

**2º BATALHÃO DE SUPRIMENTO****Estudo Técnico Preliminar 49/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 64457.008446/2025-63

**2. Descrição da necessidade**

O 2º Batalhão de Suprimento situa-se em Barueri, na Estr. de Jandira, S/N - Jardim Silveira, Barueri - SP. Ademais, o mesmo possui uma companhia de suprimento destacada na Av. Raimundo Pereira de Magalhães - São Paulo, distante a 21 Km de sua sede.

O 2º B Sup é uma Organização Militar do tipo Órgão Provedor (OP), cujo DNA reside na logística, na missão de adquirir, receber, inspecionar e analisar a bromatologia de alimentos, contabilizar, distribuir e controlar os mais variados itens de suprimento, tais como gêneros de alimentação, fardamento, materiais farmacológico, odontológico, veterinário e médico-hospitalar, além de suprir as necessidades de peças e conjuntos de armamento e munições.

Ressalta-se que este Órgão Provedor tem como incumbência realizar o apoio citado acima para as Organizações Militares do CMSE, que estão localizados no estado de São Paulo, apoiando também com alimentação a Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN) localizada em Resende – RJ. Para cumprir essa missão, o mesmo dispõem de um efetivo de 480 militares, divididos em 3 companhias, sendo elas Companhia de Comando e Apoio (CCAp), 1ª Companhia de Suprimento (1ª Cia Sup) e 2ª Companhia de Suprimento (2ª Cia Sup), está ultima sendo uma companhia destacada, localizada na cidade de Barueri -SP.

A cadeia de suprimento necessita a todo momento de melhorias para sua otimizar os pilares da logística: Estoque, Controle e Organização, visando não só melhorar a produtividade/efetividade, mas também evitar futuros problemas que possam prejudicar o andamento da atividade fim da nossa Organização. Trazendo para o âmbito militar, o nosso sistema logístico tem como objetivo prever, prover e manter os meios de materiais e serviços, desempenhando todas as funções necessárias de acordo com a situação vigente de paz, crise ou guerra.

A importância da logística está em fornecer as bases para o planejamento estratégico. Um bom planejamento logístico é crucial para que a missão seja cumprida. A logística é um conjunto de técnicas, métodos e conhecimentos destinados a substanciar o fluxo de suprimento.

A aquisição pretendida tem por finalidade, manter a operacionalidade do Aprovisionamento do 2º B Sup e das OM participantes do certame, tendo como objetivo a aquisição de materiais e equipamentos modernos que auxiliam na agilidade, segurança, qualidade e capacidade de produção dos alimentos a serem consumidos nos quartéis. Além da melhoria na rotina de trabalho dos militares do 2º Batalhão de Suprimento, aumentando a produção, automatizando processos, inibindo erros e diminuindo a necessidade de trabalho braçal.

Os insumos e equipamentos que melhoram a rotina, garantem eficiência e agilidade nos processos desta unidade tendo como objetivo o cumprimento de suprir a tropa e, este Setor de Aprovisionamento desempenha um elevado padrão de qualidade durante as refeições fornecidas, de modo que são servidos mensalmente, em média 15.000 refeições.

Justificando-se a compra dos referidos materiais pela sua capacidade de estocagem, utilização diária, melhoria na rotina dos militares do Setor de Aprovisionamento e atender as normas estabelecidas pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar.

As aquisições dos materiais tiveram o início com estudo de diferentes cenários e melhorias em geral, envolvendo a avaliação da viabilidade e economicidade de tempo e recurso, planejando e prevendo a sua utilização. Todos os materiais e equipamentos foram pensados em melhorar a rotina e facilitar os auxiliares que desempenham a função árdua de suprir com qualidade e eficiência.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Aprovisionamento	RUBENS BORGES COSTA JUNIOR

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para que a presente aquisição, existem requisitos mínimos para sua execução:

A presente contratação deve observar as seguintes leis e normas:

- Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública;
- Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns;

4.1 REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO:

O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados exibidos, apresentando, dentre outros documentos, a cópia do contrato que deu suporte à contratação, o endereço atual da Contratante e o local em que foram prestados os serviços.

Seguro Facultativo de Responsabilidade Civil por Desaparecimento de Carga (RCF-DC).

