

## COORDENAÇÃO GERAL DE REC. LOGISTICOS - MTPS

**Estudo Técnico Preliminar 32/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 19958.205491/2025-69

**2. Descrição da necessidade**

2.1. A presente aquisição tem por finalidade a substituição dos equipamentos e mobiliários pertencentes ao restaurante situado no Bloco F do Ministério do Trabalho e Emprego que se encontram obsoletos em desacordo com as normas de ergonomia, segurança e boas práticas sanitárias, bem como a composição de equipamentos de cozinha modernos para a perfeita execução dos serviços.

2.2. Pretende-se com a referida aquisição auxiliar na implantação e operacionalização do Projeto "Empresa Pedagógica de Gastronomia" do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC, nos espaços gastronômicos do MTE, em Brasília/DF.

2.3. A execução do acordo firmado entre as partes será realizada em regime de mútua cooperação não havendo transferência de recursos financeiros, ficando sob responsabilidade do MTE a disponibilização de infraestrutura adequada, incluindo os referidos equipamentos e mobiliários.

2.4. Têm-se como premissa realizar ações que promovam a preparação de pessoas de forma adequada a sua inserção no mercado de trabalho, na área de gastronomia, viabilizando a implantação e operacionalização do modelo Empresa Pedagógica de Gastronomia, com disponibilização de serviços de lanchonete e restaurante.

2.5. Os equipamentos foram especificados conforme as necessidades apontadas pelo SENAC, considerando o acervo atualmente disponível nas instalações do MTE, mediante o qual foram sinalizados os itens insuficientes ou inexistentes, observadas mudanças tecnológicas, bem como tendências de mercado; a adequação das especificações dos bens e das obrigações da contratada aos critérios e às práticas de sustentabilidade.

2.6. Os equipamentos e mobiliários são de grande importância para o atendimento das demandas do SENAC, especialmente para o bom desempenho das atividades funcionais do restaurante escola, haja vista tratar de itens essenciais para o desenvolvimento das rotinas dos serviços relacionados a produção e fornecimento de alimentos seguros à saúde do consumidor, atendendo aos requisitos sanitários estipulados pela vigilância sanitária distrital e federal.

**Resultados Esperados**

- Modernização do espaço gastronômico do Bloco F do MTE, garantindo funcionalidade, segurança e adequação aos padrões sanitários.
- Suporte à implantação do Projeto "Empresa Pedagógica de Gastronomia", que proporcionará qualificação profissional e práticas educativas no âmbito do MTE.
- Proporcionar ambiente adequado para atividades formativas e de alimentação, em consonância com normas técnicas e de segurança.

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Administração Predial e Serviços Gerais	Marcus Danillo Mendes Furtado

**4. Descrição dos 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, de primeiro uso, e entregues em suas embalagens originais, bem acondicionados e lacrados. Deverão, comprovadamente, estar em fase normal de produção/fabricação. Os materiais deverão ser fornecidos com todos os acessórios necessários à sua perfeita instalação e funcionamento, incluindo a documentação técnica completa e atualizada, como manuais, guias de instalação, conservação, manutenção, certificados de garantia e outros pertinentes.

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.

#### **4.6 Sustentabilidade**

4.6.1 Como requisito elementar, não serão aceitos materiais descontinuados ou fora de linha de produção do fabricante.

4.6.2 Atender às normas da ABNT, ANVISA e legislações aplicáveis.

4.6.3 Obrigatoriedade de descarte ambientalmente adequado das embalagens e resíduos da instalação.

4.6.4 Preferência por fornecedores que adotem práticas sustentáveis (coleta seletiva, logística reversa, ISO 14001).

4.6.5 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos acima, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações sustentáveis:

4.6.5.1 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.

4.6.5.2 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.

4.6.5.3 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).

4.6.5.4 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).

4.6.5.5 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.

#### **4.7 Indicação de marcas ou modelos**

4.7.1 Considerando que o objeto da presente licitação envolve bens cujas características técnicas não podem ser plenamente compreendidas apenas por meio de descrição descritiva e detalhamento em texto, faz-se necessário indicar determinada marca/modelo apenas como referência.

4.7.2 Tal indicação visa facilitar a compreensão pelos licitantes quanto ao padrão de qualidade, desempenho e funcionalidades mínimas esperadas, evitando interpretações divergentes e propostas inadequadas que possam comprometer a execução contratual.

4.7.3 Ressalta-se que a referência à marca/modelo não possui caráter restritivo, conforme previsto no art. 41, inciso I, alínea *d*, da Lei nº 14.133/2021, sendo permitida a oferta de produtos equivalentes ou superiores, desde que atendam às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

4.7.4 Dessa forma, a indicação excepcional de marca/modelo constitui medida de interesse público, garantindo maior clareza na descrição do objeto, maior competitividade entre os licitantes e, conseqüentemente, propostas mais vantajosas para a Administração.

#### **4.8 Natureza do objeto**

4.8.1 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.

#### **4.9 Vigência inicial do Contrato**

4.9.1 Prazo de vigência é de 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura do contrato.

#### 4.10 Local de entrega

4.10.1 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.

#### 4.11 Prazo de entrega e de Instalação

4.11.1 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.

4.11.2. 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.

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

4.11.4 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.

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

4.11.6 O objeto da presente contratação será recebido das seguintes formas:

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

**4.11.6.2 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.).

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

4.11.8 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.

#### 4.12 Da Amostra

4.12.1 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.

#### 4.13. Da Garantia

4.13.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por tratar-se de produtos de pronta entrega.

#### 4.14 Transição Contratual

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

### 5. Levantamento de Mercado

5.1. Para a presente contratação foi realizado levantamento de mercado abrangente, com análise de processos similares conduzidos por outros órgãos da administração pública. Essa pesquisa incluiu consultas ao Compras.gov.br, sítios de domínio amplo e cotações com fornecedores.

5.2. Este tipo de aquisição é vantajoso para o órgão, pois verifica-se que a licitação apresentando o menor preço apurado para futura e eventual aquisição, permite a ampla concorrência entre os fornecedores.

5.3. Nas contratações em análise não foram identificadas situações específicas que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada.

5.4. Tem-se como premissa a obtenção de soluções práticas e econômicas comumente encontradas no mercado, e que atendem à necessidade do MTE, não havendo restrições quanto à competitividade e oferta por interessados em participar da licitação com atendimento a todos os requisitos, critérios e especificações a serem exigidas no Edital.

