



TERMO DE CONTRATO Nº 31/2025
PROCESSO SEI Nº 19958.208512/2025-06

TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS Nº 31/2025, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO E A EMPRESA COZILANDIA EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS LTDA.

A **UNIÃO**, por intermédio do **MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO - MTE**, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco “F” - Sede, na cidade de Brasília/DF, inscrito no CNPJ sob o nº 23.612.685/0006-37, neste ato representado pelo Secretário Executivo do Ministério do Trabalho e Emprego, o Sr. **FRANCISCO MACENA DA SILVA**, matrícula SIAPE: 3321161, nomeado pelo Decreto s/nº, de 11/01/2023, publicado no DOU de 01/01/2023, Seção 2, Edição Extra "A", consoante subdelegação do art. 4º da Portaria/MTE nº 635, de 16 de março de 2023, e pelo Diretor de Logística, Orçamento e Contabilidade, o Sr. **ROGÉRIO XAVIER ROCHA**, matrícula SIAPE nº 1052112, nomeado pela Portaria nº 1.372, publicada no DOU de 30/01/2023, Seção 2, e consoante o estabelecido no § 2º do art. 4º da Portaria/MTE nº 635, de 16 de março de 2023, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **COZILANDIA EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 69.040.939/0001-86, sediada na Rua Acanto, 83 – Cidade Lider - São Paulo/SP, CEP: 03583-070, doravante designada **CONTRATADO**, neste ato representado por sua Representante Legal, a Sra. **CECILIA NEUSA BERNI PERIQUITO**, tendo em vista o que consta no Processo nº 19958.208512/2025-06 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico Nº 90005/2025 (19958.205491/2025-69)** mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de equipamentos e mobiliários para o restaurante do Ministério do Trabalho Emprego, em Brasília/DF, incluído instalação, treinamento e assistência técnica, nos termos, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	QTDE.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
	59	Amassadeira Espiral	615722	1	R\$ 31.780,00	R\$ 31.780,00

60	Batedeira Profissional	445069	4	R\$ 6.466,00	R\$ 25.864,00
61	Liquidificador de Alta Performance	329506	6	R\$ 8.324,00	R\$ 49.944,00
62	Purificador de Água	322670	11	R\$ 1.487,00	R\$ 16.357,00
63	Esterilizador de Facas	474351	1	R\$ 2.490,00	R\$ 2.490,00
64	Moedor de Carne	451437	1	R\$ 6.697,00	R\$ 6.697,00
65	Processador de Alta Performance	445661	2	R\$ 14.381,00	R\$ 28.762,00
66	Cutter de Alta Performance	274604	2	R\$ 19.500,00	R\$ 39.000,00
67	Multiprocessador de Alto Desempenho com Cocção por Indução	620347	1	R\$ 19.198,00	R\$ 19.198,00
68	Secadora de Folhas	608200	1	R\$ 36.400,00	R\$ 36.400,00
69	Fatiador de Frios Automático	445256	1	R\$ 42.328,00	R\$ 42.328,00
70	Mixer de Triturar de Alta Performance - 15l	473236	2	R\$ 2.600,00	R\$ 5.200,00
71	Mixer de Triturar de Alta Performance - 100l	445661	1	R\$ 5.387,00	R\$ 5.387,00
72	Chaleira Elétrica	474941	1	R\$ 513,00	R\$ 513,00
73	Máquina de Café Expresso Profissional de Dois Grupos	614768	1	R\$ 43.210,00	R\$ 43.210,00
74	Moedor de Grãos de Café	616573	1	R\$ 21.400,00	R\$ 21.400,00
75	Extrator de Sucos	376260	1	R\$ 1.409,00	R\$ 1.409,00
76	Fogão de Indução Portátil	483906	2	R\$ 1.118,00	R\$ 2.236,00
77	Sanduicheira Elétrica e Grill	605389	2	R\$ 1.531,00	R\$ 3.062,00
78	Máquina de Higienização por Ozônio		1	R\$ 44.700,00	R\$ 44.700,00
79	Liquidificador de Alta Performance com Redutor de Ruídos	613950	2	R\$ 4.390,00	R\$ 8.780,00
80	Refrigerador Horizontal com Bancada e Cuba	613315	2	R\$ 19.890,00	R\$ 39.780,00

7	81	Ultracongelador 14gns		1	R\$ 268.345,00	R\$ 268.345,00
	82	Refrigerador Vertical	331176	8	R\$ 8.110,00	R\$ 64.880,00
	83	Refrigerador Horizontal com Bancada e Cuba	613315	1	R\$ 16.490,00	R\$ 16.490,00
	84	Refrigerador Horizontal com Bancada e Cuba	613315	2	R\$ 18.590,00	R\$ 37.180,00
	85	Ultracongelador 7gns		1	R\$ 48.900,00	R\$ 48.900,00
	86	Refrigerador Horizontal com Bancada e Cuba	613315	2	R\$ 15.890,00	R\$ 31.780,00
	87	Pass Trough Refriggerado	454080	1	R\$ 23.860,00	R\$ 23.860,00
	88	Pass Trough Aquecido	454080	1	R\$ 25.900,00	R\$ 25.900,00
	89	Máquina Automática Fabricadora de Gelo 150kg	484182	1	R\$ 23.670,00	R\$ 23.670,00
	90	Refrigerador Frost Free	322412	1	R\$ 3.561,00	R\$ 3.561,00
	91	Pista Refrigerada de Embutir para Sobremesas	613443	1	R\$ 7.900,00	R\$ 7.900,00
	92	Máquina Automática Fabricadora de Gelo 50kg	330964	1	R\$ 9.146,00	R\$ 9.146,00
VALOR MÉDIO TOTAL GERAL						R\$ 1.036.109,00

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência (7335829);

1.3.2. O Edital da Licitação (7335819);

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO (7337450 e 7337479);

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze)** meses contados a partir da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ 1.036.109,00 (um milhão, trinta e seis mil cento e nove reais)**.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou

subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133,

de 2021;

9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.26. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.27. Comunicar ao 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;

9.28. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do

prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.3. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Das indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.8. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.8.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.8.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.9. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/unidade: 400045 COORDENAÇÃO-GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS;

Fonte de recursos: 3129000000;

PTRES: 235732;

Elemento de despesa:449052;

Plano interno:S142DIVMTP; e

Nota de empenho: NE 321/2025.

15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal do Distrito Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E assim, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, constante no Processo Administrativo em epígrafe, por intermédio do Sistema Eletrônico de Informações da CONTRATANTE.

Documento assinado eletronicamente

FRANCISCO MACENA DA SILVA

REPRESENTANTE LEGAL DA CONTRATANTE

Documento assinado eletronicamente

ROGÉRIO XAVIER ROCHA

REPRESENTANTE LEGAL DA CONTRATANTE

Documento assinado eletronicamente

CECILIA NEUSA BERNI PERIQUITO

RESPONSÁVEL LEGAL DA CONTRATADA

Documento assinado eletronicamente

LEANDRO BORGES ANTONIALI

TESTEMUNHA

Documento assinado eletronicamente

ANDRÉ RICARDO FERREIRA AZEVEDO

TESTEMUNHA

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Modelo de Termo de Contrato para Licitação e Contratação Direta – Compras – Lei nº 14.133, de 2021

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Atualização: SET/2025



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Macena da Silva**, **Secretário(a) Executivo(a)**, em 18/12/2025, às 18:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Leandro Borges Antonialli**, **Administrador(a)**, em 19/12/2025, às 14:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rogério Xavier Rocha**, **Diretor(a)**, em 19/12/2025, às 14:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **André Ricardo Ferreira Azevedo**, **Chefe de Serviço**, em 19/12/2025, às 16:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://processoeletronico.trabalho.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=3&cv=7461706&crc=4701CE19, informando o código verificador **7461706** e o código CRC **4701CE19**.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Termo de Contrato – Modelo para Pregão Eletrônico – Compras
Atualização: Julho/2020

Referência: Processo nº 19958.208512/2025-06.

SEI nº 7461706

Contrato nº 00031/2025

Última atualização 23/12/2025



Local: Brasília/DF **Órgão:** MINISTERIO DO TRABALHO

Unidade executora: 400045 - COORDENAÇÃO GERAL DE REC. LOGÍSTICOS - MTPS

Tipo: Contrato (termo inicial) **Receita ou Despesa:** Despesa **Processo:** 19958.208512/2025-06

Categoria do processo: Compras

Data de divulgação no PNCP: 23/12/2025 **Data de assinatura:** 23/12/2025 **Vigência:** de 23/12/2025 a 23/12/2026

Id contrato PNCP: 23612685000122-2-000077/2025 **Fonte:** Contratos.gov.br

Id contratação PNCP: [23612685000122-1-000033/2025](#)

Objeto:

O OBJETO DO PRESENTE INSTRUMENTO É A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS PARA O RESTAURANTE DO MINISTÉRIO DO TRABALHO EMPREGO, EM BRASÍLIA/DF, INCLUÍDO INSTALAÇÃO, TREINAMENTO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, NOS TERMOS, NAS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

VALOR CONTRATADO

R\$ 1.036.109,00

FORNECEDOR:

Tipo: Pessoa jurídica **CNPJ/CPF:** 69.040.939/0001-86 [Consultar sanções e penalidades do fornecedor](#)

Nome/Razão social: COZILANDIA EQUIPAMENTOS E SERVICOS LTDA

Histórico

Evento	Nome	Data/Hora do Evento
Inclusão - Contrato		23/12/2025 - 16:41:00

[< Voltar](#)

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e correitude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

✉ <https://portaldeservicos.gestao.gov.br>

☎ [0800 978 9001](tel:08009789001)

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS



Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.

COORDENAÇÃO GERAL DE REC. LOGISTICOS - MTPS

Termo de Referência 71/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
71/2025	400045-COORDENAÇÃO GERAL DE REC. LOGISTICOS - MTPS	ALESSANDRA IVIE ESPINDOLA BRAGA	24/10/2025 18:04 (v 0.8)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	80/2025	19958.205491/2025-69

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de equipamentos e mobiliários para o restaurante do Ministério do Trabalho Emprego, em Brasília/DF, incluído instalação, treinamento e assistência técnica, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	QTDE.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	1	MOBILIÁRIO CORPORATIVO - CADEIRA	384119	14	R\$ 1.657,04	R\$ 23.198,55
	2	MOBILIÁRIO CORPORATIVO - MESA DE TRABALHO PLATAFORMA INDIVIDUAL	485776	5	R\$ 731,7	R\$ 3.658,49
	3	MOBILIÁRIO CORPORATIVO - CADEIRA ALTA	298517	4	R\$ 599,64	R\$ 2.398,58
	4	GUARDA VOLUMES EM AÇO 6 PORTAS	383222	14	R\$ 1.457,77	R\$ 20.408,82
	5	DISPLAY DE SENHAS COM TRÊS PAINES DE LED E UM TECLADO CHAMADOR	632791	1	R\$ 938,66	R\$ 938,66
	6	RELÓGIO DE PONTO	438641	1	R\$ 2.192,07	R\$ 2.192,07
2	7	FORNO COMBINADO ELÉTRICO 10 GNs 1/1 (10 x 1/1 GN)	615725	1	R\$ 102.439,95	R\$ 102.439,95
	8	FORNO COMBINADO A GÁS GLP 20 GNs 1/1 (20 x 1/1 GN)	615725	2	R\$ 140.351,04	R\$ 280.702,07

	9	FOGÃO MODULAR A GAS COM 4 QUEIMADORES	445116	1	R\$ 7.721,69	R\$7.721,69
	10	ESTUFA AQUECIDA DE BALCÃO	439262	1	R\$ 5.112,26	R\$5.112,26
	11	FOGÃO MODULAR A GAS COM 8 QUEIMADORES E ESTRUTURA DE BASE	436956	2	R\$12.344,68	R\$24.689,36
	12	FRITADEIRA A GÁS DE PISO	331146	1	R\$16.255,61	R\$16.255,61
	13	CHAPA A GAS COM BASE	442496	1	R\$9.185,19	R\$9.185,19
	14	CHAR BROILER A GÁS	442496	1	R\$8.212,1	R\$8.212,1
	15	MICRO-ONDAS DE ALTA PERFORMANCE	354973	4	R\$ 7.761,25	R\$ 31.045,00
	16	FORNO ELÉTRICO GIRATÓRIO	622641	1	R\$4.379,75	R\$4.379,75
	17	MICRO-ONDAS CONVENCIONAL	354973	1	R\$1.220,95	R\$1.220,95
3	18	BALANÇA COMPUTADORA COM IMPRESSORA INTEGRADA	212166	2	R\$13.871,74	R\$27.743,49
	19	BALANÇA 100 Kg	384273	1	R\$9.281,64	R\$9.281,64
	20	EMBALADORA A VÁCUO DE PISO	258361	2	R\$24.210,77	R\$48.421,54
	21	BALANÇA DE BANCADA COM CAPACIDADE DE 15Kg.	384449	2	R\$1.237,9	R\$2.475,8
	22	BALANÇA	627991	3	R\$16.696,24	R\$50.088,71
	23	BALANÇA PLATAFORMA 300 Kg	384273	1	R\$3.053,2	R\$3.053,2
4	24	LAVADORA DE PRATOS COM MESAS AUXILIARES	305112	1	R\$135.162,83	R\$135.162,83
	25	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO	481176	2	R\$762,42	R\$1524,85
	26	LAVADORA DE UTENSÍLIOS	239726	1	R\$270.306,65	R\$270.306,65
5	27	MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA PROFUNDA E PRATELEIRA INFERIOR	621396	1	R\$4.634,16	R\$4.634,16
	28	MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR	457008	3	R\$4.066,95	R\$12.200,85
	29	MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR	457008	1	R\$2.987,49	R\$2.987,49
	30	MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR	457008	1	R\$5.127,28	R\$5.127,28
	31	MESA DE ENCOSTO COM CUBA PROFUNDA	621396	2	R\$4.155,37	R\$8.310,74
	32	MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR	254419	1	R\$6.675,86	R\$6.675,86
	33	MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR	254419	1	R\$2.949,44	R\$2.949,44
	34	MESA DE ENCOSTO LISA	254419	1		

	COM PRATELEIRA INFERIOR			R\$17.107,10	R\$17.107,10
35	MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR	254419	1	R\$5.406,39	R\$5.406,39
36	MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA PROFUNDA	621396	1	R\$5.459,95	R\$5.459,95
37	GABINETE INOX DE ENCOSTO COM CUBA EMBUTIDA	632938	1	R\$10.467,85	R\$10.467,85
38	MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR	254419	1	R\$3.450,29	R\$3.450,29
39	MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR	254419	1	R\$4.772,02	R\$4.772,02
40	MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR	254419	1	R\$1.833,00	R\$1.833,00
41	MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR	254419	1	R\$1.533,58	R\$1.533,58
42	GABINETE INOX DE ENCOSTO	632788	3	R\$10.011,82	R\$30.035,45
43	CUBA PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS	383265	11	R\$1.434,93	R\$15.784,2
44	TANQUE EM AÇO INOX	623781	3	R\$1.549,57	R\$4.648,71
45	ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO	613888	12	R\$3.335,42	R\$40.025,08
46	ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO	613888	15	R\$3.986,21	R\$59.793,2
47	ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO	613889	1	R\$3.411,27	R\$3.411,27
48	ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO	613889	19	R\$3.578,94	R\$67.999,8
49	ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO	613888	2	R\$3.158,09	R\$6.316,19
50	ESTANTE EM AÇO INOX COM PRATELEIRAS GRADEADAS	448683	2	R\$3.231,30	R\$6.462,59
51	ESTANTE EM AÇO INOX COM PRATELEIRAS GRADEADAS	448683	2	R\$2.914,96	R\$5.829,93
52	PRATELEIRA LISA SUSPENSA	458664	3	R\$1.108,62	R\$3.325,85
53	PRATELEIRA LISA SUSPENSA	458664	10	R\$851,04	R\$8.510,43
54	MESA DE CENTRO SEM ENCOSTO COM RODÍZIOS	619052	2	R\$2.097,91	R\$4.195,81
55	MESA DE CENTRO SEM ENCOSTO COM RODÍZIOS COM TAMPO EM GRANITO	619052	1	R\$2.453,06	R\$2.453,06
56	MESA DE CENTRO SEM ENCOSTO COM RODÍZIOS	619052	2	R\$2.539,93	R\$5.079,85
57	PRATELEIRA LISA SUSPENSA	458664	5	R\$835,86	R\$4.179,32
58	ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO	613889	1	R\$3.604,28	R\$3.604,28
59	AMASSADEIRA ESPIRAL	615722	1	R\$32.102,86	R\$32.102,86

	60	BATEDEIRA PROFISSIONAL	445069	4	R\$6.493,05	R\$25.972,20
	61	LIQUIDIFICADOR DE ALTA PERFORMANCE	329506	6	R\$8.324,94	R\$49.949,66
	62	PURIFICADOR DE ÁGUA	322670	11	R\$1.487,63	R\$16.363,97
	63	ESTERILIZADOR DE FACAS	474351	1	R\$2.535,86	R\$2.535,86
	64	MOEDOR DE CARNE	451437	1	R\$6.697,88	R\$6.697,88
	65	PROCESSADOR DE ALTA PERFORMANCE	620347	2	R\$14.381,71	R\$28.763,41
	66	CUTTER DE ALTA PERFORMANCE	274604	2	R\$20.208,32	R\$40.416,65
	67	MULTIPROCESSADOR DE ALTO DESEMPENHO COM COCÇÃO POR INDUÇÃO	620347	1	R\$20.640,00	R\$20.640,00
	68	SECADORA DE FOLHAS	608200	1	R\$37.884,22	R\$37.884,22
	69	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO	445256	1	R\$42.328,10	R\$42.328,10
	70	MIXER DE TRITURAR DE ALTA PERFORMANCE - 15L	473236	2	R\$2.638,16	R\$5.276,33
	71	MIXER DE TRITURAR DE ALTA PERFORMANCE - 100L	445661	1	R\$5.630,74	R\$5.630,74
	72	CHALEIRA ELÉTRICA	474941	1	R\$513,29	R\$513,29
	73	MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO PROFISSIONAL DE DOIS GRUPOS	614768	1	R\$46.330,00	R\$46.330,00
	74	MOEDOR DE GRÃOS DE CAFÉ	616573	1	R\$22.294,21	R\$22.294,21
	75	EXTRATOR DE SUCOS	376260	1	R\$1.511,37	R\$1.511,37
	76	FOGÃO DE INDUÇÃO PORTÁTIL	483906	2	R\$1.118,01	R\$2.236,01
	77	SANDUICHEIRA ELÉTRICA E GRILL	605389	2	R\$2.207,40	R\$4.414,80
	78	MÁQUINA DE HIGIENIZAÇÃO POR OZÔNIO	632750	1	R\$44.709,00	R\$44.709,00
	79	LIQUIDIFICADOR DE ALTA PERFORMANCE COM REDUTOR DE RUÍDOS	613950	2	R\$4.476,19	R\$8.952,38
7	80	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA	613315	2	R\$20.012,59	R\$40.025,17
	81	ULTRACONGELADOR 14GNs	632790	1	R\$268.345,25	R\$268.345,25
	82	REFRIGERADOR VERTICAL	331176	8	R\$8.110,80	R\$64.886,43
	83	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA	613315	1	R\$16.524,97	R\$16.524,97
	84	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA	613315	2	R\$18.995,33	R\$37.990,66

	85	ULTRACONGELADOR 7GNs	632789	1	R\$49.892,68	R\$49.892,68
	86	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA	613315	2	R\$16.720,94	R\$33.441,87
	87	PASS TROUGH REFRIGERADO	454080	1	R\$24.577,12	R\$24.577,12
	88	PASS TROUGH AQUECIDO	454080	1	R\$26.369,12	R\$26.369,12
	89	MÁQUINA AUTOMÁTICA FABRICADORA DE GELO 150Kg	484182	1	R\$24.662,19	R\$24.662,19
	90	REFRIGERADOR FROST FREE	322412	1	R\$3.561,34	R\$3.561,34
	91	PISTA REFRIGERADA DE EMBUTIR PARA SOBREMESAS	613443	1	R\$8.609,33	R\$8.609,33
	92	MÁQUINA AUTOMÁTICA FABRICADORA DE GELO 50Kg	330964	1	R\$9.146,49	R\$9.146,49
8	93	CARRO PLATAFORMA COM BORDA	486628	3	R\$2.448,78	R\$7.346,35
	94	CARRO CUBA EM PÓLIETILENO 180 LITROS	474330	2	R\$3.291,73	R\$6.583,45
	95	CARRO PLATAFORMA SEM BORDA	486628	5	R\$2.356,17	R\$11.780,84
	96	CARRO DE TRANSPORTE COM DOIS PLANOS SEM BORDA	613994	2	R\$2.220,74	R\$4.441,47
	97	CARRINHO DE TRANSPORTE DOIS PLANOS COM BORDA	613994	2	R\$2.630,83	R\$5.261,66
	98	CARRO PARA SECAGEM DE CAIXAS	632756	4	R\$6.094,06	R\$24.376,24
	99	CARRINHO DE TRANSPORTE PARA PRATOS	614484	1	R\$4.350,33	R\$4.350,33
	100	CARRINHO DE TRANSPORTE EM TELA	376208	2	R\$2.675,96	R\$5.351,92
VALOR MÉDIO TOTAL GERAL						R\$ 2.579.436,65

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da data de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: : 23612685000122-0-000001/2025;

II) Data de publicação no PNCP: : 06/05/2025;

III) Id do item no PCA: 84;

VI) Classe/Grupo: 7320 - Equipamentos e Aparelhos de Cozinha;

V) Identificador da Futura Contratação: 400045-80/2025.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O fornecimento dos equipamentos e mobiliários compreenderá a entrega, instalação, montagem, testes de funcionamento, treinamento dos usuários indicados pela Administração e assistência técnica dos equipamentos e mobiliários objeto desta contratação.

4.2. O fornecedor será responsável por:

4.2.1. transporte, descarregamento e movimentação interna dos bens até o local indicado para instalação;

4.2.2. fornecimento de todos os materiais, ferramentas, acessórios e mão de obra necessários para a instalação e perfeito funcionamento dos equipamentos e mobiliários;

4.2.3. realização de testes de funcionamento, ajustes e calibração quando necessários;

4.2.4. treinamento inicial da equipe designada pelo Ministério, abrangendo operação e manutenção preventiva básica dos equipamentos.

4.3. Os bens a serem adquiridos deverão ser novos e entregues em suas embalagens originais, bem acondicionados e lacrados, além de fornecidos com todos os acessórios necessários ao perfeito funcionamento e instalação, incluindo documentação técnica tais como manuais de instalação, montagem, conservação e manutenção, certificados de garantia dentre outros.

4.4. Para que o objeto da contratação seja completamente atendido a empresa deverá comprovar aptidão para o fornecimento dos bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto, mediante a apresentação de atestados (declaração ou certidão) fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.5. Os impostos, taxas e fretes e outras despesas oriundas do fornecimento, correrão por conta do fornecedor.

Sustentabilidade

- 4.6. Como requisito elementar, não serão aceitos materiais descontinuados ou fora de linha de produção do fabricante.
- 4.7. Atender às normas da ABNT, ANVISA e legislações aplicáveis.
- 4.8. Obrigatoriedade de descarte ambientalmente adequado das embalagens e resíduos da instalação.
- 4.9. Preferência por fornecedores que adotem práticas sustentáveis (coleta coletiva, logística reversa, ISO 14001)
- 4.10. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.10.1. O produtos, com exceção dos mobiliários e equipamentos que não necessitam do consumo de energia deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, observando as classes de coeficiente de eficiência energética;
- 4.10.2. Atender, no que couber, a Portaria INMETRO nº 200 de 29 de abril de 2021, que aprova os Requisitos Gerais de Certificação de Produtos - RGCP;
- 4.10.3. Atender, no que couber, a Portaria INMETRO nº 148, de 28 de março de 2022 (Aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade para Aparelhos Eletrodomésticos e Similares – Consolidado).
- 4.10.4. Atender, no que couber, a Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94 (Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento).
- 4.10.5. Atender, no que couber, a Portaria INMETRO nº 6, de 5 de janeiro de 2022 que aprova os Requisitos de Avaliação de Conformidade para Potência Sonora de Aparelhos Eletrodomésticos - Consolidado.

Indicação de marcas ou modelos

4.11. Na presente contratação será admitida a indicação das marcas e modelos, de acordo com as justificativas contidas no item 4.7 do Estudo Técnico Preliminar.

4.12. Natureza do objeto

4.12.1. A natureza do objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços considerados comuns de uso geral, conforme prevê o inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e qualidades que podem ser objetivamente definidas pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

4.13. Local de entrega

4.13.1. A entrega dos equipamentos e mobiliários, deverá ser realizada em período comercial, de segunda a sexta, das 09:00 às 11:00 e 13:00 às 17 horas, agendado previamente na Divisão de Patrimônio situada na Zona Cívico-Administrativa, Esplanada dos Ministérios, Bloco F, Anexo - Subsolo, Ministério do Trabalho e Emprego, telefone (61) 2031-4026.

4.14. Prazo de entrega e de Instalação

4.14.1. O prazo de entrega dos itens é de 60 (sessenta) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período, contados da data de recebimento da Nota de Empenho), em remessa única.

4.14.2. Considerando que a referida instalação depende de espaço adequado, o prazo previsto acima poderá ser alterado mediante documento formal emitido por servidor designado para tal finalidade.

4.14.3. Os itens que apresentarem não conformidade com este edital, avarias ou quaisquer outras deficiências no acabamento (riscos, amassados, lascas, falhas de pintura etc.) serão recusados e devolvidos.

4.14.4. Os itens poderão ser rejeitados e devolvidos, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste ETP e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 20 (vinte) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da eventual aplicação das penalidades.

4.14.5. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.14.6. O objeto da presente contratação será recebido das seguintes formas:

4.14.6.1 Provisória: mediante recibo, imediatamente após efetuada a entrega, para posterior verificação da sua conformidade com a especificação.

4.14.6.2 Definitiva: mediante recibo, em até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento provisório e a verificação da perfeita execução das obrigações contratuais (qualidade e/ou quantidade do material, etc.).

4.14.7. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo.

4.14.8. Comunicar ao MTE, 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, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Da exigência de amostra

4.15. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar catálogo, encarte ou outro meio de apresentação que contenha fotos com informações sobre o produto ofertado, para fins de verificação com o especificado neste Termo de Referência.

Da exigência de carta de solidariedade

4.16. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Subcontratação

4.17. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.18. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Transição Contratual

4.19. Não se aplica na contratação em tela promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.20. Em atendimento ao disposto no art. 49, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006, e considerando às orientações constantes do art. 4º, §§ 1º e 2º da Lei nº 14.133/2021, apresentam-se respaldos para a não aplicação do tratamento diferenciado.

4.20.1. Conforme previsto no Art. 49, III, da LC nº 123/2006, o tratamento diferenciado poderá ser afastado quando não for vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto.

4.20.2. Ausência de Vantajosidade Econômica: A especificidade dos equipamentos e mobiliários a serem fornecidos, o qual será admitida a indicação de marcas e modelos, em observação às justificativas

apresentadas no item 4.5 do Estudo Técnico Preliminar, indicam que a aplicação da cota não resulta em redução de custos ou aumento da competitividade, podendo inclusive elevar o valor global da contratação, em razão da perda de escala.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 60 (sessenta) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período, contados da data de recebimento da Nota de Empenho, em remessa única.

5.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço

5.3.1 Zona Cívico-Administrativa, Esplanada dos Ministérios, Bloco F, Anexo - Subsolo, Ministério do Trabalho e Emprego, em Brasília/DF.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.5. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.6. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.7. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.8. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.9. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.11. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.12. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.13. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.14. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.15. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16 Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.16.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.16.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.16.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias

7.2.4.2 Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 7% (sete por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético - profissional pela perfeita execução do contrato.

8.8. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.11. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.11.1. o prazo de validade;

8.11.2. a data da emissão;

8.11.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.11.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.11.5. o valor a pagar; e

8.11.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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 ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.14.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.17. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

8.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

8.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.24. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.25. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de Crédito

8.26. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.26.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.26.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem

como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.26.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.26.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.27. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.28. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

8.29. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.30. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.31. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.32. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.33. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.34. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.35. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR GRUPO.

9.1.1 A opção pelo critério de menor preço deve-se ao fato de ser a modalidade mais usual de aquisição dos produtos licitados.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.7. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.9. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.11. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- 9.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes formulas:

LG=

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

- 9.24. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 5% do valor total estimado da parcela pertinente.
- 9.25. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- 9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.30.1. para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.30.1.1. fornecimento de equipamentos e mobiliários destinados a restaurantes, cozinhas industriais ou refeitórios institucionais, com complexidade equivalente ou superior;;

9.30.1.2. prestação de assistência técnica/manutenção preventiva ou corretiva, durante a vigência do contrato ou período de garantia;

9.30.1.3. indicação de que o fornecimento foi realizado de forma integralmente satisfatória, incluindo prazos e condições contratuais;.

9.30.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

9.30.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.30.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Disposições gerais sobre habilitação

9.31. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.32. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.33. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.34. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.35. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 2.579.436,65 (dois milhões, quinhentos e setenta e nove mil, quatrocentos e trinta e seis reais e sessenta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos no Anexo III deste Termo de Referência.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

ESPECIFICAÇÕES DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA						
Ação	Plano Orçamentário	Programa	PTRES	Fonte	Natureza de Despesa	Estimativa 2025
2000	TR05 - Despesas Administrativas Gerais	11.122.0032.2000.0001	235732	1000	449052	R\$ 2.579.436,65

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Não se aplica ao objeto.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARCUS DANILLO MENDES FURTADO

Integrante Requisitante



Assinou eletronicamente em 24/10/2025 às 11:17:30.

ALESSANDRA IVIE ESPINDOLA BRAGA

Integrante Técnica



Assinou eletronicamente em 24/10/2025 às 11:15:44.

ELIAS MEDEIROS DA SILVA

Integrante Técnico




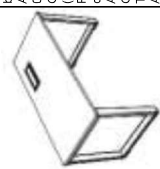
Assinou eletronicamente em 24/10/2025 às 18:04:02.




ANA CLAUDIA LOURENCO DE GODOI

Integrante Administrativo










Assinou eletronicamente em 24/10/2025 às 11:34:01.




GRUPO	ITEM	IMAGEM (Referência)	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
			MOBILIÁRIO CORPORATIVO - CADEIRA Descrição: Cadeira ergonômica com rodízio e espaldar médio para escritórios e ambientes corporativos Especificações Técnicas: Encosto: Chassi anatômico injetado em polipropileno com buchas metálicas, estofado em espuma de poluretano (45-55 kg/m³, 50 mm), capa texturizada em polipropileno, suporte em aço com ajuste lombar por catraca. Assento: Chassi em poliamida com fibra de vidro e buchas metálicas, sistema de deslizamento em aço (340 mm), espuma injetada (45-55 kg/m³), capa em polipropileno com borda arredondada. Revestimento: Courvin preto com costuras laterais. Braços: Altura ajustável (mínimo 6 posições), corpo em poliamida com fibra de vidro, fixação por parafusos. Mecanismo: Sincronizado com clipe de aço (3 mm), ajuste de altura e inclinação (proporção 2:1), sistema anti-impacto com 5 bloqueios, manipulo para regulagem de tensão. Pédo: Cais, curso 130 mm, tubo aço (Ø 30 mm), bucha poliacetal, rodízio de esteras, capa telescópica em polipropileno. Base: Cinco patas em poliamida com fibra, diâmetro 700 mm, eixo aço (Ø 11 mm) com anel elástico. Rodízios: Duplos, rodas 50 mm em poliamida com anti-UV, banda macia em poluretano, eixos aço trellado (vertical Ø 11 mm, horizontal Ø 8 mm). Estrutura Metálica: Solda MIG, fosfatização e pintura eletrolítica epoxi (60-80 micras), cura a 220 °C. Altura do assento: deve ser ajustável e permitir variação entre 440 a 560mm; Altura do braço com relação ao assento: deve ser ajustável e permitir variação entre 155 a 255mm; Largura do assento: mínimo de 480mm; Altura do encosto: mínimo de 550mm e máximo de 700mm; A cadeira deverá atender a NR17 e todas as outras normas brasileiras vigentes referentes a esse tipo de mobiliário. Referência: Caderode, Alberflex, Flexform ou similar.	384119	UNIDADE	14,00	R\$ 1.857,04	R\$ 23.198,55
	1							
	2		MOBILIÁRIO CORPORATIVO - MESA DE TRABALHO PLATAFORMA INDIVIDUAL Descrição: Mesa para realização de atividades diárias de escritório e suporte para equipamentos (computadores). Especificação Técnica: Estação de trabalho simples, com dimensões aproximadas de 1400x700x740mm (LxPxA) e tolerância de +5%, deverá ter tampo único em MDP branco de 25mm, revestido em melamínico branco dupla face, com fita de PVC branca (raio 2,5mm) conforme NBR 13968, e recorte para caixa de tomadas. A caixa de tomadas, em ABS branco (300x125mm), deverá ter tampa basculante (abertura até 100°), fresta para cabos, dois módulos USB tipo "d/c", e suporte interno em aço branco (min. Ø 90mm) com cinco entradas elétricas (10A e 20A) e quatro RJ45. Localização será validada pela equipe de arquitetura do Senac DN. O painel frontal (sala) será em MDP branco de 18mm, melamínico dupla face, com fita de PVC branca (raio 1mm), fixado ao tampo com suporte de alumínio injetado branco (70x19x78mm). Pés laterais tipo quadro, em aço branco 30x70mm, espessura 1,5mm, com solda TIG, recortes a laser e sapatas niveladoras brancas em polipropileno (M6, Ø 60mm). Cada pé terá dois distanciadores superiores em nylon branco com fibra de vidro (100x60x10mm), com acabamento microtexturizado. A travessa horizontal, em aço branco 40x40mm (espessura 1,9mm), terá recortes estampados, furos de 20mm para fixação e será conectada aos pés com suportes "S" brancos a 45°. O leito de fixação será metálico, em aço branco (322x40mm, esp. 0,90mm), com seis furos Ø 60mm para cabos e furações adicionais para suportes. Todos os painéis em MDP branco terão alta resistência mecânica e fita de PVC branca resistente a impacto, riscos, abrasão, manchas, umidade e autoextinguível. A fixação será por parafusos métricos com inserções metálicas, permitindo montagem e desmontagem sem danos. As partes metálicas deverão ter pintura epoxi branca (60-80 micras), com solda MIG, fosfatização anticorrosiva e cura a 220 °C. Referência: Alberflex, caderode ou empresas com expertise em mobiliário corporativo.	485776	UNIDADE	5,00	R\$ 731,70	R\$ 3.658,49




3		<p>MOBILIÁRIO CORPORATIVO - CADEIRA ALTA</p> <p>Descrição: Cadeira ergonômica alta com rodízio e espaldar médio para caixas de atendimento.</p> <p>Especificações Técnicas: Encosto: Chassi anatômico injetado em polipropileno com buchas metálicas, estofado em espuma de poluretano (45-55 kg/m³, 50 mm), capa texturizada em polipropileno, suporte em aço com ajuste lombar por catraca. Assento: Chassi em poliamida com fibra de vidro e buchas metálicas, sistema de deslizamento em aço (340 mm), espuma injetada (45-55 kg/m³), capa em polipropileno com borda arredondada. Revestimento: Courvin preto com costuras laterais. Braços: Altura ajustável (mínimo 6 posições), corpo em poliamida com fibra de vidro, fixação por parafusos. Mecanismo: Sincronizado com chapa de aço (3 mm), ajuste de altura e inclinação (proporção 2:1), sistema anti-impacto com 5 bloqueios, manípulo para regulação de tensão. Pisão: Gás, tubo aço (Ø 50 mm), bucha poliacetil, rolamento de esferas, capa telescópica em polipropileno. Base: Cinco patas em poliamida com fibra, diâmetro 700 mm, eixo aço (Ø 11 mm) com anal elástico e com apoio para pés. Rodízios: Duplos, rodas 50 mm em poliamida com anti-UV, banda macia em poluretano, eixos aço treilhado (vertical Ø 11 mm, horizontal Ø 8 mm). Estrutura Metálica: Solta MIG, fosfatização e pintura eletrolítica epóxi (60-80 micras), cura a 220 °C. Altura do assento: deve ser ajustável e permitir variação entre 650 a 750mm. Altura do encosto: deve ser ajustável e permitir variação entre 155 a 255mm. Altura do braço: deve ser ajustável e permitir variação entre 100 a 120mm. A cadeira deverá atender a NR17 e todas as outras normas brasileiras vigentes referentes a esse tipo de mobiliário.</p> <p>Referência: Caderode, Alberflex, Flexform ou similar.</p>	UNIDADE	4,00	R\$ 599,64	R\$ 2.398,58
4		<p>GUARDA VOLUMES EM AÇO 6 PORTAS</p> <p>Descrição: Guarda-volumes em aço 6 portas, para armazenamento de bolsas e itens pessoais, com fecho para cadeado padrão.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir pintura com nanotecnologia com a finalidade de eliminar fungos e bactérias na superfície (antimicrobiana e bactericida). Com língua reforçada, deverá ser fabricado em chapa galvanizada – conforme NBR 7008 – resistente a corrosão. Dobras enroladas em todo o produto, sem arestas cortantes (hands cut free). Dobradiças reforçadas com 5 travas, bases ajustáveis para nivelamento em pisos irregulares. Escudo anti risco para numeração de portas, evitando danos a pintura do armário. Deverá ter tecnologia easyClean ou similar, que evite o acúmulo de pó e sujeira para facilitar a limpeza. As cores deverão ser escolhidas de acordo com a apresentação da cantela do fabricante. Ventilação redonda vertical. Dimensões aproximadas (poderão variar em até 1 cm): Largura: 70,9 cm; Altura: 182 cm; Profundidade: 45 cm.</p> <p>Referência: Nilko, modelo NK2333 ou similar.</p>	UNIDADE	14,00	R\$ 1.457,77	R\$ 20.408,82
5		<p>DISPLAY DE SENHAS COM TRÊS PAINÉIS DE LED E UM TECLADO CHAMADOR</p> <p>Descrição: Panel de senhas para organizar o atendimento por ordem de chegada, reduzir filas e evitar aglomerações no balcão, promovendo agilidade e melhor experiência ao cliente.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser composto por: 03 painéis de LED para exibição de senha, com dimensões variando entre 23 a 25 cm de comprimento por 13 a 15 cm de altura e dígitos com tamanho entre 6,3 a 6,6 cm de altura por 3 a 5 cm de largura, 01 teclado para chamada de senha aleatória, com dimensões entre 10 a 12 cm de comprimento por 11 a 13 cm de altura, 04 fontes de alimentação bivolt (entrada 220V); e 01 manual de instruções. O sistema deverá operar com alimentação elétrica de 220V, com comunicação sem fio entre teclado e painel, apresentando alcance mínimo de 20 metros em ambiente livre de barreiras físicas. O teclado deverá operar em tensão de 7,5VDC, com potência de 0,55W e consumo em operação de 0,073mA. A intensidade sonora do alto-falante embutido nos painéis deverá ser de, no mínimo, 77dB. Tanto os painéis quanto o teclado deverão ser alimentados pelas fontes fornecidas no kit.</p> <p>Referência: Multitronic ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$ 938,66	R\$ 938,66




[illegible]

11		<p>Descrição: Fogão de piso e encosto a gás GLP com 8 queimadores e estrutura modular de suporte compatível.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser totalmente construído em aço inoxidável AISI 304 - 18/8 com proteção traseira, bandeja coleira de resíduos, painel frontal em aço inox com manipuladores em baquelite, deve apresentar válvula de gás com ajuste de graduação de chama. Deve possuir 8 queimadores em ferro fundido com 180 mm de diâmetro com dois anéis de chamas, com rendimento mínimo de 8.000 Kcal cada queimador, com grelhas para contato das panelas em ferro fundido com medida mínima de 400 x 450 mm com capacidade para receber 4 panelas de 450 mm de diâmetro cada. Estrutura modular de suporte: O gabinete de base deverá ser compatível com o fogão, construído em aço inoxidável AISI 304 18/8, tubo quadrado 40 x 40 mm, contraventada em sua totalidade e com 1 prateleira lisa. Conjunto de pés construído em poliamida com possibilidade de nivelamento. Alimentado por gás GLP. Potência térmica 11.800 a 12.000 BTU. Consumo entre: 2,70 Kg/h a 3,46 Kg/h de gás glp. Dimensões aproximadas (as dimensões poderão variar em até 20mm). Altura: 900mm (altura total com estrutura da base compatível). Largura: de 2000mm. Profundidade: 1000 mm.</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	436956	UNIDADE	2,00	R\$	12.344,68	R\$	24.689,36
12		<p>Descrição: Fritadeira a gás de piso.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser uma fritadeira profissional a gás, do tipo painel digital, composta por duas cubas independentes, com capacidade mínima total de 24 litros de óleo. Sua estrutura deverá ser inteiramente construída em aço inoxidável, com cantos arredondados e acabamento sanitário, facilitando os processos de limpeza e assegurando resistência e durabilidade ao uso contínuo. Cada cuba deverá contar com zona fria no fundo, destinada à decantação de resíduos, o que evitará a queima de partículas e contribuirá para a preservação da qualidade do óleo. O sistema de drenagem deverá ser localizado na parte inferior de cada cuba, com torneira dotada de sistema anti-gotejamento, permitindo a retirada segura do óleo. O aquecimento será realizado por meio de queimadores de alto rendimento térmico, localizados sob as cubas, com controle individual por cuba, garantindo distribuição uniforme de calor e rápida recuperação de temperatura durante a operação. O controle de temperatura deverá ser digital, com termostato programável que permita configurar até seis diferentes programas de operação, proporcionando maior precisão e repetibilidade no processo de fritura. O painel de controle frontal deverá dispor de sinalizadores visuais (LEDs), que indiquem o status de aquecimento e operação do equipamento. As cubas deverão ser acompanhadas de cestos metálicos em aço cromado, com cabos ergonômicos e resistentes ao calor, permitindo o manuseio seguro dos alimentos. As dimensões externas do equipamento deverão ser de aproximadamente 450 mm de largura x 745 mm de profundidade x 1.117 mm de altura, sendo aceitável uma variação de até 5% para mais ou para menos em cada uma dessas medidas, de modo a permitir sua instalação em ambientes de cocção modularizados. O sistema de segurança térmica deverá contar com dispositivos de proteção contra superaquecimento e válvulas com temporar em cada queimador, garantindo o corte automático do fornecimento de gás em caso de falha de chama. O equipamento deverá operar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou Gás Natural (GN), mediante ajuste prévio. O painel digital e os indicadores visuais deverão ter alimentação elétrica, enquanto o sistema principal de aquecimento deverá funcionar de forma independente da rede elétrica.</p> <p>Referência: Cozil, macom ou similar.</p>	331146	UNIDADE	1,00	R\$	16.255,61	R\$	16.255,61
13		<p>Descrição: Chapa a gás de piso com base estruturada e integrada que deverá ser destinada ao preparo de alimentos por cocção direta sobre superfície aquecida, apropriada para uso em cozinhas profissionais e industriais.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir estrutura confeccionada em aço inoxidável com acabamento escovado, resistente à corrosão e de fácil higienização. A superfície de cocção deverá ser composta por chapa superior em aço laminado com espessura mínima de 19 mm, medindo aproximadamente 960 mm x 500 mm, garantindo distribuição uniforme de calor. As dimensões totais do equipamento deverão ser de, aproximadamente, 1000 mm de largura, 700 mm de profundidade e 280 mm de altura (sem base) e 900mm (com base). O sistema de aquecimento deverá ser a gás GLP ou GN, com queimadores tubulares em aço posicionados sob a chapa, e com controle independente por zonas de aquecimento, acionado por válvulas manuais com regulagem de chama. A potência térmica deverá ser de aproximadamente 18.000 kcal/h. O equipamento deverá contar com bandeja coleira de gordura e resíduos, removível para facilitar a limpeza, além de pés com regulagem de altura e defletor traseiro para proteção contra respingos. A instalação deverá ser realizada sobre estrutura própria e integrada, com conexões compatíveis para alimentação de gás. O equipamento deverá atender às normas brasileiras de segurança e desempenho aplicáveis a equipamentos de cocção a gás.</p> <p>Referência: Modelo de referência: COZIL ou similar.</p>	442496	UNIDADE	1,00	R\$	9.185,19	R\$	9.185,19


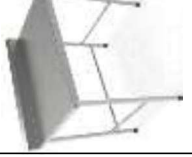


14		<p>CHAR BROILER A GÁS</p> <p>Descrição: Char Broiler de piso a Gás com base estruturada integrada.</p> <p>Especificações: Equipamento deverá ser fabricado em aço inox AISI 304, Liga 18.8. Deverá ter grelhas em ferro fundido; galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento. Sistema de aquecimento especial por meio de difusores de calor. Sistema piloto e acendimento externo e painel com indicação gradual de fogo alto e baixo; manipuladores em baquelite com ajuste gradual de chama; bandeja inferior coleira de resíduos em aço inoxidável. Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil I e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) contendo pedras vulcânicas. Pés confeccionados em perfil de aço com sapatas fixas de borracha. Potência: (GLP-Btu/GN-kcal/h) 91.856/23.116; Tensão: 220v monofásico; Gás GLP.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: 900mm Largura: 800 a 650mm Profundidade: 800 a 850mm.</p> <p>Referência: Modelo de referência: COZIL ou similar.</p>	442496	UNIDADE	1,00	R\$	8.212,10	R\$	8.212,10
15		<p>MICRO-ONDAS DE ALTA PERFORMANCE</p> <p>Descrição: Microondas de alta performance, construído interna e externamente em aço inoxidável, com plataforma inferior em cerâmica embutida para reduzir impactos dos pratos.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deve possuir filtro de ar removível para limpeza com sistema de aviso. A saída de micro-ondas deverá ser de 1000W a 1500W distribuídos por antena de rotação superior. O equipamento deve apresentar capacidade de produção mínima de 70 operações por dia com capacidade interna entre 30 a 35 litros. Com painel integrado e display com timer, deverá possuir até 5 níveis de potência e possibilidade de acionamento através de apenas um toque. A porta deverá possuir vidro temperado e permitir abertura superior a 90°. O equipamento deve ser projetado para ser empilhável. Peso entre 18 a 20 kg; Tensão: 220V Monofásico; Potência: de 1100 a 1500 W.</p> <p>Dimensões Aproximadas: Altura: entre 300 e 350 mm; Largura: entre 550 a 600 mm; Profundidade: entre 450 a 500 mm.</p> <p>Referência: MenuMaster MID-MCS10TSE ou similar.</p>	354973	UNIDADE	4,00	R\$	7.761,25	R\$	31.045,00
16		<p>FORNO ELÉTRICO GIRATÓRIO</p> <p>Descrição: Forno elétrico giratório com 3 bandejas em aço inox.</p> <p>Especificações: Equipamento deverá ser fabricado em aço inox, com 3 Bandejas redondas de 36 cm e motor elétrico 1400 RPM. Deverá possuir lâmpada piloto com neon, temporizador de 60 min, com alarme, Motor giratório - Motoredor 4 RPM, A Resistência deverá atender 2500 Watts, Voltagem: 220 V Monofásico, Capacidade: 55 a 60 litros, Potência: 2577 W</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: 50 a 60cm Largura: 60 a 65cm Comprimento: 50 a 55cm.</p> <p>Referência: Titiá ou similar.</p>	622641	UNIDADE	1,00	R\$	4.379,75	R\$	4.379,75
17		<p>MICRO-ONDAS CONVENCIONAL</p> <p>Descrição: O equipamento deverá apresentar capacidade entre 30 a 35 litros, com painel integrado e display de lcd, deve apresentar 10 níveis de potência. Gabinete construído em metal estampado.</p> <p>Especificações Técnicas: Medidas Aproximadas: Altura: entre 30 a 35 cm; Largura: entre 50 a 55 cm; Profundidade: entre 40 a 45 cm. Peso entre 15 a 18 kg. Dados técnicos: Tensão: 220V Monofásico Potência: de 800 a 900 W.</p> <p>Referência: Brastemp ou similar.</p>	354973	UNIDADE	1,00	R\$	1.220,95	R\$	1.220,95





GRUPO	ITEM	IMAGEM (Referência)	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 2 COCÇÃO	VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 2 COCÇÃO	R\$	490.963,93
GRUPO 3 DISTRIBUIÇÃO			BALANÇA COMPUTADORA COM IMPRESSORA INTEGRADA.							
	18		<p>Descrição: O equipamento deverá possuir capacidade de pesagem de 30kg com precisão de 10 gramas. A balança deverá ter impressora integrada, com comunicação wifi, capacidade para armazenamento de cadastro de até 20.000 itens de produtos e com recursos de personalização de etiquetas.</p> <p>Especificações: O equipamento deverá ter recursos para trabalhar com itens por peso e unidade. Equipamento dotado de prato de pesagem feito em aço inoxidável com contenção de escoamento de líquido. Possuir monitorador de TFT Lcd com 7 Polegadas para o consumidor e comunicação Web ou Wifi. Capacidade de tara aproximada: 9 a 9.995 Kg. Velocidade aproximada de impressão de 90 a 100 mm/s. Base Alumínio injetado e pintado. Gabinete Plástico tipo ABS texturizado. Prato de pesagem Aço inoxidável AISI 304. Possuir Cadastramento de produtos na própria balança ou via computador quando ligada em rede. O equipamento deve possuir certificação do Inmetro.Voltagem 220v monofásico. Dimensões aproximadas: Largura: de 450 a 500 mm. Altura: de 150 a 250 mm. Profundidade: de 500 a 600 mm. Referência: Toledo PRIX 6 ou Similar.</p>	212166	UNIDADE	2,00	R\$	13.871,74	R\$	27.743,49
	19		<p>BALANÇA 100 Kg</p> <p>Descrição: Balança de bancada, com indicador de peso digital, para pesagem de proteínas.</p> <p>Especificações Técnicas: A balança deverá possuir capacidade de pesagem de 10 a 300 kg, com plataforma em aço inox AISI 304, medindo aproximadamente 400 x 400 mm. A base deve ser confeccionada em aço carbono com pintura anticorrosiva ou em aço inox, equipada com pés reguláveis e antiderrapantes para nivelamento. O equipamento deverá apresentar grau de proteção IP69K, garantindo resistência total à poeira e à higienização com jatos de água de alta pressão e vapor. O visor digital deverá ter dígitos de alta visibilidade, com montagem remota e cabo com comprimento mínimo de 2 metros. As funções integradas devem incluir pesagem, contagem de peças, comparação e classificação por peso. A balança deverá contar com memória interna para armazenamento de, no mínimo, 1.500 itens e 300 lotes. A balança deverá permitir a identificação de operadores, com suporte para cadastramento de ao menos 5 usuários com senha individual. A conexão de dados deve ser garantida por meio de interface RS-232, RS-485 ou Internet, possibilitando a integração com sistemas e impressoras externas. A alimentação deverá ser bivolt automática (100 a 240 Vca), com opção de funcionamento por bateria interna recarregável.</p> <p>Referência: Balança 2090 Bancada - Prix ou similar.</p>	384273	UNIDADE	1,00	R\$	9.281,64	R\$	9.281,64
GRUPO 3 DISTRIBUIÇÃO	20		<p>EMBALADORA A VÁCUO DE PRISO</p> <p>Descrição: Equipamento com 4 rodízios, gabinete externo e cuba interna em aço inoxidável AISI 304.</p> <p>Especificações: Deverá apresentar potência da bomba de vácuo de mínimo de 900W e capacidade de 30 m³/h. Com câmara de vácuo medindo: 630 x 420 x 140 e tampa formato bolha. O equipamento deve possuir duas barras de solda com medidas entre 425 a 615 mm e distância entre barras: de 340 a 535mm. Tensão de rede: 220V monofásico. Vácuo final: 0.5mbar. Dimensões: Altura: 1000 a 1100mm; Largura: 700 a 750mm; Profundidade: 550 a 560mm. Referência: OVERD BROCK VM60 ou similar.</p>	258361	UNIDADE	2,00	R\$	24.210,77	R\$	48.421,54





	21		<p>BALANÇA DE BANCADA COM CAPACIDADE DE 15Kg.</p> <p>Descrição: O equipamento deverá possuir capacidade de pesagem de 15kg com precisão de 5 gramas e capacidade de tara entre 5 a 6 kg.</p> <p>Especificações: O gabinete deverá ser fabricado na cor branca em plástico ABS, com bateria recarregável com autonomia mínima de 450 horas, display de cristal líquido, teclado com manta selada de contato e sistema de desligamento automático. Equipamento deverá ser dotado de prato de pesagem feito em aço inoxidável com contenção de escoamento de líquido. O equipamento deverá possuir certificação do Inmetro, Voltagem 220 v monofásico.</p> <p>Dimensões aproximadas: Largura: de 350 a 400 mm. Altura: de 100 a 150 mm. Profundidade: de 300 a 350 mm.</p> <p>Referência: Toledo plus 9094 ou Similar.</p>	384449	UNIDADE	2,00	R\$	1.237,90	R\$	2.475,80
	22		<p>BALANÇA</p> <p>Descrição: O equipamento deverá possuir capacidade de pesagem de 30kg com precisão de 10 gramas. A balança deverá ter impressora integrada, com comunicação wifi, capacidade para armazenamento de cadastro de até 20.000 itens de produtos e com recursos de personalização de etiquetas.</p> <p>Especificações: O equipamento deverá ter recursos para trabalhar com itens por peso e unidade. Equipamento dotado de prato de pesagem feito em aço inoxidável com contenção de escoamento de líquido. Possuir mostrador de TFT Lcd com 7 Polegadas para o consumidor e comunicação Web ou Wi-Fi. Capacidade de tara aproximada: 9 a 9.995 Kg. Velocidade aproximada de impressão de 90 a 100 mm/s. Base Alumínio injetado e pintado, Gabinete Plástico tipo ABS texturizado, Prato de pesagem Aço inoxidável AISI 304. Possuir Cadastramento de produtos na própria balança ou via computador quando ligada em rede. O equipamento deve possuir certificação do Inmetro, Voltagem 220v monofásico.</p> <p>Dimensões aproximadas: Largura: de 450 a 500 mm. Altura: de 150 a 250 mm. Profundidade: de 500 a 600 mm.</p> <p>Referência: Toledo PRIX 6 ou Similar.</p>	627991	UNIDADE	3,00	R\$	16.696,24	R\$	50.088,71
	23		<p>BALANÇA PLATAFORMA 300 Kg</p> <p>Descrição: capacidade para pesagem de 300kg com precisão de 20g e unção tara sucessiva. A balança deve possuir coluna articulada, bateria interna recarregável com capacidade de até 150 horas. Deve possuir estrutura em aço inoxidável com pés reguláveis, indicador digital com caixa inox, visor de cristal líquido com display com backlight. O equipamento com certificação Inmetro.</p> <p>Especificações Técnicas: Dimensões aproximadas: Largura entre 310 a 330 mm ; Altura entre 770 e 780 mm; Profundidade entre 630 a 640 mm; Voltagem: 220V Monofásico.</p> <p>Referência: Toledo Prix 2089 ou similar.</p>	384273	UNIDADE	1,00	R\$	3.053,20	R\$	3.053,20
								VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 3 DISTRIBUIÇÃO	R\$	141.064,38
GRUPO	ITEM	IMAGEM (Referência)	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL		



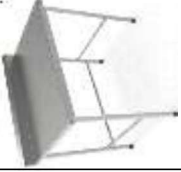

GRUPO 4 LAVAGEM	24		<p>Descrição: Lavadora de pratos para higienização da louça do self-service.</p> <p>Especificações Técnicas: Lavadora de luvas industrial do tipo contínuo, com alimentação por esteira transportadora de gavetas, construída em aço inox AISI 304, destinada ao uso intensivo em cozinhas profissionais. Deverá possuir capacidade mínima de 150 gavetas por hora, com produtividade aproximada mínima de 2.650 pratos por hora. O sistema de operação deverá incluir as etapas de lavagem e enxágue. Deverá possuir termômetros digitais integrados para monitoramento das temperaturas da água de lavagem (55°C a 65°C) e de enxágue (80°C a 90°C). Deverá ter [painel] de controle eletrônico, com visor digital de fácil leitura. O equipamento deverá contar com sistema de segurança que promova parada automática em caso de obstrução ou abertura de portas, evitando riscos operacionais. Deverá ser fornecida com dosadores automáticos e calibráveis de detergente e secante, integrados ao equipamento, bem como cestos (gavetas) padrão para pratos, copos e talheres. A lavadora deverá possuir pés niveladores ajustáveis, permitindo instalação em diferentes tipos de piso. A lavadora deverá ser 220V. O equipamento deverá vir com duas mesas auxiliares de 1050x600x850mm (Comprimento X Profundidade X Altura), inteiramente fabricadas em aço inox AISI 304 e com pés niveladores ajustáveis.</p> <p>Referência: NT 810 Netter ou similar.</p>	305112	UNIDADE	1,00	R\$	135.162,83	R\$	135.162,83
	25		<p>Descrição: O equipamento de possuir engate rápido para conectar a rede de água, filtro de entrada de água, mangueira de alta pressão com no mínimo 3 metros, pistola com bico com regulagem do jato e com sistema stop total.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser dotado de suporte próprio para mangueiras e cabo elétrico. Peso: até 5 kg. Potência: entre 1500 a 1900 W; Pressão da água: 1750 psi; Vazão máxima: 324 l/h; Tensão: 220 V monofásico. Dimensões aproximadas: Altura: de 600 a 650 mm; Largura: de 250 a 300 mm; Profundidade: de 250 a 300 mm.</p> <p>Referência: Wap modelo ou sadaplus ou similar.</p>	481176	UNIDADE	2,00	R\$	762,42	R\$	1.524,85
	26		<p>Descrição: Lavadora de utensílios e GNs.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser uma lavadora industrial de utensílios, construída em aço inoxidável com estrutura de dupla parede e isolamento térmico. Deverá possuir altura útil de entrada de 800 mm e dimensões internas mínimas de cesto de 1.300 mm de largura por 670 mm de profundidade. As dimensões externas deverão ser de aproximadamente 1.460 mm de largura, 870 mm de profundidade e 1.880 mm de altura, sendo aceita uma variação de até 5% para mais ou para menos nessas medidas. Deverá ser equipado com braços aspersores superiores e inferiores, com geometria que permita alta eficiência na cobertura da lavagem, além de sistema de regulagem da pressão de água por controle eletrônico. Deverá possuir filtragem de água em múltiplos níveis com separação automática de partículas e sensor de turbidez. Deverá conter dosadores automáticos integrados para detergente e secante, além de permitir conexão com dosadores externos. O equipamento deverá possuir painel digital com comando sensível ao toque, acionamento por botão único, estrutura interna lisa com cantos arredondados, porta de abertura vertical com sistema de assistência mecânica e suporte intermediário para lavagem em dois níveis. Deverá contar com bomba de drenagem integrada, sistema de autolimpeza, função standby com redução automática de temperatura, programa de pré-lavagem com água fria e início com água quente. Deverá possuir duas bombas de lavagem com potência total mínima de 5 kW, consumo de água por ciclo de até 7 litros, capacidade de até 40 cestos por hora, tanque com capacidade de 138 litros, temperatura de lavagem de 63 °C e temperatura de enxágue de 85 °C. O nível de ruído emitido não deverá ultrapassar 70 dB(A). Deverá apresentar grau de proteção IPX5 e sistema de segurança que interrompa o funcionamento com a porta aberta. A alimentação elétrica deverá ser trifásica, com tensão de 220 V ou 380 V e potência máxima de 9,9 kW. O peso do equipamento deverá ser de aproximadamente 305 kg.</p> <p>Referência: Winterhalter UF-XL ou similar.</p>	239726	UNIDADE	1,00	R\$	270.306,65	R\$	270.306,65
								VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 4 LAVAGEM	R\$	406.994,33






GRUPO	ITEM	IMAGEM (Referência)	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
-------	------	---------------------	-----------	--------	-------------------	------------	----------------------	-------------------





	27		<p>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA PROFUNDA E PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelho posterior, prateleira inferior e cuba profunda localizada no centro da mesa.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 1810, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura, com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. O espelho deverá ser reto medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Deverá possuir cuba profunda com 80x50x30cm (LxPxD), prateleira inferior lisa e sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon).</p> <p>Dimensões gerais: Largura: 1200 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	621386	UNIDADE	1,00	R\$	4.634,16	R\$	4.634,16
	28		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 1810, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 2000 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	457008	UNIDADE	3,00	R\$	4.066,95	R\$	12.200,85
	29		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 1810, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1550 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	457008	UNIDADE	1,00	R\$	2.987,49	R\$	2.987,49
	30		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 1810, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 2500 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	457008	UNIDADE	1,00	R\$	5.127,28	R\$	5.127,28






31		<p>Descrição: Mesa de Encosto com cuba profunda para Higienização de FLV.</p> <p>Especificações Técnicas: Cuba fabricada em aço inox AISI 304 com cuba profunda e reguladores de altura. Montantes com perfis especiais e sapatas niveladoras de altura em nylon. Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: de 900mm;</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	621386	UNIDADE	2,00	R\$	4.155,37	R\$	8.310,74
32		<p>Descrição: Mesa de encosto vincada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no lado direito, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 1810, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 2350 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	254419	UNIDADE	1,00	R\$	6.675,86	R\$	6.675,86
33		<p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 1810, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1500 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	254419	UNIDADE	1,00	R\$	2.949,44	R\$	2.949,44
34		<p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 1810, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1800 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	254419	UNIDADE	1,00	R\$	17.107,10	R\$	17.107,10

35		<p>Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no lado direito, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura, deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1800 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	254419	UNIDADE	1,00	R\$	5.406,39 R\$	5.406,39
36		<p>Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelho posterior e lateral direita, sem prateleira inferior e com cuba profunda localizada no centro da mesa.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos (posterior e lateral direita) deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Deverá possuir cuba profunda com 80x50x30cm (LxPxH) e Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões gerais: Largura: 2200 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	621386	UNIDADE	1,00	R\$	5.459,95 R\$	5.459,95
37		<p>Descrição: Bancada tipo gabinete de encosto em aço inox com 3 portas conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapas de aço inoxidável AISI 304, com bitola 18/10. Deverá possuir tampo liso com uma cuba do lado esquerdo e espelho na parte posterior com 10cm de altura, deverá ser com 3 portas e 1 prateleira interna, fabricada em aço inox escovado. Deverá apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon). As portas deverão ter puxadores anatômicos. Deverá possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. Não deverá ter as arestas, planos e quinas cortantes. Dimensões: Largura: 1800mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	632938	UNIDADE	1,00	R\$	10.467,85 R\$	10.467,85
38		<p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1800 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	254419	UNIDADE	1,00	R\$	3.450,29 R\$	3.450,29





39		<p>Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no centro, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1600 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	254419	UNIDADE	1,00	R\$	4.772,02	R\$	4.772,02	4.772,02
40		<p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 900 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 550mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	254419	UNIDADE	1,00	R\$	1.833,00	R\$	1.833,00	1.833,00
41		<p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 750 mm; Profundidade: 450 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	254419	UNIDADE	1,00	R\$	1.533,58	R\$	1.533,58	1.533,58
42		<p>Descrição: Bancada tipo gabinete de encosto em aço inox com 3 portas conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Espelho tipo macom, fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com biela 18/10. Deverá possuir tampo superior liso com espelho nas junções com as paredes (verificar projeto), com 3 portas e 1 prateleira interna, fabricada em aço inox escovado. Deverá apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,6 (nylon). As portas deverão ter puxadores anatômicos. Deverá possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. Não deverá ter as arestas, planos e quinas cortantes. Dimensões: Largura: 1600mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	632788	UNIDADE	3,00	R\$	10.011,82	R\$	30.035,45	30.035,45




43		<p>CUBA PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS</p> <p>Descrição: Cuba de Inox em chapa lisa e vincada.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço inoxidável AISI 304 - lga 18/10. Espessura do lampo e cuba: 0.6 mm. Espessura do suporte "mão francesa": 1 mm. Dimensões: 400x 405x 280 mm (As dimensões poderão variar em até 10mm).</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	383265	UNIDADE	11,00	R\$	1.434,93	R\$	15.784,20
44		<p>TANQUE EM AÇO INOX</p> <p>Descrição: Tanque em aço inox para a lavagem de panos.</p> <p>Especificações Técnicas: Com capacidade de 27 litros, o tanque fabricado em aço Inox AISI 304 com 0,8 mm de espessura e acabamento acintrado. Fabricado no sistema monobloco (sem solda). Deverá possuir borda e esfregador inclinado, sem arestas ouquinas cortantes. Deverá acompanhar válvula de alta qualidade, fácil montagem e excelente vedação.</p> <p>Dimensões: 500x400x230mm</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	623781	UNIDADE	3,00	R\$	1.549,57	R\$	4.648,71
45		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</p> <p>Descrição: com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais. Não deverá apresentar quinas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	613888	UNIDADE	12,00	R\$	3.335,42	R\$	40.025,08
46		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</p> <p>Descrição: com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais. Não deverá apresentar quinas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1400 mm; Profundidade: 500 mm; Altura de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	613888	UNIDADE	15,00	R\$	3.966,21	R\$	59.793,20
47		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO</p> <p>Descrição: perfurados com estrutura tubular de seção quadrada e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 400 mm; Altura de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	613889	UNIDADE	1,00	R\$	3.411,27	R\$	3.411,27




48		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO</p> <p>Descrição: Estante em aço inox com 4 planos perfurados com estrutura tubular de seção quadrada e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300kg/plano. Montantes com perfil especiais. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm; Referência: Cozil ou similar.</p>	613889	UNIDADE	19.00	R\$	3.578,94	R\$	67.999,80
49		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</p> <p>Descrição: com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300kg/plano. Montantes com perfil especiais. Não deverá apresentar quinhas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 400 mm; Altura: de 1800mm; Referência: Cozil ou similar.</p>	613888	UNIDADE	2.00	R\$	3.158,09	R\$	6.316,19
50		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PRATELEIRAS GRADEADAS</p> <p>Descrição: gradeados com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos gradeados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300kg/plano. Montantes com perfil especiais. Não deverá apresentar quinhas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm; Referência: Cozil ou similar.</p>	448683	UNIDADE	2.00	R\$	3.231,30	R\$	6.462,59
51		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PRATELEIRAS GRADEADAS</p> <p>Descrição: gradeados com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos gradeados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300kg/plano. Montantes com perfil especiais. Não deverá apresentar quinhas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm; Referência: Cozil ou similar.</p>	448683	UNIDADE	2.00	R\$	2.914,96	R\$	5.829,93




52		<p>PRATELEIRA LISA SUSPENSA</p> <p>Descrição: Prateleira lisa suspensa com suporte tipo mão francesa.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Dimensões: Largura: 1400 mm; Profundidade: 400 mm;</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	458664	UNIDADE	3,00	R\$	1.108,62	R\$	3.325,85
53		<p>PRATELEIRA LISA SUSPENSA</p> <p>Descrição: Prateleira lisa suspensa com suporte tipo mão francesa.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 400 mm;</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	458664	UNIDADE	10,00	R\$	851,04	R\$	8.510,43
54		<p>MESA DE CENTRO SEM ENCASTO COM RODÍZIOS</p> <p>Descrição: Mesa de centro sem encosto e com rodízios para manipulações.</p> <p>Especificações Técnicas: Mesa de centro, fabricada em chapa de aço inox AISI 304 escovado, espessura 1,0mm. Estrutura e contraventamento fabricada em tubo 38mm em aço inox AISI 304 com rodízios. Acabamento sem arestas cortantes. Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 550 mm; Altura: de 900 mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	619052	UNIDADE	2,00	R\$	2.097,91	R\$	4.195,81
55		<p>MESA DE CENTRO SEM ENCASTO COM RODÍZIOS COM TAMPO EM GRANITO</p> <p>Descrição: Mesa de centro sem encosto e com rodízios para manipulações.</p> <p>Especificações Técnicas: Mesa de centro, fabricada em chapa de aço inox AISI 304 escovado, espessura 1,0mm. Estrutura e contraventamento fabricada em tubo 38mm em aço inox AISI 304 com rodízios. Acabamento sem arestas cortantes. Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 550 mm; Altura: de 900 mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	619052	UNIDADE	1,00	R\$	2.453,06	R\$	2.453,06
56		<p>MESA DE CENTRO SEM ENCASTO COM RODÍZIOS</p> <p>Descrição: Mesa de centro sem encosto e com rodízios para manipulações.</p> <p>Especificações Técnicas: Mesa de centro, fabricada em chapa de aço inox AISI 304 escovado, espessura 1,0mm. Estrutura e contraventamento fabricada em tubo 38mm em aço inox AISI 304 com rodízios. Acabamento sem arestas cortantes. Dimensões: Largura: 1400 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: de 900 mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	619052	UNIDADE	2,00	R\$	2.539,93	R\$	5.079,85




--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



60		<p>BATEDEIRA PROFISSIONAL</p> <p>Descrição: Batedeira profissional 7 Litros e 10 velocidades.</p> <p>Especificações técnicas: Deverá apresentar corpo e engrenagens em metal com alça e trava lateral para levantamento da tigela e cabo de alimentação elétrica conforme NBR-14136. A tigela deverá ser fabricada em aço inox com capacidade entre 6 a 7 litros. Equipamento deverá ser dotado de 3 diferentes tipos de batedores em metal - gancho, pá plana e elíptico (foiet) em aço inox com opção de ajuste de altura dos batedores. O equipamento deve possuir no mínimo 10 velocidades de funcionamento diferentes e os batedores devem apresentar movimentos planetário garantindo o alcance na lateral interna da tigela. O equipamento deverá ser preparado para receber acessórios como moedores e cilindro de massas. Voltagem 220v monofásico. Potência mínima de 500W. Cor prata ou branca.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 450 a 500 mm; Largura: de 300 a 350 mm; Profundidade: de 400 a 440 mm.</p> <p>Referência: KITCHENAID KEC50 - STAND MIXER PROFISSIONAL ou Similar.</p>	445069	UNIDADE	4,00	R\$ 6.493,05	R\$ 25.972,20
61		<p>LIQUIDIFICADOR DE ALTA PERFORMANCE</p> <p>Descrição: Liquidificador profissional com pés de borracha antiderrapantes, jarra em polcarbonato (não poderá ser cilíndrica), com capacidade de 2 a 3 litros. Deverá apresentar formato com 4 laterais.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento deverá possuir jarra em polcarbonato, livre de BPA, com certificado da NSF (National Sanitation Foundation). Deverá possuir lâminas em aço inox, sem afiação, com asas nas pontas e com espessura entre 3 a 4 mm. Apresentar possibilidade de acionamento através de botões de 1 toque com desligamento automático e possuir entre 6 a 8 ciclos pré-programados de fábrica, com opção pulso e controle manual de velocidades entre 10 a 12 níveis. O equipamento deverá dispor de opção para sopas e bebidas aquecidas através do calor de fricção da lâmina. Equipamento deve ser dotado de display eletrônico que deverá exibir, tempo de cada mistura, tempo restante de cada ciclo, mudança de velocidade e quantas vezes o equipamento foi utilizado. O equipamento deve apresentar alto desempenho e suportar minimamente 60 misturas por dia. Dados técnicos: Tensão: 220V Monofásica; Motor: 3,0 HP - Potência mínima: 1680 W.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 450 até 470mm Profundidade: de 250 até 270mm Largura: de 230 até 250mm</p> <p>Referência: BlendTec modelo Total Classic Wildside ou similar.</p>	329506	UNIDADE	6,00	R\$ 8.324,94	R\$ 49.949,66
62		<p>PURIFICADOR DE ÁGUA</p> <p>Descrição: Deverá possuir design 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, proporcionando água cristalina, sem impurezas, produtos químicos e odores.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir dupla filtração através de elemento capaz de reter impurezas maiores de 5 micra e cavão ativado com prata coloidal. A vida útil do elemento filtrante varia de 9 a 12 meses, o que proporciona economia. Refrigeração por compressor com capacidade interna de 2.5 litros. Armazenamento de água gelada para 2 litros. Sistema de refrigeração de baixo consumo de energia e alta eficiência.</p> <p>Vazão Máxima: 45 L/h Fornecimento de água gelada: 0,935 L/h Vida útil do filtro: 4.000 L / de 9 a 12 meses Consumo: 5,460 kWh/mês. Dimensões (LxAxP): 30,5 x 39,5 x 37 cm (As dimensões poderão variar em até 1cm). Peso: 12 Kg</p> <p>Referência: Modelo Soft Star / Prata.</p>	322670	UNIDADE	11,00	R\$ 1.487,63	R\$ 16.363,97
63		<p>ESTERILIZADOR DE FACAS</p> <p>Descrição: Esterilizador de facas Ultravioleta</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir gabinete construído em aço inoxidável AISI304, com porta em polcarbonato com chave e suporte com capacidade para 27 facas com programação de até 2 horas. A esterilização deverá ocorrer através de lâmpada ultravioleta germicida de 15 watts, Tensão: 220V monofásico.</p> <p>Referência: Marca de referência: Cimapi ou similar.</p>	474351	UNIDADE	1,00	R\$ 2.535,86	R\$ 2.535,86



64		<p>MOEDOR DE CARNE</p> <p>Descrição: Picador Moedor de Carne Boca de Ferro Fundido com Base Inox Bivolt</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir base e a bandeja em aço inoxidável com sistema protetor de segurança. Deve ser dotado de no mínimo 4 engrenagens helicoidais com baixa emissão de ruídos. Os discos e cunzeiras devem ser fabricados em aço inoxidável CRV com tratamento térmico. Caracol e volante produzidos em ferro fundido nodular estanhado. Capacidade de produção mínima de 300kg/h. Peso: de 10 a 15 kg., Potência 0,92 (1,25cv), 60h, Voltagem: 220V Monofásico, Dimensões do aproximadas: Altura: de 40 a 45 cm; Largura: de 35 a 40 cm; Comprimento: de 70 a 75 cm.</p> <p>Referência: Marca C.A.F. 22 ou similar.</p>	451437	UNIDADE	1,00	R\$	6.697,88	R\$	6.697,88	6.697,88
65		<p>PROCESSADOR DE ALTA PERFORMANCE</p> <p>Descrição: Processador de alimentos de alta performance sobre bancadas.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá apresentar capacidade mínima de 250 refeições por hora, com função de processador, cortador, fatiador e ralador de vegetais. Com o topo totalmente desmontável o equipamento deverá ser acompanhado das seguintes lâminas de corte: fatiados 2, fatiado 5 ralado 2 e lâmina dupla para corte em cubos de 10x10x10 mm além de permitir a possibilidade de outros 50 discos de cortes. O equipamento deve ser dotado de sistema de ejeção de alimentos com saída lateral, possuir disco expulsores para ejetar integralmente produtos frágeis. A cuba do processador deve apresentar 2 bocas, sendo uma boca meia lua (medindo entre 130 a 140 cm²) e uma boca cilíndrica (Ø de 55 a 60 mm) com duas alavancas para direcionamento dos alimentos contra as lâminas de corte. Deve possuir motor industrial assíncrono, com a árvore e o bloco do motor constituído em aço inox, montado com rolamentos em esfera e que não produza vibração e que não necessite araves de arranque automático somente quando a alavanca esteja em posição de direcionamento de alimentos que serão cortados. Especificações técnicas: Voltagem: 220 V monofásico; Potência: de 550 W a 700 W; Velocidade: de 375 a 750 r.p.m. Dimensões aproximadas: Largura: entre 30 até 35 cm; Profundidade: entre 35 até 40 cm; Altura: entre 60 até 65 cm. Peso: entre 15 a 18 kg.</p> <p>Referência: Robot Coupe mod. CL 50 ultra ou similar.</p>	620347	UNIDADE	2,00	R\$	14.381,71	R\$	28.763,41	28.763,41
66		<p>CUTTER DE ALTA PERFORMANCE</p> <p>Descrição: O Cutter de Alimentos de alta performance deverá apresentar capacidade de cortar, moer, triturar, emulsionar, picar e amassar.</p> <p>Especificações Técnicas: Acompanhado de lâmina de corte lisa em inox e de cuba culer em inox com capacidade entre 5 a 5,5 litros com alça em inox com sistema de bloqueio automático interligado com a tampa que impede a abertura enquanto o equipamento está em funcionamento. A tampa deverá ser fabricada em polcarbonato transparente e possuir orifício para acréscimo de ingredientes e líquidos durante a operação do equipamento. Deverá possuir motor industrial assíncrono, com bloco do motor constituído em aço inox e montado com rolamentos em esfera e que não produza vibração e não deve possuir carvões. O equipamento deverá apresentar função mix para emulsionar e misturar produtos delicados sem os cortar, possuir comando de acionamento contínuo e controlador de velocidade, com no mínimo 8 níveis de velocidades diferentes com variação mínima de 300 a 3,000 r.p.m. Potência: 1300Watts; Tensão: 220V monofásico; Peso: de 22 a 25 kg. Dimensões aproximadas: Altura: de 45 a 50 cm; Largura: de 25 a 30 cm; Profundidade: de 30 a 35 cm;</p> <p>Referência: Robot Coupe Cutter de Mesa R5 V.V. ou similar.</p>	274604	UNIDADE	2,00	R\$	20.208,32	R\$	40.416,65	40.416,65




67		<p>Descrição: O equipamento deverá apresentar funções de processar, emulsionar, misturar, pulverizar, picar, bater massas, cozinhar a vapor, cozinhar por indução magnética e de balança.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir display com indicações de temperatura, tempo e velocidade, a tampa do equipamento deve ser dotada de trava de segurança e copo em aço inox com capacidade de até 2,5 litros. O copo deve possuir sinalizador para nível máximo de alimentos e possuir sensores de temperatura. O equipamento deve possuir sistema de bloqueio através de senha, motor com sistema de proteção contra sobreaquecimento, proteção eletrônica contra sobrepeso e controlador para temperatura com precisão de 1°C com possibilidade de variação entre 40°C e 120°C. A velocidade do equipamento deve atingir até 10.700 rpm e opção de velocidade para preparação de massas. O equipamento deve possuir conjunto de lâminas com 4 hastes em aço inox removíveis, recipiente próprio para cocção a vapor, acessório tipo borboreta e espátula com dispositivo de segurança. A balança do equipamento deverá apresentar capacidade de 6 kg com intervalo de pesagem de 5 g e capacidade de tara de 6kg. Retulância do motor com potência mínima de 500W; Tensão 220 v monofásico; Consumo de potência a partir de 1500W.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 30 até 35 cm; Largura: de 25 até 35 cm; Profundidade de 25 até 35 cm.</p> <p>Referência: Thermomix TM5 ou similar. Atendimento e assistência técnica no Distrito Federal. Garantia mínima: 1 ano</p>	620347	UNIDADE	1,00	R\$ 20.640,00 R\$ 20.640,00
68		<p>Descrição: Secadora centrífuga de folhas e hortaliças, indicada para secagem de folhas, ervas e vegetais em cozinhas profissionais e unidades de alimentação.</p> <p>Especificações Técnicas: A secadora deverá ter capacidade útil aproximada de 20 litros, suportando cerca de 6 kg por ciclo. Estrutura e cesto interno fabricados em polipropileno resistente e apropriado para contato com alimentos. Equipamento com tampa superior dotada de sistema de travamento de segurança. Funcionamento por centrifugação com velocidade em torno de 900 rpm e timer analógico regulável até 5 minutos. Motor protegido termicamente com ventilação forçada, alimentação em tensão 220 V monofásico, potência aproximada de 250 W. Pés com ventosas para melhor fixação durante o uso. Grau de proteção mínima IPX4. Dimensões aproximadas de 470 mm de diâmetro por 660 mm de altura, peso em torno de 18 kg. O equipamento deverá vir com cesto perfurado removível para fácil higienização. Deverá atender às normas de segurança NR-12.</p> <p>Referência: SAMMIC BRASIL ES-200 ou similar.</p>	608200	UNIDADE	1,00	R\$ 37.884,22 R\$ 37.884,22
69		<p>Descrição: O equipamento deverá ser construído em alumínio anodizado e aço inoxidável com dois motores independentes, sendo um motor para a lâmina e o segundo motor para movimento do suporte dos frios e deverá apresentar modos de operação automático.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser dotado de no mínimo 3 níveis de ajuste de velocidade e 3 níveis de ajuste de cursores com capacidade produtiva mínima de 55 fatias por minuto. Ajuste de velocidade do movimento automático do carro (10 níveis de velocidade). O suporte para os frios deverá apresentar possibilidade de ajuste para os diversos formatos dos produtos a serem fatiados e deverá apresentar capacidade de operação fatiando simultaneamente até 6 peças de salame. O equipamento deverá ser dotado de conjunto de afiação incorporado com sistema de segurança que impede funcionamento caso o posicionamento não esteja correto. O equipamento deve possuir botão de emergência, botão de rearme e chave geral além de trava de segurança que bloqueia a abertura da lâmina para quando o suporte de transporte de frios estiver desmontado. O equipamento deverá atender a NR12 do Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria 371 do INMETRO. Atender integralmente as normas vigentes e a Portaria 371/2009 do Inmetro. Tensão: 220 V monofásica; Potência: 0,3 kw; Diâmetro da lâmina: de 300 a 310 mm; Capacidade de rotação por minuto: 190 a 200 rotações por minuto; Diâmetro da lâmina: 350 mm; Peso: de 52 a 58 kg.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 690 a 710 mm Largura: de 795 a 800 mm Profundidade: de 655 a 765 mm.</p> <p>Referência: Prix modelo UNI 350 GA ou similar.</p>	445266	UNIDADE	1,00	R\$ 42.328,10 R\$ 42.328,10





70		<p>MIXER DE TRITURAR DE ALTA PERFORMANCE - 15L</p> <p>Descrição: O equipamento deverá apresentar o bloco do motor construído em aço inoxidável, e com componentes internos metálicos com capacidade para vasilhas de 10 litros a 15 litros, botão giratório para ajuste variável de velocidade, com trava de segurança e fio de alimentação elétrico com sistema de enrolamento.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser dotado de, campânula, tubo extensor e lâmina em aço inoxidável. Todas as peças devem apresentar possibilidade de desmontagem para limpeza inclusive a campânula. O equipamento deverá apresentar possibilidade de receber acessórios como fouet batadeira, lâmina moldada, suporte de panela e disco emulsionador. Voltagem: 220 Monofásico; Potência: de 250 a 270 watts; Rotação com velocidade de trituração: de 2000 a 12.500 r.p.m. Peso: de 1,5 a 2 kg. Dimensões aproximadas: Altura total: de 47 a 50 cm. Comprimento do tubo com campânula: de 19 a 21 cm.</p> <p>Referência: Marca de referência: Mixer Robot coupe – MP 190 V.V. ou similar.</p>	473236	UNIDADE	2,00	R\$ 2.638,16	R\$ 5.276,33
71		<p>MIXER DE TRITURAR DE ALTA PERFORMANCE - 100L</p> <p>Descrição: O equipamento deverá apresentar o bloco do motor construído em aço inoxidável, com capacidade para vasilhas de 100 litros, botão giratório para ajuste variável de velocidade e fio de alimentação elétrico com sistema de enrolamento.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser dotado de suporte para encaixar na borda de painéis: campânula, tubo extensor, e lâmina em aço inoxidável apresentando possibilidade de desmontagem. Voltagem: 220 Monofásico; Potência: de 500 a 700 watts. Rotação com velocidade de 12.000 a 15.000 r.p.m. Peso: de 5 a 6 kg. Dimensões aproximadas: Altura total: de 80 a 90 cm. Comprimento do tubo com campânula: de 45 a 50 cm.</p> <p>Referência: Mixer Robot coupe – MP 450 ultra ou similar.</p>	445661	UNIDADE	1,00	R\$ 5.630,74	R\$ 5.630,74
72		<p>CHALEIRA ELÉTRICA</p> <p>Descrição: Chaleira elétrica com painel digital e capacidade de 1,7L.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento deverá ser fabricada em aço inoxidável escovado e com painel digital LCD. Possuir capacidade em Litros: 1,7L. Deverá dispor de desligamento automático, porém possuir sistema de manutenção da temperatura quente da água após o ferver e botão para abertura automática da tampa, com luz que indica a temperatura e luz que indica o funcionamento, assim como o indicador do nível de água. Tensão : 220V monofásica. Dimensões aproximadas: Altura: 250 a 270 mm Largura: 185 a 190 mm Profundidade: 220 a 225 mm Especificações técnicas:</p> <p>Referência: Jarra Electrolux Elétrica Expressionist (EKP50) ou similar.</p>	474941	UNIDADE	1,00	R\$ 513,29	R\$ 513,29

73		<p>MAQUINA DE CAFÉ EXPRESSO PROFISSIONAL DE DOIS GRUPOS</p> <p>Descrição: Máquina de café expresso com aquecedor de xícaras.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser em aço inoxidável, possuir sistema para retirar o café através de acionamento eletrônico automático ou semi-automático, com 2 grupos, 2 tubos vapor em aço inoxidável, saída de água quente anti-respingo. A máquina deverá possuir caldeira e apresentar sistema de enchimento automático com abastecimento por hipersensibilidade e com capacidade entre 10 a 12 litros com sensores de nível de água, salva-resistência e manômetro de escala para caldeira. Equipamento deve ser acompanhado de 1 unidade de lampar com apoio compatível com o equipamento e 1 pincel de limpeza. Além de possuir as botoneiras com pulsadores retro-iluminados. Capacidade aproximada da caldeira: 11 a 13 litros. Peso aproximado de 50 a 57kg. Tensão: 220V monofásico. Potência: de 2.000 a 3.000 W. Entrada de água 3/4. Saída de água cano CPVC água quente.</p> <p>Dimensões aproximadas: Largura: 700 a 710 mm Profundidade: 500 a 530 mm Altura : 450 a 475 mm</p> <p>Referência: Elite 2020 EAE 2 grupos Italian Coffee ou Similar.</p> <p>Observação: A aquisição deste equipamento deverá vir acompanhada de treinamento e contrato de manutenção pelo fornecedor.</p>	614788	UNIDADE	1,00	R\$ 46.330,00 R\$ 46.330,00
74		<p>MOEDOR DE GRÃOS DE CAFÉ</p> <p>Descrição: Moedor de grãos de café com display integrado e capacidade para moagem de 1,5Kg.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá apresentar moinho de aço fundido em aproximadamente 80mm de diâmetro resistente a desgaste com efeito de sedimentação. Deve girar entre 900 e 1.100 rpm enquanto resfriado com dupla ventilação. Deverá apresentar bico ajustável para distribuição centralizada do pó no porta filtro. A dosagem deve ser precisa em etapas de 0 a 100 segundos. Ajuste de moagem contínuo com escala de configuração precisa. Deve apresentar display OLED com menu e campo de visão maior de 160º além da temperatura interna. Iluminação do bico ajustável individualmente com porta-filtro robusto. Apresentar capacidade para moagem rápida de 1kg a 1,5 kg. Voltagem: 220v monofásico. Cor: Preto fosco. Peso aproximado: 14 a 16 kg</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: 530 a 550 mm Largura: 240 a 280 mm Profundidade: 320 a 350 mm.</p> <p>Referência: Espresso Grinder Peak Mahlkonig ou similar.</p>	616573	UNIDADE	1,00	R\$ 22.294,21 R\$ 22.294,21
75		<p>EXTRATOR DE SUCOS</p> <p>Descrição: Extrator de sucos para produção de 50L/h.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento deverá possuir base em aço inoxidável com capacidade de produção de 50 L/h. Tensão: 220V; Monofásico; Potência do motor: de 1/2 a 1 HP; Rotação: 1750 r.p.m.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 35 a 40 cm e diâmetro de 20cm a 25 cm.</p> <p>Referência: Croydon ELEA ou similar.</p>	376260	UNIDADE	1,00	R\$ 1.511,37 R\$ 1.511,37





GRUPO	ITEM	IMAGEM (Referência)	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
			REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA					
	80		<p>Descrição: Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado direito.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10 com a cabine do motor ao lado esquerdo e com espelho na parte traseira. Deverá possuir tampo superior liso, com portas e 1 grelha interna fabricada em aço inox brilhante por cada porta apoiada sobre suporte tipo "U". Deve apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas, e deve possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. O equipamento deverá possuir controlador digital, degelo automático e refrigeração por ar forçado. Deverá ser dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno, 220 V monofásico. O compressor e a cuba deverão estar no lado direito.</p> <p>Temperatura de funcionamento: entre 0 a 5°C. Compressor: 1/2 HP. Dimensões (Confirmar medidas no projeto) Largura: 2500mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Matcom ou Cozli ou similar.</p>	613315	UNIDADE	2,00	R\$ 20.012,59	R\$ 40.025,17
	81		<p>ULTRA CONGELADOR 14GNS</p> <p>Descrição: Ultracongelador vertical com capacidade para 14GNS.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento preparado para receber alimentos quentes com temperaturas acima de 90°C. Deverá possuir sistema de sanitização contínuo, com alcance para todas as partes internas da câmara e inclusive o evaporador do equipamento. O sistema de sanitização deverá apresentar eficiência para a redução da carga microbiana de no mínimo 99% e deve ser homologado e certificado pelo Ministério da Saúde. Deverá possuir sistema de suporte interno para as bandejas com possibilidade de regulação para favorecer distribuição de ar e temperatura interna além de ser equipado com gavetas para baixas e altas temperaturas, e evaporadores vedados anticorrosivos. Equipamento deverá possuir controle de parâmetros de velocidade variável para os ventiladores internos, e possuir sistema de bloqueio quando a porta é aberta. Deve apresentar desempenho de operação com sua carga máxima atravessando a faixa de temperatura de 90°C a 3°C no núcleo do alimento quando a porta é aberta. O gabinete deverá apresentar acabamento interno e externo em aço inoxidável AISI 304 18/10 e câmara com estrutura com isolamento em poliuretano com espessura máxima de 70mm. O grupo frigorífico deverá se apresentar acoplado ao gabinete, equipado com compressor hermético e a câmara interna deverá possuir sonda do tipo espelho com mínimo de 5 pontos de detecção para leitura da temperatura interna dos alimentos. Deverá possuir painel digital com acionamento de ciclos através de 1 (um) botão. Deverá possuir entre 8 a 10 ciclos programados de fábrica para: ultracongelamento/resfriamento rápido, conservação de congelados/resfriados, descongelamento, pasteurização, conservação de produtos de panificação com controle de tempo e umidade da câmara. O equipamento deve apresentar regeneração de sorvete e ciclo para fermentação de produtos de panificação com controle de tempo e umidade da câmara. O equipamento deve apresentar possibilidade de customizar ciclos personalizados. O degelo do equipamento deve ser feito através de comando e não deve ser realizado de maneira automática. Capacidade mínima de produção por ciclo de 90 ° C a -18 ° C : 85 Kg no núcleo dos alimentos em até 4 horas. Capacidade Interna: 27 GNS 2/1 (Altura 20 mm) ou 18 GNS 2/1 (Altura 40 mm) ou 13 GNS 2/1 (Altura 65 mm). Peso: 305 KG; Potência: 6,2 kW; Corrente: 13,5 amperes; Tensão: 380 V Trifásico.</p> <p>Dimensões aproximadas: Largura: de 800 a 900mm; Profundidade: de 970 a 1100mm; Altura: de 1850 a 1970mm;</p> <p>Referência: Modelo de referência: Inox modelo: Multifresh plus WF 85.2 ou similar.</p>	632790	UNIDADE	1,00	R\$ 288.345,25	R\$ 288.345,25



82		<p>REFRIGERADOR VERTICAL</p> <p>Descrição: Unidade refrigeradora vertical para atender a demanda de conservação e refrigeração em diversas áreas operacionais da cozinha.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser do tipo conservador e refrigerador, com capacidade líquida aproximada de 513 litros, deverá operar na faixa de temperatura quando na versão refrigerador 2°C a 8°C e quando conservador -10°C a -20°C. O sistema de refrigeração deverá ser forçado, com circulação de ar promovida por ventilação interna. A porta frontal deverá ser única, fabricada em vidro duplo temperado, com sistema de fechamento automático e vedação por borracha magnética, garantindo maior eficiência térmica. O expositor deverá possuir iluminação interna em LED, com acionamento automático ao abrir a porta, e cinco prateleiras reguláveis em altura, confeccionadas em aço revestido, que permitam a organização flexível dos produtos. O isolamento térmico deverá ser em poliuretano injetado de alta densidade, livre de CFC. O degelo deverá ocorrer de forma automática por parada do compressor. O isolamento térmico deverá ser eletrônico, com visor digital localizado na parte frontal superior do equipamento. O gabinete externo deverá ser confeccionado em chapa de aço pré-pintado, e o gabinete interno em poliestireno termoforado de alta resistência, com cantos arredondados para facilitar a higienização. A base do equipamento deverá contar com quatro rodízios, sendo dois com travas, para permitir mobilidade e segurança na fixação. O consumo energético deverá ser de aproximadamente 8,5 kWh/24h, e a alimentação elétrica deverá ser de 220 V, 60 Hz, monofásica. Deverá incluir ainda grade de fundo para proteção do evaporador. Dimensões aproximadas (podem variar em até 20mm). Largura: 670mm. Profundidade: 750mm. Altura: 2020 mm.</p> <p>Referência: Metalfrío, frígido ou similar.</p>	331176	UNIDADE	8,00	R\$ 8.110,80	R\$ 64.886,43
83		<p>REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA</p> <p>Descrição: Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado esquerdo.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10 com a cabine do motor ao lado esquerdo e com espelho na parte traseira. Deverá possuir tampo superior liso, com portas e 1 grelha interna fabricada em aço inox brilhante por cada porta apoiada sobre suporte tipo "U". Deve apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas, e deve possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. O equipamento deverá possuir controlador digital, degelo automático e refrigeração por ar forçado. Deverá ser dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. 220 V monofásico. O compressor e a cuba deverão estar no lado esquerdo. Temperatura de funcionamento: entre 0 a 5°C. Compressor: 1/2 HP. Dimensões (Confirmar medidas no projeto) Largura: 2000mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozli ou similar.</p>	613315	UNIDADE	1,00	R\$ 16.524,97	R\$ 16.524,97
84		<p>REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA</p> <p>Descrição: Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado esquerdo.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10 com a cabine do motor ao lado esquerdo e com espelho na parte traseira. Deverá possuir tampo superior liso, com portas e 1 grelha interna fabricada em aço inox brilhante por cada porta apoiada sobre suporte tipo "U". Deve apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas, e deve possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. O equipamento deverá possuir controlador digital, degelo automático e refrigeração por ar forçado. Deverá ser dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. 220 V monofásico. O compressor e a cuba deverão estar no lado esquerdo. Temperatura de funcionamento: entre 0 a 5°C. Compressor: 1/2 HP. Dimensões (Confirmar medidas no projeto) Largura: 1800mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozli ou similar.</p>	613315	UNIDADE	2,00	R\$ 18.995,33	R\$ 37.990,66




		<p>85</p> <p>ULTRACONGELADOR 7GNs</p> <p>Descrição: Ultracongelador vertical com capacidade para 7GNs.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser em inox e ser preparado para receber alimentos quentes com temperaturas de até 83 °C, sendo projetado para realizar processos de resfriamento e ultracongelamento com elevada eficiência. Deverá possuir sistema de sanitização contínua com dreno, garantindo alcance a todas as partes internas da câmara, incluindo o evaporador, promovendo a redução da carga microbiana com eficiência mínima de 99%, conforme normas sanitárias vigentes, devendo ser homologado pelo Ministério da Saúde. Deverá possuir suporte interno para bandejas com trilhos reguláveis para recipientes no padrão GN 2/1, permitindo ajustes que favoreçam a distribuição do ar e da temperatura. O equipamento deverá ser equipado com gaxetas magnéticas para vedação térmica, moldura aquecida na porta para evitar condensações e evaporador anticorrosivo vedado.</p> <p>O sistema de ventilação interna deverá contar com ventilador de velocidade variável e proteção por bloqueio automático em caso de abertura de porta. O desempenho operacional do equipamento deverá permitir o resfriamento do alimento da temperatura de 90 °C até 3 °C no núcleo em até 90 minutos, conforme seleção de ciclos HARD ou SOFT, bem como alcançar temperaturas de até -35 °C para processos de ultracongelamento. A câmara interna deverá possuir sonda espelho em formato "L" com no mínimo cinco pontos de detecção para leitura precisa da temperatura dos alimentos. O gabinete do equipamento deverá apresentar acabamento interno e externo em aço inoxidável AISI 304 18/10 e a estrutura da câmara deverá ser isolada com poliuretano expandido de espessura de 70 mm e densidade de 45 kg/m³, isento de CFC.</p> <p>O grupo frigorífico deverá ser do tipo acoplado ao gabinete, composto por compressor hermético com válvula de expansão eletrônica. O equipamento deverá contar com painel digital sensível ao toque e acionamento de ciclos por botão único, oferecendo entre 8 a 10 programas automáticos de fábrica, incluindo ultracongelamento e resfriamento rápido nos modos HARD e SOFT, conservação de congelados e resfriados, descongelamento, pasteurização, conservação específica para chocolate, regeneração de alimentos, cocção em baixa temperatura, regeneração de sorvetes e fermentação de panificação com controle de tempo e unidade da câmara. O equipamento deverá permitir a customização de até 50 ciclos personalizados, conforme a necessidade do usuário. O degelo deverá ser realizado por comando manual, não sendo permitido o degelo automático.</p> <p>A capacidade mínima de produção por ciclo deverá ser de aproximadamente 15 kg para congelamento e 30 kg para resfriamento rápido. O equipamento deverá ter tensão elétrica de 220 V. O equipamento deverá ser de aproximadamente 820 mm de largura, 818 mm de profundidade e 1.208 mm de altura, podendo ser aceita uma variação de até 5% para mais ou para menos.</p> <p>Referência: Modelo de referência: KLIMAPRO M - PRÁTICA ou similar.</p>	<p>632789</p> <p>UNIDADE</p> <p>1,00</p> <p>R\$ 49.892,66</p> <p>R\$ 49.892,66</p>	
<p>86</p>		<p>REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA</p> <p>Descrição: Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado direito.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10 com a cabine do motor ao lado direito e com espelho na parte traseira. Deverá possuir tampo superior liso, com portas e 1 grelha interna fabricada em aço inox brilhante por cada porta apoiada sobre suporte tipo "U". Deve apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas, e deve possuir dobradiças das portas constituídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo casinha cromado. O equipamento deverá possuir controlador digital, degelo automático e refrigeração por ar forçado. Deverá ser dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. 220 V monofásico. O compressor e a cuba deverão estar no lado direito.</p> <p>Temperatura de funcionamento: entre 0 a 5°C.</p> <p>Compressor: 1/2 HP. Dimensões (Confirmar medidas no projeto)</p> <p>Largura: 2000mm</p> <p>Profundidade: 700mm</p> <p>Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozli ou similar.</p>	<p>613315</p> <p>UNIDADE</p> <p>2,00</p> <p>R\$ 16.720,94</p> <p>R\$ 33.441,87</p>	
<p>87</p>		<p>PASS TROUGH REFRIGERADO</p> <p>Descrição: Pass Trough refrigerado com 4 portas para GNs 1/1-65.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deve ser fabricado em chapa de aço inoxidável liso AISI 304 bitola 18 por dentro e por fora. Deverá dispor de 04 (quatro) portas em aço inox, equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos e gaxetas de vedação. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastrônomo 1/1; Isolamento em poliuretano de alta densidade; 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: +2°C a +6°C; Controle de temperatura por controlador digital; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Tensão 220 v monofásico. Rack interno com capacidade par a 35 gns 1/1-65. Volume interno: 560L. Dimensões aproximadas: Largura: 1400mm; Profundidade: 800 mm; Altura: 2050 mm.</p> <p>Referência: Modelo de referência: Cozli, Macon ou similar.</p>	<p>454080</p> <p>UNIDADE</p> <p>1,00</p> <p>R\$ 24.577,12</p> <p>R\$ 24.577,12</p>	




88		<p>PASS TROUGH AQUECIDO</p> <p>Descrição: Pass Trough aquecido com 4 portas para GNs 1/1-65.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deve ser fabricado em chapa de aço inoxidável liso AISI 304 bitola 18 por dentro e por fora. Deverá dispor de 04 (quatro) portas em aço inox. O equipamento com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos e gaxetas de vedação. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronômico 1/1; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Unidade de aquecimento incorporada; Termoprotetor digital de temperatura; Temperatura de trabalho: +60°C a +90°C; Controle de temperatura por controlador digital; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Tensão 220 v monofásico; Rack interno com capacidade para 35 gns 1/1-65; Volume interno: 560L.</p> <p>Dimensões aproximadas: Largura: 1400mm; Profundidade: 800 mm; Altura: 2050 mm.</p> <p>Referência: Modelo de referência: Cozil, Macon ou similar.</p>	454080	UNIDADE	1,00	R\$ 26.369,12	R\$ 26.369,12
89		<p>MAQUINA AUTOMÁTICA FABRICADORA DE GELO 150KG</p> <p>Descrição: Máquina fabricadora de gelo com depósito incorporado e capacidade para armazenamento entre 140 a 150kg ou 6300 cubos.</p> <p>Especificações Técnicas: A parte externa deverá ser totalmente fabricada em aço inox com depósito incorporado com capacidade de armazenamento entre 140 a 150kg ou 6300 cubos. Deverá apresentar capacidade de produção (KG/24 horas em temperatura ambiente): 22°C: 162 KG; 27°C: 158 KG; 32°C: 144 KG; 37°C: 130 KG; Peso do equipamento: entre 90 a 105 Kg. Tensão: 220 V monofásico. Potência mínima: 2 X compressor de 1/3hp.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 1500 a 1650 mm; Largura: de 800 a 950 mm; Profundidade: de 550 a 630 mm.</p> <p>Referência: Everest modelo ou similar.</p>	484182	UNIDADE	1,00	R\$ 24.662,19	R\$ 24.662,19
90		<p>REFRIGERADOR FROST FREE</p> <p>Descrição: Geladeira tipo refrigerador duplex com tecnologia Frost Free com capacidade total de 375 litros.</p> <p>Especificações Técnicas: Com capacidade total de 375 litros, sendo 86 litros destinados ao compartimento freezer, o equipamento deve possuir duas portas: na cor branca, classificação de eficiência energética A (Inmetro) e consumo aproximado de energia de até 54 kWh/mês, tanto na tensão de 127V quanto em 220V. Deve conter painel eletrônico externo com display digital para controle de temperatura, oferecendo pelo menos cinco níveis de ajuste. Internamente, deve possuir prateleiras removíveis, compartimento extrafrío, recipiente para armazenamento de gelo, porta-ovos e porta-latas. É indispensável que o produto possua proteção contra corrosão e pés niveladores para garantir estabilidade. O freezer deve estar localizado na parte superior e o degelo deve ser do tipo Frost Free, dispensando a necessidade de descongelamento manual. O equipamento não deve contar com dispenser de água, alarme de porta aberta nem portas reversíveis. A profundidade do produto deve estar entre 71 cm e 75 cm.</p> <p>Referência: Brastemp ou similar.</p>	322412	UNIDADE	1,00	R\$ 3.561,34	R\$ 3.561,34
91		<p>PISTA REFRIGERADA DE EMBUTIR PARA SOBREMESAS</p> <p>Descrição: Pista refrigerada de embutir a ser utilizada para a conservação adequada de sobremesas durante o atendimento self-service.</p> <p>Especificações Técnicas: A pista refrigerada de embutir deverá ser fabricada em aço inoxidável, conferindo elevada resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização, adequada para uso em ambientes de preparação e distribuição de alimentos. Deverá ser dimensionada para acomodar 04 cubas padrão GN (Gastronorm). O sistema de refrigeração deverá ser do tipo estático, com serpentina em contato com a superfície inferior da cuba, operando por meio de unidade refrigeradora independente, proporcionando eficiência no resfriamento e controle adequado da temperatura. O isolamento térmico deverá ser executado em poliuretano injetado, com densidade compatível às exigências para equipamentos de conservação de alimentos, assegurando melhor retenção de temperatura e redução no consumo energético. A pista deverá possuir bocal de acionamento ligat/desliga de fácil acesso, facilitando a operação diária. Deverá, ainda, contar com sistema de drenagem integrado, com saída para conexão a ponto de esgoto, permitindo o descarte adequado de líquidos provenientes de higienização ou descongelamento. Deverá ter medidas aproximadas de 1400x618x650mm e ter potência 220 V monofásico. A temperatura deverá operar entre +2°C a +6 °C.</p> <p>Referência: Macon ou Cozil ou similar.</p>	613443	UNIDADE	1,00	R\$ 8.609,33	R\$ 8.609,33



[illegible]




95		<p>CARRO PLATAFORMA SEM BORDA</p> <p>Descrição: Carrinho para movimentação de cargas.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser construído em aço inoxidável, com capacidade de movimentação de 300 a 350 Kg. Plataforma lisa estruturada, com rodízios em borracha termoplástica cinza e diâmetro de 4", sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio. Alça de movimentação reforçada</p> <p>Dimensões aproximadas (podem variar nos intervalos abaixo): Altura mínima: de 850 a 900 mm; Largura: de 600 mm a 690 mm; Comprimento: 900 mm a 950 mm</p> <p>Referência: THERJ, modelo CPINOX ou similar.</p>	486628	UNIDADE	5,00	R\$ 2.356,17	R\$ 11.780,84
96		<p>CARRO DE TRANSPORTE COM DOIS PLANOS SEM BORDA</p> <p>Descrição: Carrinho para movimentação de cargas em dois planos.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 com as duas plataformas lisas sem abas de contenção e com reforço estrutural inferior sob cada plano com estrutura tubular. Com 4 rodízios (2 fixos e 2 giratórios) de poluretano macio de 5 polegadas com rolamento e freio, com capacidade mínima de 200 kg. O puxador deverá ser tubular no mesmo nível do plano superior.</p> <p>Dimensões aproximadas (podem variar em até 10mm): Comprimento: 900 mm; Largura: 480 mm; Altura do plano superior: 850 mm; Altura do plano inferior: 150 mm;</p> <p>Referência: Marca de referência: Topema ou similar.</p>	613994	UNIDADE	2,00	R\$ 2.220,74	R\$ 4.441,47
97		<p>CARRINHO DE TRANSPORTE DOIS PLANOS COM BORDA</p> <p>Descrição: Carrinho de transporte em dois planos.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 com as duas plataformas lisas, abas de contenção e com reforço estrutural inferior sob cada plano com estrutura tubular, sem arestas cortantes. Com 4 rodízios (2 fixos e 2 giratórios) de poluretano macio de 5 polegadas com rolamento e com capacidade mínima de 200 kg. O puxador deverá ser tubular no mesmo nível do plano superior.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 90 cm; Largura: 48 cm; Altura: 85 cm; Altura plano inferior: 15 cm;</p> <p>Referência: Topema ou similar.</p>	613994	UNIDADE	2,00	R\$ 2.630,83	R\$ 5.261,66
98		<p>CARRO PARA SECAGEM DE CAIXAS</p> <p>Descrição: Carro para secagem de FLV com 8 planos inclinados com dreno para suporte de caixas.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 com oito plataformas inclinadas e lisas com dreno e calha de recolhimento da água de cada plano e posterior tubo de queda para a vazão. Deverá possuir reforço estrutural sob cada plano com estrutura tubular de seção quadrada. Com 4 rodízios (2 fixos e 2 giratórios) de poluretano macio de 5 polegadas com rolamento.</p> <p>Referência: Cozi ou similar.</p>	632756	UNIDADE	4,00	R\$ 6.094,06	R\$ 24.376,24

	99		<p>CARRINHO DE TRANSPORTE PARA PRATOS</p> <p>Descrição: Carrinho de transporte de pratos.</p> <p>Especificações Técnicas: Carro para transporte de pratos, cuja estrutura deverá ser totalmente confeccionada em aço inoxidável, incluindo base, montantes e chassi. O equipamento deverá ser apoiado sobre quatro rodízios giratórios de 4" de diâmetro, sendo dois dotados de freio para garantir segurança durante o uso. As dimensões do carrinho deverão ser de aproximadamente 575 mm de largura, 575 mm de profundidade e 800 mm de altura, admitindo-se variação de até 5% para mais ou para menos. Deverá permitir o transporte de até 160 pratos com diâmetro máximo de 270 mm, distribuídos em quatro divisórias internas.</p> <p>Referência: Cozil, Fritomaq ou similar.</p>	614484	UNIDADE	1,00	R\$	4.350,33	R\$	4.350,33
	100		<p>CARRINHO DE TRANSPORTE EM TELA</p> <p>Descrição: Carrinho de transporte em tela.</p> <p>Especificações Técnicas: Carro Em Tela Com 1/2 Porta. O carro deverá ser construído todo em estrutura metálica com assoalho em perfil de chapa de aço de no mínimo 3 mm de espessura e com Pintura eletrolítica na cor prata ou cinza. Deverá apresentar em uma das laterais sistema 1/2 porta com trincos e puxador tubular. Dotado de 02 (dois) rodízios giratórios e 02 (dois) rodízios fixos de rolamento estera com rodas em borracha termoplásticas de no mínimo 5" e máximo de 6".</p> <p>Especificações Técnicas: Dimensões aproximadas: Altura mínima: de 900mm a 950 mm; Largura de 650 mm a 690 mm; Comprimento: 1200 mm a 1250 mm. Modelo de Referência: MARCON, Garantia mínima: 1 ano.</p> <p>Referência: Toperna ou similar.</p>	376208	UNIDADE	2,00	R\$	2.675,96	R\$	5.351,92
								VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 8 TRANSPORTE	R\$	69.492,26
							VALOR MÉDIO TOTAL DE TODOS OS GRUPOS	R\$	2.579.436,65	

GRUPO	ITEM	IMAGEM (Referência)	MODELO DA PROPOSTA			
			DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
GRUPO 1 ADMINISTRATIVO			MOBILIÁRIO CORPORATIVO - CADERA			
			Descrição: Cadeira ergonômica com rodízio e espaldar médio para escritórios e ambientes corporativos			
	1		Especificações Técnicas: Encosto: Chassi anatômico injetado em polipropileno com buchas metálicas, estofado em espuma de poliuretano (45÷65 kg/m³, 50 mm), capa texturizada em polipropileno, suporte em aço com ajuste lombar por calíaca. Assento: Chassi em poliamida com fibra de vidro e buchas metálicas, sistema de deslizamento em aço (340 mm), espuma injetada (45÷65 kg/m³), capa em polipropileno com borda arredondada. Revestimento: Courovin preto com costuras laterais. Braços: Altura ajustável (mínimo 6 posições). Mecanismo: Sincronizado com chapa de aço (3 mm), ajuste de altura e inclinação (proporção 2:1), sistema anti-impacto com 5 bloqueios, manípulo para regulação de tensão. Pistão: Gás, curso (30 mm, tubo aço Ø 50 mm), bucha poliacetal, rolamento de esferas, capa telescópica em polipropileno. Base: Cinco patas em poliamida com fibra, diâmetro 700 mm, eixo aço (Ø 11 mm) com anel elástico. Rodízios: Duplos, rodas 50 mm em poliamida com anti-UV, banda macia em poliuretano, eixos aço treilado (vertical Ø 11 mm, horizontal Ø 8 mm). Estrutura Metálica: Solda MIG, fosfatização e pintura eletrolítica epóxi (60÷60 micras), cura a 220 °C. Altura do assento: deve ser ajustável e permitir variação entre 440 a 560mm; Altura do braço com relação ao assento: deve ser ajustável e permitir variação entre 155 a 255mm; Largura do assento: mínimo de 480mm; Altura do encosto: mínimo de 550mm e máximo de 700mm; A cadeira deverá atender a NR17 e todas as outras normas brasileiras vigentes referentes a esse tipo de mobiliário. Referência: Caderode, Aberflex, Flexform ou similar.	UNIDADE	R\$	R\$
	2		MOBILIÁRIO CORPORATIVO - MESA DE TRABALHO PLATAFORMA INDIVIDUAL Descrição: Mesa para realização de atividades diárias de escritório e suporte para equipamentos (computadores). Especificação Técnica: Estação de trabalho simples, com dimensões aproximadas de 1400x700x740mm (LxPxA) e tolerância de ±5%, deverá ter tempo único em MDP branco de 25mm, revestido em melamínico branco dupla face, com fita de PVC branco (3mm) (norme NS 1356) e 10mm para as bordas. A travessa superior em nylon branco com fibra de vidro (10060x10mm), terá recortes estampados, furos de 20mm para fixação e será conectada aos pés com suportes 'S' brancos a 45°. O leito de lação será metálico, em aço branco (322x40mm, esp. 0,90mm), com seis furos Ø 60mm para cabos e furações adicionais para suportes. Todos os painéis em MDP branco terão alta resistência mecânica e fita de PVC branca resistente a impacto, riscos, abrasão, manchas, umidade e autoextinguível. A fixação será por parafusos métricos com insertos metálicos, permitindo montagem e desmontagem sem danos. As partes metálicas deverão ter pintura epóxi branca (60÷60 micras), com solda MIG, fosfatização anticorrosiva e cura a 220 °C. Referência: Aberflex, Caderode ou empresas com expertise em mobiliário corporativo.	UNIDADE	R\$	R\$
	3		MOBILIÁRIO CORPORATIVO - CADERA ALTA Descrição: Cadeira ergonômica alta com rodízio e espaldar médio para calvas de atendimento. Especificações Técnicas: Encosto: Chassi anatômico injetado em polipropileno com buchas metálicas, estofado em espuma de poliuretano (45÷65 kg/m³, 50 mm), capa texturizada em polipropileno, suporte em aço com ajuste lombar por calíaca. Assento: Chassi em poliamida com fibra de vidro e buchas metálicas, sistema de deslizamento em aço (340 mm), espuma injetada (45÷65 kg/m³), capa em polipropileno com borda arredondada. Revestimento: Courovin preto com costuras laterais. Braços: Altura ajustável (mínimo 6 posições), corpo em poliamida com fibra de vidro, fixação por parafusos. Mecanismo: Sincronizado com chapa de aço (3 mm), ajuste de altura e inclinação (proporção 2:1), sistema anti-impacto com 5 bloqueios, manípulo para regulação de tensão. Pistão: Gás, tubo aço (Ø 50 mm), bucha poliacetal, rolamento de esferas, capa telescópica em polipropileno. Base: Cinco patas em poliamida com fibra, diâmetro 700 mm, eixo aço (Ø 11 mm) com anel elástico e com apoio para pés. Rodízios: Duplos, rodas 50 mm em poliamida com anti-UV, banda macia em poliuretano, eixos aço treilado (vertical Ø 11 mm, horizontal Ø 8 mm). Estrutura Metálica: Solda MIG, fosfatização e pintura eletrolítica epóxi (60÷60 micras), cura a 220 °C. Altura do assento: deve ser ajustável e permitir variação entre 650 a 750mm; Altura do braço com relação ao assento: deve ser ajustável e permitir variação entre 155 a 255mm; Largura do assento: mínimo de 480mm; Altura do encosto: mínimo de 550mm e máximo de 700mm; A cadeira deverá atender a NR17 e todas as outras normas brasileiras vigentes referentes a esse tipo de mobiliário. Referência: Caderode, Aberflex, Flexform ou similar.	UNIDADE	R\$	R\$



GRUPO	IMAGEM (Referência)	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
4		UNIDADE 14,00	R\$	R\$
<p>GUARDA VOLUMES EM AÇO 6 PORTAS</p> <p>Descrição: Guarda-volumes em aço 6 portas, para armazenamento de bolsas e itens pessoais, com fecho para cadeado padrão.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir pintura com nanotecnologia com a finalidade de eliminar fungos e bactérias na superfície (antimicrobiana e bactericida). Com lingüeta reforçada, deverá ser fabricado em chapa galvanizada – conforme NBR 7009 – resistente a corrosão. Dobras encaixadas em todo o produto, sem arestas cortantes (hands cut free); Dobradiças reforçadas com 5 travas, bases ajustáveis para nivelamento em pisos irregulares. Escudo anti risco para numeração de portas, evitando danos a pintura do armário. Deverá ter tecnologia easy/Clean ou similar, que evite o acúmulo de pó e sujeira para facilitar a limpeza. As cores deverão ser escolhidas de acordo com a apresentação da cartela do fabricante. Ventilação redonda vertical. Dimensões aproximadas (poderão variar em até 1 cm): Largura: 70,9 cm; Altura: 182 cm; Profundidade: 45 cm.</p> <p>Referência: Nilko, modelo Nk2333 ou similar.</p>				
5		UNIDADE 1,00	R\$	R\$
<p>DISPLAY DE SENHAS COM TRÊS PAINÉIS DE LED E UM TECLADO CHAMADOR</p> <p>Descrição: Painel de senhas para organizar o atendimento por ordem de chegada, reduzir filas e evitar aglomerações no balcão, promovendo agilidade e melhor experiência ao cliente.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser composto por: 03 painéis de LED para exibição de senha, com dimensões variando entre 23 a 25 cm de comprimento por 13 a 15 cm de altura e dígitos com tamanho entre 6,3 a 6,6 cm de altura por 3 a 5 cm de largura. 01 teclado para chamada de senha aleatória, com dimensões entre 10 a 12 cm de comprimento por 11 a 13 cm de altura, 04 fontes de alimentação bivolt (entrada 220V); e 01 manual de instruções. O sistema deverá operar com alimentação elétrica de 220V, com comunicação sem fio entre teclado e painel, apresentando alcance mínimo de 20 metros em ambiente livre de barreiras físicas. O teclado deverá operar em tensão de 7,5VDC, com potência de 0,55W e consumo em operação de 0,073mA. A intensidade sonora do alto-falante embutido nos painéis deverá ser de, no mínimo, 77dB. Tanto os painéis quanto o teclado deverão ser alimentados pelas fontes fornecidas no kit.</p> <p>Referência: Multieletronic ou similar.</p>				
6		UNIDADE 1,00	R\$	R\$
<p>RELÓGIO DE PONTO</p> <p>Descrição: Relógio de ponto e controle de frequência de colaboradores Senac.</p> <p>Especificações Técnicas: O relógio de ponto biométrico deverá possuir gabinete monobloco confeccionado em material termoplástico de alta resistência, com compartimento para bobina protegido por chave e sensor de atolamento de papel. Deverá dispor de leitor biométrico digital, teclado com no mínimo 16 teclas em silicone ou membrana, visor LCD gráfico com até cinco linhas e sinalização sonora e visual de confirmação de registro. A impressão deverá ser feita por meio de impressora térmica de alta velocidade com sistema de confirmação de registro. A impressão com vida útil de até 50 km e capacidade para bobinas de até 1.000 comprovantes. A alimentação elétrica deverá ser por fonte chaveada bivolt automática (100–240 V, 50/60 Hz) com consumo típico de 15 W. A comunicação deverá ocorrer por meio de interfaces Ethernet 10/100 Mbps e Wi-Fi 2,4 GHz (IEEE 802.11 b/g/n), com suporte a atualização por firmware assinado digitalmente. O equipamento deverá operar em ambientes internos com temperatura entre 5 °C e 40 °C e umidade de 10 % a 85 %, sem condensação. Deverá ter capacidade de armazenamento de até 9 milhões de registros e permitir operação para até 100 colaboradores.</p> <p>Referência: Dinep ou similar.</p>				
			VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 1 ADMINISTRATIVO	R\$ -

	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO 10 GNs 1/1 (10 x 11 GN)</p> <p>Descrição: Forno combinado com sistema gerador de vapor 100% higiênico, com sistema de direcionamento e circulação de ar quente através de turbinas, com separador de gordura sem filtros tipo centrífugo. Deverá ser fornecido com base de apoio compatível com o modelo.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir gabinete totalmente construído em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/10, com cantos arredondados sem furos, com soldas invisíveis com atmosfera inerte de argônio. O equipamento deve possuir rack de armação interna móvel para carga múltipla com capacidade de 10 gns com sistema de trava das bandejas construído em aço inox. Com capacidade para 10 unidades de GN's 1/1 e que apresente 3 modos de cocção (seco, vapor, combinado) com regulador de temperatura de precisão de 1° C e com sistema de programações de seis fases. WIFI integrada com a interface WIFI integrada, conexão ao celular e a internet. O equipamento deve possuir interface USB com a possibilidade de customização de cidos personalizados e com possibilidade de verificar o histórico de uso do equipamento. Deve possuir sistema de segurança integrado para bloqueio do rotor do ventilador interno quando a porta for aberta e sistema integrado para resfriamento 35 rápido da câmara de cocção. Calor seco: de 30° a 300° C com regulagem de 1 a 5 níveis de velocidade da circulação interna do ar quente. Calor úmido: de 30° a 130° C com regulagem de 1 a 5 níveis de velocidade interna; Modo forno combinado com 3 modos: Faixa de temperatura 30 °C-300 °C. Sensor de temperatura de núcleo. Programação de autolimpieza com uso de pastilha, e esguicho integrado com sistema de retração automático da mangueira e válvula de segurança de fluxo na saída de esgoto que evite retorno de água da rede para dentro da câmara do forno. Possuir 5 velocidades de circulação do ar, programáveis. O equipamento deve possuir câmara de cocção com iluminação halógena, vidro de proteção à prova de choque térmico e sensor de temperatura inserível no núcleo dos alimentos para controlar o tempo de cocção. Equipamento dotado de mesa de apoio com estrutura construída em aço inoxidável AISI 304 18/8, com acabamento com soldas em atmosfera inerte de argônio e pavimento fosco. A mesa deverá ser dotada de 02 conjuntos de trilhos em perfis "U" de aço inoxidável AISI 304 18/8 nº 18, formando planos, tendo capacidade para acomodar 10 recipientes GN's 1/1-45mm. A mesa deverá ser dotada de 04 (quatro) pés tubulares quadrados de aço inoxidável AISI 304 18/8 com sapatas de nivelamento e regulagem de altura. Capacidade: 10 GN's 1/1-45mm; Peso aproximado: 125 a 133 Kg; Voltagem: 220V Trifásico.; Entrada de água: 3/4"; Pressão de água: 100 –600 KPa (1 –6 bar); Saída de água: 50 mm (esgoto); Consumo de água: menor ou igual a 13 litros/horabandeja; Potência "vapor": 16 a 18 Kw; Potência "ar quente": 16 a 18 Kw; Voltagem: 220v trifásico. Dimensões aproximadas: Largura 800 a 850 mm; Profundidade: 775 a 850mm.; Altura equipamento: 1040 a 1064 mm.</p> <p>Referência: Marca Rational, modelo Combi® Pro 10-1/1 com mesa inox ou similar.</p>	<p>UNIDADE</p> <p>1,00</p> <p>R\$</p> <p>RS</p>	
	<p>FORNO COMBINADO A GÁS GLP 20 GNs 1/1 (20 x 11 GN)</p> <p>Descrição: Forno combinado à gás com sistema gerador de vapor 100% higiênico, com sistema de direcionamento e circulação de ar quente através de turbinas, com separador de gordura sem filtros tipo centrífugo, Com capacidade para 20 unidades de GN's 1/1 e que apresente 3 modos de cocção (seco, vapor, combinado) com regulador de temperatura de precisão de 1° C e com sistema de programações de seis fases.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá possuir interface USB com a possibilidade de customização de cidos personalizados e a capacidade de verificar o histórico de uso do equipamento, WIFI integrada, permitindo conexão ao celular e à internet. Deve possuir sistema de segurança integrado para bloqueio do rotor do ventilador interno quando a porta for aberta e sistema integrado para resfriamento rápido da câmara de cocção. O gabinete deverá ser totalmente construído em chapa de aço inoxidável AISI 304 18/10, com cantos arredondados sem furos e soldas invisíveis com atmosfera inerte de argônio. O equipamento deve possuir rack de armação interna móvel para carga múltipla com capacidade de 20 GN's, com sistema de trava das bandejas construído em aço inox e rodas com freio em duas rodas. Modos de cocção: Calor seco: de 30° a 300° C com regulagem de 1 a 5 níveis de velocidade da circulação interna do ar quente. Calor úmido: de 30° a 130° C com regulagem de 1 a 5 níveis de ajuste de unidade interna. Modo forno combinado com 3 modos: Faixa de temperatura de 30 °C a 300 °C. Sensor de temperatura; Sensor de temperatura de núcleo inserível no alimento para controle preciso do tempo de cocção. Autolimpieza com uso de pastilha, esguicho integrado com sistema de retração automático da mangueira, e válvula de segurança de fluxo na saída de esgoto, evitando o retorno de água da rede para dentro da câmara do forno. Iluminação e proteção: Câmara de cocção com iluminação halógena e vidro de proteção à prova de choque térmico. Peso: de 250 a 290 Kg; Potência "vapor": 32,5 a 36 Kw; Potência "ar quente": 32 a 36 Kw; Voltagem: 220V Mono (fase + fase + terra ou neutro + terra; Potência elétrica: 1,3 kW; Tipo de gás: GÁS GLP; Pressão do gás: 20 –30 mBar (Estática); Carga térmica nominal total: 42 kW; Entrada de água: R 3/4"; Pressão de água: 10 –600 KPa (1 –6 bar); Fluxo de água: 12 l/min; Saída de água: DN 50; Dreno – esgoto. CPVC; Verificar conforme orientação do manual do fabricante sobre a captação de vapores e gases gerados, caixa de gordura e ponto de rede com acesso à internet. Dimensões aproximadas: Largura: de 870 a 880 mm; Profundidade: de 900 a 920 mm; Altura: de 1807 a 1810 mm</p> <p>Referência: Marca Rational modelo Combi® Pro 20-1/1 ou similar.</p> <p>Observação: O equipamento deverá ser fornecido com instalação e treinamento, realizado pelo fornecedor. Utilização de coifa para captação de vapores e gases</p>	<p>UNIDADE</p> <p>2,00</p> <p>R\$</p> <p>RS</p>	

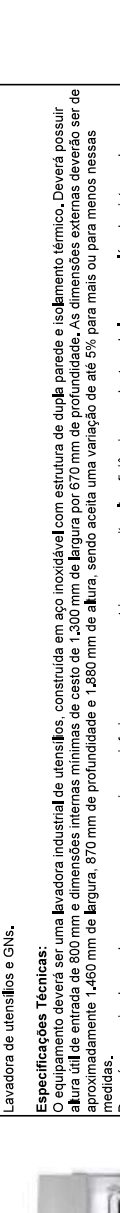
9		<p>FOGÃO MODULAR A GAS COM 4 QUEIMADORES</p> <p>Descrição: Fogão de piso e encosto a gás GLP com 4 queimadores e estrutura modular de suporte compatível.</p> <p>Especificações técnicas: Deverá ser totalmente construído em aço inoxidável AISI 304 18/8 com proteção traseira, bandeja coletora de resíduos, painel frontal em aço inox com manipuladores em baquelite, deve apresentar válvula de gás com ajuste de graduação de chama. Deve possuir 4 queimadores em ferro fundido com 180 mm de diâmetro com dois anéis de chamas, com rendimento mínimo de 8.000 Kcal cada queimador, com grelhas para contato das panelas em ferro fundido com medida mínima de 400 x 450 mm com capacidade para receber 4 panelas de 450 mm de diâmetro cada. Estrutura modular de suporte: O gabinete de base deverá ser compatível com o fogão, construído em aço inoxidável AISI 304 18/8, tubo quadrado 40 x 40 mm, contraventada em sua totalidade e com 1 prateleira lisa. Conjunto de pés construído em poliamida com possibilidade de nivelamento, Alimentado por gás GLP. Potência térmica 11.800 a 12.000 BTU; Consumo entre: 2,70 Kg/h a 3,46 Kg/h de gás gpb.</p> <p>Dimensões aproximadas (as dimensões poderão variar em até 20mm). Altura: 900mm (altura total com estrutura da base compatível). Largura: de 1000mm Profundidade: 1000 mm.</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
10		<p>ESTUFA AQUECIDA DE BALCAO</p> <p>Descrição: Estufa aquecida de balcão para exposição de salgados.</p> <p>Especificações Técnicas: Vitrine aquecida convecionada em aço inoxidável e vidro incolor temperado, com prateleira interna também em vidro temperado com capacidade mínima de carga de 20 kg. O equipamento deverá possuir volume útil entre 235 e 240 litros, potência aproximada de 1139 watts, tensão de alimentação de 220V e dimensões aproximadas entre 1000 a 1005 mm de comprimento, 710 a 715 mm de profundidade e 600 a 605 mm de altura. A faixa de temperatura de operação deverá ser ajustável entre 65°C e 70°C, com sistema de aquecimento por meio de ar forçado. O grau de proteção deverá ser IP22. O equipamento deverá dispor de sistema interno de umidificação de ar, com uso opcional, e iluminação interna em LED com índice de reprodução de cor (IRC) mínimo de 95, destinada à valorização visual dos alimentos expostos. Deverá possuir controlador digital de temperatura e sapatas niveladoras em plástico reforçado para adequação em diferentes superfícies.</p> <p>Referência: Macom, Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
11		<p>FOGÃO MODULAR A GAS COM 8 QUEIMADORES E ESTRUTURA DE BASE</p> <p>Descrição: Fogão de piso e encosto a gás GLP com 8 queimadores e estrutura modular de suporte compatível.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser totalmente construído em aço inoxidável AISI 304 18/8 com proteção traseira, bandeja coletora de resíduos, painel frontal em aço inox com manipuladores em baquelite, deve apresentar válvula de gás com ajuste de graduação de chama. Deve possuir 8 queimadores em ferro fundido com 180 mm de diâmetro com dois anéis de chamas, com rendimento mínimo de 8.000 Kcal cada queimador, com grelhas para contato das panelas em ferro fundido com medida mínima de 400 x 450 mm com capacidade para receber 4 panelas de 450 mm de diâmetro cada. Estrutura modular de suporte: O gabinete de base deverá ser compatível com o fogão, construído em aço inoxidável AISI 304 18/8, tubo quadrado 40 x 40 mm, contraventada em sua totalidade e com 1 prateleira lisa. Conjunto de pés construído em poliamida com possibilidade de nivelamento, Alimentado por gás GLP. Potência térmica 11.800 a 12.000 BTU; Consumo entre: 2,70 Kg/h a 3,46 Kg/h de gás gpb.</p> <p>Dimensões aproximadas (as dimensões poderão variar em até 20mm). Altura: 900mm (altura total com estrutura da base compatível). Largura: de 2000mm Profundidade: 1000 mm.</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$



12		<p>Descrição: Fritadeira a gás de piso.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser uma fritadeira profissional a gás, do tipo panel digital, composta por duas cubas independentes, com capacidade mínima total de 24 litros de óleo. Sua estrutura deverá ser inteiramente construída em aço inoxidável, com cantos arredondados e acabamento sanitário, facilitando os processos de limpeza e assegurando resistência e durabilidade ao uso contínuo. Cada cuba deverá contar com zona fria no fundo, destinada à decantação de resíduos, o que evitará a queima de partículas e contribuirá para a preservação da qualidade do óleo. O sistema de drenagem deverá ser localizado na parte inferior de cada cuba, com torneira dotada de sistema anti-gotejamento, permitindo a retirada segura do óleo.</p> <p>O aquecimento será realizado por meio de queimadores de alto rendimento térmico, localizados sob as cubas, com controle individual por cuba, garantindo distribuição uniforme de calor e rápida recuperação de temperatura durante a operação. O controle de temperatura deverá ser digital, com termostato programável que permita configurar até seis diferentes programas de operação, proporcionando maior precisão e repetibilidade no processo de fritura.</p> <p>O painel de controle frontal deverá dispor de sinalizadores visuais (LEDs), que indiquem o status de aquecimento e operação do equipamento. As cubas deverão ser acompanhadas de cestos metálicos em aço cromado, com cabos ergonômicos e resistentes ao calor, permitindo o manuseio seguro dos alimentos.</p> <p>As dimensões externas do equipamento deverão ser de aproximadamente 450 mm de largura x 743 mm de profundidade x 1.117 mm de altura, sendo aceitável uma variação de até 5% para mais ou para menos em cada uma dessas medidas, de modo a permitir sua instalação em ambientes de cocção modularizados.</p> <p>O sistema de segurança térmica deverá contar com dispositivos de proteção contra superaquecimento e válvulas com temporar em cada queimador, garantindo o corte automático do fornecimento de gás em caso de falha de chama. O equipamento deverá operar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou Gás Natural (GN), mediante ajuste prévio. O painel digital e os indicadores visuais deverão ter alimentação elétrica, enquanto o sistema principal de aquecimento deverá funcionar de forma independente da rede elétrica.</p> <p>Referência: CozIL, matcom ou similar.</p> <p>CHAPA A GÁS COM BASE</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
13		<p>Descrição: Chapa a gás de piso com base estruturada e integrada que deverá ser destinada ao preparo de alimentos por cocção direta sobre superfície aquecida, apropriada para uso em cozinhas profissionais e industriais.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir estrutura confeccionada em aço inoxidável com acabamento escovado, resistente à corrosão e de fácil higienização. A superfície de cocção deverá ser composta por chapa superior em aço laminado com espessura mínima de 19 mm, medindo aproximadamente 960 mm x 500 mm, garantindo distribuição uniforme de calor. As dimensões totais do equipamento deverão ser de, aproximadamente, 1000 mm de largura, 700 mm de profundidade e 280 mm de altura (sem base) e 900mm (com base). O sistema de aquecimento deverá ser a gás GLP ou GN, com queimadores tubulares em aço posicionados sob a chapa, e com controle independente por zonas de aquecimento, acionado por válvulas manuais com regulagem de chama. A potência térmica deverá ser de aproximadamente 18.000 kcal/h. O equipamento deverá contar com bandeja coleira de gordura e resíduos, removível para facilitar a limpeza, além de pés com regulagem de altura e defleitor traseiro para proteção contra respingos. A instalação deverá ser realizada sobre estrutura própria e integrada, com conexões compatíveis para alimentação de gás.</p> <p>O equipamento deverá atender às normas brasileiras de segurança e desempenho aplicáveis a equipamentos de cocção a gás.</p> <p>Referência: Modelo de referência: COZIL ou similar.</p> <p>CHAR BROILER A GÁS</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
14		<p>Descrição: Char Broiler de piso a gás com base estruturada integrada.</p> <p>Especificações: Equipamento deverá ser fabricado em aço inox AISI 304, liga 18-8. Deverá ter grelhas em ferro fundido, galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento. Sistema de aquecimento especial por meio de difusores de calor. Sistema piloto e acendimento externo e painel com indicação gradual de fogo alto e baixo; manipulou em baqueta com ajuste gradual de chama; bandeja inferior coleira de resíduos em aço inoxidável. Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil I e niveladores de altura em poliamida 6,0 (nylon) contendo pedras vulcânicas, Pés confeccionados em perfil de aço com sapatas fixas de borracha. Potência: (GLP-Btu/GN-kcal/h) 91,856/23,116; Tensão: 220v monofásico; Gás GLP.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: 900mm Largura 600 a 650mm Profundidade: 800 a 850mm.</p> <p>Referência: Modelo de referência: COZIL ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$

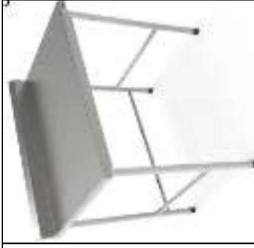
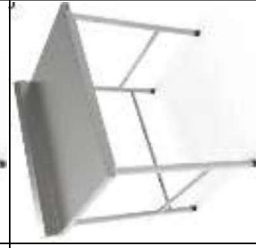
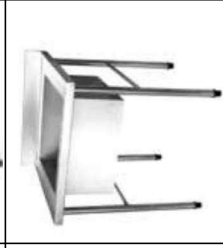
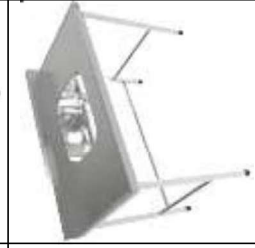
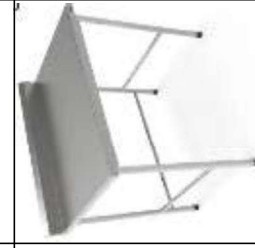
[illegible]





GRUPO 3 DISTRIBUIÇÃO	18		<p>BALANÇA COMPUTADORA COM IMPRESSORA INTEGRADA.</p> <p>Descrição: O equipamento deverá possuir capacidade de pesagem de 30kg com precisão de 10 gramas. A balança deverá ter impressora integrada, com comunicação wifi, capacidade para armazenamento de cadastro de até 20.000 itens de produtos e com recursos de personalização de etiquetas.</p> <p>Especificações: O equipamento deverá ter recursos para trabalhar com itens por peso e unidade. Equipamento dotado de prato de pesagem feito em aço inoxidável com contenção de escoamento de líquido. Possui mostrador de TFT Lcd com 7 Polegadas para o consumidor e comunicação Web ou Wi-Fi. Capacidade de tara aproximada: 9 a 9.995 Kg. Velocidade aproximada de impressão de 90 a 100 mm/s. Base Alumínio injetado e pintado. Gabinete Plástico tipo ABS texturizado. Prato de pesagem Aço inoxidável AISI 304. Possui Cadastro de produtos na própria balança ou via computador quando ligada em rede. O equipamento deve possuir certificação do Inmetro. Voltagem 220v monofásico. Dimensões aproximadas: Largura: de 450 a 500 mm. Altura: de 150 a 250 mm. Profundidade: de 500 a 600 mm. Referência: Toledo PRIX 6 ou Similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
	19		<p>BALANÇA 100 Kg</p> <p>Descrição: Balança de bancada, com indicador de peso digital, para pesagem de proteínas.</p> <p>Especificações Técnicas: A balança deverá possuir capacidade de pesagem de 10 a 300 kg, com plataforma em aço inox AISI 304, medindo aproximadamente 400 x 400 mm. A base deve ser confeccionada em aço inoxidável AISI 304, com apoios para evitar a inclinação. A balança deve possuir registro e apoio para a impressão de etiquetas. Deve apresentar grande capacidade de armazenamento de dados, com capacidade total de no mínimo 2 milhões. As funções integradas devem incluir pesagem, contagem de peças, comparação e classificação por peso. A balança deverá contar com memória interna para armazenamento de, no mínimo, 1.500 itens e 300 lotes, além de permitir a identificação de operadores, com suporte para cadastramento de ao menos 5 usuários com senha individual. A conectividade deve ser garantida por meio de interface RS-232, USB ou Ethernet, possibilitando a integração com sistemas e impressoras externas. A alimentação deverá ser bivolt automática (100 a 240 Vca), com opção de funcionamento por bateria interna recarregável. Referência: Balança 2090 Bancada - Prix ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
	20		<p>EMBALADORA A VACUO DE PISO</p> <p>Descrição: Equipamento com 4 rodízios, gabinete externo e cuba interna em aço inoxidável AISI 304.</p> <p>Especificações: Deverá apresentar potência da bomba de vácuo de mínimo de 900W e capacidade de 30 m³/h. Com câmara de vácuo medindo: 630 x 420 x 140 e tampa formato bolha. O equipamento deve possuir duas barras de solta com medidas entre 425 a 615 mm e distância entre barras: de 340 a 535mm. Tensão de rede: 220V monofásico. Vácuo final: 0,5mbar. Dimensões: Altura: 1000 a 1100mm; Largura: 700 a 750mm; Profundidade: 550 a 560mm. Referência: OVERO BROCK VM60 ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
	21		<p>BALANÇA DE BANCADA COM CAPACIDADE DE 15Kg.</p> <p>Descrição: O equipamento deverá possuir capacidade de pesagem de 15kg com precisão de 5 gramas e capacidade de tara entre 5 a 6 kg.</p> <p>Especificações: O gabinete deverá ser fabricado na cor branca em plástico ABS, com bateria recarregável com autonomia mínima de 450 horas, display de cristal líquido, teclado com manta selada de contato e sistema de desligamento automático. Equipamento deverá ser dotado de prato de pesagem feito em aço inoxidável com contenção de escoamento de líquido. O equipamento deverá possuir certificação do Inmetro. Voltagem 220 v monofásico. Dimensões aproximadas: Largura: de 350 a 400 mm. Altura: de 100 a 150 mm. Profundidade: de 300 a 350 mm. Referência: Toledo plus 9094 ou Similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$


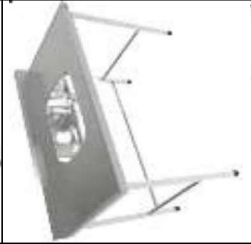

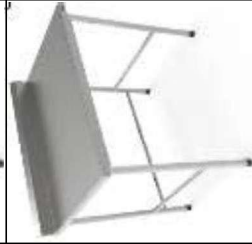
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





	<p>LAVADORA DE UTENSÍLIOS</p> <p>Descrição: Lavadora de utensílios e G.N's.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser uma lavadora industrial de utensílios, construída em aço inoxidável com estrutura de dupla parede e isolamento térmico. Deverá possuir altura útil de entrada de 800 mm e dimensões internas mínimas de custo de 1.300 mm de largura por 670 mm de profundidade. As dimensões externas deverão ser de aproximadamente 1.480 mm de largura, 870 mm de profundidade e 1.880 mm de altura, sendo aceita uma variação de até 5% para mais ou para menos nessas medidas.</p> <p>Deverá ser equipado com braços aspersores superiores e inferiores, com geometria que permita alta eficiência na cobertura da lavagem, além de sistema de regulação da pressão de água por controle eletrônico. Deverá possuir filtragem de água em múltiplos níveis com separação automática de particulados e sensor de turbidez. Deverá conter dosadores automáticos integrados para detergente e secante, além de perfuração com 120 pontos para a lavagem dos utensílios arredondados, porta de abertura vertical com sistema de assistência mecânica e suporte fixo ao eixo, sendo por botão, com sistema interno de bomba de drenagem integrada, sistema de varredura e função standby com redução de consumo de energia e controle de temperatura. Deverá possuir bomba de sucção e ejeção de água quente. Deverá sair duas bombas de lavagem com potência total mínima de 5 kW, sendo a primeira com capacidade de até 7 litros, capacidade de até 40 litros, capacidade de até 40 litros, capacidade de 138 litros, temperatura de lavagem de 63 °C e temperatura de enxágue de 95 °C. O nível de ruído emitido não deverá ultrapassar 70 dB(A). Deverá apresentar grau de proteção IPX5 e sistema de segurança que interrompa o funcionamento com a porta aberta.</p> <p>A alimentação elétrica deverá ser trifásica, com tensão de 220 V ou 380 V e potência máxima de 9,9 kW. O peso do equipamento deverá ser de aproximadamente 305 kg.</p> <p>Referência: Wintech, modelo IE-X1, ou similar.</p>	<p>UNIDADE</p> <p>1,00</p> <p>R\$</p>
--	--	---------------------------------------





GRUPO	31	IMAGEM (Referência)	30	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
				MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA PROFUNDA E PRATELEIRA INFERIOR Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelho posterior, prateleira inferior e cuba profunda localizada no centro da mesa. Especificações Técnicas: Com tampo vincado, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, Liga 18/10, e com acabamento Iso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. O espelho deverá ser reto medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contravenimento tubular mínimo de ø1". Deverá possuir cuba profunda com 800x300mm (LxPxAH), prateleira inferior, isa e sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Dimensões gerais: Largura: 1200 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm Referência: Macom ou Cozil ou similar.	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
	27							
				MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto. Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, Liga 18/10, e com acabamento Iso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contravenimento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 2000 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.	UNIDADE	3,00	R\$	R\$
	28							






29		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1550 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
30		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 2500 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
31		<p>MESA DE ENCOSTO COM CUBA PROFUNDA</p> <p>Descrição: Mesa de Encosto com cuba profunda para Higienização de FLV.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço inox AISI 304 com cuba profunda e reguladores de altura. Montantes com perfis especiais e sapatas niveladoras de altura em nylon. Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: de 900mm;</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
32		<p>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no lado direito, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 2500 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
33		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1500 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$

34		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1800 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
35		<p>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no lado direito, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1800 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
36		<p>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA PROFUNDA</p> <p>Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelho posterior e lateral direita, sem prateleira inferior e com cuba profunda localizada no centro da mesa.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lga 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos (posterior e lateral direita) deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Deverá possuir cuba profunda com 80x60x30cm (LxPxA) e Sapatas niveladoras de altura em poliamida 66 (nylon). Dimensões gerais: Largura: 2200 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
37		<p>GABINETE INOX DE ENCOSTO COM CUBA EMBUTIDA</p> <p>Descrição: Bancada tipo gabinete de encosto em aço inox com 3 portas conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10. Deverá possuir tampo liso com uma cuba do lado esquerdo e espelho na parte posterior com 10cm de altura, deverá ser com 3 portas e 1 prateleira interna, fabricada em aço inox escovado. Deverá apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas niveladoras de altura em poliamida 66 (nylon). As portas deverão ter puxadores anatômicos. Deverá possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com magneta e trinco tipo castanha cromado. Não deverá ter as arestas, pinos e quinas cortantes.</p> <p>Dimensões: Largura: 1800mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$




38		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1600 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
39		<p>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto vinculada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no centro, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 1600 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
40		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 900 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 550mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
41		<p>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</p> <p>Descrição: Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes, conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Os espelhos deverão ser retos medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de ø1". Dimensões: Largura: 750 mm; Profundidade: 450 mm; Altura: 900mm</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$





42		<p>GABINETE INOX DE ENCOSTO</p> <p>Descrição: Bancada tipo gabinete de encosto em aço inox com 3 portas conforme projeto.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, com bico 18/10. Deverá possuir tampo superior liso com espelho nas junções com as paredes (verificar projeto), com 3 portas e 1 prateleira interna, fabricada em aço inox escovado. Deverá apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,6 (nylon). As portas deverão ter puxadores anatômicos. Deverá possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. Não deverá ter as arestas, planos e quinas cortantes.</p> <p>Dimensões: Largura: 1600mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	3,00	R\$	R\$
43		<p>CUBA PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS</p> <p>Descrição: Cuba de inox em chapa lisa e virada.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço inoxidável AISI 304, Liga 18/10, Espessura do tampo e cuba: 0,6 mm. Espessura do suporte "mão francesa": 1 mm. Dimensões: 400x405x280 mm (As dimensões poderão variar em até 10mm).</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	11,00	R\$	R\$
44		<p>TANQUE EM AÇO INOX</p> <p>Descrição: Tanque em aço inox para a lavagem de panos.</p> <p>Especificações Técnicas: Com capacidade de 27 litros, o tanque fabricado em aço Inox AISI 304 com 0,6 mm de espessura e acabamento acetinado. Fabricado no sistema monobloco (sem solda). Deverá possuir borda e esfregador inclinado, sem arestas ou quinas cortantes. Deverá acompanhar válvula de alta qualidade, fácil montagem e excelente vedação.</p> <p>Dimensões: 300x400x230mm</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	3,00	R\$	R\$
45		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</p> <p>Descrição: com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais. Não deverá apresentar quinas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	12,00	R\$	R\$




46		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</p> <p>Descrição: com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais. Não deverá apresentar quinças vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1400 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	15,00	R\$	R\$
47		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO</p> <p>Descrição: perfurados com estrutura tubular de seção quadrada e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais.</p> <p>Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 400 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
48		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO</p> <p>Descrição: Estante em aço inox com 4 planos perfurados com estrutura tubular de seção quadrada e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais.</p> <p>Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	19,00	R\$	R\$
49		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</p> <p>Descrição: com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos perfurados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais. Não deverá apresentar quinças vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 400 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$





50		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PRATELEIRAS GRADEADAS</p> <p>Descrição: gradeados com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos gradeados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais. Não deverá apresentar quinhas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
51		<p>ESTANTE EM AÇO INOX COM PRATELEIRAS GRADEADAS</p> <p>Descrição: gradeados com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos gradeados e regulagem de altura com capacidade de carga de 300Kg/plano. Montantes com perfis especiais. Não deverá apresentar quinhas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon).</p> <p>Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
52		<p>PRATELEIRA LISA SUSPENSA</p> <p>Descrição: Prateleira lisa suspensa com suporte tipo mão francesa.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Dimensões: Largura: 1400 mm; Profundidade: 400 mm;</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	3,00	R\$	R\$
53		<p>PRATELEIRA LISA SUSPENSA</p> <p>Descrição: Prateleira lisa suspensa com suporte tipo mão francesa.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, lisa 18/10, e com acabamento liso, tendo estrutura reforçada com cantoneiras e abas iguais de 2" de espessura. Com aba frontal 40mm de acabamento virada para baixo e com acabamentos sem arestas cortantes. Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 400 mm;</p> <p>Referência: Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	10,00	R\$	R\$
54		<p>MESA DE CENTRO SEM ENCOSTO COM RODÍZIOS</p> <p>Descrição: Mesa de centro sem encosto e com rodízios para manipulações.</p> <p>Especificações Técnicas: Mesa de centro, fabricada em chapa de aço inox AISI 304 escovado, espessura 1,0mm. Estrutura e contraventamento fabricada em tubo 38mm em aço inox AISI 304 com rodízios. Acabamento sem arestas cortantes. Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 550 mm; Altura: de 900 mm;</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$



[illegible]





59		<p>AMASSADEIRA ESPIRAL</p> <p>Descrição: Amassadeira Espiral com capacidade para 25Kg e comando eletrônico digital para preparo de diversos tipos de massa com máxima hidratação, baixo coeficiente de atrito e com perfeita homogeneidade.</p> <p>Especificações: O equipamento deverá possuir estrutura robusta e motor de 3 CV, com capacidade para 25 kg de massa. A espiral, a bacia (tacho) e o separador de massa deverão ser em aço inoxidável, facilitando a higienização. Toda a área externa do equipamento também deverá ser em aço inoxidável. Deverá estar equipado com sapatas estacionárias e rodízios, que permitirão o nivelamento e a movimentação com facilidade. O sistema mecânico deverá ser robusto, com eixo temperado, rolamentos vedados e blindados, garantindo maior durabilidade. Deverá possuir duas velocidades controladas por inversor de frequência, proporcionando maior eficiência e economia de energia. O comando eletrônico deverá ser digital, permitindo operação manual ou com controle de tempo, e os componentes elétricos e eletrônicos deverão ser certificados. Deverá dispor de comando auxiliar alternativo, possibilitando o acionamento do equipamento em caso de falha no sistema eletrônico principal. Os itens de segurança deverão incluir botão de emergência, grade de proteção em aço inoxidável, rearme e sistema de parada rápida. O equipamento deverá ser produzido com componentes de segurança em conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12. A tensão de alimentação deverá ser 380V, trifásico, com frequência de 50/60 Hz, e a tomada de conexão deverá ser do tipo 4P + T, com capacidade para 16A.</p> <p>Dimensões aproximadas: 1207x584x842mm (AlturaXLarguraXProfundidade).</p> <p>Referência: PRÁTICA AE25 ou Similar.</p>	RS	RS	
			UNIDADE	1,00	
60		<p>BATEDEIRA PROFISSIONAL</p> <p>Descrição: Batedeira profissional 7 litros e 10 velocidades.</p> <p>Especificações técnicas: Deverá apresentar corpo e engrenagens em metal com alça e trava lateral para levantamento da tigela e cabo de alimentação elétrica conforme NBR-14136. A tigela deverá ser fabricada em aço inox com capacidade entre 6 a 7 litros. Equipamento deverá ser dotado de 3 diferentes tipos de batedores em metal - gancho, pá plana e elíptico (fouet) em aço inox com opção de ajuste de altura dos batedores. O equipamento deve possuir no mínimo 10 velocidades de funcionamento diferentes e os batedores devem apresentar movimentos planetário garantindo o alcance na lateral interna da tigela. O equipamento deverá ser preparado para receber acessórios como moedores e cilindro de massas. Voltagem 220v monofásico, Potência mínima de 500W, Cor prata ou branca.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 450 a 500 mm; Largura: de 300 a 350 mm; Profundidade: de 400 a 440 mm.</p> <p>Referência: KITCHENAID KEC50 - STAND MIXER PROFESSIONAL ou Similar.</p>	RS	4,00	
			UNIDADE		
61		<p>LIQUIDIFICADOR DE ALTA PERFORMANCE</p> <p>Descrição: Liquidificador profissional com pés de borracha antiderrapantes, jarra em polycarbonato (não poderá ser cilíndrica), com capacidade de 2 a 3 litros. Deverá apresentar formato com 4 laterais.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento deverá possuir jarra em polycarbonato, livre de BPA, com certificado da NSF (National Sanitation Foundation). Deverá possuir lâminas em aço inox, sem afiação, com asas nas pontas e com espessura entre 3 a 4 mm. Apresentar possibilidade de acionamento através de botões de 1 toque com desligamento automático e possuir entre 6 a 8 ciclos pré-programados de fábrica, com opção pulso e controle manual de velocidades entre 10 a 12 níveis. O equipamento deverá dispor de opção para sopas e bebidas aquecidas através do calor de fricção da lâmina. Equipamento deve ser dotado de display eletrônico que deverá exibir, tempo de cada mistura, tempo restante de cada ciclo, mudança de velocidade e quantas vezes o equipamento foi utilizado. O equipamento deve apresentar alto desempenho e suportar minimamente 60 misturas por dia. Dados técnicos: Tensão: 220V Monofásica; Motor: 3,0 HP; Potência mínima: 1680 W.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 450 até 470mm Profundidade: de 250 até 270mm Largura: de 230 até 250mm</p> <p>Referência: BlendTec, modelo Total Classic Wiksde ou similar.</p>	RS	6,00	
			UNIDADE		

62		<p>PURIFICADOR DE ÁGUA</p> <p>Descrição: Deverá possuir design 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, proporcionando água cristalina, sem impurezas, produtos químicos e odores.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir dupla filtração através de elemento capaz de reter impurezas maiores de 5 micra e carvão ativado com prata coloidal. A vida útil do elemento filtrante varia de 9 a 12 meses, o que proporciona economia. Refrigeração por compressor com capacidade interna de 2,5 litros. Armazenamento de água gelada para 2 litros. Sistema de refrigeração de baixo consumo de energia e alta eficiência. Vazão Máxima: 45 L/h Fornecimento de água gelada: 0,935 L/h Vida útil do filtro: 4.000 L / de 9 a 12 meses Consumo: 5,460 kWh/mês. Dimensões (LxAP): 30,5 x 39,5 x 37 cm (As dimensões poderão variar em até 1cm). Peso: 12 Kg</p> <p>Referência: Modelo Soft Star / Prata.</p>	UNIDADE	11,00	R\$	R\$
63		<p>ESTERILIZADOR DE FACAS</p> <p>Descrição: Esterilizador de facas Ultravioleta</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir gabinete construído em aço inoxidável AISI304, com porta em policarbonato com chave e suporte com capacidade para 27 facas com programação de até 2 horas. A esterilização deverá ocorrer através de lâmpada ultravioleta germicida de 15 watts. Tensão: 220V monofásico.</p> <p>Referência: Marca de referência: Cimapi ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
64		<p>MOEDOR DE CARNE</p> <p>Descrição: Picador Moedor de Carne Boca de Ferro Fundido com Base Inox Bivolt</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir base e a bandeja em aço inoxidável com sistema protetor de segurança. Deve ser dotado de no mínimo 4 engrenagens helicoidais com baixa emissão de ruídos. Os discos e cruzetas devem ser fabricados em aço inoxidável CRV com tratamento térmico. Caracol e volante produzidos em ferro fundido nodular estanhado. Capacidade de produção mínima de 300kg/h. Peso: de 10 a 15 kg. Potência 0,92 (1,25cv), 60h. Voltagem: 220V Monofásico. Dimensões do aproximadas: Altura: de 40 a 45 cm; Largura: de 35 a 40 cm; Comprimento: de 70 a 75 cm.</p> <p>Referência: Marca C.A.F. 22 ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
65		<p>PROCESSADOR DE ALTA PERFORMANCE</p> <p>Descrição: Processador de alimentos de alta performance sobre bancadas.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá apresentar capacidade mínima de 250 refeições por hora, com função de processador, cortador, fatiador e ralador de vegetais. Com o topo totalmente desmontável o equipamento deverá ser acompanhado das seguintes lâminas de corte: fatiados 2, fatiado 5, ralado 2 e lâmina dupla para corte em cubos de 10x10x10 mm além de permitir a possibilidade de outros 50 discos de cortes. O equipamento deve ser dotado de sistema de ejeção de alimentos com saída lateral, possuir disco expulsores para ejetar integralmente produtos frágeis. A cuba do processador deve apresentar 2 bocas, sendo uma boca metálica (medindo entre 130 a 140 cm²) e uma boca cilíndrica (Ø de 35 a 60 mm) com duas alavancas para direcionamento dos alimentos contra as lâminas de corte. Deve possuir, motor industrial assíncrono, com a alvore e o bloco do motor construído em aço inox, montado com rolamentos em estera e que não produza vibração e que não necessite e/ou possua carvões. Deverá dispor de sistema de segurança que desliga o motor ao abrir a tampa, e acionamento da operação da máquina deverá ser realizado através de arranque automático somente quando a alavanca esteja em posição de direcionamento de alimentos que serão cortados. Especificações técnicas: Voltagem: 220 V monofásico; Potência: de 550 W a 700 W; Velocidade: de 375 a 1750 r.p.m.</p> <p>Dimensões aproximadas: Largura: entre 30 até 35 cm; Profundidade: entre 35 até 40 cm; Altura: entre 60 até 65 cm. Peso: entre 15 a 18 kg.</p> <p>Referência: Robot Coupe mod. CL 50 ultra ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$




66		<p>CUTTER DE ALTA PERFORMANCE</p> <p>Descrição: O Cutter de Alimentos de alta performance deverá apresentar capacidade de cortar, moer, triturar, emulsionar, picar e amassar.</p> <p>Especificações Técnicas: Acompanhado de lâmina de corte lisa em inox e de cuba cuter em inox com capacidade entre 5 a 5,5 litros com alça em inox com sistema de bloqueio automático interligado com a tampa que impede a abertura enquanto o equipamento está em funcionamento. A tampa deverá ser fabricada em polycarbonato transparente e possuir orifício para acréscimo de ingredientes e líquidos durante a operação do equipamento. Deverá possuir motor industrial assíncrono, com bloco do motor construído em aço inox e montado com rolamentos em esfera e não produza vibração e não deve possuir carvões. O equipamento deverá apresentar função mix para emulsionar e misturar produtos delicados sem os cortar, possuir comando de acionamento contínuo e controlador de velocidade, com no mínimo 8 níveis de velocidades diferentes com variação mínima de 300 a 3.000 .rpm, Potência: 1300Watts; Tensão: 220V monofásico; Peso: de 22 a 25 Kg.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 45 a 50 cm; Largura: de 25 a 30 cm; Profundidade: de 30 a 35 cm;</p> <p>Referência: Robot Coupe Cutter de Mesa R5 V.V. ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
67		<p>MULTIPROCESSADOR DE ALTO DESEMPENHO COM COCÇÃO POR INDUÇÃO</p> <p>Descrição: O equipamento deverá apresentar funções de processar, emulsionar, misturar, pulverizar, picar, bater massas, cozinhar a vapor, cozinhar por indução magnética e de balança.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir display com indicações de temperatura, tempo e velocidade, a tampa do equipamento deve ser dotada de trava de segurança e copo em aço inox com capacidade de até 2,5 litros. O copo deve possuir sinalizador para nível máximo de alimentos e possuir sensores de temperatura. O equipamento deve possuir sistema de bloqueio através de senha, motor com sistema de proteção contra superaquecimento, proteção eletrônica contra sobrepeso e controlador para temperatura com precisão de 1°C com possibilidade de variação entre 40°C e 120°C. A velocidade do equipamento deve atingir até 10.700 rpm e opção de velocidade para preparação de massas. O equipamento deve possuir conjunto de lâminas com 4 hastas em aço inox removíveis, resplante próprio para cocção à vapor, acessório tipo borbuckita e espátula com dispositivo de segurança. A balança do equipamento deverá apresentar capacidade de 6 kg com intervalo de pesagem de 5 g e capacidade de tara de 0kg. Retidão do motor com potência mínima de 500W; Tensão 220 v monofásico; Consumo de potência a partir de 1500W.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 30 até 35 cm; Largura: de 25 até 35 cm; Profundidade de 25 até 35 cm.</p> <p>Referência: Thermomix TM5 ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
68		<p>SECADORA DE FOLHAS</p> <p>Descrição: Secadora centrífuga de folhas e hortaliças, indicada para secagem de folhas, ervas e vegetais em cozinhas profissionais e unidades de alimentação.</p> <p>Especificações Técnicas: A secadora deverá ter capacidade útil aproximada de 20 litros, suportando cerca de 6 kg por ciclo. Estrutura e cesto interno fabricados em polipropileno resistente e apropriado para contato com alimentos. Equipamento com tampa superior dotada de sistema de travamento de segurança. Funcionamento por centrifugação com velocidade em torno de 900 rpm e timer analógico regulável até 5 minutos. Motor protegido termicamente com ventilação forçada. Alimentação em tensão 220 V monofásico, potência aproximada de 250 W. Pés com ventosas para melhor fixação durante o uso. Grau de proteção mínima IPX4. Dimensões aproximadas de 470 mm de diâmetro por 660 mm de altura, peso em torno de 18 kg. O equipamento deverá vir com cesto perfurado removível para fácil higienização. Deverá atender às normas de segurança NR-12.</p> <p>Referência: SAMMIC BRASIL ES-200 ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$




69		<p>Fritador de Frios Automático</p> <p>Descrição: O equipamento deverá ser construído em alumínio anodizado e aço inoxidável com dois motores independentes, sendo um motor para a lâmina e o segundo motor para movimento do suporte dos fios e deverá apresentar modos de operação automático.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser dotado de no mínimo 3 níveis de ajuste de velocidade e 3 níveis de ajuste de cursores com capacidade produtiva mínima de 55 fatias por minuto. Ajuste de velocidade do movimento automático do carro (10 níveis de velocidade). O suporte para os fios deverá apresentar possibilidade de ajuste para os diversos formatos dos produtos a serem fatiados e deverá apresentar capacidade de operação fatiando simultaneamente até 6 peças de salame. O equipamento deverá ser dotado de conjunto de afiação incorporado com sistema de segurança que impede funcionamento caso o posicionamento não esteja correto. O equipamento deve possuir botão de emergência, botão de rearme e chave geral além de trava de segurança que bloqueia a abertura da lâmina para quando o suporte de transporte de fios estiver desmontado. O equipamento deverá atender a NR12 do Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria 371 do INMETRO. Atender integralmente as normas vigentes e a Portaria 371/2009 do Inmetro. Tensão: 220 V monofásica. Potência: 0,3 kw. Diâmetro da lâmina: de 300 a 310 mm; Capacidade de rotação por minuto: 190 a 200 rotações por minuto; Diâmetro da lâmina: 350 mm; Peso: de 52 a 58 kg.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 690 a 710 mm Largura: de 795 a 800 mm Profundidade: de 655 a 765 mm.</p> <p>Referência: Prix modelo UNI 350 GA ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
70		<p>MIXER DE TRITURAR DE ALTA PERFORMANCE - 15L</p> <p>Descrição: O equipamento deverá apresentar o bloco do motor construído em aço inoxidável, e com componentes internos metálicos com capacidade para vasos de 10 litros a 15 litros, botão giratório para ajuste variável de velocidade, com trava de segurança e fio de alimentação elétrica com sistema de enrolamento.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser dotado de: campânula, tubo extensor e lâmina em aço inoxidável. Todas as peças devem apresentar possibilidade de desmontagem para limpeza inclusiva a campânula. O equipamento deverá apresentar possibilidade de receber acessórios como fouet batedeira, lâmina moída, suporte de panela e disco emulsionador. Voltagem: 220 Monofásico; Potência: de 250 a 270 watts; Rotação com velocidade de trituração: de 2000 a 12.500 r.p.m. Peso: de 1,5 a 2 kg.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura total: de 47 a 50 cm. Comprimento do tubo com campânula: de 19 a 21 cm.</p> <p>Referência: Marca de referência: Mixer Robot coupe – MP 190 V.A.V. ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
71		<p>MIXER DE TRITURAR DE ALTA PERFORMANCE - 100L</p> <p>Descrição: O equipamento deverá apresentar o bloco do motor construído em aço inoxidável, com capacidade para vasos de 100 litros, botão giratório para ajuste variável de velocidade e fio de alimentação elétrica com sistema de enrolamento.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser dotado de suporte para encaixar na borda de panelas, campânula, tubo extensor, e lâmina em aço inoxidável apresentando possibilidade de desmontagem. Voltagem: 220 Monofásico; Potência: de 500 a 700 watts, Rotação com velocidade de 12.000 a 15.000 r.p.m. Peso: de 5 a 6 kg.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura total: de 80 a 90 cm. Comprimento do tubo com campânula: de 45 a 50 cm.</p> <p>Referência: Mixer Robot coupe – MP 450 ultra ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
72		<p>CHALEIRA ELÉTRICA</p> <p>Descrição: Chaleira elétrica com painel digital e capacidade de 1,7L.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento deverá ser fabricada em aço inoxidável escovado e com painel digital LCD. Possui capacidade em Litros: 1,7L. Deverá dispor de desligamento automático, porém possuir sistema de manutenção da temperatura quente da água após o ferver e botão para abertura automática da tampa, com luz que indica a temperatura e luz que indica o funcionamento, assim como o indicador do nível de água. Tensão : 220V monofásica.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: 250 a 270 mm Largura: 185 a 190 mm Profundidade: 220 a 225 mm</p> <p>Especificações técnicas:</p> <p>Referência: Jarra Electrolux Elétrica Expressionist (EKP50) ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$





73		<p>MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO PROFISSIONAL DE DOIS GRUPOS</p> <p>Descrição: Máquina de café expresso com aquecedor de xícaras.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser em aço inoxidável, possuir sistema para retirar o café através de acionamento eletrônico automático ou semi-automático, com 2 grupos, 2 tubos vapor em aço inoxidável, saída de água quente anti-espingo. A máquina deverá possuir caldeira e apresentar sistema de enchimento automático com abastecimento por hipersensibilidade e com capacidade entre 10 a 12 litros com sensores de nível de água, saída saída-resistência e manômetro de escala para caldeira. Equipamento deve ser acompanhado de 1 unidade de tampar com apoio compatível com o equipamento e 1 pincel de limpeza. Além de possuir as botoeiras com pulsadores retro-iluminados. Capacidade aproximada da caldeira: 11 a 13 litros, Peso aproximado de 50 a 57kg. Tensão: 220V monofásico, Potência: de 2,000 a 3,000 W. Entrada de água 3/4". Saída de água cano CPVC água quente.</p> <p>Dimensões aproximadas: Largura: 700 a 710 mm Profundidade: 500 a 530 mm Altura : 450 a 475 mm</p> <p>Referência: Elite 2020 EAE 2 grupos Italian Coffee ou Similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
74		<p>MOEDOR DE GRÃOS DE CAFÉ</p> <p>Descrição: Moedor de grãos de café com display integrado e capacidade para moagem de 1,5Kg.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá apresentar moedor de aço fundido em aproximadamente 80mm de diâmetro resistente a desgaste com efeito de sedimentação. Deve girar entre 900 e 1.100 rpm enquanto restrito com dupla ventilação. Deverá apresentar bico ajustável para distribuição centralizada do pó no porta filtro. A dosagem deve ser precisa em etapas de 0 a 100 segundos. Ajuste de moagem contínuo com escala de configuração precisa. Deve apresentar display OLED com menu e campo de visão maior de 160° além da temperatura interna. Iluminação do bico ajustável individualmente com porta-filtro robusto. Apresentar capacidade para moagem rápida de 1kg a 1,5 kg. Voltagem: 220v monofásico. Cor: Preto fosco. Peso aproximado: 14 a 16 kg</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: 530 a 550 mm Largura: 240 a 280 mm Profundidade: 320 a 350 mm.</p> <p>Referência: Espresso Grinder Peak Markkonig ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
75		<p>EXTRATOR DE SUCOS</p> <p>Descrição: Extrator de sucos para produção de 50L/h.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento deverá possuir base em aço inoxidável, com capacidade de produção de 50 L/h. Tensão: 220V; Monofásico; Potência do motor: de 1/2 a 1 HP; Rotação: 1750 rpm.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura: de 35 a 40 cm e diâmetro de 20cm a 25 cm.</p> <p>Referência: Croydon ELEA ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$




76		<p>FOGÃO DE INDUÇÃO PORTÁTIL</p> <p>Descrição: Fogão elétrico de indução magnética com duas bocas, portátil de alta performance.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá apresentar superfície de cerâmica com no mínimo 6 mm de espessura para contato com as panelas, com capacidade para comportar panelas com diâmetros variando entre 120 mm a 320 mm. Gabinete constituído totalmente em aço inoxidável com cantos arredondados e soldas inertes, com pés de borracha antiderrapante, filtro de ar removível para limpeza e controlador digital de temperatura com no mínimo 10 níveis diferentes. Peso: entre 7 a 9 kg. Voltagem: 220 V monofásico; Amperes mínimo: 16 A; Potência mínima 3500W; Dimensões aproximadas: Largura: entre 35 até 45 cm; Profundidade: entre 40 até 53 cm; Altura: entre 90 até 98 cm;</p> <p>Referência: Mafier ou Adventys mod. Bric 3500 ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$	
77		<p>SANDUICHEIRA ELÉTRICA E GRILL</p> <p>Descrição: Sanduicheira elétrica e grill com prensa.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento deverá ser construído em aço inox 430 escovado. Base inferior e superior estampada em aço carbono. Deverá possuir 3 resistências. Área útil: 32.5 x 32.5 cm, com espessura da chapa: 2.00 mm; Potência de 2.0 kW; Voltagem: 220v monofásico Dimensões Aproximadas (AxLxP): Altura: 15 a 16.5 cm. Largura: 30 a 33 cm. Profundidade: 43 a 44.5 cm.</p> <p>Referência: Refriissol GRILL ELÉTRICO 30 CM COM PRENSA MGE 30 ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$	
78		<p>MAQUINA DE HIGIENIZAÇÃO POR OZÔNIO</p> <p>Descrição: Máquina de higienização de FLV por ozônio.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser confeccionado inteiramente em aço inoxidável com dimensões aproximadas de 1600 mm de comprimento, 800 mm de largura e 900 mm de altura, aceita variação de 5% para mais ou para menos. Deverá possuir estrutura monobloco com tanque dividido em compartimentos estático e dinâmico, integrando dreno para escoamento e custos remanes que facilitam o manuseio dos alimentos. A capacidade interna deverá comportar até 4 cubas gastronômicas padrão GN. A unidade deverá contar com painel simples de operação, composto por botão lig/desliga e controlador de tempo, ambos fixados em caixa própria na estrutura. A alimentação elétrica deverá ser monofásica, com tensão de 220 V, corrente nominal de 1,7 A e potência de aproximadamente 730 W. O equipamento deverá operar com mecanismo de esterilização baseado na geração e difusão de ozônio diretamente na água do tanque, promovendo a higienização por meio da ação oxidante do gás. O conjunto deverá ser montado sobre pés fixos ou niveladores, garantindo estabilidade e facilidade de higienização do entorno.</p> <p>Referência: Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$	
79		<p>LIQUIDIFICADOR DE ALTA PERFORMANCE COM REDUTOR DE RUÍDOS</p> <p>Descrição: Liquidificador profissional com pés de borracha antiderrapantes, jarra em polycarbonato (não poderá ser cilíndrica), com capacidade de 2.5 litros.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser um liquidificador profissional de bancada, com copo de 2.5 litros em polycarbonato resistente e livre de BPA. A estrutura deverá ser fabricada em material robusto, com sistema de redução de ruído por meio de caixa silenciadora. Deverá possuir motor com potência de 1.680 W e rotação aproximada de 24.000 RPM, equipado com lâminas em aço inoxidável de alta resistência. O painel de controle deverá conter acionamento lig/desliga, seletor de velocidade variável e função pulsar. Deverá dispor de sensor de segurança que impeça o funcionamento sem o copo encaixado. A alimentação elétrica deverá ser monofásica, com tensão de 220 V e frequência de 60 Hz. O equipamento deverá pesar aproximadamente 10 kg e ter dimensões externas aproximadas de 320 mm de largura, 340 mm de profundidade e 590 mm de altura, sendo aceita uma variação de até 5% para mais ou para menos nessas medidas.</p> <p>Referência: Freecook Brutomix ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$	
					VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 6 PREPARO	R\$	-





GRUPO	IMAGEM (Referência)	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
-------	---------------------	-----------	-------------------	------------	----------------------	-------------------





80		<p>REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA</p> <p>Descrição: Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado direito.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10 com a cabine do motor ao lado esquerdo e com espelho na parte traseira. Deverá possuir tampo superior liso, com portas e 1 grelha interna fabricada em aço inox brilhante por cada porta apoiada sobre suporte tipo "U". Deve apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas, e deve possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. O equipamento deverá possuir controlador digital, degelo automático e refrigeração por ar forçado. Deverá ser dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. 220 V monofásico. O compressor e a cuba deverão estar no lado direito.</p> <p>Temperatura de funcionamento: entre 0 a 5°C. Compressor: 1/2 HP*. Dimensões (Confirmar medidas no projeto) Largura: 2500mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
81		<p>ULTRACONGELADOR 14GNS</p> <p>Descrição: Ultracongelador vertical com capacidade para 14GNS.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento preparado para receber alimentos quentes com temperaturas acima de 90°C . Deverá possuir sistema de sanitização contínuo, com alcance para todas as partes internas da câmara e inclusive o evaporador do equipamento. O sistema de sanitização deverá apresentar eficiência para a redução da carga microbiana de no mínimo 99% e deve ser homologado e certificado pelo Ministério da Saúde. Deverá possuir sistema de suporte interno para as bandejas com possibilidade de regulagem para favorecer distribuição de ar e temperatura interna além de ser equipado com gavetas para baixas e altas temperaturas, e evaporadores vedados anticorrosivos. Equipamento deverá possuir controle de parâmetros de velocidade variável para os ventiladores internos, e possuir sistema de bloqueio quando a porta é aberta. Deve apresentar desempenho de operação com sua carga máxima atravessando a faixa de temperatura de 90°C a 3°C no núcleo do alimento em até 90 minutos. O gabinete deverá apresentar acabamento interno e externo em aço inoxidável AISI 304 18/10 e câmara com estrutura com isolamento em poliuretano com espessura máxima de 70mm. O grupo frigorífico deverá se apresentar acoplado ao gabinete, equipado com compressor hermético e a câmara interna deverá possuir sonda do tipo espelho com mínimo de 5 pontos de detecção para leitura da temperatura interna dos alimentos. Deverá possuir painel digital com acionamento de ciclos através de 1 (um) botão. Deverá possuir entre 8 a 10 ciclos programados de fábrica para: ultracongelamento/resfriamento rápido, conservação de congelados/resfriados, descongelamento, pasteurização, conservação específica para chocolate, regeneração de alimentos, cocção em baixa temperatura, regeneração de sorvete e ciclo para fermentação de produtos de panificação com controle de tempo e umidade da câmara. O equipamento deve apresentar possibilidade de customizar ciclos personalizados. O degelo do equipamento deve ser feito através de comando e não deve ser realizado de maneira automática. Capacidade mínima de produção por ciclo de 90 ° C a -18 ° C: 85 Kg no núcleo dos alimentos em até 4 horas. Capacidade interna: 27 GNS 2/1 (Altura 20 mm) ou 18 GNS 2/1 (Altura 40 mm) ou 13 GNS 2/1 (Altura 65 mm). Peso: 305 KG. Potência: 6,2 kW; Corrente: 13,5 amperes; Tensão: 380 V Trifásico.</p> <p>Dimensões aproximadas: Largura: de 800 a 900mm; Profundidade: de 970 a 1100mm; Altura: de 1850 a 1970mm;</p> <p>Referência: Modelo de referência: Inox modelb. Multifresh plus MF 85.2 ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
82		<p>REFRIGERADOR VERTICAL</p> <p>Descrição: Unidade refrigeradora vertical para atender a demanda de conservação e refrigeração em diversas áreas operacionais da cozinha.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser do tipo conservador e refrigerador, com capacidade líquida aproximada de 513 litros, deverá operar na faixa de temperatura quando na versão refrigerador 2°C a 8°C e quando conservador -10°C a -20°C. O sistema de refrigeração deverá ser forçado, com circulação de ar promovida por ventilação interna. A porta frontal deverá ser única, fabricada em vidro duplo temperado, com sistema de fechamento automático e vedação por borracha magnética, garantindo maior eficiência térmica. O expositor deverá possuir iluminação interna em LED, com acionamento automático ao abrir a porta, e cinco prateleiras reguláveis em altura, confeccionadas em aço revestido, que permitam a organização flexível dos produtos. O isolamento térmico deverá ser em poliuretano injetado de alta densidade. Livre de CFC. O degelo deverá ocorrer de forma automática por parada do compressor. O controle de temperatura deverá ser eletrônico, com visor digital localizado na parte frontal superior do equipamento. O gabinete externo deverá ser confeccionado em chapa de aço pré-pintado, e o gabinete interno em poliestireno termoformado de alta resistência, com cantos arredondados para facilitar a higienização. A base do equipamento deverá contar com quatro rodízios, sendo dois com travas, para permitir mobilidade e segurança na fixação.</p> <p>O consumo energético deverá ser de aproximadamente 6,5 kWh/24h, e a alimentação elétrica deverá ser de 220 V, 60 Hz, monofásica. Deverá incluir ainda grade de fundo para proteção do evaporador.</p> <p>Dimensões aproximadas (podem variar em até 20mm). Largura: 670mm; Profundidade: 1750mm; Altura: 2020 mm.</p> <p>Referência: Metalino, frígeler ou similar.</p>	UNIDADE	8,00	R\$	R\$

83		<p>Descrição: Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado esquerdo.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10 com a cabine do motor ao lado esquerdo e com espelho na parte traseira. Deverá possuir tampo superior liso, com portas e 1 grelha interna fabricada em aço inox brilhante por cada porta apoiada sobre suporte tipo "U". Deve apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas, e deve possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. O equipamento deverá possuir controlador digital, degelo automático e refrigeração por ar forçado. Deverá ser dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. 220 V monofásico. O compressor e a cuba deverão estar no lado esquerdo. Temperatura de funcionamento: entre 0 a 5°C. Compressor: 1/2 HP. Dimensões (Confirmar medidas no projeto) Largura: 2000mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
84		<p>Descrição: Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado esquerdo.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10 com a cabine do motor ao lado esquerdo e com espelho na parte traseira. Deverá possuir tampo superior liso, com portas e 1 grelha interna fabricada em aço inox brilhante por cada porta apoiada sobre suporte tipo "U". Deve apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas, e deve possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. O equipamento deverá possuir controlador digital, degelo automático e refrigeração por ar forçado. Deverá ser dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. 220 V monofásico. O compressor e a cuba deverão estar no lado esquerdo. Temperatura de funcionamento: entre 0 a 5°C. Compressor: 1/2 HP. Dimensões (Confirmar medidas no projeto) Largura: 1800mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
85		<p>Descrição: Ultracongelador vertical com capacidade para 7GNs.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deverá ser em inox e ser preparado para receber alimentos quentes com temperaturas de até 83 °C, sendo projetado para realizar processos de resfriamento e ultracongelamento com elevada eficiência. Deverá possuir sistema de sanitização contínua com dreno, garantindo alcance a todas as partes internas da câmara, incluindo o evaporador, promovendo a redução da carga microbiana com eficiência mínima de 99%, conforme normas sanitárias vigentes, devendo ser homologado pelo Ministério da Saúde. Deverá possuir suporte interno para bandejas com trilhos reguláveis para recipientes no padrão GN 2/1, permitindo ajustes que favoreçam a distribuição do ar e da temperatura. O equipamento deverá ser equipado com gaxetas magnéticas para vedação térmica, moldura aquecida na porta para evitar condensação e evaporador anticorrosivo vedado. O sistema de ventilação interna deverá contar com ventilador de velocidade variável e proteção por bloqueio automático em caso de abertura de porta. O desempenho operacional do equipamento deverá permitir o resfriamento do alimento da temperatura de 90 °C até 3 °C no núcleo em até 30 minutos, conforme seleção de ciclos HARD ou SOFT, bem como alcançar temperaturas de até -35 °C para processos de ultracongelamento. A câmara interna deverá possuir sonda de temperatura tipo "L" com no mínimo cinco pontos de detecção para leitura precisa da temperatura dos alimentos. O gabinete do equipamento deverá apresentar acabamento interno e externo em aço inoxidável AISI 304 18/10 e a estrutura da câmara deverá ser isolada com poliuretano expandido de espessura de 70 mm e densidade de 45 kg/m³, isento de CFC. O grupo frigorífico deverá ser do tipo acoplado ao gabinete, composto por compressor hermético com válvula de expansão eletrônica. O equipamento deverá contar com painel digital sensível ao toque e acionamento de ciclos por botão único, oferecendo entre 8 a 10 programas automáticos de fábrica, incluindo ultracongelamento e resfriamento rápido nos modos HARD e SOFT, conservação de congelados e resfriados, descongelamento, pasteurização, conservação específica para chocolate, regeneração de alimentos, cocção em baixa temperatura, regeneração de sorvetes e fermentação de panificação com controle de tempo e unidade da câmara. O equipamento deverá permitir a customização de até 50 ciclos personalizados, conforme a necessidade do usuário. O degelo deverá ser realizado por comando manual, não sendo permitido o degelo automático. A capacidade mínima de produção por ciclo deverá ser de aproximadamente 15 kg para congelamento e 30 kg para resfriamento rápido. O equipamento deverá ter tensão elétrica de 220 V. As dimensões externas do equipamento deverão ser de aproximadamente 820 mm de largura, 818 mm de profundidade e 1.208 mm de altura, podendo ser aceita uma variação de até 5% para mais ou para menos.</p> <p>Referência: Modelo de referência: KLIMAPRO M - PRÁTICA ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$

86		<p>Descrição: Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado direito.</p> <p>Especificações Técnicas: Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 18/10 com a cabine do motor ao lado direito e com espelho na parte traseira. Deverá possuir tampo superior liso, com portas e 1 grelha interna fabricada em aço inox brilhante por cada porta apoiada sobre suporte tipo "U". Deve apresentar possibilidade de nivelamento das portas e sapatas, e deve possuir dobradiças das portas construídas em inox com molas, e portas com maçaneta e trinco tipo castanha cromado. O equipamento deverá possuir controlador digital, degelo automático e refrigeração por ar forçado. Deverá ser dotado de sistema frost free de degelo automático com sistema de evaporação de líquido condensado no interior sem necessidade de dreno. 220 V monofásico. O compressor e a cuba deverão estar no lado direito. Temperatura de funcionamento: entre 0 a 5°C. Compressor: 1/2 HP. Dimensões (Confirmar medidas no projeto) Largura: 2000mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p>Referência: Macon ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
87		<p>PASS TROUGH REFRIGERADO</p> <p>Descrição: Pass Trough refrigerado com 4 portas para GNs 1/1-65.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deve ser fabricado em chapa de aço inoxidável liso AISI 304 bitola 18 por dentro e por fora. Deverá dispor de 04 (quatro) portas em aço inox, equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos e gaxetas de vedação. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronômico 1/1. Isolamento em poliuretano de alta densidade. 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: +2°C a +6°C. Controle de temperatura por controlador digital. Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Tensão 220 v monofásico. Rack interno com capacidade par a 35 gns 1/1-65. Volume interno: 560L. Dimensões aproximadas: Largura: 1400mm; Profundidade: 800 mm; Altura: 2050 mm.</p> <p>Referência: Modelo de referência: Cozil, Macon ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
88		<p>PASS TROUGH AQUECIDO</p> <p>Descrição: Pass Trough aquecido com 4 portas para GNs 1/1-65.</p> <p>Especificações Técnicas: O equipamento deve ser fabricado em chapa de aço inoxidável liso AISI 304 bitola 18 por dentro e por fora. Deverá dispor de 04 (quatro) portas em aço inox, equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos e gaxetas de vedação. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronômico 1/1. Isolamento em poliuretano de alta densidade. Unidade de aquecimento incorporada. Termocontrolador digital de temperatura. Temperatura de trabalho: +60°C a +90°C. Controle de temperatura por controlador digital. Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Tensão 220 v monofásico. Rack interno com capacidade par a 35 gns 1/1-65. Volume interno: 560L. Dimensões aproximadas: Largura: 1400mm; Profundidade: 800 mm; Altura: 2050 mm.</p> <p>Referência: Modelo de referência: Cozil, Macon ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$
89		<p>MÁQUINA AUTOMÁTICA FABRICADORA DE GELO 150Kg</p> <p>Descrição: Máquina fabricadora de gelo com depósito incorporado e capacidade para armazenamento entre 140 a 150kg ou 6300 cubos.</p> <p>Especificações Técnicas: A parte externa deverá ser totalmente fabricada em aço inox com depósito incorporado com capacidade de armazenamento entre 140 a 150kg ou 6300 cubos. Deverá apresentar capacidade de produção (KG/24 horas em temperatura ambiente): 22°C: 162 KG, 27°C: 158 KG, 32°C: 144 KG, 37°C: 130 KG. Peso do equipamento: entre 90 a 105 kg. Tensão: 220 V monofásico. Potência mínima: 2 X compressor de 1/3hp. Dimensões aproximadas: Altura: de 1500 a 1650 mm; Largura: de 800 a 950 mm; Profundidade: de 550 a 630 mm.</p> <p>Referência: Everest modelo ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$

GRUPO	95	IMAGEM (Referência)	94	DESCRIÇÃO	VALOR MÉDIO TOTAL
			QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
90		<p>REFRIGERADOR FROST FREE</p> <p>Descrição: Geladeira tipo refrigerador duplex com tecnologia Frost Free com capacidade total de 375 litros.</p> <p>Especificações Técnicas: Com capacidade total de 375 litros, sendo 86 litros destinados ao compartimento freezer, o equipamento deve possuir duas portas, na cor branca, classificação de eficiência energética A (limetro) e consumo aproximado de energia de até 54 kWh/mês, tanto na tensão de 127V quanto em 220V. Deve conter painel eletrônico externo com display digital para controle de temperatura, oferecendo pelo menos cinco níveis de ajuste. Internamente, deve possuir prateleiras removíveis, compartimento extrafrío, recipiente para armazenamento de gelo, porta-ovos e porta-latas. É indispensável que o produto possua proteção contra corrosão e pés niveladores para garantir estabilidade. O freezer deve estar localizado na parte superior e o degelo deve ser do tipo Frost Free, dispensando a necessidade de descongelamento manual. O equipamento não deve contar com dispenser de água, alarme de porta aberta nem portas reversíveis. A profundidade do produto deve estar entre 71 cm e 75 cm.</p> <p>Referência: Brastemp ou similar.</p>	UNIDADE 1,00	R\$	R\$
91		<p>PISTA REFRIGERADA DE EMBUTIR PARA SOBREMESAS</p> <p>Descrição: Pista refrigerada de embutir a ser utilizada para a conservação adequada de sobremesas durante o atendimento self-service.</p> <p>Especificações Técnicas: A pista refrigerada de embutir deverá ser fabricada em aço inoxidável, contendo elevada resistência mecânica, durabilidade e facilidade de higienização, adequada para uso em ambientes de preparação e distribuição de alimentos. Deverá ser dimensionada para acomodar 04 cubas padrão GN (Gastronom). O sistema de refrigeração deverá ser do tipo estático, com serpentina em contato com a superfície inferior da cuba, operando por meio de unidade refrigeradora independente, proporcionando eficiência no rastreamento e controle adequado da temperatura. O isolamento térmico deverá ser executado em poliuretano injetado, com densidade compatível às exigências para equipamentos de conservação de alimentos, assegurando melhor retenção de temperatura e redução no consumo energético. A pista deverá possuir budo de acionamento ideal para fácil acesso, facilitando a operação diária. Deverá, ainda, contar com sistema de drenagem integrado, com saída para conexão a ponto de esgoto, permitindo o descarte adequado de líquidos provenientes de higienização ou descongelamento. Deverá ter medidas aproximadas de 1400x1536x50mm e ter potência 220 V monofásico. A temperatura deverá operar entre +2°C a +6°C.</p> <p>Referência: Mácom ou Cozil ou similar.</p>	UNIDADE 1,00	R\$	R\$
92		<p>MAQUINA AUTOMÁTICA FABRICADORA DE GELO 50KG</p> <p>Descrição: Máquina de gelo em cubos.</p> <p>Especificações Técnicas: A máquina de gelo em cubos deverá ser do tipo modular, com capacidade de produção de até 50 kg de gelo por dia em condições ideais de operação, utilizando sistema de refrigeração por compressor hermético e condensação a ar. A estrutura deverá ser construída em aço inoxidável 430 escovado, com cuba interna em polietileno rotomoldado e isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, livre de CFC's. O sistema de fabricação de gelo deverá empregar evaporação com placas horizontais, formando cubos maciços e transparentes por meio de pulverização de água. Os cubos deverão ter formato retangular com dimensões aproximadas de 29 x 24 x 22 mm. O reservatório de armazenamento integrado deverá comportar até 22 kg de gelo, com isolamento térmico eficiente para conservação dos cubos. A alimentação elétrica deverá ser de 220V monofásica, com frequência de 60 Hz, e a máquina deverá possuir consumo médio de energia de aproximadamente 500 W. O consumo de água deverá ser de cerca de 15 litros para cada 50 kg de gelo produzido. O equipamento deverá possuir drenagem para escoamento da água excedente, entrada de água com conexão de 3/4" e saída de drenagem de 1/2". A máquina deverá contar com pés niveladores, sistema de fácil acesso para manutenção preventiva, e painel de controle com indicadores de operação. O equipamento também deverá atender às normas técnicas de segurança e desempenho aplicáveis ao segmento de produção de gelo para uso comercial. Dimensões: 61x45x64cm, aceita uma variação de 5% para mais ou para menos.</p> <p>Referência: EGC 50 EVEREST ou similar.</p>	UNIDADE 1,00	R\$	R\$
				VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 7 REFRIGERAÇÃO	R\$ -

GRUPO 8 TRANSPORTE	93		<p>Carro plataforma com borda</p> <p>Descrição: Carrinho para movimentação de cargas.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser construído em aço inoxidável, com capacidade de movimentação de 300 a 350 Kg. Plataforma com bordas, com rodízios em borracha termoplástica cinza e diâmetro de 4", sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio. Alças de movimentação reforçadas. Dimensões aproximadas (podem variar nos intervalos abaixo): Altura mínima: de 850 a 900 mm; Largura: de 600 mm a 690 mm; Comprimento: 900 mm a 950 mm</p> <p>Referência: THERJ ou similar.</p>	UNIDADE	3,00	R\$	R\$
	94		<p>Carro cuba em polietileno 180 litros</p> <p>Descrição: Carro com cuba 180 Litros em polietileno rotomoldado, peça única sem emendas na cor branca.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá possuir estrutura em Aço Inox 304, 4 rodízios inox 2 fixos e 2 giratórios Dimensões aproximadas: Comprimento 900mm Largura: 600mm Altura 750mm.</p> <p>Referência: DETRON ou Similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$
	95		<p>Carro plataforma sem borda</p> <p>Descrição: Carrinho para movimentação de cargas.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser construído em aço inoxidável, com capacidade de movimentação de 300 a 350 Kg. Plataforma lisa estruturada, com rodízios em borracha termoplástica cinza e diâmetro de 4", sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio. Alça de movimentação reforçada. Dimensões aproximadas (podem variar nos intervalos abaixo): Altura mínima: de 850 a 900 mm; Largura: de 600 mm a 690 mm; Comprimento: 900 mm a 950 mm</p> <p>Referência: THERJ, modelo CPINOX ou similar.</p>	UNIDADE	5,00	R\$	R\$
	96		<p>Carro de transporte com dois planos sem borda</p> <p>Descrição: Carrinho para movimentação de cargas em dois planos.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 com as duas plataformas lisas sem abas de contenção e com reforço estrutural inferior sob cada plano com estrutura tubular. Com 4 rodízios (2 fixos e 2 giratórios) de polietileno maciço de 5 polegadas com rolamento e freio, com capacidade mínima de 200 kg. O puxador deverá ser tubular no mesmo nível do plano superior. Dimensões aproximadas (podem variar em até 10mm): Comprimento: 900 mm; Largura: 480 mm; Altura do plano superior: 850 mm; Altura do plano inferior: 150 mm;</p> <p>Referência: Marca de referência: Topema ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$

							
97		<p>CARRINHO DE TRANSPORTE DOIS PLANOS COM BORDA</p> <p>Descrição: Carrinho de transporte em dois planos.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 com as duas plataformas lisas, abas de contenção e com reforço estrutural inferior sob cada plano com estrutura tubular, sem arestas cortantes. Com 4 rodízios (2 fixos e 2 giratórios) de poluretano maciço de 5 polegadas com rolamento e com capacidade mínima de 200 kg. O puxador deverá ser tubular no mesmo nível do plano superior.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 90 cm; Largura: 48 cm; Altura: 85 cm; Altura plano inferior: 15 cm;</p> <p>Referência: Topema ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$	
							
98		<p>CARRO PARA SECAGEM DE CAIXAS</p> <p>Descrição: Carro para secagem de FLV com 8 planos inclinados com dreno para suporte de caixas.</p> <p>Especificações Técnicas: Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 com oito plataformas inclinadas e lisas com dreno e calha de recolhimento da água de cada plano e posterior tubo de queda para a vazão. Deverá possuir reforço estrutural sob cada plano com estrutura tubular de seção quadrada. Com 4 rodízios (2 fixos e 2 giratórios) de poluretano maciço de 5 polegadas com rolamento.</p> <p>Referência: Cozi ou similar.</p>	UNIDADE	4,00	R\$	R\$	
							
99		<p>CARRINHO DE TRANSPORTE PARA PRATOS</p> <p>Descrição: Carrinho de transporte de pratos.</p> <p>Especificações Técnicas: Carro para transporte de pratos, cuja estrutura deverá ser totalmente confeccionada em aço inoxidável, incluindo base, montantes e chassi. O equipamento deverá ser apoiado sobre quatro rodízios giratórios de 4" de diâmetro, sendo dois deles dotados de freio para garantir segurança durante o uso. As dimensões do carrinho deverão ser de aproximadamente 575 mm de largura, 575 mm de profundidade e 800 mm de altura, admitindo-se variação de até 5% para mais ou para menos. Deverá permitir o transporte de até 160 pratos com diâmetro máximo de 270 mm, distribuídos em quatro divisórias internas.</p> <p>Referência: Cozi, Tritomaq ou similar.</p>	UNIDADE	1,00	R\$	R\$	
							
100		<p>CARRINHO DE TRANSPORTE EM TELA</p> <p>Descrição: Carrinho de transporte em tela.</p> <p>Especificações Técnicas: Carro Em TELA Com 1/2 Porta. O carro deverá ser construído todo em estrutura metálica com assoalho em perfil de chapa de aço de no mínimo 3 mm, de espessura e com Pintura eletrolítica na cor prata ou cinza. Deverá apresentar em uma das laterais sistema 1/2 porta com trincos e puxador tubular. Dotado de 02 (dois) rodízios fixos e 10 (dez) rodízios giratórios de 4" de diâmetro. Deverá possuir reforço estrutural sob cada plano com estrutura tubular de seção quadrada. Com 4 rodízios (2 fixos e 2 giratórios) de poluretano maciço de 5 polegadas com rolamento e com capacidade mínima de 200 kg. O puxador deverá ser tubular no mesmo nível do plano superior.</p> <p>Dimensões aproximadas: Altura mínima: de 900mm a 950 mm; Largura: de 650 mm a 690 mm; Comprimento: 1200 mm a 1250 mm. Modelo de Referência: MARCON. Garantia mínima: 1 ano.</p> <p>Referência: Topema ou similar.</p>	UNIDADE	2,00	R\$	R\$	
					VALOR MÉDIO TOTAL GRUPO 8 TRANSPORTE	R\$	-
					VALOR MÉDIO TOTAL DE TODOS OS GRUPOS	R\$	-

A proposta de preços deverá apresentar (conforme inciso II, §2º do art 5º da IN 65/2021):

- a) descrição do objeto , valor unitário e total;
- b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;
- c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

e) nome completo e identificação do responsável e assinatura, se possível.

CNPJ DO MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO: 23000612685/0006-37

VALOR TOTAL DA PROPOSTA (por extenso):

Declaramos que os preços cotados são absolutamente líquidos, já incluídos os custos diretos e indiretos, inerentes ao objeto (tributos, encargos, fretes, produtos, etc).

Assinatura/Carimbo do Responsável