A Contratada deverá se obrigar a indenizar ou reparar todas e quaisquer avarias, que porventura venham a se produzir na bagagem, bem como sua perda ou furto, total ou parcial, durante a execução dos serviços ora estipulados. Esta indenização não dependerá do ressarcimento de danos causados por terceiros à Contratada.

Os valores relativos a seguros deverão ser incorporados no preço ofertado;

O seguro cuja taxa estará incluída no preço proposto pela Contratada deverá cobrir integralmente qualquer forma de dano, desaparecimento, extravio, roubo, furto e apropriação indébita.

4.2 REQUISITOS TEMPORAIS:

Os materiais deverão ser entregues dentro do horário de expediente interno da OM, a saber: segunda a quinta-feira das 10:00 às 11:30 e 13:00 às 16:00 horas; e sexta-feira das 09:00 às 11:30 horas.

Não será autorizada a entrada de funcionários na organização militar com trajes inadequados (ex.: regata, sem camisa, com bermuda ou chinelo). Na eventualidade de algum motorista ou funcionário ser impedido de entrar na Organização Militar por este motivo, a responsabilidade pelo atraso da prestação do serviço e/ou por eventuais custos extras (inclusive multas por atraso) decorrentes desta hipótese será do fornecedor.

A entrega do material no destino deverá ser realizada dentro dos limites temporais estipulados no quadro abaixo, fixados com base nas faixas de distância em km e contados a partir da coleta:

--	--

Distância km	Prazo em dias corridos - contados da coleta
Até 500	10 (dez)
De 501 a 1.000	12 (doze)
De 1.001 a 1.500	25 (vinte e cinco)
Acima de 1.501	30 (trinta)

O prazo previsto/acordado neste item poderá ser prorrogado, até por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

Os prazos são imprescindíveis para a satisfação do objetivo contratual, estando a Contratada passível de sanções no caso de descumprimento.

A ata de registro de preço dos serviços pleiteados deverá ter vigência de 12 meses, não prorrogáveis.

#### 4.3 REQUISITO DE SUSTENTABILIDADE:

A Contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos com a redução de desperdícios e menor poluição, tais como:

Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicos poluentes; Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

Treinamento e capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição; e

Adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

## 5. Levantamento de Mercado

**Parâmetro I**, Painel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>, utilizando por base e partir dos filtros: Ano da contratação, Unidade de fornecimento, UASG, Modalidade de contratação, Especificação do serviço. **Não foram encontrados alguns itens com sua descrição original.**

**Parâmetro II**, Contratação similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores À data da pesquisa de preço. **Foram obtidos resultados satisfatórios usando este parâmetro de pesquisa de preço.**

**Parâmetro III**, Pesquisa Publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso. **Foram obtidos resultados satisfatórios usando este parâmetro de pesquisa de preço.**

**Parâmetro IV**, - Pesquisa com os Fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias. **Foram obtidos resultados satisfatórios usando este parâmetro de pesquisa de preço.**

## 6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de materiais permanentes a fim de suprir as demandas imprescindíveis para o funcionamento do setor de aprovisionamento, bem como atender as normas estabelecidas pelo PASA (Programa de Auditoria do Serviço de Aprovisionamento)..

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades mensuradas estão de acordo com as necessidades atuais de substituição de equipamentos de cozinha e refeitórios para o aprovisionamento do 2º Batalhão de Suprimento e OM participantes.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 955.265,67

Valor total estimado do pregão: R\$ 955.265,67 (NOVECIENTOS E CINQUENTA E CINCO MIL, DUZENTOS E SESENTA E CINCO REAIS E SESENTA E SETE CENTAVOS)

ITEM	QNT	VALOR MÉDIO UN	VALOR MÉDIO TOTAL
1	3	R\$ 10.569,33	R\$ 31.707,99
2	2	R\$ 3.704,00	R\$ 7.408,00
3	3	R\$ 4.211,83	R\$ 12.635,49
4	3	R\$ 2.417,20	R\$ 7.251,60
5	4	R\$ 1.966,67	R\$ 7.866,68
6	4	R\$ 1.321,33	R\$ 5.285,32
7	4	R\$ 4.428,66	R\$ 17.714,64
8	1	R\$ 15.077,78	R\$ 15.077,78
9	2	R\$ 3.007,19	R\$ 6.014,38
10	4	R\$ 2.188,78	R\$ 8.755,12
11	1	R\$ 14.626,33	R\$ 14.626,33
12	2	R\$ 5.085,67	R\$ 10.171,34
13	10	R\$ 3.243,78	R\$ 32.437,80
14	2	R\$ 3.958,03	R\$ 7.916,06
15	4	R\$ 1.341,67	R\$ 5.366,68
16	5	R\$ 2.156,00	R\$ 10.780,00
17	2	R\$ 4.565,95	R\$ 9.131,90
18	1	R\$ 6.035,98	R\$ 6.035,98
19	0	R\$ 39.696,52	R\$ 0,00
20	0	R\$ 50.846,52	R\$ 0,00
21	150	R\$ 130,00	R\$ 19.500,00
22	150	R\$ 271,33	R\$ 40.699,50
23	20	R\$ 1.500,00	R\$ 30.000,00
24	30	R\$ 1.278,66	R\$ 38.359,80
25	2	R\$ 716,33	R\$ 1.432,66
26	2	R\$ 3.146,45	R\$ 6.292,90
27	1	R\$ 21.049,26	R\$ 21.049,26
28	1	R\$ 11.558,48	R\$ 11.558,48
29	2	R\$ 5.198,82	R\$ 10.397,64

30	0	R\$ 12.239,27	R\$ 0,00
31	2	R\$ 2.700,00	R\$ 5.400,00
32	1	R\$ 8.726,05	R\$ 8.726,05
33	2	R\$ 1.853,24	R\$ 3.706,48
34	2	R\$ 2.736,63	R\$ 5.473,26
35	4	R\$ 1.525,67	R\$ 6.102,68
36	2	R\$ 1.705,80	R\$ 3.411,60
37	2	R\$ 3.410,28	R\$ 6.820,56
38	2	R\$ 2.942,00	R\$ 5.884,00
39	2	R\$ 4.316,67	R\$ 8.633,34
40	2	R\$ 4.041,00	R\$ 8.082,00
41	2	R\$ 5.037,42	R\$ 10.074,84
42	2	R\$ 35.872,20	R\$ 71.744,40
43	2	R\$ 6.221,33	R\$ 12.442,66
44	2	R\$ 5.100,00	R\$ 10.200,00
45	2	R\$ 1.314,33	R\$ 2.628,66
46	0	R\$ 2.025,67	R\$ 0,00
47	10	R\$ 1.443,33	R\$ 14.433,30
48	2	R\$ 7.582,23	R\$ 15.164,46
49	20	R\$ 450,86	R\$ 9.017,20
50	1	R\$ 7.388,21	R\$ 7.388,21
51	15	R\$ 223,51	R\$ 3.352,65
52	2	R\$ 4.271,18	R\$ 8.542,36
53	2	R\$ 11.598,23	R\$ 23.196,46
54	2	R\$ 2.484,99	R\$ 4.969,98
55	1	R\$ 14.342,29	R\$ 14.342,29
56	0	R\$ 8.563,33	R\$ 0,00
57	2	R\$ 3.473,71	R\$ 6.947,42
58	0	R\$ 9.776,45	R\$ 0,00
59	2	R\$ 13.800,00	R\$ 27.600,00
60	0	R\$ 24.575,00	R\$ 0,00
61	2	R\$ 13.764,00	R\$ 27.528,00
62	5	R\$ 458,29	R\$ 2.291,45
63	2	R\$ 19.408,00	R\$ 38.816,00
64	2	R\$ 39.845,00	R\$ 79.690,00
65	3	R\$ 5.546,33	R\$ 16.638,99
		TOTAL	R\$ 955.265,67

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

A presente solução comporta o parcelamento, uma vez que se trata da aquisição de equipamentos por itens, o que possibilita uma maior economicidade.

### 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

UASG 160494 (2º BATALHÃO DE SUPRIMENTO)

PREGÃO: 6/2023

UASG 160494 (2º BATALHÃO DE SUPRIMENTO)

PREGÃO: 11/2023

VIGÊNCIA ATÉ: 07/11/2024

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações desta Unidade Gerenciadora, baseando nos objetivos apontados no Plano de Gestão.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- **Modernização:** substituição dos equipamentos antigos e ineficientes por equipamentos novos e mais modernos, melhorando a eficiência operacional do aprovisionamento; redução no tempo de preparo dos alimentos, e otimização nos processos de cocção resultando em uma melhora na qualidade da alimentação fornecida aos militares.
- **Conformidade com Normas Sanitárias e de Segurança (PASA):** Garantir que todos os novos equipamentos estejam em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar exigidas pelo Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA); minimizar riscos de contaminação e garantir um ambiente seguro para manipulação de alimentos.
- **Capacidade de Produção e Escalabilidade:** Aumentar a capacidade de produção do aprovisionamento para poder atender a um maior número de militares em momentos de maior demanda ou missões; considerar a escalabilidade dos equipamentos para futuras expansões ou necessidades emergenciais.

### 13. Providências a serem Adotadas

Não foi evidenciada necessidade de adequações no ambiente do órgão.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Para a presente contratação não se vislumbra impactos ambientais de maior importância.

## 15. Memória de Cálculo

As quantidades calculadas, foram baseadas em aquisições passadas e estudos de viabilidade para 1ª aquisição.

-Fonte do calculo: ultimas aquisições, orientações da 2ª Região Militar em assuntos relacionados ao Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), quantidade de militares que fazem refeições diárias neste Batalhão.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND DE MEDIDA	QNT
1	BALCÃO TÉRMICO, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO 190 CM, LARGURA 70 CM, ALTURA 124 CM, COMPONENTES COM TANQUE BANHO MARIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS VITRINE SUPERIOR VIDRO RETO DE 10MM DE ESPESSURA, TIPO RODÍZIO DOIS LATERAIS DE CORRE BANDEJA, QUANTIDADE RECIPIENTE 5 UN, TIPO RECIPIENTES GN 1/1-200 COM ALÇAS MÓVEIS E TAMPA	Und	3
2	BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL CORPO:AÇO, CAPACIDADE:12 L, QUANTIDADE VELOCIDADE:10, POTÊNCIA MOTOR:1000 WATTS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:TACHO AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V, ACESSÓRIOS:3 BATEDORES TIPO GANCHO, LEQUE E ARAME. MODELO REFERÊNCIA MANÁ BPM-12 PRO.	Und	2
3	BEBEDOURO INDUSTRIAL - 220 VOLTS. GABINETE: EM AÇO INOX 430, PROTEGIDO COM PVC NA COR CINZA. RESERVATÓRIO: FABRICADO EM POLIPROPILENO ATÓXICO. CAPACIDADE PARA 100 LITROS DE ÁGUA GELADA. ISOLAMENTO: EPS. SERPENTINA: INTERNA, EM AÇO INOX 304. APARADOR/CUBA: EM AÇO INOX 430. TORNEIRAS: 03 TORNEIRAS. FILTRO: ACOMPANHA FILTRO. COMPRESSOR: EMBRACO 1/6 HP. GÁS UTILIZADO: R134A (ECOLÓGICO). TEMPERATURA: CONTROLE ATRAVÉS DE TERMOSTATO COM REGULAGEM. TENSÃO: 220 VOLTS. - PESO: 70KG. PÉS REGULÁVEIS EM INOX. FLEXÍVEL, MANGUEIRA PARA ESCOAMENTO EMBUTIDA. FLUXO MÉDIO DE ATÉ 200 PESSOAS. PRODUTO CERTIFICADO PELO INMETRO. DIMENSÕES: 0,50 X 0,70 X 1,40 M(CXLXA). SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE AO MODELO DE REF: KSE-100	Und	3
4	CARRO TRANSPORTE MATERIAIS, MATERIAL ESTRUTURA AÇO INOXIDÁVEL AISI 430, MATERIAL PRATELEIRAS AÇO INOXIDÁVEL, ACABAMENTO SUPERFICIAL ESCOVADO, QUANTIDADE PRATELEIRAS 3, QUANTIDADE RODAS GIRATÓRIAS C/ 4 RODAS GIRATÓRIAS SENDO 2 COM FREIOS, COMPRIMENTO 90 CM, LARGURA 58 CM, ALTURA 94 CM, TIPO PRATELEIRAS TIPO PRANCHA, CAPACIDADE CARGA 75 KG	Und	3
5	CARRO CARGA, MATERIAL AÇO, TIPO PLATAFORMA, CAPACIDADE CARGA 500 KG, COMPRIMENTO 1200MM, LARGURA 650MM, ALTURA DO CHÃO ATÉ A PLATAFORMA 445MM, COM 4 RODAS PNEUMÁTICAS, SENDO 2 FIXAS E 2 GIRATÓRIAS, DOTADO DE CABO DE TRAÇÃO EM FORMA DE “T” PARA ARTICULAÇÃO E FREIO, APLICAÇÃO TRANSPORTE DE MATERIAIS, MODELO REFERÊNCIA MULTCAR MP-153.	Und	4
6	FORNO DE MICROONDAS INOX 34 LITROS. (220 VOLTS), ACABAMENTO TOTAL EM AÇO INOX, POTÊNCIA 900 WATTS, LUZ INTERNA, PRATO GIRATÓRIO,TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS, TRAVA DE SEGURANÇA, TEMPORIZADOR, VOLTAGEM: 220V DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO: 43X50X32CM (AXLXP) PESO APROXIMADO DO PRODUTO: 15,4KG. SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE AO MODELO DE REF: MEC41	Und	4
7	FREEZER HORIZONTAL. (220 VOLTS) CARACTERÍSTICAS - 4 PÉS COM RODÍZIOS. - CONGELAMENTO RÁPIDO - PRESERVA AS PROPRIEDADES NATURAIS DOS ALIMENTOS E AINDA POSSUI ACIONAMENTO NO PAINEL FRONTAL. - DRENO FRONTAL. - FACILITA O DEGELO E A LIMPEZA. - DUPLA FUNÇÃO. - PODE SER USADO NA FUNÇÃO DE FREEZER OU REFRIGERADOR. - MAIOR RESISTÊNCIA À CORROSÃO E IMPACTOS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - CAPACIDADE TOTAL BRUTA: 526L. - CAPACIDADE TOTAL LÍQUIDA: 519L - COR: BRANCO. - NÚMERO DE PORTAS: 2 - POTÊNCIA: 184 WATTS. - VOLTAGEM: 220 VOLTS DIMENSÕES: - ALTURA: 960 MM. - LARGURA: 1473 MM. - PROFUNDIDADE: 780 MM. - PESO: 94 KG. TEMPERATURA: -16° A -20°C OU +1° A +7° C. SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE AO MODELO REF: CHB53C	Und	4
8	MÁQUINA DE FABRICAR GELO. (220 VOLTS). GABINETE EM AÇO INOX. TIPO DE GELO: EM CUBO. -SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COM COMPRESSOR. -CAPACIDADE DE 75 KG DE GELO POR DIA. CAPACIDADE DO CESTO DE GELO 140 KG. -SENSOR INDICADOR DE CESTO DE GELO CHEIO -INTERROMPE O PROCESSO E SINALIZA AUTOMATICAMENTE QUANDO O CESTO DE GELO ESTÁ CHEIO. -SENSOR INDICADOR DE FALTA DE ÁGUA - INTERROMPE O PROCESSO E SINALIZA AUTOMATICAMENTE QUANDO O RESERVATÓRIO DE ÁGUA ESTÁ VAZIO. -.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: - VOLTAGEM: 220 VOLTS. - DIMENSÕES APROXIMADAS: 167X93X63CM (AXLXP). - PESO APROXIMADO DO PRODUTO (KG): 82. SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE AO MODELO DE REF: EVEREST EGC-75M/140	Und	1
9	MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS 17 KG (220 VOLTS). AGITADOR MULTIFUNCIONAL PAINEL ELETRÔNICO; - ALÇAS LATERAIS. PÉS MULTIFUNÇÃO; -TAMPA DE VIDRO TEMPERADO FUNÇÃO TURBO PERFORMANCE. FUNÇÃO AMACIANTE. CENTRIFUGAÇÃO 750 RPM (ROTAÇÕES POR MINUTO). AUTOMÁTICA. FILTRO EMBUTIDO; -ENXÁGUE EXTRA. MOLHO INTELIGENTE. -CONSUMO (KW/H) 0,28KW/H. ROTAÇÃO DO MOTOR (RPM) 775RPM. TEMPERATURAS FRIO. -COM FILTRO. CICLOS DE LAVAGEM: 16 PARA DIFERENTES TIPOS DE TECIDO E NÍVEIS DE SUJEIRA. PÉS NIVELADORES, 4 NÍVEIS DE ÁGUA. ENXÁGUE DUPLO. DISPENSER INDIVIDUAL. POTÊNCIA: 184 W.DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO - 102X62X64CM. PESO APROXIMADO DO PRODUTO 40,2KG. SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE AO MODELO DE REF: ELECTROLUX LED 17	Und	2
10	MESA DE MANIPULAÇÃO, EM AÇO INOXIDÁVEL. -COM TAMPO LISO, ASSENTADO SOBRE ESTRUTURA DE CANTONEIRA INOXIDÁVEL EM H -COM PRATELEIRA; -PÉS DE 38 MM DE DIÂMETRO COM SAPATAS NIVELADORAS EM POLIETILENO; -MEDIDAS APROXIMADAS: 1900X900X850MM –	Und	4
11	MASSEIRA ESPIRAL – MASSEIRA RÁPIDA PARA PÃES (15 KG). (220 VOLTS).MODELO COM CAPACIDADE PARA 15KG. CUBA EM AÇO INOX 39CM DIÂMETRO X 25 CM PROFUNDIDADE, BATEDOR ESPIRAL EM FERRO FUNDIDO COM ACABAMENTO ESTANHADO – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: - PROCESSA ATÉ 15KG DE MASSA. - MOTOR: 2,0CV 220V MONOFÁSICO. DUAS VELOCIDADES , FREQUÊNCIA 50/60 HZ- MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA: 79CM. - LARGURA: 44CM. - PROFUNDIDADE: 89MM. - PESO: 91 KG.SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE AO MODELO DE REF: BRAESI AES-15/1-2V	Und	1

12	MOEDOR DE CARNE - (220 VOLTS). MOEDOR DE CARNE COM BOCA NR 22. SISTEMA DE SEGURANÇA INSTALADO. - BOTÃO DUPLO LIGA / DESLIGA. - EMERGÊNCIA. - BOTÃO RESET. - CHAVE DE SEGURANÇA MAGNÉTICA. - CHAVE GERAL COM TRANCAMENTO MANUAL - LOCK-OUT / TAG-OUT. - INTERFACE DE SEGURANÇA. PROTEÇÃO MECÂNICA PROTEÇÃO FIXA CONFECCIONADA EM AÇO INOX NA BANDEJA DO EQUIPAMENTO, IMPEDINDO O ACESSO DAS MÃOS NA ÁREA DE ESMAGAMENTO DO PICADOR DE CARNE. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - MOTOR: 1,25CV. - FASE: 1 OU 3. - VOLTAGEM: 220V. - HZ: 50/60. - CONSUMO DE ENERGIA: 1,1KW/H. - COMPRIMENTO: 700 MM. - LARGURA: 250 MM. - ALTURA: 375 MM. - ALTURA ATÉ CENTRO DISCO: 155 MM. - CAPACIDADE D-5MM: ATÉ 300KG/H. - PESO LÍQUIDO: 40KG. - PESO BRUTO: 47KG. - DISCOS EM AÇO INOX COM TRATAMENTO TÉRMICO PARA MAIOR DURABILIDADE. FUROS:3-4-5-6-8-10-12-14 MM. SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE AO MODELO DE REF: 22	Und	2
13	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 4 PRATELEIRAS LISAS Estante de 1,5 metros de comprimento e com 4 prateleiras lisas, produzida totalmente em aço inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 480 kg de carga, sendo 120 kg em cada prateleira. Características 100% Aço Inoxidável. Desmontável possui quatro prateleiras reforçadas pés ajustáveis ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS NOME: ESTANTE EM AÇO INOX COM 4 PRATELEIRAS LISAS - 1,5M MODELO: E4-150L. COR: CINZA. CAPACIDADE DE PESO TOTAL: 480 KG. CAPACIDADE DE PESO POR PRATELEIRA: 120 KG. TIPO DE AÇO: AISI 201 DIMENSÕES COMPRIMENTO: 150 CM. LARGURA: 50 CM. ALTURA: 155 CM. ESPESSURA DAS CHAPAS DE AÇO: 0,8 MM ESPESSURA DOS TUBOS: 0,9 MM. DIÂMETRO DOS TUBOS: 4 CM. PESO LÍQUIDO: 33,6 KG.	Und	10
14	REFRESQUEIRA - 30 LITROS. (220 V). DEPÓSITO EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO: HIGIÊNICO E RESISTENTE A IMPACTO; SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, PRÓPRIO PARA BEBIDAS DE MAIOR OU MENOR DENSIDADE; EVAPORADOR EM AÇO INOX 304; TORNEIRAS EM POLICARBONATO INJETADO, TOTALMENTE DESMONTÁVEIS; TERMOSTATO DE TEMPERATURA REGULÁVEL; GABINETE EM AÇO INOX 430 ESCOVADO; PINGADEIRA REMOVÍVEL; FACILITA O MANUSEIO E A HIGIENIZAÇÃO. CAPACIDADE: 30 L - 2 DEPÓSITOS DE 15 L TEMPERATURA: 6° - 8°C. POTÊNCIA: 278 WATTS. FREQUÊNCIA: 50/60 HZ. TENSÃO: 220 VOLTS ALTURA: 657 MM. FRENTE: 377 MM. PROFUNDIDADE: 468 MM PESO LÍQUIDO: 21,5 KG. GÁS: R134A. SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE AO MODELO DE REFERÊNCIA: BBS2	Und	2
15	SECADOR MÃOS, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO 220 V, POTÊNCIA 1.150 W, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SISTEMA AUTOMÁTICO, TEMPO DE SECAGEM 10 A 15 SEGUNDOS, ROTAÇÃO MOTOR 25.000 RPM	Und	4
16	CONTAINER, MATERIAL POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), PARA ARMAZENAGEM DE LIXO, CAPACIDADE 1000 L , APLICAÇÃO RESÍDUOS SÓLIDOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 4 RODÍZIOS, MUNHÃO PARA BASCULAMENTO LATERAL EM CAMINHÕES, APROVADO PELA NORMA ABNT NBR 15911-3, COM TAMPAS, DIMENSÕES APROXIMADAS 1,41 X 1,27 X 1,1 M	Und	5
17	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO, CONTA COM ERROLADOR DE MANGUEIRA INTEGRADO O QUE A TORNA MUITO PRÁTICA, CABO ELÉTRICO E MANGUEIRA. MODELO DE REFERÊNCIA: RE 145 - STIHL TENSÃO (V): 220. POTÊNCIA (kW): 1,6 A 2,3. PRESSÃO (BAR): 130 A 160. VAZÃO (L/H): 450 A 580. PESO (KG): 18 A 20. GARANTIA DE 12 MESES. ITENS INCLUSOS: 01 LAVADORA DE ALTA PRESSÃO; 01 PISTOLA; 01 MANGUEIRA DE ALTA PRESSÃO COM 8 METROS.	Und	2
18	CILINDRO ELÉTRICO DE MASSAS\, MAQUINA DE MOLDAR MASSA ALIMENTICIA CILINDRO ELÉTRICO: CILINDRO LAMINADOR PARA SOVAR E LAMINAR MASSAS PARA PÃES, PIZZA, PASTEL, LASANHA, CANELONI, TORTÉLI, RAVIÓLI, RONDÉLI, E SIMILARES, COM CAVALETE, CILINDRO DE 39CM, POTENCIA MOTOR 1 CV, TENSÃO 220V, CAPACIDADE 2,5 KG DE MASSA POR VEZ, ESTRUTURA DO CAVALETE EM FERRO FUNDIDO E CHAPA DE AÇO CARBONO COM PINTURA EPOXI, BANDEJA EM INOX 430, BOTÃO DE EMERGÊNCIA SEGUINDO PADRÕES NR 12, MEDIDAS APROXIMADAS A 1,40 X L 63,5 X C 54,5 CM. MODELO DE REFERÊNCIA ITQJOBI 50020-1	Und	1
19	CÂMARA FRIGORÍFICA DE RESFRIAMENTO - Faixa de temperatura: 0°C a 10°C- Indicação: Mercados, Padarias, Açougues, Comércio, entre outros - Isolamento: 150mm EPS (Poliestireno) /Aço - