F); - CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GASTRONORM 1/1 (GN'S NÃO INCLUSOS); 		
		<ul style="list-style-type: none"> - ACESSÓRIOS INCLUSOS: 01 GRADE EM AÇO CARBONO COM PINTURA EPÓXI E 02 PARES DE TRILHOS (POR PORTA) E UMA PLACADE ALTILENO 2000X355X20MM; - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA; - CABINE DE 500MM PADRÃO LADO DIREITO; - DEGELO AUTOMÁTICO COM O SISTEMA FROST- FREE; - TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; - TEMPERATURA DE TRABALHO REFRIGERADOR: +2°C A +6°C, GÁS ECOLÓGICO R- 134A; - PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON). - INCLUI PISTA REFRIGERADA DIMENSIONADA PARA RECEBER RECIPIENTES GASTRONORM GN'S 1/3-150MM (GN'S INCLUSAS) CONSTRUÍDA EM AÇO INOX; - ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; - DIVISORES DE GN'S EM AÇO INOX; DRENO PARA DIRECIONAMENTO DE LÍQUIDOS PROVENIENTES DE DEGELO; <p>☑ NCM: 84186999 QUANTIDADE DE PORTAS: 03 PORTAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - VOLUME INTERNO: 475 LITROS - POTÊNCIA DE COMPRESSOR (HP) 1/3+ - TENSÃO: 220V - MONOFÁSICO 60 HZ - MARCA: GRUNOX 		
23		<p>BALANÇA DIGITAL ELETRÔNICA COM CAPACIDADE DE 100 KG X 20G PLATAFORMA AÇO CARBONO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - DIMENSÃO: 40 X 50CM - CAPACIDADE: 100KG - RESOLUÇÃO: 20G - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO - PLATAFORMA COM CÉLULA DE CARGA CENTRAL 	UN	10

		<ul style="list-style-type: none"> - COLUNA E GRADE DE PROTEÇÃO - INDICADOR COM BATERIA (OPCIONAL NÃO INCLUSO) - PÉS REGULÁVEIS - INDICADOR DIGITAL - CAIXA PLÁSTICA - VISOR COM DISPLAYS LUMINOSOS VERMELHOS (LED) DE 20MM E 6 DÍGITOS - TECLAS DE ZERO, TARA E IMPRIME - TEMPO DE ESTABILIZAÇÃO MENOR QUE 3 SEGUNDOS - BUSCA AUTOMÁTICA DE ZERO - TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO: 220V - BIVOLT AUTOMÁTICO - ALCANCE DA TARA: ATÉ 50% DA CAPACIDADE - FÁCIL CALIBRAÇÃO (DIGITAL) - OPCIONAIS, NÃO INCLUSO, CUSTOS A PARTE: - BATERIA RECARREGÁVEL (AUTONOMIA ATÉ 50 HORAS) <p style="text-align: center;">MARCA: MICHELETTI MIC-100</p>		
--	--	--	--	--

24		<p style="text-align: center;">CONSERVADOR DE PROTEÍNAS ELÉTRICO COM 06 RECIPIENTES HOT PANS</p> <p>EQUIPAMENTO ESSENCIAL PARA MANTER A QUALIDADE E SUCULÊNCIA DO SEU ALIMENTO ATÉ QUE ELE SEJA UTILIZADO NA MONTAGEM DOS PRATOS E LANCHES.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CPE-06 727X340X472 COM 06 NÚMERO DE COMPARTIMENTOS; - CAPACIDADE PARA 6 RECIPIENTES HOT-PANS (CPE-06); - ISOLAMENTO TÉRMICO; - SISTEMA DE ENCAIXE PRECISO DOS HOT-PANS; - TIMER INDIVIDUAL DE CADA COMPARTIMENTO COM ALARME; - CHAVE LIGA/DESLIGA; - SAPATA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON) COM NIVELAMENTO DE ALTURA; - TEMPERATURA DE TRABALHO 80°C. - MANTER OS ALIMENTOS RETIDOS NA TEMPERATURA IDEAL COM SUPERVISÃO DA VALIDADE, ELIMINANDO A CONTAMINAÇÃO, GARANTINDO A QUALIDADE DO PRODUTO COM AGILIDADE E VERSATILIDADE NA MONTAGEM DOS PRATOS COM VÁRIOS MENUS PRONTOS. <p style="text-align: center;">MARCA: COZIL</p>	UN	08
25		<p style="text-align: center;">CONSERVADOR DE FRITURAS ELETRICO COM 2 LAMPADAS COM MÓDULO GABINETE E ESTRUTURA DE BASE</p> <p style="text-align: center;">CAPACIDADE 17 LITROS</p> <ul style="list-style-type: none"> - DIMENSÕES 680 X 743X722 - VOLUME ÚTIL DA CUBA EM LITROS: 17L - POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA (KW): 1,75 	UN	14


		<ul style="list-style-type: none"> - MONOFÁSICO; - TENSÃO 220V; - CONSTRUÍDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL; – PROJETADO PARA CONSERVAR 02 (DOIS) KG DE BATATAS FRITAS À 70°C POR 15 (QUINZE) MINUTOS; – CUBA GASTRONORM 1/1-150 E FUNDO PERFURADO REMOVÍVEL PARA ESCORRER GORDURA E EXCESSO DE SAL; – COMPARTIMENTO LATERAL PARA CONSERVAR NA EMBALAGEM; – CAIXA SUPERIOR PARA AQUECIMENTO EQUIPADA COM RESISTÊNCIA ELÉTRICA EM CERÂMICA INFRAVERMELHO; – BOTÕES CROMADOS LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO LED; – ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; – PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON) Ø34MM; – COM O MÓDULO GABINETE E ESTRUTURA DEBASE OPCIONAL.EM INOX <p style="text-align: center;">MARCA: COZIL CFCEP-70N</p>		
26		<p style="text-align: center;">MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO ANALÓGICO E ELÉTRICO</p> <p style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PUXADOR TÉRMICO COM ÁREA MAIOR DE APOIO FIXO PARA AS MÃOS ELIMINANDO O CONTATO COM A ÁREA AQUECIDA DA MÁQUINA; - ESTRUTURA EM AÇO INOX ESCOVADO; - PRENSA MACIÇA EM ALUMÍNIO; - LÂMPADA PILOTO; - PÉS ANTIDERRAPANTES; - TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 250º C. <p>– INFORMAÇÕES TÉCNICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRODUÇÃO MÉDIA: 180 UND/H; - POTÊNCIA: 1900 W; - FREQUÊNCIA: 50/60 HZ; - CONSUMO: 1,5 KW/H; - VOLTAGEM: 220V; - DIMENSÕES (AXLXP): 19 X 27 X 40 CM; - PESO: 9 KG <p style="text-align: center;">MARCA: PROGÁS</p>	UN	07
27		<p style="text-align: center;">MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL</p> <p style="text-align: center;">ECOMAX PROFESSIONAL MODELO 603</p> <ul style="list-style-type: none"> - ACOMPANHA O EQUIPAMENTO: - 01 GAVETA LISA – MODELO P6200 - 01 GAVETA PARA TALHERES COM 16 COPINHOS 	UN	05


		<ul style="list-style-type: none"> - MODELO P6200C - 02 GAVETAS COM PINOS PARA PRATOS E BANDEJAS – MODELO P1700 - OBS.: MESAS LATERAIS NÃO ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO. - DADOS TÉCNICOS: - CAPACIDADE MECÂNICA (GAVETAS/HORA): 70 - CAPACIDADE POR GAVETA: 18 PRATOS OU 36 COPOS DE 7,5CM Ø OU 160 TALHERES OU 9 BANDEJAS LISAS OU ESTAMPADAS. - CONSUMO DE ÁGUA (LITROS/CICLO): 2,5 - PRESSÃO DE ÁGUA DE ENXÁGUE: 2,0 (BAR/MÍNIMO) - CAPACIDADE DO TANQUE DE LAVAGEM (LITROS):33 - CAPACIDADE DA BOMBA DE LAVAGEM (LITROS/MIN.): 600 - POTÊNCIA TOTAL (KW): 14,0 - POTÊNCIA BOMBA DE LAVAGEM (CV): 1,5 - CONSUMO MÁXIMO (KW/H): 14,2 - TEMPERATURA DE LAVAGEM (OC): 55 A 65 - TEMPERATURA DO ENXÁGUE (OC): 80 A 90 - TENSÕES DISPONÍVEIS: - TRIFÁSICA 220V/60 - TRIFÁSICA 380V/60 - MEDIDAS EM MILÍMETROS: - ALTURA: 1480 - ALTURA ÚTIL DA CÂMARA: 440mm - ALTURA COM CAPÔ LEVANTADO: 1960 - LARGURA: 758 - PROFUNDIDADE: 815 - PESO LÍQUIDO (KG): 125 - PESO BRUTO (KG): 134 - MARCA: HOBART 		
28		<p>PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL COM 02 PORTAS INTEIRIÇAS INOX/ALUMÍNIO MED.</p> <p>-700X855X2050MM (COLD LINE)</p> <p>CORPO EXTERNO: FRENTE, LATERAIS E PORTA EM AÇO INOX L300 (IT300F) E TETO, TRASEIRA EFUNDO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CORPO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL. - ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; - PORTAS EM AÇO INOX L300 (IT300F) EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO 	UN	09
		<p>MAGNÉTICO E PUXADORES FRONTAIS EMBUTIDOS;</p> <ul style="list-style-type: none"> - DOBRADIÇAS EM AÇO INOX L300 (IT300F); - CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER 		

		<p>RECIPIENTE GASTRONORM (GN'S E GRADES NÃO INCLUSOS);</p> <ul style="list-style-type: none"> - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO; - UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA; - BANDEJA COLETORA REMOVÍVEL INFERIOR PARA ARMAZENAMENTO DE LÍQUIDOS PROVENIENTES DE DEGELO; - TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; - TEMPERATURA DE TRABALHO REFRIGERADOR: +2°C A +6°C, GÁS ECOLÓGICO R-134A; - CAPACIDADE: 560 LITROS. - PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON). NCM: 84186999 - MARCA: COZIL 		
29		<p>PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL. 2P (1+1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - EXTERNAMENTE EM AÇO INOX L300 (IT300F) E INTERNAMENTE EM ALUMÍNIO LISO NAVAL. - ISOLAMENTO EM LÃ DE ROCHA. - AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS ATRAVÉS DE AR FORÇADO. - TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA. TEMPERATURA DE TRABALHO ATÉ 85°C. - CAPACIDADE: 560 LITROS. - ACOMPANHAM 07 PARES DE CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS. - POTÊNCIA 2,0KW - MONOFÁSICO. - DIMENSÕES: 700X800X2050 MM NCM: 841989 - MARCA: COZIL 	UN	10
30		<p>MÁQUINA DE GELO EM CUBO CRESCENTE</p> <p>PRODUÇÃO ATÉ 50KG/DIA, C/ DEPOSITO 23KG</p> <ul style="list-style-type: none"> - 220V MONOF - KM-55B - MEDINDO: 605 X 621 X 842 - CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS: - PRODUÇÃO MÉDIA DE 56 KG POR DIA (DE 45 A 64KG DIÁRIOS DE ACORDO COM A TEMPERATURA AMBIENTE); - ARMAZENAMENTO DE ATÉ 23KG COM TRATAMENTO ANTIBACTERIANO GELOS 100% SÓLIDOS, SEM BOLHAS DE AR QUE DEMORAM MAIS PARA DERRETER; - SISTEMA AUTOMATIZADO DE PRODUÇÃO COM LAVAGEM AUTOMÁTICA; - ALTA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA E MENOR CONSUMO DE ÁGUA 	UN	09



		<p>(EQUIPAMENTO COM SELO ENERGY STAR);</p> <ul style="list-style-type: none"> - EXTERIOR EM AÇO INOX, FACILITANDO A LIMPEZA; - PRODUÇÃO POR CICLO: 110 CUBOS - LITROS/DIA: ATÉ 200 L - POTÊNCIA: 434W <p style="text-align: center;">MARCA: MACON</p>		
31		<p style="text-align: center;">KIT COMPOSTO DE FILTRO DE ÁGUA (PARTICULAS)</p> <p>SUPORTE INOX DO FILTRO, MANOMETRO E CONEXOES HIDRAULICAS P/ MAQ GELO</p> <ul style="list-style-type: none"> - CARACTERÍSTICAS: - PRIMEIRO ESTÁGIO: ELEMENTO FILTRANTE EM POLIPROPILENO, PARA RETENÇÃO DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; - SEGUNDO ESTÁGIO: ELEMENTO FILTRANTE DE CARVÃO ATIVADO VEGETAL PARA ELIMINAR CLORO, PRODUTOS QUÍMICOS, GOSTOS E ODORES; - TERCEIRO ESTÁGIO: OUTRO ELEMENTO FILTRANTE CARVÃO ATIVADO VEGETAL PARA ELIMINAR 100% DO CLORO. - VAZÃO MÁXIMA RECOMENDADA: 360 L/H(LITROS/HORA) *; - CAPACIDADE DO FILTRO DE CARVÃO: 18.000* LITROS DE ÁGUA FILTRADA OU 06 MESES DE USO; - TEMPERATURA DE OPERAÇÃO: 5°C MÍN. A 50°C MÁX.; - PRESSÃO DE OPERAÇÃO: 2 MCA MÍN. A 40 MCA MÁX. - COMPOSIÇÃO: - 03 X CARCAÇAS BRANCAS DE MEDIDAS 10 X 2,5 POLEGADAS (ALTURA); - 01 X ELEMENTO FILTRANTE DE POLIPROPILENO ATÓXICO DE 5 MICRAS; - 02 X ELEMENTOS FILTRANTES DE CARVÃO ATIVADO VEGETAL COMPACTADO; - 01 X CHAVE DE ABERTURA; - SUPORTE DE FIXAÇÃO – COMPATÍVEL COM MÁQUINA DE GELO EM CUBO CRESCENTE PRODUÇÃO ATÉ 50KG/DIA, C/ DEPOSITO 23KG <p style="text-align: center;">MARCA: PADRÃO UNIVERSAL (sem marca)</p>	UN	09
32		<p>REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR PRETA – EXPOSITOR DE</p>	UN	19


		<p style="text-align: center;">BEBIDAS</p> <p style="text-align: center;">MARCA GELOPAR CGPTU 40</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDADE: 410 LITROS - CONSERVAÇÃO E EXPOSIÇÃO DE BEBIDAS, FRIOS E LATICÍNIOS - REFRIGERAÇÃO: AR FORÇADO COM PLACA FRIA - TEMPERATURA: 0 A +7C - DEGELO: MANUAL - CONTROLE DE TEMPERATURA: TERMOSTATO - REVESTIMENTO INTERNO: AÇO PRÉ-PINTADO BRANCO - REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO PRÉ-PINTADO PRETO - ILUMINAÇÃO LED (INTERNA), COM INTERRUPTOR - PORTA DE VIDRO DUPLO TEMPERADO BAIXO EMISSIVO - FECHAMENTO AUTOMÁTICO - PRATELEIRAS ARAMADAS > 3 NÍVEIS REGULÁVEIS E INCLINÁVEIS - PLACA FRIA - PÉS NIVELADORES - VIDROS SUJEITOS A CONDENSAÇÃO DA UMIDADE DO AR (SUJEITO A EMBAÇAR) - EQUIPAMENTO CERTIFICADO CONFORME PORTARIA INMETRO Nº 371/2009 - PRODUTO DESTINADO PARA USO COMERCIAL ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: - ALTURA: 1,85CM - PROFUNDIDADE: 0,61CM - FRENTE: 0,64CM - PESO LÍQUIDO: 98KG - CAPACIDADE BRUTA: 410 LITROS - CLASSE: (4) - COR: PRETA - VOLTAGEM: 220V - 60HZ - POTÊNCIA: CONSUMO KWH/DIA (60HZ):4,2 - PLANO DE CARGA: - 384 LATAS DE 350ML OU - 224 LONG NECKS DE 350ML OU - 168 GARRAFAS DE 600M <p style="text-align: center;">MARCA: GELOPAR</p>		
--	--	--	--	--





33		<p>MICROONDAS DE EMBUTIR COM 34 LITROS DE CAPACIDADE E GRILL INOX</p> <p style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - GRILL E ACABAMENTO EM AÇO INOX - DOURA E GRATINA - TIMER AUXÍLIO PARA ATINGIR O MELHOR RESULTADO - FUNÇÃO TIRA ODOR - AUTOLIMPANTE 	UN	08
----	---	---	----	----



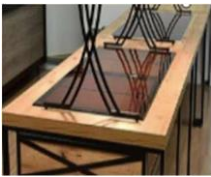
		<ul style="list-style-type: none"> - INFORMAÇÕES TÉCNICAS: - MODELO: MX43T - ACABAMENTO: AÇO INOXIDÁVEL - COR: INOX - CAPACIDADE TOTAL: 34 LITROS - CAPACIDADE ÚTIL: 34 LITROS - POTÊNCIA: 1300 W - NÍVEL DE POTÊNCIA: 10 - PORTA ESPELHADA - PRATO GIRATÓRIO - LUZ INTERNA - RELÓGIO - VOLTAGEM: 220V (NÃO É BIVOLT) - DIMENSÕES DO PRODUTO SEM EMBALAGEM (AXLXP): 388X595X440 MM <p style="text-align: center;">MARCA: ELECTROLUX</p>		
34		<p style="text-align: center;">MINI FORNO CONVECCAO ELETRICO PRÁTICA</p> <p>COM 04 ASSADEIRAS 35X35CM, SEM VAPOR - 220V</p> <ul style="list-style-type: none"> - MONOF <ul style="list-style-type: none"> - MEDINDO: 580 X 683 X 443 - FORNO DE CONVECCÃO MINICONV - ESTRUTURA EM AÇO INOX, COM AMPLO VISOR FRONTAL DE VIDRO DUPLO TEMPERADO; PAINEL DIGITAL COM TEMPORIZADOR, CONTROLE DE TEMPERATURA E ALARME. - ACIONAMENTO DE VAPORIZAÇÃO MANUAL E CAPACIDADE PARA 4 ASSADEIRAS. - CARACTERÍSTICAS: - CONVECCÃO COM CIRCULAÇÃO DE AR POR TURBINA DE ALTA PERFORMANCE. - CONTROLE DE TEMPERATURA DE 0°C ATÉ 210°C. - OPÇÃO COM VAPOR: VAPOR GERADO POR INJEÇÃO DIRETA NA CÂMARA. - ISOLAMENTO DE ALTA PERFORMANCE. - PÉS AJUSTÁVEIS. - AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIA BLINDADA. - EMPILHÁVEL: MÁXIMO 1 EQUIPAMENTO (1 + 1) - USO EFICIENTE DE ENERGIA. 	UN	11

		<ul style="list-style-type: none"> - CONSTRUÍDO DE AÇO INOXIDÁVEL. - INFORMAÇÕES TÉCNICAS: - MODELO: MINICONV - TENSÃO: 220V - FASES: MONO - FREQUÊNCIA: 50-60 HZ - POTÊNCIA (KW): 2.56 - DISJUNTOR (A): 16 - CABO: 3X1.5 MM - ALTURA: 446 MM - LARGURA: 586 MM - PROFUNDIDADE: 682 MM - ASSADEIRAS: 4 (35X35CM) <p style="text-align: center;">MARCA: PRÁTICA</p>		
--	--	--	--	--

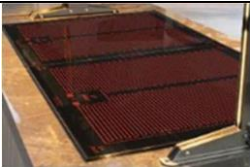
35		<p>FORNO INDUSTRIAL ELETRICO PRÁTICA DE ALTA VELOCIDADE</p> <p>FORNO DE FINALIZAÇÃO: INDICADO PARA O ACABAMENTO DE ALIMENTOS IN NATURA, RESFRIADOS OU CONGELADOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CARACTERÍSTICAS: - A TECNOLOGIA DE AR IMPINGIDO (JATO DE AR EM ALTA VELOCIDADE) COMBINADO COM MICRO- ONDAS E RADIAÇÃO INFRAVERMELHA, PERMITE COZINHAR ALIMENTOS ATÉ DEZ VEZES MAIS RÁPIDO DO QUE OS PROCESSOS TRADICIONAIS. - TAMBÉM POSSUI O SISTEMA VENTLESS COM FILTRO CONVERSOR CATALÍTICO, O QUE DISPENSA EXAUSTÃO. - CONTROLE DE VELOCIDADE DO AR; - CONTROLE DA INTENSIDADE DAS MICRO-ONDAS; - PROGRAMÁVEL; - COMPACTO; - VENTLESS; - USB; - PODEM SER COLOCADOS ITENS METÁLICOS; - VENTILAÇÃO COM SISTEMA DE FILTRO; - FÁCIL HIGIENIZAÇÃO - INFORMAÇÕES TÉCNICAS: - RADIAÇÃO INFRAVERMELHA: 280° C; - POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS: 2200 W; - AQUECIMENTO: ELÉTRICO; - PESO: 88 KG; - CAPACIDADE: 22 L; - MEDIDAS: - LARGURA: 53,2 CM; - COMPRIMENTO: 76,7 CM; - ALTURA: 56,7 CM; - VOLTAGEM: 220 MONO; - POTÊNCIA: 6,3 KW. <p>MARCA: PRÁTICA</p>	UN	08
36		<p>REFRESQUEIRA DE 2 SABORES JP2 2 CUBAS DE 16 LITROS</p> <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - INDICADO PARA BEBIDAS DE MAIOR OU MENOR DENSIDADE COMO SUCOS E DERIVADOS, ÁGUA DE COCO, CHÁS, BEBIDAS LÁCTEAS E ACHOCOLATADOS; -CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DA REFRESQUEIRA 2 RESERVATÓRIOS COM 32 LITROS SENDO 2 CUBAS DE 16 L (CADA); 	UN	30
		<ul style="list-style-type: none"> - SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ; - REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR HERMÉTICO DE REFRIGERAÇÃO NACIONAL 1/5HP PARA JP2, DE ALTO RENDIMENTO, SILENCIOSO E BAIXO 		

		<p>CONSUMO DE ENERGIA;</p> <ul style="list-style-type: none"> - TECLAS INDEPENDENTES PARA COMANDO DA REFRIGERAÇÃO E DOS AGITADORES; - TERMOSTATO DE TEMPERATURA REGULÁVEL DE 4 A 15 °C - CUBAS INJETADAS EM POLICARBONATO CRISTAL, TRANSPARENTES, ALTAMENTE RESISTENTES À IMPACTOS E GRADUADAS PARA FACILITAR A VISUALIZAÇÃO DE QUANTIDADE DE REFRESCO - GABINETE EM AÇO INOXIDÁVEL 430 ESCOVADO - EVAPORADOR EM AÇO INOX 304 E SERPENTINA EM COBRE - BASE PLÁSTICA NA COR BRANCA, INJETADA COM ADIÇÃO DE COMPONENTES PARA CHEGAR À ALTA RESISTÊNCIA - NÃO USA PEÇAS PLÁSTICAS VÁCUO FORMADAS, SOMENTE PEÇAS INJETADAS, QUE SÃO MAIS RESISTENTES E DURADOURAS - BICO DOSADOR EM SILICONE - PÉS DE BORRACHA - TORNEIRAS DESMONTÁVEIS E PINGADEIRAS REMOVÍVEIS, QUE FACILITAM A LIMPEZA - GÁS REFRIGERANTE R134A - INFORMAÇÕES TÉCNICAS: - ALTURA: 66 CM; - LARGURA: 41 CM; - PROFUNDIDADE: 46 CM; - TENSÃO: 220V; - CONSUMO TOTAL: 0,24 KW/H. <p style="text-align: center;">MARCA: BEGEL</p>		
37		<p>CORTINA DE AR 90 CM COM CONTROLE REMOTO ELETRICA</p> <ul style="list-style-type: none"> -VOLTAGEM:220V -VAZÃO DE AR: 1400 M³/H COM CERTIFICADO INMETRO; -COR BRANCA; -COMPRIMENTO 90 CM; - MEDIDAS DO PRODUTO: 90X18,5 X 14,5 (LXAXP/CM); - TENSÃO: 220 V/60HZ <p style="text-align: center;">MARCA: FRIGELAR</p>	UN	35
38		<p>CARVING STATION DELTA EM ACABAMENTO PRETO COM VIDRO TERMOELETRICO GLASART DIMENSÃO:650X44X624,</p> <ul style="list-style-type: none"> - BASE EM AÇO CABONO NA COR PRETA COM LUMINÁRIA CONTENDO LÂMPADA EM INFRAVERMELHO PARA AQUECIMENTO DE ALIMENTOS. BASE DE SUSTENTAÇÃO PARA APOIO DE VIDRO TERMOELÉTRICO OU TÁBUA DE POLIETILENO (PARA CORTE DE CARNES) - ACABAMENTO IRON; - TENSÃO: 220V; - POTÊNCIA DA LÂMPADA: 700 WATTS; 	UN	23

		<ul style="list-style-type: none"> - TENSÃO DO VIDRO ELÉTRICO: 221/60; - POTÊNCIA DO VIDRO ELÉTRICO: 420; - PESO TOTAL DO PRODUTO: 16 KG; - PEÇA ÚNICA COMPOSTA COM LÂMPADA E BASE DE VIDRO ELÉTRICO; <p style="text-align: center;">MARCA: GLASART</p>		
39		<p>BANDEJAS FRIAS GELLA COM BOLSAS GLICOGEL MANTÉM A TEMPERATURA POR ATÉ 3 HORAS (DEPENDENDO DA TEMPERATURA DO AMBIENTE).</p> <ul style="list-style-type: none"> - BASE DE POLIESTIRENO DE ALTO IMPACTO, NA CORES PRETA. - SUPERFÍCIE EM VIDRO TEMPERADO E SERIGRAFADO NAS CORES PRETA. - DIMENSÃO CXLXA MM: 545X345X52 - COR DO VIDRO: PRETA - CODIGO 340 – GLASART - CAPACIDADE DE 4 BOLSAS DE GEL COM 4 UNIDADES DE BOLSA DE GEL <p style="text-align: center;">MARCA: GLASART MODELO</p>	UN	21
40		<p>BANDEJAS FRIAS GELLA COM BOLSAS GLICOGEL MANTÉM A TEMPERATURA POR ATÉ 3 HORAS (DEPENDENDO DA TEMPERATURA DO AMBIENTE).</p> <ul style="list-style-type: none"> - BASE DE POLIESTIRENO DE ALTO IMPACTO, NA CORES PRETA. - SUPERFÍCIE EM VIDRO TEMPERADO E SERIGRAFADO NAS CORES PRETA. - DIMENSÃO CXLXA MM: 704X336X52 - COR DO VIDRO: PRETA - CAPACIDADE DE 4 BOLSAS DE GEL COM 4 UNIDADES DE BOLSA DE GEL <p style="text-align: center;">MARCA: GLASART</p>	UN	15
41		<p style="text-align: center;">PISTA ICE EASY COLD</p> <p>TRATA-SE DE UM RECIPIENTE DESENVOLVIDO PARA SER USADO SOBRE BALCÕES OU QUALQUER SUPERFÍCIE PLANA, UTILIZANDO GELO COMO ELEMENTO PRINCIPAL PARA O RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS FRIOS. POSSUI DRENO PARA ESCOAMENTO DA ÁGUA, GARANTINDO UM VISUAL LIMPO DURANTE TODO O SERVIÇO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - DIMENSÃO: CXLXA: 1080 X 640 X 100 - ACABAMENTO DA CUBA: COR BRANCA - ACABAMENTO DA MOLDURA: COR PRETA - PESO DO PRODUTO: 15 KG 	UN	32


		<ul style="list-style-type: none"> - CONTÉM CUBA DE POLIESTIRENO DE ALTO - IMPACTO E MOLDURA EM ALUMÍNIO PINTADO. <p>MARCA: GLASART</p>		
42		<p>CARRINHO MULTIUSO AQUECIDO</p> <ul style="list-style-type: none"> - CARRINHO MULTIUSO AQUECIDO EM MDF E ESTRUTURA DE AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA. - CONTA COM RODINHAS QUE PERMITEM O FÁCIL DESLOCAMENTO DO PRODUTO. E PLACA TERMO ELÉTRICA - DIMENSÕES: 1350 X 910 X 1560 CX L X A (MM) - TENSÃO: 220/60 V/HZ - POTÊNCIA: 2368 WATTS <p>MARCA: GLASART</p>	UN	16
43		<p>CARRINHO MULTIUSO REFRIGERADO</p> <ul style="list-style-type: none"> - CARRINHO MULTIUSO REFRIGERADO EM MDF E ESTRUTURA DE AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA. - CONTA COM RODINHAS QUE PERMITEM O FÁCIL DESLOCAMENTO DO PRODUTO. E PISTA FRIA - DIMENSÕES: 1350 X 910 X 1560 CXLXA (MM) - TENSÃO: 220/60 V/HZ - POTÊNCIA: 1172 WATTS <p>MARCA: GLASART</p>	UN	18
44		<p>MESA DE EXPOSIÇÃO ALIMENTAR BUFFET QUENTE MODELO IRON</p> <ul style="list-style-type: none"> - MESA CENTRAL EM MDF REVESTIDO EM ANTIGUA, ACABAMENTO COM ALTA RESISTÊNCIA PARA AMBIENTES QUENTE E ÚMIDO E ECOLOGICAMENTE SUSTENTÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA. - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA, SUPORTA MAIOR CAPACIDADE DE CARGA E DURABILIDADE, POSSUI RODÍZIOS EM SUA BASE. - DIMENSÃO: 2250X 1000 X 850 - C X L X A (MM) <p>- MARCA: GLASART</p>	UN	13
45		<p>MESA DE EXPOSIÇÃO ALIMENTAR BUFFET FRIO MODELO IRON</p> <ul style="list-style-type: none"> - MESA CENTRAL EM MDF REVESTIDO EM ANTIGUA, ACABAMENTO COM ALTA RESISTÊNCIA PARA AMBIENTES QUENTE E ÚMIDO E ECOLOGICAMENTE 	UN	20

		<p>SUSTENTÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA, SUPORTA MAIOR CAPACIDADE DE CARGA E DURABILIDADE, POSSUI RODÍZIOS EM SUA BASE <p>DIMENSÃO DA MESA: 2250X 1000 X 850 MM C X L X A</p> <p>MARCA: GLASART</p>		
46		<p>MESA IRON DE APOIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - MESA EM MDF REVESTIDO EM ANTIGUA, ACABAMENTO COM ALTA RESISTÊNCIA PARA AMBIENTES QUENTE E ÚMIDO E ECOLOGICAMENTE SUSTENTÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA. - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA, SUPORTA MAIOR CAPACIDADE DE CARGA E DURABILIDADE, POSSUI RODÍZIOS EM SUA BASE. DIMENSÃO: 50 X 80 X 65 CM <p>MARCA: GLASART</p>	UN	22
47		<p>PROTECTOR SALIVAR PARA BUFFET FRIO COM LÂMPADA MODELO IRON</p> <ul style="list-style-type: none"> - ESTRUTURA PROTETORA CONTRA GOTÍCULAS DE SALIVA PARA BUFFETS CENTRAL. - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA, LÂMPADA DE LED E VIDRO TEMPERADO CURVO <p>DIMENSÃO: 2200 x 750 x 610 MM</p> <ul style="list-style-type: none"> - VOLTAGEM: 220 /60 VOLTS - TENSÃO: 220/60 VOLTS - POTÊNCIA: 140 WATTS - PESO BRUTO: 40 KG <p>MARCA: GLASART</p>	UN	20
48		<p>PISTA RESFRIADA PARA BUFFET FRIO, PARA EMBUTIR.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PISTA REFRIGERADA COM SUPERFÍCIE EM AÇO INOX ESCOVADO, EM VIDRO TEMPERADO E SERIGRAFADO NA COR PRETA (ONIX) PARA SERVIR PRATOS FRIOS E SOBREMESAS DIMENSÃO DA PLACA: 2030x700x35 MM - TENSÃO: 220/60 VOLTS - POTÊNCIA: 1320 WATTS <p>MARCA: GLASART</p>	UN	20
49		<p>PISTA ELÉTRICA AQUECIDA PARA BUFFET QUENTE PARA EMBUTIR</p> <ul style="list-style-type: none"> - PLACA TERMOELÉTRICA COM SUPERFÍCIE QUENTE, PARA 	UN	38

		<p>MANUTENÇÃO DOS ALIMENTOS É DE VIDRO TEMPERADO COM RESISTÊNCIA ELÉTRICA SERIGRAFADA, SENDO QUE O PRODUTO PERMITE A REGULAGEM DA TEMPERATURA DE OPERAÇÃO ENTRE 30°C E 160°C ATRAVÉS DE CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA COM FUNÇÃO ADICIONAL DE LIGA E DESLIGA. O CONTROLADOR DE TEMPERATURA É INDIVIDUAL, PERMITINDO AJUSTAR CADA PLACA INDIVIDUALMENTE</p> <p>DIMENSÃO DA PLACA: 700x700x350 MM</p> <ul style="list-style-type: none"> - TENSÃO: 220/60 VOLTS - POTÊNCIA: 924 WATTS - PESO LÍQUIDO: 7,7 KG <p>MARCA: GLASART</p>		
50		<p>PROTECTOR SALIVAR PARA BUFFET QUENTE COM LÂMPADAS MODELO IRON</p> <ul style="list-style-type: none"> - ESTRUTURA PROTETORA CONTRA GOTÍCILAS DE SALIVA PARA BUFFETS CENTRAL. - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA, LÂMPADA INFRAVERMELHA E VIDRO TEMPERADO CURVO <p>DIMENSÃO 2200x750x610 MM</p> <ul style="list-style-type: none"> - TENSÃO :220 /60 VOLTS - POTÊNCIA: 1500 WATSS <p>MARCA: GLASART</p>	UN	13
51		<p>STEEL BASE SMART PARA VIDRO TERMoeLETRICOPARA SOBREPOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - BASE EM AÇO INOX COM PÉS DE ELEVAÇÃO PARA APOIO DE VIDRO TERMOELÉTRICO <p>- DIMENSÃO: 745 X 615 X 90 MM</p> <p>MARCA: GLASART</p>	UN	25
52		<p>VIDRO TERMoeLETRICO SOBREPOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - COMPOSTO POR UMA SUPERFÍCIE DE VIDRO TEMPERADO, UMA RESISTÊNCIA ELÉTRICA SERIGRAFADA EM SUA PARTE INFERIOR E UM CONTROLADOR DE TEMPERATURA <ul style="list-style-type: none"> - TENSÃO 220/ 60 VOLTS - POTÊNCIA: 920 WATTS - DIMENSÃO: 700 X 570 MM <p>MARCA: GLASART</p>	UN	25
53		<p>LUMINARIA AQUECEDORA DOUBLE SPOT BLACK LUMINÁRIA AQUECEDORA SPOT DUPLA POSSUI LÂMPADAS</p>	UN	25

		<p>INFRAVERMELHAS, NA COR PRETA, COM AJUSTE DE HASTE FLEXÍVEL, PORTÁTIL</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONTÉM DUAS LÂMPADAS E CADA LÂMPADA - CONTÉM 250 WATTS; - CÓDIGO: 294 - COR PRETA - TENSÃO: 220 VOLTS - POTÊNCIA: 250 WATTS CADA - DIMENSÃO: 650 X 197 X 200 MM MARCA <p>MARCA: GLASART</p>		
54		<p>MICROONDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDADE DE 36 LITROS - COR: INOX - ALTURA: 34,5 CM - LARGURA: 55 CM - PROFUNDIDADE: 45 CM - POTÊNCIA: 1600W - DIÂMETRO DO PRATO: 31,5 CM - VOLTAGEM: 220V - PESO DO PRODUTO: 15KG <p>MARCA: ELETROLUX LINHA EFICIENTE</p>	UN	77
55		<p>FILTRO INDUSTRIAL</p> <p>FILTRO CENTRAL DE ÁGUA 1000 LITROS/HORA COM 1 ELEMENTO FILTRANTE COM VÁLVULA AUTOMÁTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - PESO: 70KG - DIMENSÕES: ALTURA: 112 CM X 21 CM LARGURA - MATERIAL: INOX COM TORNEIRA E PORTÁTIL - PRESSÃO MÍNIMA DA ÁGUA DE ENTRADA DO EQUIPAMENTO DE 2,0 KGF/CM² (PRESSÃO HIDRÁULICA). <p>MARCA: MARWITT</p>	UN	09
56		<p>PURIFICADOR DE ÁGUA SOFT STAR PRATA EVEREST 220V</p> <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDADE INTERNA DE 2 LITROS QUE CONSEGUE ATENDER ATÉ 15 PESSOAS - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E ALTA EFICIÊNCIA - DESIGN MODERNO E COMPACTO QUE PERMITE SUA INSTALAÇÃO EM QUALQUER AMBIENTE, EM BANCADAS OU PAREDES - RESERVATÓRIO DE ÁGUA COM SISTEMA PRESSURIZADO E HERMÉTICO, O QUE EVITA A CONTAMINAÇÃO DA ÁGUA COM O AR DO AMBIENTE - COR: PRATA - INFORMAÇÕES TÉCNICAS - REFRIGERAÇÃO COMPRESSOR 	UN	84




		<ul style="list-style-type: none"> - INFORMAÇÕES TÉCNICAS: - CAPACIDADE INTERNA +/- 2,5 LITROS - VAZÃO MÁXIMA 45 L/H - CONSUMO 5,460 KWH/MÊS - DIMENSÕES: 30,5 X 39,5 X 37 CM - VOLTAGEM: 220V <p style="text-align: center;">MARCA: SOFT STAR EVEREST</p>		
57		<p style="text-align: center;">MÁQUINA DE CAFÉ ELÉTRICA 6L</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDADE DE CAFÉ 6 LITROS - FÁBRICADA DO EM AÇO INOX 430 - INFORMAÇÕES TÉCNICAS: - DIMENSÕES (C X L X A) 29 x 36 x 63 cm - PESO LÍQUIDO / BRUTO (KG) 6,0KG – 6,4KG - POTÊNCIA (W) 1300 - RESERVATÓRIO DE ÁGUA 6 LITROS - TENSÃO ELÉTRICA (V) 220 <p style="text-align: center;">MARCA: MARCHESONI</p>	UN	14
58		<p style="text-align: center;">SANDUICHEIRA ELÉTRICA DUPLA</p> <ul style="list-style-type: none"> - VOLTAGEM 220V - CAPACIDADE NOMINAL 18 SANDUÍCHES - CORRENTE – 27,2 A - COMPRIMENTO – 51 CM - LARGURA – 71 CM - ALTURA – 37 CM - PESO LÍQUIDO – 23,4 KG - PESO BRUTO – 25,2 KG - CONSUMO 2,5 KWH <p style="text-align: center;">MARCA: CROYDON</p>	UN	12
59		<p style="text-align: center;">FOGÃO MODULAR DE ENCONSTO À GÁS</p> <ul style="list-style-type: none"> - COM 4 QUEIMADORES, - COM ESTRUTURA BASE MODULAR, - GABINETE DE INOX, - COM 2 PORTAS - COM CONJUNTO DE RODIZIOS DIAMETRO 5, SENDO DOIS GIRATÓRIOS COM FREIOS E 2 FIXOSE PRATELEIRAS INTERMEDIARIA PARA GBPL-90 E FECHAMENTO TRASEIRO MONTAGEM DE ENCONSTO. - DIMENSÃO DO FOGÃO: 900 X972X 245 MM - DIMENSÃO DO GABINETE COM PORTAS: 900X 855X 660MM - DIMENSÃO PRATELEIRA INTERMEDIARIA: 813X900 MM - DIMENSÃO DO FECHAMENTO TRASEIRO: 820X495MM - DIMENSÃO DO CONJUNTO DE RODIZIOS 5 DIAMETRO, SENDO 02 GIRATÓRIOS COM FREIOS E2 FIXOS; - QUEIMADORES: 04 UNIDADES 8.000 KCAL /H <ul style="list-style-type: none"> - POTÊNCIA: 127.293/32.106 BTU (GLP)/ KCAL/H/ (GN) - CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL; - GRELHAS EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 445x400MM; 	UN	09


		<ul style="list-style-type: none"> - PAINEL INFERIOR BASCULANTE PARA ACESSO À BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS; - QUEIMADOR DE ALTO RENDIMENTO EM FERRO FUNDIDO COM 2 ANÉIS DE CHAMA; - GRELHAS REMOVÍVEIS EM FERRO FUNDIDO; - SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA. ESPECIFICAÇÕES DO GABINETE COM PORTA CONSTRUÍDO DE AÇO INOX; - MÓDULO DE APOIO COMPATÍVEL E EXCLUSIVO PARA A LINHA POWER LINE; - PÉS REFORÇADOS EM POLIAMIDA 6.8 (NYLON) COM NÍVELAMENTO DE ALTURA; - CONJUNTO DE RODÍZIOS DIAMETRO 5 SENDO 2 GIRATÓRIOS COM FREIOS E 2 FIXOS; - PRATELEIRA INTERMEDIARIA EM AÇO INOX 813 X 900MM; - FECHAMENTO LATERAL PARA ACABAMENTO DE EXTREMIDADES DA LINHA DE COCCÇÃO; - FECHAMENTO TRASEIRO EM AÇO INOXIDÁVEL <p style="text-align: center;">MARCA: MACON SERIE 900</p>		
60		<p style="text-align: center;">LAVADORA DE LOUÇAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - ESTRUTURA, TANQUE, PAINÉIS E COBERTURA CONSTRUÍDOS EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, AISI304. - DEMAIS MATERIAIS UTILIZADOS SISTEMA QUE DRENA A ÁGUA E PARTÍCULAS SÓLIDAS DE SUJIDADE À PARTIR DO MEIO TANQUE ANTES DE ENXAGUAR, REUTILIZA 83% DA ÁGUA DO ENXÁGUE NO TANQUE DE LAVAGEM GARANTINDO 100% DE EFICIÊNCIA COM MENOR DESPERDÍCIO DE ÁGUA. - POSSUI CÂMARA COM ALTURA ÚTIL DE 390 MM PERMITINDO A LAVAGEM DE BANDEJAS. - BOMBA COM SISTEMA PARA DISTRIBUIÇÃO POR IGUAL DA ÁGUA NOS BRAÇOS SUPERIORES E INFERIORES PERMITINDO UMA DISTRIBUIÇÃO IGUALITÁRIA PROPORCIONANDO MAIOR EFICIÊNCIA DE LAVAGEM E ENXÁGUE POSSUI PROGRAMAÇÃO PARA LAVAGENS ESPECIAIS DE LOUÇAS COM MUITA SUJIDADE, CICLO INFINITO. - DESENHADO PARA NÃO ACUMULAR RESÍDUOS E SUJIDADE NAS PAREDES, TANQUE, SUPORTE DAS GAVETAS, BRAÇOS E TOPO INTERNO DA LAVADORA. - ALIMENTAÇÃO TRIFÁSICA 	UN	09


		<ul style="list-style-type: none"> - VOLTAGEM 380 V - CONSUMO DE ÁGUA (L/CICLO) 2,0 - CAPACIDADE TANQUE DE LAVAGEM (L) 20. - TEMPERATURA DE LAVAGEM (°C) 55 - 65 TEMPERATURA DE EXAGUE (°C) 80 – 90 - ACOMPANHA O EQUIPAMENTO: - 02 GAVETAS COM PINOS PARA PRATOS E 		
--	--	--	--	--


		<p style="text-align: center;">BANDEJAS MODELO P1700.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01 GAVETA LISA PARA XÍCARAS, COPOS OU TALHERES. - 01 MOTO-BOMBA DE ENXÁGUE. - 01 KIT PARA INSTALAÇÃO, CONTENDO: - 2 METROS DE MANGUEIRA PARA ENTRADA DE ÁGUA; - 2 METROS DE MANGUEIRA PARA SAÍDA DE ÁGUA; - 2 METROS DE CABO DE FORÇA (SEM PLUG). - DADOS TÉCNICOS: - CAPACIDADE MECÂNICA (GAVETAS/HORA): 60, 30 OU 24 - CAPACIDADE POR GAVETA: 18 PRATOS OU 25 COPOS OU 200 TALHERES OU 9 BANDEJAS DE ATÉ 310MM DE ALTURA X 440MM DE COMPRIMENTO. - CONSUMO DE ÁGUA POR CICLO (LITROS): 2,6 - PRESSÃO DE ÁGUA DE ENXÁGUE: 2,0 (BAR/MÍNIMO) - CAPACIDADE DO TANQUE DE LAVAGEM (LITROS): 20 - CAPACIDADE DO TANQUE DE ENXÁGUE - BOOSTER (LITROS): 11 - CAPACIDADE DA BOMBA DE LAVAGEM (LITROS/MIN.): 350 - POTÊNCIA TOTAL (KW/H): 11,5 - POTÊNCIA BOMBA DE LAVAGEM (CV): 0,7 - POTÊNCIA BOMBA DE ENXÁGUE (CV): 0,2 - CONSUMO (KW/H): 9,5 - TEMPERATURA DE LAVAGEM (OC): 55 A 65 - TEMPERATURA DO ENXÁGUE (OC): 80 A 90 - TENSÕES DISPONÍVEIS: - TRIFÁSICA 220V/60 - TRIFÁSICA 380V/60 - MEDIDAS EM MILÍMETROS: - ALTURA: 1529 - ALTURA ÚTIL DA CÂMARA: 390 - ALTURA COM CAPÔ LEVANTADO: 2010 - LARGURA: 624 - PROFUNDIDADE: 744 - PESO LÍQUIDO (KG): 105 - PESO BRUTO (KG): 115 - LINHA COMPATÍVEL HOBART ECOMAX 503 <p style="text-align: center;">MARCA: HOBART</p>		
--	--	---	--	--

61		<p>ESTUFA VITRINE EXPOSITORA QUADRADA DUPLA SALGADOS 6 BANDEJAS</p> <p>ESTUFA QUADRADA AQUECIDA, COM VIDRO TEMPERADO, LINEAR, ELÉTRICA COM SUPORTE PARA 06 BANDEJAS DE INOX COM ACABAMENTO DA COR PRETA</p> <ul style="list-style-type: none"> - POTÊNCIA 250 W - QUANTIDADE DE NÍVEIS: 02 - DIMENSÕES: 47 CM X 36.5 CM X 44.5 CM - VOLTAGEM 220 V - MODELO EVR"6 <p>MARCA: TITA</p>	UN	18
62		<p>REFRIGERADOR DUPLEX</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDADE 371 LITROS - FROST FREE - PORTAS: 2 - VOLTAGEM: 220 V - COR INOX - DIMENSÕES: 73 X 64 X 180,8 CM; - PESO: 59 QUILOGRAMAS - CONSUMO ANUAL: 500 WATTS - DESCONGELADOR AUTOMÁTICO - FUNÇÃO: CONGELADOR NA PARTE SUPERIOR <p>MARCA: ELETROLUX</p>	UN	20
63		<p>SANDUICHEIRA ELÉTRICA SIMPLES CHAPA LISA</p> <ul style="list-style-type: none"> - VOLTAGEM 220V - POTÊNCIA: 2500W - CAPACIDADE NOMINAL 9 SANDUÍCHES - CORRENTE – 11,4A - COMPRIMENTO – 50 CM - LARGURA – 43 CM - ALTURA – 30 CM - PESO LÍQUIDO – 13,5 KG - PESO BRUTO – 14,8 KG - CONSUMO 1,3 KWH <p>MARCA: CROYDON</p>	UN	20
64		<p>MESA DE APOIO DO BUFFET MODELO IRON</p> <ul style="list-style-type: none"> - MESA EM MDF REVESTIDO EM ANTIGUA, 	UN	15

		<p>ACABAMENTO COM ALTA RESISTÊNCIA PARA AMBIENTES QUENTE E ÚMIDO E ECOLOGICAMENT E SUSTENTÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA.</p> <p>- ESTRUTURA EM AÇO CARBONO COM PINTURA ELETROSTÁTICA PRETA, SUPORTA MAIOR CAPACIDADE DE CARGA E DURABILIDADE, POSSUI RODÍZIOS EM SUA BASE.</p> <p>DIMENSÃO: 900 X 1000 X 850 MM</p> <p>MARCA: GLASART</p>		
65		<p>FRIGOBAR CAPACIDADE 122 L</p> <ul style="list-style-type: none"> - COR BRANCA - PESO: 23,8 KG - DIMENSÃO: 840 ALTURA X 560 PROFUNDIDADE X 500 LARGURA - VOLTAGEM :220 V - FREQUÊNCIA: 60 HZ - CONSUMO ENERGÉTICO: 15,9 KWH/MÊS - TEMPERATURA DO REFRIGERADOR: -2° ATÉ 10 °C - CONTÊM 03 PRATELEIRAS, 1 GAVETA E 5 PRATELEIRAS - CICLO DEGELO: CYCLE DEFROST <p>MARCA: ELETROLUX</p>	UN	60
66		<p>TRITURADORES ROBOT COUPE- COMBI LARGA ESCALA COM ACESSÓRIO BATEDEIRA, E TRITURADOR DE INOX MODELO CMP MP 350 COMBI ULTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAPACIDADE DE TRABALHO: 50 LITROS PARA MÉDIAS PREPARAÇÕES - DIMENSÃO: 350MM DA HASTE DE TRITURADOR 280 MM DO FUE DUPLO - POTÊNCIA: 440 W - VOLTAGEM: 220 V - COMPOSTO COM ACESSÓRIOS DE: - 3 SUPORTES DE PANEAS AJUSTAVEIS, EM INOX, AO DIÂMETRO DA PANELA 330 A 650 MM, 500 A 1000M; - 1 SUPORTE DE PANELA UNIVERSAL EM INOX A FIXAR NA BORDA DA 	UN	14

		PANELA MARCA: ROBOT COUPE		
67		<p>REFRIGERADOR/FREEZER VERTICAL COMERCIAL SIMPLES, ELÉTRICO, COM 2 PORTAS INOX, 4 GRADES INOX MEDIDAS: 700 X 800 X 2070</p> <ul style="list-style-type: none"> - REFRIGERADOR E FREEZER EM UM SÓ EQUIPAMENTO (PARTE SUPERIOR REFRIGERADOR; PARTE INFERIOR FREEZER) - COM CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDENTES. - CARACTERÍSTICAS: - PORTAS DE INOX; - PORTA SUPERIOR: REFRIGERADOR, PORTA INFERIOR: FREEZER; - A REFRIGERAÇÃO INTERNA É FEITA ATRAVÉS DE AR FORÇADO; - FUNÇÃO FROST FREE; - ISOLAMENTO TÉRMICO FEITO COM ESPUMA DE POLIURETANO EXPANDIDO COM 60MM DE ESPESSURA; - EQUIPAMENTO EM AÇO INOX; - ESTE EQUIPAMENTO É ACOMPANHADO DE 04 GRADES - PINTADAS DE EPÓXI NA COR BRANCA; - PÉS REGULÁVEIS DE NYLON COM 150 MM DE ALTURA. - INFORMAÇÕES TÉCNICAS: <ul style="list-style-type: none"> - MEDIDAS: 700 X 800 X 2070 - PESO: 125 KG - VOLUME: 1,16M3 - CAPACIDADE: 230L - VOLTAGEM: 220 V - POTÊNCIA: 721W <p>MARCA: MACOM</p>	UN	15

68		<p style="text-align: center;">IVARIO 2 – XS</p> <ul style="list-style-type: none"> - EQUIPAMENTO PARA PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA DE COCÇÃO QUENTE, REFOGADAS, FRITURAS E GRELHADOS. - COM OPÇÃO IZONE CONTROL, COM DUAS CUBAS, COM VOLUME 2 X 17 LITROS; COM BASEEM INOX (200 MM/16S), PARA SUPORTAR O EQUIPAMENTO; -VOLUME ÚTIL: 2 X 17 LITROS - SUPERFÍCIE DE PREPARO: 2 X 2/3 GN (2 X 13 DM²) - LARGURA: 1100 MM - PROFUNDIDADE: 756 MM - ALTURA (INCLUINDO BASE/ESTRUTURA INFERIOR): 485 MM (1080 MM) - PESO: 263 KG - ENTRADA DE ÁGUA: R ¾" - SAÍDA DE ÁGUA: DN 40 - POTÊNCIA DE CONEXÃO: 14 Kw - DISJUNTOR: 20A - TOMADA: 32A - CONEXÃO DE REDE: 3 NAC 400V - COMPOSTO COM OS ITENS E ACESSÓRIOS: - IZONE CONTROL: Volume util da cuba: 2 x 17 l Dim. da cuba LxPxA: 341x370x155 mm Superfície da cuba: 13 dm2 Oleo frio mAximo: 10 L Voltagem: 380V 3Ph Potência: 13 kW Dimensoes equipamento LxP: 1100x756 mm Altura: Equipamento principal tampa fechada: 485 mm Altura mnima tampa fechada com base inferior*: 1.080 mm Peso lliquido: 117 kg Peso bruto: 147 kg Pressao da Água pressao do fluxo: 150 kPa 1,5 bar 600 kPa 6 bar *Base nao inclusa - 1 ESCUMADEIRA LISA UNIDADE DE PÁ NÃO PERFURADA, TIPO L. SEGURA CONTRA IMPACTOS, NÃO ARRANHA E É RESISTENTE A ATÉ 250 °C.: Dimensões: 200 x 389 x 117 mm (LxPxA). Peso: 0,5 kg. Material: Plástico. Capacidade de carga: 2,75 litros - 1 UNIDADE DE PÁ PERFURADA, TIPO 2 – S SCOOP OPERACIONAL PERFURADA: Dimensões: 200 x 389 x 117 mm (LxPxA). Peso: 0,5 kg. Material: Plástico. Capacidade: 2,75 litros - 4 CESTOS PARA DIVIDIR 1/6 /GN PERFURADOS COM OS CESTOS PARA DIVIDIR TIPO 2-XS 2-S – N: 60.75.300: Cesto perfurado padrão GN 1/6. Peso:1,3 kg. Material: aço inox - 4 CESTOS PARA DIVIDIR 1/6 GN SEM FUROS COM TAMPA TIPO 2-XS 2-S + MOLDURAS DOS 	UN	10
----	---	---	----	----

		<p>CESTOS PARADIVIDIR: Cesto padrão GN 1/6. Volume do cesto: 3,3 litros. Material: aço inox. Tampa para cestos padrão GN 1/6. Peso: 0,4 kg. Material: aço inox. Nº60.75.978</p> <p>- 4 CESTOS PARA DIVIDIR 1/6GN PARA FRITAR + CESTOS PARA DIVIDIR N ° 6075.979</p> <p>MARCA: RATIONAL</p>		
69		<p>COZEDOR DE MASSAS MODULAR A GAS COM MÓDULO E GABINETE COM BASE DE INOX COMPACT LINE-</p> <p>DIM.: 350X743X940MM (COMPACT LINE II)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ACENDIMENTO ELETRÔNICO; - CONSTRUÍDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL; - PROJETADO PARA ELEVAR 14 (QUATORZE) LITROS DE ÁGUA DE 24,8°C Á 98°C EM 25 (VINTE ECINCO) MINUTOS; - CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL VOLUME TOTAL 17 LITROS; - ACOMPANHA 06 CESTOS PEQUENOS REMOVÍVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL PARA COZIMENTO DE PEQUENAS PORÇÕES; GALERIADE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO; - SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; - MANÍPULO CROMADO ANATÔMICO; <ul style="list-style-type: none"> - VÁLVULA PARA ENTRADA DE ÁGUA E DRENO; - LADRÃO PARA CONTROLE DE NÍVEL DE ÁGUA ESAÍDA DO AMIDO; - PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; <p>GABINETE INFERIOR COM PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL;</p> <ul style="list-style-type: none"> - PÉS EXTRA REFORÇADOS EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON COM NIVELAMENTO DE ALTURA; - POTÊNCIA TOTAL: 7,16 KW; 24444 BTU - 6164 KCAL/H; - CONSUMO: 0,536 KG/H GLP - 0,654 M³/H GN; - PRESSÃO DO GÁS: GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP): 285 MMCA; - GÁS NATURAL (GN): 200 MMCA. <ul style="list-style-type: none"> - DIM.: 350X747X940MM. NCM: 84198920 <p>- MARCA: COZIL</p>	UN	6

70		MANTA DE SILICONE PROTEÇÃO DO VIDRO TERMoeLETRICO QUENTE	UN	90
----	--	---	----	----

		<p>MODELO PROPECT DIMENSÃO: 500X310 PT MARCA: GLASART</p>		
71		<p>LÂMPADA RESERVA PARA A LUMINARIA AQUECEDORA DOUBLE SPOT BLACK LAMPADA INFRAVERMELHO P/ LUMINARIA - POTÊNCIA: 375W / 220V - MARCA GLASART - COR PRETA - POTÊNCIA: 250 WATTS CADA - CÓDIGO 0115 - MARCA: GLASART</p>	UN	20

1.2. Necessidade de Instalação e/ou Treinamento:

1.2.1. A seguir, apresentamos as informações sobre a necessidade de instalação e/ou treinamento, conforme a tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	NECESSIDADE DE INSTALAÇÃO
01	REFRIGERADOR VERTICAL COM 02 PORTASBIPARTIDAS INOX MED.1400X800X2050MM (COLD LINE)	EMPRESA DEVERÁ FORNECER, INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO.
02	FREEZER VERTICAL COM 01 PORTABI-PARTIDO INOX/INOX	EMPRESA DEVERÁ FORNECER, INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO.
03	BALANÇA HÍBRIDA COM COLUNA - PLATAFORMA80X80CM SELO INMETRO 300 KG	EMPRESA DEVERÁ FORNECER, INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO.
04	PICADOR DE CARNES	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
05	SERRA-FITA PARA OSSOS INOX, COMEMPURRADOR, MESA MÓVEL,	EMPRESA DEVERÁ FORNECER, INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM NECESSIDADE DE TREINAMENTO.
06	LIQUIDIFICADOR INOX, 4 LITROS, ALTA ROTAÇÃO,COPO MONOBLOCO INOX	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO

		LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
07	BATEDEIRA 5 LITROS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
08	LIQUIDIFICADOR 2 LITROS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
09	CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO E SEMIAUTOMÁTICO INOX	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;.
10	FORNO TURBO DIGITOP A GÁS 10 ESTEIRAS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
11	EXTRATOR DE SUCOS INOX	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
12	BALANÇA COMPUTADORA COM IMPRESSORA INTEGRADA WI-FI	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;.
13	FOGAO A GAS CENTRO 8 BOCAS GLP	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM

		NECESSIDADE DE TREINAMENTO.
14	CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR300L TAMPA AMERICANA	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO.
15	CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR200L TAMPA AMERICANA	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO.
16	FORNO COMBINADO ICOMBI PRO 20 GN 1/1 A GÁS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO PARA EQUIPE TÉCNICA DE NUTRICIONISTAS, COZINHEIROS E AJUDANTES.
17	CHAR BROILER A GAS COM MÓDULO E GABINETE COM BASE DE INOX	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO.
18	CHAPA LISA A GAS COM MÓDULO E GABINETE E ESTRUTURA DE BASE COMPACT LINE	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM

		NECESSIDADE DE TREINAMENTO.
19	FRITADEIRA INDUSTRIAL DIGITAL A GÁS COM 2CESTAS MODULAR	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM NECESSIDADE DE TREINAMENTO.
20	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIALROBOT COUPE CL50 ULTRA	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
21	FRIGIDEIRA BASCULANTE A GAS 60L	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO.
22	MÓDULO REFRIGERADO COM GABINETE PARA ARMAZENAMENTO DE PROTEÍNAS / RECHEIO INCLUINDO OS GASTRONORMES (REFRIGERADOR PARA PREPARO DE PIZZAS)	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, SEM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO.
23	BALANÇA DIGITAL ELETRÔNICA COMCAPACIDADE DE 100 KG X 20G	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
24	CONSERVADOR DE PROTEÍNAS ELÉTRICO COM 06 RECIPIENTES HOT PANS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
25	CONSERVADOR DE FRITURAS ELETRICO COM 2 LAMPADAS COM MÓDULO GABINETE E ESTRUTURA DE BASE	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA

		UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL
26	MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO ANALÓGICO EELÉTRICO	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
27	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
28	PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL COM 02 PORTAS INTEIRIÇAS INOX/ALUMÍNIO MED.	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
29	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
30	MÁQUINA DE GELO EM CUBO CRESCENTE	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
31	KIT COMPOSTO DE FILTRO DE ÁGUA(PARTICULAS)	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM NECESSIDADE DE INSTALAÇÃO SEM REALIZAÇÃO DO TREINAMENTO

32	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR PRETA – EXPOSITOR DE BEBIDAS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
33	MICROONDAS DE EMBUTIR COM 34 LITROS DE CAPACIDADE E GRILL INOX	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
34	MINI FORNO CONVECCAO ELETRICO PRÁTICA	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
35	FORNO INDUSTRIAL ELETRICO PRÁTICA DE ALTA VELOCIDADE	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
36	REFRESQUEIRA 2 CUBAS DE 16 LITROS VENÂNCIO RV-216	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
37	CORTINA DE AR 90 CM COM CONTROLE REMOTO ELETRICA	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
38	CARVING STATION DELTA EM ACABAMENTO PRETO COM VIDRO TERMOELETRICO GLASART	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO

39	BANDEJAS FRIAS GELLA COM BOLSAS GLICOGEL	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
40	BANDEJAS FRIAS GELLA COM BOLSAS GLICOGEL	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
41	PISTA ICE EASY COLD	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
42	CARRINHO MULTIUSO AQUECIDO	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
43	CARRINHO MULTIUSO REFRIGERADO	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
44	MESA DE EXPOSIÇÃO ALIMENTAR BUFFETQUENTE MODELO IRON	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
45	MESA DE EXPOSIÇÃO ALIMENTAR BUFFET FRIO MODELO IRON	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO

46	MESA IRON DE APOIO	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
47	PROTETOR SALIVAR PARA BUFFET FRIO COM LÂMPADA MODELO IRON	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
48	PISTA RESFRIADA PARA BUFFET FRIO, PARA EMBUTIR.	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
49	PISTA ELÉTRICA AQUECIDA PARA BUFFET QUENTE PARA EMBUTIR	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
50	PROTETOR SALIVAR PARA BUFFET QUENTE COM LÂMPADAS MODELO IRON	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A

		NECESSIDADE DE TREINAMENTO DOUSO DO EQUIPAMENTO
51	STEEL BASE BASE SMART PARA VIDROTERMOELETRICO PARA SOBREPOR	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
52	VIDRO TERMOELETRICO SOBREPOR	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
53	LUMINARIA AQUECEDORA DOUBLE SPOT BLACK	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
54	MICROONDAS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
55	FILTRO INDUSTRIAL	INSTALADOS LOGO APÓS O REGISTRO (HIDRÔMETRO). ELES SÃO RESPONSÁVEIS POR FILTRAR A ÁGUA QUE VEM ATRAVÉS DA REDE DE BASTECIMENTO.
56	PURIFICADOR DE ÁGUA SOFT STAR PRATAEVEREST 220V	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
57	MÁQUINA DE CAFÉ ELÉTRICA 5L	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
58	SANDUICHEIRA ELÉTRICA DUPLA	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM

		NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO;
59	FOGÃO MODULAR DE ENCONSTO À GÁS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM NECESSIDADE DE INSTALAÇÃO SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO;
60	LAVADORA DE LOUÇAS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
61	ESTUFA VITRINE EXPOSITORA QUADRADA SUPLA SALGADOS 6 BANDEJAS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
62	REFRIGERADOR DUPLEX	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
63	SANDUICHEIRA ELÉTRICA SIMPLES CHAPA LISASANDUICHEIRA ELÉTRICA DUPLA	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
64	MESA DE APOIO DO BUFFET MODELO IRON	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
65	FRIGOBAR	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM

		NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
66	TRITURADORES ROBOT COUPE- COMBI LARGA ESCALA COM ACESSÓRIO BATEDEIRA, E TRITURADOR DE INOX	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
67	REFRIGERADOR/FREEZER VERTICAL COMERCIAL SIMPLES, ELÉTRICO, COM 2 PORTAS INOX, 4 GRADES PINTADAS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
68	IVARIO 2 – XS	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, COM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO
69	COZEDOR DE MASSAS MODULAR A GAS COM MÓDULO E GABINETE COM BASE DE INOX COMPACT LINE-	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NA UNIDADE, COM A NECESSIDADE DE INSTALAR O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM A NECESSIDADE DE TREINAMENTO DO USO DO EQUIPAMENTO.
70	MANTA DE SILICONE PROTEÇÃO DO VIDROTERMOELETRICO QUENTE	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO
71	LÂMPADA RESERVA PARA A LUMINARIAAQUECEDORA DOUBLE SPOT BLACK	EMPRESA DEVERÁ FORNECER O EQUIPAMENTO NO LOCAL, SEM NECESSIDADE DE TREINAMENTO E INSTALAÇÃO

1.3. O Sesc-DF se compromete a solicitar, no mínimo, 25 % (vinte e cinco por cento) do quantitativo total estimado por item durante o período de vigência.

1.4. O licitante poderá apresentar proposta com variação de até 10% (dez por cento) em relação às medidas e características especificadas para cada item, desde que o produto atenda integralmente às funções e desempenho exigidos neste Termo de Referência. Essa variação deverá ser claramente detalhada na proposta apresentada e será avaliada quanto à sua adequação ao uso pretendido.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Serviço Social do Comércio, especificamente no Distrito Federal, atua desde 1966, contemplando ações de educação, saúde, cultura, ação social, desenvolvimento físico e esportivo, lazer, alimentação e turismo social, por meio de atividades, programas e projetos propositivos e inovadores. São milhões de pessoas atendidas anualmente, por mais de mil funcionários empenhados em propiciar serviços de qualidade.

2.2. Atualmente a Instituição conta com várias unidades operacionais espalhadas por todo Distrito Federal, que estão sendo sempre modernizadas e reestruturadas para melhor atender os comerciários, dependentes e usuários.

2.3. A área de alimentação é de extrema importância para o Sesc-DF, por se tratar de um setor que está em evidência no trato com os consumidores. A boa apresentação dos equipamentos utilizados tem o potencial de ampliar a percepção de qualidade dos usuários garantindo que a experiência dos clientes seja padronizada em qualquer das unidades.

2.4. As aquisições dos equipamentos de cozinha, vão auxiliar nos trabalhos diários de confecção de alimentos e vão propiciar a agilidade na produção dos produtos ofertados, bem como, a qualidade final dos produtos disponibilizados nas diversas unidades do Sesc-DF.

2.5. O quantitativo foi elaborado através de estudos, levando-se em consideração as necessidades de substituição de equipamentos já obsoletos e sem condições de conserto e para atender novas Unidades Operacionais do Sesc-DF

2.6. Portanto faz-se necessário a aquisição para continuarmos a prestar com qualidade, eficiência e eficácia os atendimentos aos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo e seus dependentes.

3. CONDIÇÕES GERAIS

3.1. A Licitante concordará integralmente com o disposto neste Termo de Referência.

3.2. O objeto classifica-se como **comum**, visto ser possível descrevê-lo de forma objetiva e clara.

3.3. A boa qualidade dos produtos, a cargo da CONTRATADA, serão condições prévias e indispensáveis ao seu recebimento; e

3.4. Compete à empresa licitante, fazer minucioso estudo, verificação e comparação de todos os detalhes das especificações técnicas e demais elementos integrantes da documentação fornecida pelo Sesc-AR/DF, para a execução do objeto. Do resultado desta verificação preliminar, que deve ser realizada antes da licitação, deverá a licitante dar imediata comunicação ao Sesc-AR/DF, por escrito, apontando dúvidas ou possíveis discrepâncias que tenham sido observadas.

3.5. É vedado a participação de consórcio.

3.5.1. Esta proibição está de acordo com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União, a qual, nos autos do Acórdão 1711/2017-TCU Plenário:

“cabe ao gestor apresentar justificativa quanto a participação ou não de consórcio”.

3.5.2. A vedação se justifica, então, pela preocupação do SESC/AR/DF em garantir a concorrência saudável, evitar cartelização, prevenir conflitos de interesse e com relação a parte técnica, onde os materiais são de natureza comum.

3.5.3. A proibição tem por objetivo de assegurar que cada empresa concorrente tenha a autonomia

necessária para cumprir com as obrigações contratuais sem depender excessivamente de outras.

3.5.4. Ademais, o mercado possui empresas capacitadas e aptas a participarem do processo licitatório sem necessidade de estarem reunidas em consórcio.

3.6. O objeto licitado caracteriza-se como comum, sendo a entrega parcelada e de acordo com a demanda da Instituição.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. Os produtos serão fornecidos de acordo com as necessidades do Sesc-AR/DF, em até 30 (trinta) dias corridos, após a emissão e comprovação de recebimento da Ordem de Compra – OC.

4.2. A entrega dos equipamentos será realizada diretamente nas unidades do Sesc-AR/DF indicadas pela contratante posteriormente, conforme a necessidade. A contratada será responsável pela entrega, instalação e testes de funcionamento dos equipamentos, em conformidade com as especificações técnicas de cada item, conforme descrito no tópico 1.2.1. A definição das unidades de destino será comunicada pela área responsável no momento oportuno, cabendo à contratada toda a logística e o atendimento às orientações do Sesc-AR/DF.

4.3. O horário de entrega é das 8h às 11h30 e 13h30 às 16h30, em dias úteis. Esse horário deverá ser rigorosamente observado, pois não serão recebidas mercadorias fora do horário estabelecido.

4.4. Os produtos poderão ser entregues nas seguintes localidades, a ser indicado na Ordem de Compras:

- Sesc Sede Administrativa - SIA Trecho 04.
- Sesc Ceilândia - QNN 27 Área Especial lote B – Centro Esportivo Ceilândia Norte.
- Sesc Taguatinga Norte - CNB 12 AE 2/3 S/N Setor N Norte – Taguatinga Norte.
- Sesc Gama - Setor Leste Industrial, Quadra 01, Lotes 620, 640, 660 e 680, Gama/DF.
- Sesc CLDF - Quadra 2, Lote 5, Zona Cívico-Administrativa, Brasília.
- Sesc Almoxarifado Samambaia - QD. 101 CONJ 01 Lote 0 – Samambaia.

4.4.1. Outras unidades poderão solicitar equipamentos futuramente, conforme demanda.

4.4.2. Os itens enumerados com os números 01, 02, 10, 13, 14, 15, 16, 19, 21, 22, 27, 28, 29, 30, 32, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 60, 62, 64, 67, 68 e 69 deverão ser entregues diretamente nas unidades mencionadas.

4.4.3. Os itens com os números 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 11, 12, 17, 18, 20, 23, 24, 25, 26, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 61, 63, 65, 66, 70 e 71 deverão ser entregues no Almoxarifado Samambaia, para posterior distribuição conforme necessidade.

4.5. Os produtos deverão obedecer às normas de qualidade e de acondicionamento e observar outras exigências legais aplicáveis.

4.6. Todas as despesas com material, embalagens, transporte e mão de obra necessários à entrega do produto correrão por conta da licitante vencedora.

4.7. O transporte para a entrega dos produtos deverá possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega do produto.

4.8. No ato da entrega do produto, a licitante vencedora deverá apresentar cópia da Ordem de Compra - OC e a respectiva nota fiscal.

4.9. O Sesc-AR/DF disponibilizará funcionário para o recebimento e conferência dos materiais.

4.10. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

- 5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 6.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia.
- 6.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 6.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.
- 6.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 6.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 6.7. Os equipamentos deverão ser entregues devidamente identificados, acondicionados em embalagens lacradas e em perfeitas condições. O descumprimento das especificações solicitadas implicará no não recebimento dos itens por parte do Sesc-DF.
- 6.8. Será de responsabilidade do CONTRATANTE as providências iniciais para instalação, preparação do local com rede elétrica e outras providências que forem necessárias, e que deverão ser informadas pela CONTRATADA por meio de documento próprio.
- 6.9. A instalação e a parte de testes do equipamento são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, bem como a entrega técnica deverá ser realizada por técnico habilitado a ser disponibilizado pela mesma.

7. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 7.1. O Registro de Preços está enquadrado nas hipóteses do **art. 44, incisos I, II, III e IV**, da Resolução Sesc nº 1.593/2024, transcritos abaixo:

I - quando for mais conveniente que a aquisição demande entrega ou fornecimento parcelado;

II - quando, pelas características do bem ou do serviço, houver necessidade de aquisições frequentes;

III - quando não for possível estabelecer, previamente, o quantitativo exato para o atendimento das necessidades;

IV - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços por mais de um serviço social autônomo.

7.2. O Registro de Preços não importa em direito subjetivo de quem ofertou o preço registrado de exigir a aquisição, sendo facultada a realização de contratação de terceiros, sempre que houver preços mais vantajosos.

7.3. O Registro de preço realizado, poderá ser objeto de adesão por outro departamento da entidade e por serviço social autônomo.

7.4. As aquisições por aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no Instrumento Convocatório.

7.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao aderente.

7.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizados durante a vigência do registro de preço.

7.7. O fornecimento ao aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

7.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

7.9. A Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

7.10. Diante dos enquadramentos expostos no subitem 7.1. deste Termo de Referência, será adotado o Registro de Preços, haja vista tratar-se de aquisição de materiais comuns e que permite a flexibilização do quantitativo a ser contratado, uma vez que o SRP é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras, agregando ao fato da possibilidade de atendimento das necessidades de outros departamentos da entidade e por outro serviço social autônomo.

7.11. A vigência da Ata de Registro de Preços proveniente desta licitação será de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço atualizado se mantém vantajoso.

7.12. Haverá cadastro reserva nesta licitação, o qual terá como objetivo de garantir a continuidade e a eficiência no fornecimento dos materiais contratados, bem como assegurar a flexibilidade necessária para atender a eventuais necessidades adicionais ou substituições durante a vigência do Registro de Preços.

7.13. A formalização da contratação se dará exclusivamente pela Ata de Registro de Preços - ARP.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. A Contratada poderá subcontratar parte do objeto, desde que sua viabilidade e vantajosidade sejam formalmente demonstradas pela Contratada ao Contratante, sendo vedada a subcontratação com empresa que tenha participado do procedimento licitatório.

8.1.1. Em sendo a subcontratação autorizada pelo Contratante, a responsabilidade da Contratada será mantida perante a empresa subcontratada.

8.1.2. A empresa subcontratada deverá apresentar a mesma documentação de habilitação exigida da Contratada.

8.1.3. A subcontratação valerá apenas para a prestação de serviços de instalação do equipamento e manutenção, caso a sede da Contratada não seja situada no Distrito Federal, a subcontratada deverá ser credenciada a Contratada, e toda responsabilidade de instalação e manutenção recairá sob a contratada.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos da Resolução nº 1.593/2024, a gestão/fiscalização será exercida pela Gerência de Nutrição, sendo exercida pelos empregados: **Fernanda Dionisio Dourado Costa e Maria de Fátima F. M. Paiva**, a qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando a Contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data-limite para a apresentação das propostas.

12. DA GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

12.1. Os itens deverão ter, no mínimo, 12 (doze) meses de garantia contra vícios e defeitos de fabricação e de funcionamento.

12.1.1 Em caso de prazo de garantia do fabricante ser menor do que o prazo mínimo exigido, 12 (doze) meses, a licitante se compromete em assumir o ônus do período excedente.

12.2. Durante o período da garantia, o objeto que apresentar defeito deve ter o reparo iniciado em até 5 (cinco) dias úteis, sem qualquer ônus para o Contratante, sob pena de sanção.

12.3. A Contratada deve ser responsável por vícios ou defeitos de fabricação, bem como desgastes anormais, suas partes e acessórios, obrigando-se a ressarcir os danos e substituir os elementos defeituosos, sem ônus para o Sesc.

12.4. A garantia abrange a manutenção corretiva do equipamento por intermédio das licitantes ou de suas credenciadas, no Distrito Federal, se for o caso, de acordo com as normas técnicas específicas, a fim de mantê-los em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE.

12.5. Eventuais despesas com transporte do equipamento para atendimento de reclamações relativas à garantia correrão por conta da CONTRATADA.

12.6. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a remover os defeitos apresentados pelo equipamento, compreendendo, nesse caso, a substituição de peças, ajustes, reparos e correções necessárias.

12.7. O início do atendimento não poderá ultrapassar o prazo máximo de 1 (um) dia útil, contado da solicitação efetuada.

12.8. O término do atendimento, considerando a colocação do equipamento em perfeito estado de uso, não poderá ultrapassar 10 (dez) dias úteis do início do atendimento, considerando-se, ainda, o seguinte:

- a) o início do atendimento: a hora de chegada do técnico ao local onde está o equipamento;
- b) o término do reparo do equipamento: a sua disponibilidade para uso em perfeitas condições; e
- c) decorridos os prazos estabelecidos nas alíneas supracitadas, sem o atendimento devido, fica o CONTRATANTE autorizado a contratar esses serviços de outra empresa e a cobrar das licitantes vencedoras os respectivos custos, sem que tal fato acarrete qualquer perda de garantia do equipamento ofertado.

12.9. A manutenção corretiva deverá ser realizada em dias úteis, em horário previamente acordado com a área técnica da CONTRATANTE.

12.10. É obrigação da Contratada a reparação dos vícios verificados dentro do prazo de garantia do objeto, tendo em vista o direito assegurado pela Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

12.11. Durante a entrega técnica, o técnico responsável da CONTRATADA deverá fornecer informações acerca do funcionamento, utilização e cuidados que o equipamento demandará.

12.12. Cabe ao técnico responsável pela entrega técnica realizar a orientação dos funcionários que manusearão o equipamento quanto a sua correta utilização.

12.13. O técnico responsável pela entrega técnica e instalação do equipamento deverá deixar o equipamento instalado e em pleno funcionamento, demonstrando isso através de testes.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a licitante contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

13.1.1. Advertência;

13.1.2. Multa, conforme detalhamento constante na tabela de grau e infração; e

13.1.3. Suspensão do direito de licitar ou contratar, por prazo não superior a 3 (três) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato.

13.1.4. Impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, com abrangência nacional, nas seguintes hipóteses:

13.1.4.1. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

13.1.4.2. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.4.3. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.4.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

13.2. Para efeito de aplicação das penas de multa às infrações, são atribuídos graus, conforme as tabelas seguintes:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	2% sobre o valor da Ordem de Compra
02	3% sobre o valor da Ordem de Compra
03	4% sobre o valor da Ordem de Compra
04	5% sobre o valor da Ordem de Compra

05		7% sobre o valor da Ordem de Compra	
INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Não entregar os produtos solicitados.	5	Por ocorrência
2	Entregar, injustificadamente, os produtos solicitados com atraso de até 5 (cinco) dias, após o prazo determinado na Ordem de Compra.	1	Por ocorrência
3	Entregar, injustificadamente, os produtos solicitados com atraso superior a 5 (cinco) dias, após o prazo determinado na Ordem de Compra.	4	Por ocorrência
4	Entregar produtos solicitados em especificações diferentes do contratado.	4	Por ocorrência
5	Não manter a documentação de habilitação atualizada.	2	Por ocorrência
6	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	3	Por ocorrência
7	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE.	1	Por ocorrência

13.3. As multas estabelecidas são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

13.4. Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas aplicadas serão deduzidos dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

13.5. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao valor do produto que deixou de ser entregue.

13.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a CONTRATADA penalizada nos termos do Art. 40, Anexo I, da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

14.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

14.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

14.3. Estarão impedidas de participar desta licitação pessoas jurídicas que:

14.3.1. estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

14.3.2. Estejam em regime de consórcio;

14.3.3. Sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país;

14.3.4. Estejam suspensas e/ou impedidas de licitar ou contratar com o SescAR/DF;

14.3.5. Possuam débitos pendentes junto ao Sesc-AR/DF; e

14.3.6. Tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou funcionários do Sesc-AR/DF.

14.4. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

14.4.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

14.4.2. Entende-se por fornecimento de bens compatíveis com o objeto da licitação aqueles relacionados ao item, contendo descrições conciliáveis, ou similares ao pretendido.

14.5. O critério de julgamento da proposta é o **menor preço por item**.

FERNANDA DIONISIO DOURADO COSTA

Gerente de Área
Gerência de Nutrição