5.5. Com base na prospecção e análise das alternativas disponíveis para atender à demanda, são apresentadas duas possíveis soluções, cuja análise será detalhada a seguir.

<b>SOLUÇÃO 1:</b> Locação de equipamentos/mobiliários
Atendimentos aos requisitos: Não há como garantir que todos os requisitos dos itens serão atendidos.
Vantagens: manutenção, instalação e assistência técnica ao encargo dos contratados. Substituição dos equipamentos defeituosos pelo locador.
Desvantagens: Possível maior custo da contratação e maior complexidade. O aluguel de equipamentos /mobiliários é uma solução para as necessidades temporárias, o que não é o caso, cuja utilização será de forma permanente
Resultado: A solução não atende as necessidade do MTE.

<b>SOLUÇÃO 2:</b> Aquisição de equipamentos/mobiliários (fornecimento único).
Atendimentos aos requisitos: Os fornecedores poderão atender aos requisitos que constarão das especificações dos itens.
Vantagens: Possível menor custo a longo prazo considerando o ciclo de vida dos produtos, maior competitividade, bens de entrega única. Maio possibilidade de se obter padronização dos itens, diversos fornecedores potenciais. Os itens adquiridos serão novos e com certificado de garantia.
Desvantagens: Manutenção não fornecida pelo contratante. Substituição do produto após ciclo de vida deverá ser feita pela administração.
Resultado: Solução que atende a demanda.

5.6. Quando identificado a necessidade de contratação, um dos requisitos importantes encontrado na Lei 14.133/2021, é o levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, acompanhado da justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, pois não se trata de realizar estimativa de preços, e sim estudar as práticas do mercado e de outros órgãos e entidades públicas, a fim de verificar se existe alguma outra solução para atender a necessidade administrativa ou então novas metodologias de execução/contratação que gerem ganhos de produtividade ou economia para a Administração.

5.7. Mesmo que se conclua que as metodologias já tradicionalmente empregadas em contratações anteriores são as mais aptas à satisfação na necessidade administrativa essa prospecção e avaliação deverá ser realizada, e seja qual for a escolha, ela deve ser expressamente justificada pelos autos.

5.8. A fase de planejamento deve abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, sendo certo que a definição do objeto, modelo de execução e gestão do contrato devem levar em consideração cada um desses aspectos. Nesse contexto, optou-se pela aquisição dos equipamentos e mobiliários.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. Não há necessidade de classificar este estudo como sigiloso nos termos da Lei nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação).

6.2. A solução escolhida é a aquisição de equipamentos de cozinha industrial e mobiliários para a implantação de restaurante na Sede do MTE. A solução abrange a entrega total dos bens montados e em perfeitas condições de uso no prazo e local constantes neste Estudo, no Termo de Referência e seus Anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

6.3. A aquisição será feita por meio de pregão eletrônico, onde o vencedor será o que ofertar o menor preço por grupo.

6.4. Após recebimento e conferência por servidores designados para tal finalidade, os bens serão encaminhados para registro patrimonial, ficando sob a responsabilidade do responsável pelo restaurante.

6.5. As contratadas deverão efetuar a entrega dos bens nos prazos estipulados.

6.6. O objeto da presente contratação terá a garantia pelo período mínimo de 12 (doze) meses, com representação de assistência técnica no Distrito Federal.

6.7. A garantia vigorará a contar do recebimento definitivo, prevalecendo a garantia oferecida pelo fabricante se o prazo for superior, dentro do qual a CONTRATADA substituirá todo o material que venha a apresentar defeitos de fabricação, sem ônus para o CONTRATANTE.



## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As quantidades listadas no Anexo I deste Estufo foram definidas mediante informações do SENAC, o qual realizou vistoria *in loco* e elaborou projeção de demanda levando em conta o acervo dos bens disponíveis atualmente nas instalações do restaurante, bem como os itens necessários visando à perfeita execução dos serviços.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 2.579.436,65

8.1. Com base nas especificações fornecidas, o método adotado para a estimativa de preços, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelos normativos do Poder Executivo e do Tribunal de Contas da União (TCU), consistiu na obtenção de preços públicos em contratações realizadas por outros órgãos, na cotação em sítios eletrônicos e na consulta a fornecedores.

8.2. Nos termos da Nota Técnica nº 5140 (SEI nº 6493243), a qual consolida a pesquisa de preços relativa à aquisição em tela apurou-se o valor total estimado 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). O valor estimado da pretensa aquisição se encontra detalhado na planilha comparativa de preços (SEI nº 6822727).

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Conforme consulta a fornecedores e lojas do ramo de equipamentos para cozinha industrial e restaurante, verificou-se que não se encontra facilmente fornecedor que ofereça a totalidade dos itens a serem adquiridos, uma vez que possuem destinações e características diversas, a exemplo de mobiliário e equipamentos/acessórios de cozinha.

9.2. Além disso, para alguns itens deverá ser observada uma padronização, uma vez que deverão compor um todo harmônico como é o caso dos buffets, pelo que deverão ser entregues pelo mesmo fornecedor.

9.3. O parcelamento preserva a funcionalidade do objeto, pois os grupos foram definidos por similaridade técnica e funcional.

9.4. Permite a ampla participação de fornecedores especializados, aumentando a competitividade e garantindo melhor economicidade.

9.5. Está em conformidade com o art. 40, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

9.6. Assim, opina-se **pelo parcelamento por grupos**, considerando a natureza e a funcionalidade distinta dos itens, de modo a possibilitar maior competitividade, permitir a participação de fornecedores especializados e obter melhor relação custo-benefício para a Administração.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações em andamento diretamente relacionadas, exceto as obrigações previstas no Acordo de Cooperação Técnica firmado com o SENAC, cuja execução depende da aquisição destes equipamentos.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

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

**Data de publicação no PNCP:** 06/05/2025;

**Id do item no PCA:** 84;

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

**Identificador da Futura Contratação:** 400045-80/2025

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A presente aquisição é parte essencial da estruturação do restaurante-escola, viabilizando a sua operação como um espaço de ensino e serviço.

### **Aprendizagem prática:**

Os equipamentos permitem que os alunos apliquem os conhecimentos teóricos em um ambiente real.

### **Extensão da formação:**

O restaurante-escola funciona como um laboratório prático, enriquecendo a experiência educacional dos alunos na área de gastronomia.

### **Fortalecimento da capacitação:**

O Senac pode oferecer uma formação mais completa e alinhada com as demandas do mercado de trabalho, formando profissionais mais qualificados.

### **Benefícios para a comunidade:**

O restaurante-escola oferece refeições balanceadas e com preços mais baixos, beneficiando a população local.

### **Experiência de qualidade:**

O público tem a oportunidade de desfrutar de um serviço de qualidade, com supervisão técnica do Senac.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1. Reforma do espaço físico destinado ao restaurante nos moldes acordados com o SENAC.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A presente aquisição observará, em todas as fases, as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental. As normas e os princípios ambientais deverão ser respeitados, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando tecnologias e materiais ecologicamente corretos, atendendo aos critérios de sustentabilidade, assim como os descritos abaixo, quando possível:

14.1.2. Os bens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens adequadas, com menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, para garantir a máxima proteção durante o transporte.

14.1.3. As contratadas deverão atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na IN SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, bem como o disposto no art. 4º do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012.

14.1.4. O uso de materiais duráveis é considerado também um critério de sustentabilidade.

14.1.5. Deverá ser observado o disposto no Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) no âmbito do MTE. O referido PLS é uma ferramenta governamental que visa monitorar ações sustentáveis no órgão.

14.2. Além das disposições acima, elenca-se também alguns pontos relevantes:

**Positivos:** Adoção de critérios de sustentabilidade, equipamentos com eficiência energética, redução de desperdício e descarte de materiais recicláveis.

**Mitigação de impactos negativos:** Exigência de destinação correta das embalagens, descarte adequado dos equipamentos antigos e priorização de fornecedores com práticas sustentáveis.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Consoante exposto, a aquisição afigura-se como necessária para o bom funcionamento das atividades deste Ministério, além de ser viável em termos de disponibilidade de mercado e custos envolvidos, não se observando óbices ao prosseguimento da presente aquisição no formato indicado.

16. Responsáveis

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

ALESSANDRA IVIE ESPINDOLA BRAGA

Integrante Técnica



Assinou eletronicamente em 07/10/2025 às 17:12:23.

ELIAS MEDEIROS DA SILVA

Integrante Técnico

ANA CLAUDIA LOURENCO DE GODOI

Integrante Administrativa



Assinou eletronicamente em 07/10/2025 às 17:58:47.

MARCUS DANILLO MENDES FURTADO

Integrante Requisitante







Assinou eletronicamente em 07/10/2025 às 19:27:57.

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES.pdf (1.97 MB)



ITEM	ESPECIFICAÇÕES	FOTO ILUSTRATIVA	QUANTIDADE
01	<p><b>MOBILIÁRIO CORPORATIVO - CADEIRA</b>  <b>Descrição:</b> Cadeira ergonômica com rodízio e espaldar médio para escritórios e ambientes corporativos  <b>Especificações Técnicas:</b> Encosto: Chassi anatômico injetado em polipropileno com buchas metálicas, estofado em espuma de poliuretano (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 regulagem de tensão. Pistão: Gás, curso 130 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 eletrostática epóxi (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. <b>Referência:</b> Caderode, Alberflex, Flexform ou similar.</p>		14
02	<p><b>MOBILIÁRIO CORPORATIVO - MESA DE TRABALHO PLATAFORMA INDIVIDUAL</b>  <b>Descrição:</b> Mesa para realização de atividades diárias de escritório e suporte para equipamentos (computadores).  <b>Especificação Técnica:</b> 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 13966, 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 “clie”, e suporte interno em aço branco (mín. 0,90mm) com cinco entradas elétricas (10A e 20A) e quatro RJ45. Localização será validada pela equipe de arquitetura do Senac DN. O painel frontal (saia) 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 insertos metálicos, permitindo montagem e desmontagem sem danos. As partes metálicas deverão ter pintura epóxi branca (60–80 micras), com solda MIG, fosfatização anticorrosiva e cura a 220°C. <b>Referência:</b> Alberflex, caderode ou empresas com expertise em mobiliário corporativo.</p>		5

03	<p><b>MOBILIÁRIO CORPORATIVO - CADEIRA ALTA</b>  <b>Descrição:</b> Cadeira ergonômica alta com rodízio e espaldar médio para caixas de atendimento.  <b>Especificações Técnicas:</b>  Encosto: Chassi anatômico injetado em polipropileno com buchas metálicas, estofado em espuma de poliuretano (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. 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 trefilado (vertical Ø 11 mm, horizontal Ø 8 mm). Estrutura Metálica: Solda MIG, fosfatização e pintura eletrostática epóxi (60–80 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. <b>Referência:</b> Caderode, Alberflex, Flexform ou similar.</p>		4
04	<p><b>GUARDA VOLUMES EM AÇO 6 PORTAS</b>  <b>Descrição:</b> Guarda-volumes em aço 6 portas, para armazenamento de bolsas e itens pessoais, com fecho para cadeado padrão.  <b>Especificações Técnicas:</b>  Deverá possuir pintura com nanotecnologia com a finalidade de eliminar fungos e bactérias na superfície (antimicrobiana e bactericida). Com lingueta 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 cartela do fabricante. Ventilação redonda vertical. Dimensões aproximadas (poderão variar em até 1 cm): Largura: 70,9 cm; Altura: 182 cm; Profundidade: 45 cm. <b>Referência:</b> Nilko, modelo Nk2333 ou similar. Atendimento e assistência técnica no Distrito Federal. Garantia mínima: 10 anos.</p>		14

05	<p><b>FORNO COMBINADO ELÉTRICO 10 GNs 1/1 (10 x 1/1 GN)</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações Técnicas:</b></p> <p>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 ciclos 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 ajuste de umidade interna; Modo forno combinado com 3 modos: Faixa de temperatura 30 °C–300 °C. Sensor de temperatura de núcleo. Programação de autolimpeza 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 halogênica, 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 polimento 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 1/1-65mm. 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 1/1-65mm; 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/hora/bandeja; Potência "vapor": 16 a 18 Kw; Potência "ar quente" 16 a 18 KW; Voltagem: 220v trifásico. <b>Dimensões aproximadas:</b> Largura:800 a 850 mm; Profundidade: 775 a 850mm; Altura equipamento: 1040 a 1064 mm; <b>Referência:</b> Marca Rational, modelo iCombi® Pro 10-1/1 com mesa inox ou similar. <b>Observação:</b> Mesa para receber o forno e armazenar as GN's na parte de inferior. O equipamento deverá ser fornecido com instalação e treinamento, realizado pelo fornecedor. Utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados, conforme orientação do manual do fabricante.</p>		1
----	--	--	---




06	<p><b>FORNO COMBINADO A GÁS GLP 20 GNs 1/1 (20 x 1/1 GN)</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações Técnicas:</b></p> <p>O equipamento deverá possuir interface USB com a possibilidade de customização de ciclos 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 umidade 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. Autolimpeza: Programação de autolimpeza 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 halogênica e vidro de proteção à prova de choque térmico. Peso: de 260 a 290 Kg; Potência "vapor": 32,5 a 36 kW; Potência "ar quente": 32 a 36 kW; Voltagem: 220V Mono (fase + fase + terra ou fase + 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. <b>Dimensões aproximadas:</b> Largura: de 870 a 880 mm; Profundidade: de 900 a 920 mm; Altura: de 1807 a 1810 mm.</p> <p><b>Referência:</b> Marca Rational modelo iCombi® Pro 20-1/1 ou similar. <b>Observação:</b> O equipamento deverá ser fornecido com instalação e treinamento, realizado pelo fornecedor. Utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados, conforme orientação do manual do fabricante.</p>		2
07	<p><b>FOGÃO MODULAR A GAS COM 4 QUEIMADORES</b></p> <p><b>Descrição:</b> Fogão de piso e encosto a gás GLP com 4 queimadores e estrutura modular de suporte compatível.</p> <p><b>Especificações técnicas:</b></p> <p>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 glp. <b>Dimensões aproximadas (as dimensões poderão variar em até 20mm).</b> Altura: 900mm (altura total com</p>		1



	estrutura da base compatível); Largura: de 1000mm; Profundidade: 1000 mm. <b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.		
08	<p><b>ESTUFA AQUECIDA DE BALCÃO</b></p> <p><b>Descrição:</b> Estufa aquecida de balcão para exposição de salgados.</p> <p><b>Especificações</b></p> <p><b>Técnicas:</b> Vitrine aquecida confeccionada 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><b>Referência:</b> Macom, Cozil ou similar.</p>		1
09	<p><b>FOGÃO MODULAR A GÁS COM 8 QUEIMADORES E ESTRUTURA DE BASE</b></p> <p><b>Descrição:</b> Fogão de piso e encosto a gás GLP com 8 queimadores e estrutura modular de suporte compatível.</p> <p><b>Especificações</b></p> <p><b>Técnicas:</b> 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 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. <b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.</p>		2




10	<p><b>FRITADEIRA A GÁS DE PISO</b>  <b>Descrição:</b> Fritadeira a gás de piso.  <b>Especificações Técnicas:</b>  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 antigotejamento, 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 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. O sistema de segurança térmica deverá contar com dispositivos de proteção contra superaquecimento e válvulas com termopar 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.  <b>Referência:</b> Cozil, macom ou similar.</p>		1
11	<p><b>CHAPA A GÁS COM BASE</b>  <b>Descrição:</b> 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.  <b>Especificações Técnicas:</b>  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 coletora 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. <b>Referência:</b> Modelo de referência: COZIL ou similar.</p>		1




12	<p><b>CHAPA COM GRELHA A GAS COM BASE</b>  <b>Descrição:</b> 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.  <b>Especificações</b>  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 coletora 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. <b>Referência:</b> Modelo de referência: COZIL ou similar.</p>		1
13	<p><b>MICRO-ONDAS DE ALTA PERFORMANCE</b>  <b>Descrição:</b> Micro-ondas de alta performance, construído interna e externamente em aço inoxidável, com plataforma inferior em cerâmica embutida para reduzir impactos dos pratos.  <b>Especificações</b>  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. Dimensões Aproximadas: Altura: entre 300 e 350 mm; Largura: entre 550 a 600 mm; Profundidade: entre 450 a 500 mm. <b>Referência:</b> Menu Master MID-MCS10TSB ou similar.</p>		4
14	<p><b>FORNO ELÉTRICO GIRATÓRIO</b>  <b>Descrição:</b> Forno elétrico giratório com 3 bandejas em aço inox.  <b>Especificações:</b>  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 - Moto redutor 4 RPM. A Resistência deverá atender 2500 Watts; Voltagem: 220 V Monofásico; Capacidade: 55 a 60 litros; Potência: 2577 W Dimensões aproximadas: Altura: 50 a 60cm; Largura: 60 a 65cm; Comprimento: 50 a 55cm.  <b>Referência:</b> Titã ou similar.</p>		1



15	<p><b>MICRO-ONDAS CONVENCIONAL</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações</b></p> <p>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. <b>Referência:</b> Brastemp ou similar.</p>		1
16	<p><b>BALANÇA COMPUTADORA COM IMPRESSORA INTEGRADA.</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações:</b></p> <p>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. Dimensões aproximadas: Largura: de 450 a 500 mm. Altura: de 150 a 250 mm. Profundidade: de 500 a 600 mm. <b>Referência:</b> Toledo PRIX 6 ou Similar.</p>		2
17	<p><b>BALANÇA 100 Kg</b></p> <p><b>Descrição:</b> Balança de bancada, com indicador de peso digital, para pesagem de proteínas.</p> <p><b>Especificações</b></p> <p>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, 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. <b>Referência:</b> Balança 2090 Bancada - Prix ou similar.</p>		1

18	<p><b>EMBALADORA A VÁCUO DE PISO</b></p> <p><b>Descrição:</b> Equipamento com 4 rodízios, gabinete externo e cuba interna em aço inoxidável AISI 304.</p> <p><b>Especificações:</b> 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;</p> <p>Largura: 700 a 750mm; Profundidade: 550 a 560mm.</p> <p><b>Referência:</b> OVERD BROCK VM60 ou similar.</p>		2
19	<p><b>BALANÇA DE BANCADA COM CAPACIDADE DE 15Kg.</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações:</b> 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.</p> <p><b>Referência:</b> Toledo plus 9094 ou similar.</p>		2
20	<p><b>BALANÇA</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações:</b> 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. Dimensões aproximadas: Largura: de 450 a 500 mm. Altura: de 150 a 250 mm. Profundidade: de 500 a 600 mm. <b>Referência:</b> Toledo PRIX 6 ou Similar.</p>		3
21	<p><b>BALANÇA PLATAFORMA 300 Kg</b></p> <p><b>Descrição:</b> O equipamento deverá apresentar 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</p>		1









	<p>display com backlight. O equipamento com certificação Inmetro. <b>Especificações Técnicas:</b> 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><b>Referência:</b> Toledo Prix 2099 ou similar.</p>		
22	<p><b>DISPLAY DE SENHAS COM TRÊS PAINES DE LED E UM TECLADO CHAMADOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações Técnicas:</b> 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.</p> <p>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><b>Referência:</b> Multeletronic ou similar.</p>		1
23	<p><b>RELÓGIO DE PONTO</b> (Confirmar com equipe técnica de TI do Senac antes da aquisição)</p> <p><b>Descrição:</b> Relógio de ponto e controle de frequência de colaboradores Senac.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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 fácil encaixe de bobina, com velocidade mínima de 60 mm/s, cabeça de 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><b>Referência:</b> Dimep ou similar.</p>		1



24	<p><b>LAVADORA DE PRATOS COM MESAS AUXILIARES</b>  <b>Descrição:</b> Lavadora de pratos para higienização da louça do self-service.  <b>Especificações</b>  Lavadora de louças 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 <b>duas mesas auxiliares</b> de 1050x600x850mm (Comprimento X Profundidade X Altura), inteiramente fabricadas em aço inox AISI 304 e com pés niveladores ajustáveis. <b>Referência:</b> NT 810 Netter ou similar.</p>		1
25	<p><b>LAVADORA DE ALTA PRESSÃO</b>  <b>Descrição:</b> 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.  <b>Especificações</b>  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. <b>Referência:</b> Wap modelo ousadaplus ou similar.</p>		2
26	<p><b>LAVADORA DE UTENSÍLIOS</b>  <b>Descrição:</b> Lavadora de utensílios e GNs.  <b>Especificações</b>  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</p>		1




	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. <b>Referência:</b> Winterhalter UF-XL ou similar.		
27	<p><b>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA PROFUNDA E PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto vincada, com espelho posterior, prateleira inferior e cuba profunda localizada no centro da mesa.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo vincado, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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. O espelho deverá ser reto medindo 100 mm de altura. Deverá possuir contraventamento tubular mínimo de <math>\phi 1''</math>. Deverá possuir cuba profunda com 80x50x30cm (LxPxH), prateleira inferior lisa e sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões gerais:</p> <p>Largura: 1200 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
28	<p><b>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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 <math>\phi 1''</math>. Dimensões:</p> <p>Largura: 2000 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		3








29	<p><b>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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".</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 1550 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
30	<p><b>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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".</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 2500 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
31	<p><b>MESA DE ENCOSTO COM CUBA PROFUNDA</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de Encosto com cuba profunda para Higienização de FLV.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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.</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 1000 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: de 900mm;</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		2




32	<p><b>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto vincada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no lado direito, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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".</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 2550 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
33	<p><b>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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".</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 1500 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
34	<p><b>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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</p>		1




	<p>mínimo de ø1".</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 1800 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		
35	<p><b>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto vincada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no lado direito, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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".</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 1800 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
36	<p><b>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA PROFUNDA</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto vincada, com espelho posterior e lateral direita, <b>sem prateleira inferior</b> e com cuba profunda localizada no centro da mesa.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo vincado, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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).</p> <p>Dimensões gerais:</p> <p>Largura: 2200 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1

37	<p><b>GABINETE INOX DE ENCOSTO COM CUBA EMBUTIDA</b></p> <p><b>Descrição:</b> Bancada tipo gabinete de encosto em aço inox com 3 portas conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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 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><b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
38	<p><b>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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".</p> <p>Dimensões:  Largura: 1600 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
39	<p><b>MESA DE ENCOSTO VINCADA COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto vincada, com espelhos nas laterais de junção com paredes, prateleira inferior e cuba localizada no centro, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo vincado e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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".</p>		1





	<p>Dimensões:</p> <p>Largura: 1600 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		
40	<p><b>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes e prateleira inferior, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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 <math>\phi 1''</math>.</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 900 mm; Profundidade: 700 mm; Altura: 550mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1
41	<p><b>MESA DE ENCOSTO LISA COM PRATELEIRA INFERIOR</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de encosto, com espelhos nas laterais de junção com paredes, conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com tampo liso e prateleira lisa inferior, deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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 <math>\phi 1''</math>.</p> <p>Dimensões:</p> <p>Largura: 750 mm; Profundidade: 450 mm; Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		1

42	<p><b>GABINETE INOX DE ENCOSTO</b></p> <p><b>Descrição:</b> Bancada tipo gabinete de encosto em aço inox com 3 portas conforme projeto.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Equipamento fabricado externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304 com bitola 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 devrá ter as arestas, planos e quinas cortantes. Dimensões: Largura: 1600mm Profundidade: 700mm Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.</p>		3
43	<p><b>CUBA PARA HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS</b></p> <p><b>Descrição:</b> Cuba de Inox em chapa lisa e vincada.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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: 400x 405x 280 mm (As dimensões poderão variar em até 10mm).</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		11
44	<p><b>TANQUE EM AÇO INOX</b></p> <p><b>Descrição:</b> Tanque em aço inox para a lavagem de panos.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Com capacidade de 27 litros, o tanque fabricado em aço Inox AISI 304 com 0,8 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. Dimensões: 500x400x230mm</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar. Atendimento em assistência técnica no Distrito Federal. Garantia mínima: 1 ano.</p>		3



45	<p><b>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</b></p> <p><b>Descrição:</b></p> <p>Estante em aço inox com 4 planos lisos com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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). Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		12
46	<p><b>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</b></p> <p><b>Descrição:</b></p> <p>Estante em aço inox com 4 planos lisos com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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). Dimensões: Largura: 1400 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		15
47	<p><b>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO</b></p> <p><b>Descrição:</b></p> <p>Estante em aço inox com 4 planos perfurados com estrutura tubular de seção quadrada e sapatas niveladoras.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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). Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 400 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		1

48	<p><b>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO</b></p> <p><b>Descrição:</b> Estante em aço inox com 4 planos perfurados com estrutura tubular de seção quadrada e sapatas niveladoras.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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). Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		19
49	<p><b>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO LISO</b></p> <p><b>Descrição:</b> Estante em aço inox com 4 planos lisos com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Deverá ser fabricada em aço AISI 304, com quatro prateleiras com planos lisos 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). Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 400 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		2
50	<p><b>ESTANTE EM AÇO INOX COM PRATELEIRAS GRADEADAS</b></p> <p><b>Descrição:</b> Estante em aço inox com 4 planos gradeados com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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 quinas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões: Largura: 1200 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		2





51	<p><b>ESTANTE EM AÇO INOX COM PRATELEIRAS GRADEADAS</b></p> <p><b>Descrição:</b> Estante em aço inox com 4 planos gradeados com estrutura tubular com seção reta e sapatas niveladoras.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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 quinas vivas. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		2
52	<p><b>PRATELEIRA LISA SUSPensa</b></p> <p><b>Descrição:</b>Prateleira lisa suspensa com suporte tipo mão francesa.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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><b>Referência:</b>Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.</p>		3
53	<p><b>PRATELEIRA LISA SUSPensa</b></p> <p><b>Descrição:</b> Prateleira lisa suspensa com suporte tipo mão francesa.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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><b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar. mínima: 1 ano.</p>		10
54	<p><b>MESA DE CENTRO SEM ENCOSTO COM RODÍZIOS</b></p> <p><b>Descrição:</b> Mesa de centro sem encosto e com rodízios para manipulações.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Mesa de centro, fabricada em chapa de aço inox AISI 304 escovado, espessura 1,0mm. Estrutura e contraventamento fabricados 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>		2

	<b>Referência:</b> Cozil ou similar.		
55	<b>MESA DE CENTRO SEM ENCOSTO COM RODÍZIOS COM TAMPO EM GRANITO</b> <b>Descrição:</b> Mesa de centro sem encosto e com rodízios para manipulações.  <b>Especificações Técnicas:</b> 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;  <b>Referência:</b> Cozil ou similar.		1
56	<b>MESA DE CENTRO SEM ENCOSTO COM RODÍZIOS</b> <b>Descrição:</b> Mesa de centro sem encosto e com rodízios para manipulações.  <b>Especificações Técnicas:</b> 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;  <b>Referência:</b> Cozil ou similar.		2
57	<b>PRATELEIRA LISA SUSPensa</b> <b>Descrição:</b> Prateleira lisa suspensa com suporte tipo mão francesa.  <b>Especificações Técnicas:</b> Deverá ser construída em aço inoxidável AISI 304, liga 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: 1000 mm; Profundidade: 400 mm;  <b>Referência:</b> Modelo de Referência: Macom ou Cozil ou similar.		5
58	<b>ESTANTE EM AÇO INOX COM PLANO PERFURADO</b> <b>Descrição:</b> Estante em aço inox com 4 planos perfurados com estrutura tubular de seção quadrada e sapatas niveladoras.  <b>Especificações Técnicas:</b> 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). Dimensões: Largura: 1000 mm; Profundidade: 500 mm; Altura: de 1800mm;  <b>Referência:</b> Cozil ou similar.		1



<p><b>59</b></p>	<p><b>AMASSADEIRA ESPIRAL</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações:</b></p> <p>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. Dimensões aproximadas: 1207x584x842mm (AlturaXLarguraXProfundidade).</p> <p><b>Referência:</b> PRATICA AE25 ou Similar.</p>		<p>1</p>
<p><b>60</b></p>	<p><b>BATEDEIRA PROFISSIONAL</b></p> <p><b>Descrição:</b> Batedeira profissional 7 Litros e 10 velocidades.</p> <p><b>Especificações técnicas:</b></p> <p>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><b>Referência:</b> KITCHENAID KEC50 - STAND MIXER PROFISSIONAL ou Similar.</p>		<p>4</p>

61	<p><b>LIQUIDIFICADOR DE ALTA PERFORMANCE</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações Técnicas:</b> 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. Dimensões aproximadas: Altura: de 450 até 470mm; Profundidade: de 250 até 270mm; Largura: de 230 até 250mm</p> <p><b>Referência:</b> BlendTec modelo Total Classic Wildside ou similar.</p>		6
62	<p><b>PURIFICADOR DE ÁGUA</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações Técnicas:</b> 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 (LxAxP): 30,5 x 39,5 x 37 cm (As dimensões poderão variar em até 1cm). Peso: 12 Kg</p> <p><b>Referência:</b> Modelo Soft Star / Prata.</p>		11
63	<p><b>ESTERILIZADOR DE FACAS</b></p> <p><b>Descrição:</b> Esterilizador de facas Ultravioleta</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> Deverá possuir gabinete construído em aço inoxidável AISI304, com porta em polycarbonato 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>		1

	<b>Referência:</b> Marca de referência: Cimapi ou similar.		
64	<b>MOEDOR DE CARNE</b> <b>Descrição:</b> Picador Moedor de Carne Boca de Ferro Fundido com Base Inox Bivolt  <b>Especificações Técnicas:</b> 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.  <b>Referência:</b> Marca C.A.F. 22 ou similar.		1
65	<b>PROCESSADOR DE ALTA PERFORMANCE</b> <b>Descrição:</b> Processador de alimentos de alta performance sobre bancadas.  <b>Especificações Técnicas:</b> 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 expulsador para ejetar integralmente produtos frágeis. A cuba do processar 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 construído em aço inox, montado com rolamentos em esfera 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; Potencia: 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.  <b>Referência:</b> Robot Coupe mod. CL 50 ultra ou similar.		2



66	<p><b>CUTTER DE ALTA PERFORMANCE</b>  <b>Descrição:</b> O Cutter de Alimentos de alta performance deverá apresentar capacidade de cortar, moer, triturar, emulsionar, picar e amassar.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  Acompanhado de lâmina de corte lisa em inox e de cuba cutter 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 policarbonato 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 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><b>Referência:</b> Robot Coupe Cutter de Mesa R5 V.V. ou similar.</p>		2
67	<p><b>MULTIPROCESSADOR DE ALTO DESEMPENHO COM COCÇÃO POR INDUÇÃO</b>  <b>Descrição:</b> O equipamento deverá apresenta funções de processar, emulsionar, misturar, pulverizar, picar, bater massas, cozinhar a vapor, cozinhar por indução magnética e de balança.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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 laminas com 4 hastes em aço inox removíveis, recipiente próprio para cocção à vapor, acessório tipo borboleta 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. Relutância do motor com potência mínima de 500W; Tensão 220 v monofásico; Consumo de potência a partir de 1500W.  Dimensões aproximadas: Altura: de 30 até 35 cm; Largura: de 25 até 35 cm; Profundidade de 25 até 35 cm.</p> <p><b>Referência:</b> Thermomix TM5 ou similar.</p>		1






68	<p><b>SECADORA DE FOLHAS</b>  <b>Descrição:</b>  Secadora centrífuga de folhas e hortaliças, indicada para secagem de folhas, ervas e vegetais em cozinhas profissionais e unidades de alimentação.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b></p> <p>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><b>Referência:</b>  SAMMIC BRASIL ES-200.</p>		1
69	<p><b>FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO</b>  <b>Descrição:</b>  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><b>Especificações Técnicas:</b>  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. Dimensões aproximadas: Altura: de 690 a 710 mm; Largura: de 795 a 800 mm; Profundidade: de 655 a 765 mm.</p> <p><b>Referência:</b>  Prix modelo UNI 350 GA ou similar.</p>		1


70	<p><b>MIXER DE TRITURAR DE ALTA PERFORMANCE - 15L</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações Técnicas:</b> 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 bateadeira, 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><b>Referência:</b> Marca de referência: Mixer Robot coupe – MP 190 V.V. ou similar.</p>		2
71	<p><b>MIXER DE TRITURAR DE ALTA PERFORMANCE - 100L</b></p> <p><b>Descrição:</b> 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><b>Especificações Técnicas:</b> 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. Dimensões aproximadas: Altura total: de 80 a 90 cm. Comprimento do tubo com campânula: de 45 a 50 cm.</p> <p><b>Referência:</b> Mixer Robot coupe – MP 450 ultra ou similar.</p>		1
72	<p><b>CHALEIRA ELÉTRICA</b></p> <p><b>Descrição:</b> Chaleira elétrica com painel digital e capacidade de 1,7L.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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 fervura 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</p> <p><b>Referência:</b> Jarra Electrolux Elétrica Expressionist (EKP50) ou similar.</p>		1







73	<p><b>MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO PROFISSIONAL DE DOIS GRUPOS</b></p> <p><b>Descrição:</b> Máquina de café expresso com aquecedor de xícaras.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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 tamper com apoio compatível com o equipamento e 1 pincel de limpeza. Além de possuir as botoadeiras 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.  Dimensões aproximadas:  Largura: 700 a 710 mm  Profundidade: 500 a 530 mm  Altura : 450 a 475 mm</p> <p><b>Referência:</b> Elite 2020 EAE 2 grupos Italian Coffee ou Similar.</p>		1
74	<p><b>MOEDOR DE GRÃOS DE CAFÉ</b></p> <p><b>Descrição:</b>  Moedor de grãos de café com display integrado e capacidade para moagem de 1,5Kg.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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 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  Dimensões aproximadas:  Altura: 530 a 550 mm  Largura: 240 a 280 mm  Profundidade: 320 a 350 mm.</p> <p><b>Referência:</b>  Espresso Grinder Peak Mahlkonig ou similar.</p>		1

75	<p><b>EXTRATOR DE SUCOS</b></p> <p><b>Descrição:</b> Extrator de sucos para produção de 50L/h.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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. Dimensões aproximadas: Altura: de 35 a 40 cm e diâmetro de 20cm a 25 cm.</p> <p><b>Referência:</b> Croydon ELEA ou similar.</p>			1
76	<p><b>FOGÃO DE INDUÇÃO PORTÁTIL</b></p> <p><b>Descrição:</b> Fogão elétrico de indução magnética com duas bocas, portátil de alta performance.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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><b>Referência:</b> Matfer ou Adventys mod. Bric 3500 ou similar.</p>			2
77	<p><b>SANDUICHEIRA ELÉTRICA E GRILL</b></p> <p><b>Descrição:</b> Sanduicheira elétrica e grill com prensa.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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><b>Referência:</b> Refrissol GRILL ELÉTRICO 30 CM COM PRENSA MGE 30 ou similar.</p>			2



78	<p><b>MÁQUINA DE HIGIENIZAÇÃO POR OZÔNIO</b>  <b>Descrição:</b> Máquina de higienização de FLV por ozônio.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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 cinético, integrando dreno para escoamento e cestos removíveis que facilitarão 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 liga/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><b>Referência:</b>  Cozil ou similar.</p>		1
79	<p><b>LIQUIDIFICADOR DE ALTA PERFORMANCE COM REDUTOR DE RUÍDOS</b>  <b>Descrição:</b>  Liquidificador profissional com pés de borracha antiderrapantes, jarra em policarbonato (não poderá ser cilíndrica), com capacidade de 2,5 litros.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  O equipamento deverá ser um liquidificador profissional de bancada, com copo de 2,5 litros em policarbonato 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 liga/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><b>Referência:</b>  Freecook Brutomix ou similar.</p>		2
80	<p><b>REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA</b>  <b>Descrição:</b> Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado direito.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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</p>		2

	<p>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: 2500mm</p> <p>Profundidade: 700mm</p> <p>Altura: 900mm</p> <p><b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.</p>		
81	<p><b>ULTRACONGELADOR 14GNs</b></p> <p><b>Descrição:</b> Ultracongelador vertical com capacidade para 14GNs.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b></p> <p>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 gaxetas 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 espeto 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:</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>Largura: de 800 a 900mm;</p> <p>Profundidade: de 970 a 1100mm;</p> <p>Altura: de 1850 a 1970mm;</p> <p><b>Referência:</b> Modelo de referência: Irinox modelo: Multifresh plus MF 85.2 ou similar.</p>		1




82	<p><b>REFRIGERADOR VERTICAL</b></p> <p><b>Descrição:</b> Unidade refrigeradora vertical para atender a demanda de conservação e refrigeração em diversas áreas operacionais da cozinha.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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.  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 (poderão variar em até 20mm).  Largura: 670mm,  Profundidade: 750mm.  Altura: 2020 mm.</p> <p><b>Referência:</b>  Metalfrio, frigelar ou similar.</p>		8
83	<p><b>REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA</b></p> <p><b>Descrição:</b>  Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado esquerdo.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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>		1



	<b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.		
84	<b>REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA</b>  <b>Descrição:</b> Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado esquerdo.  <b>Especificações Técnicas:</b> 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  <b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.		2
85	<b>ULTRACONGELADOR 7GNs</b> <b>Descrição:</b> Ultracongelador vertical com capacidade para 7GNs. <b>Especificações Técnicas:</b> 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. 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 espeto 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. 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		1



	<p>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 umidade 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. <b>Referência:</b> Modelo de referência: KLIMAPRO M - PRÁTICA ou similar.</p>		
86	<p><b>REFRIGERADOR HORIZONTAL COM BANCADA E CUBA</b>  <b>Descrição:</b> Refrigerador horizontal com bancada e cuba de lavagem no lado direito.  <b>Especificações Técnicas:</b>  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  <b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar.</p>		2
87	<p><b>PASS TROUGH REFRIGERADO</b>  <b>Descrição:</b>  Pass Trough refrigerado com 4 portas para GNs 1/1-65.  <b>Especificações Técnicas:</b>  O equipamento deve ser fabricado em chapa de aço inoxidável liso AISI 304 bitola 18 por dentro e por fora. Deverá dispôr 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 gastronorm 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. <b>Referência:</b> Modelo de referência: Cozil, Macon ou similar.</p>		1



88	<p><b>PASS TROUGH AQUECIDO</b></p> <p><b>Descrição:</b> Pass Trough aquecido com 4 portas para GNs 1/1-65.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> O equipamento deve ser fabricado em chapa de aço inoxidável liso AISI 304 bitola 18 por dentro e por fora. Deverá dispôr 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 gastronorm 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><b>Referência:</b> Modelo de referência: Cozil, Macon ou similar.</p>		1
89	<p><b>MÁQUINA AUTOMÁTICA FABRICADORA DE GELO 150Kg</b></p> <p><b>Descrição:</b> Máquina fabricadora de gelo com depósito incorporado e capacidade para armazenamento entre 140 a 150kg ou 6300 cubos.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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><b>Referência:</b> Everest modelo ou similar.</p>		1
90	<p><b>REFRIGERADOR FROST FREE</b></p> <p><b>Descrição:</b> Geladeira tipo refrigerador duplex com tecnologia Frost Free com capacidade total de 375 litros.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b> 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 extrafrio, 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><b>Referência:</b> Brastemp ou similar.</p>		1

91	<p><b>PISTA REFRIGERADA DE EMBUTIR PARA SOBREMESAS</b>  <b>Descrição:</b> Pista refrigerada de embutir a ser utilizada para a conservação adequada de sobremesas durante o atendimento self-service.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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 botão de acionamento liga/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><b>Referência:</b> Macom ou Cozil ou similar. ano.</p>		1
92	<p><b>MÁQUINA AUTOMÁTICA FABRICADORA DE GELO 50Kg</b>  <b>Descrição:</b> Máquina de gelo em cubos.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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.  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 dreno para escoamento da água excedente, entrada de água com conexão de ¾" e saída de dreno de ½".  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: 61x45x54cm, aceita uma variação de 5% para mais ou para menos.</p> <p><b>Referência:</b>  EGC 50 EVEREST ou similar.</p>		1

93	<p><b>CARRO PLATAFORMA COM BORDA</b>  <b>Descrição:</b> Carrinho para movimentação de cargas.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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 (poderão 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><b>Referência:</b> THERJ ou similar.</p>		3
94	<p><b>CARRO CUBA EM PÓLIETILENO 180 LITROS</b>  <b>Descrição:</b> Carro com cuba 180 Litros em polietileno rotomoldado, peça única sem emendas na cor branca.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  Deverá possuir estrutura em Aço Inox 304, 4 rodízios inox 2 fixos e 2 giratórios</p> <p>Dimensões aproximadas:  Comprimento 900mm  Largura: 600mm  Altura 750mm.</p> <p><b>Referência:</b> DETRIX ou Similar.</p>		2
95	<p><b>CARRO PLATAFORMA SEM BORDA</b>  <b>Descrição:</b> Carrinho para movimentação de cargas.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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 (poderão 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><b>Referência:</b> THERJ, modelo CPINOX ou similar.</p>		5
96	<p><b>CARRO DE TRANSPORTE COM DOIS PLANOS SEM BORDA</b>  <b>Descrição:</b> Carrinho para movimentação de cargas em dois planos.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  Deverá ser fabricado em aço inoxidável ASI 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 poliuretano 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.  Dimensões aproximadas (poderão variar em até 10mm):  Comprimento: 900 mm; Largura: 480 mm; Altura do plano superior: 850 mm; Altura do plano inferior: 150 mm;</p> <p><b>Referência:</b> Marca de referência: Topema ou similar.</p>		2

97	<p><b>CARRINHO DE TRANSPORTE DOIS PLANOS COM BORDA</b>  <b>Descrição:</b> Carrinho de transporte em dois planos.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  Deverá ser fabricado em aço inoxidável ASI 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 poliuretano maciço de 5 polegadas com rolamento e com capacidade mínima de 200 kg. O puxador deverá ser tubular no mesmo nível do plano superior.  Dimensões aproximadas:  Comprimento: 90 cm;  Largura: 48 cm;  Altura: 85 cm;  Altura plano inferior: 15 cm;</p> <p><b>Referência:</b> Topema ou similar.</p>		2
98	<p><b>CARRO PARA SECAGEM DE CAIXAS</b>  <b>Descrição:</b> Carro para secagem de FLV com 8 planos inclinados com dreno para suporte de caixas.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  Deverá ser fabricado em aço inoxidável ASI 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 poliuretano maciço de 5 polegadas com rolamento.</p> <p><b>Referência:</b> Cozil ou similar.</p>		4
99	<p><b>CARRINHO DE TRANSPORTE PARA PRATOS</b>  <b>Descrição:</b> Carrinho de transporte de pratos.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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><b>Referência:</b>Cozil, Fritomaq ou similar.</p>		1
100	<p><b>CARRINHO DE TRANSPORTE EM TELA</b>  <b>Descrição:</b> Carrinho de transporte em tela.</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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 eletrostática na cor prata ou cinza. Deverá apresentar em uma das laterais sistema 1/2 porta com trincoe e puxador tubular. Dotado de 02 (dois) rodízios giratórios e 02 (dois) rodízios fixos de rolamento esfera com rodas em borracha termoplásticas de no mínimo 5" e máximo de 6".</p> <p><b>Especificações Técnicas:</b>  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><b>Referência:</b> Topema ou similar.</p>		2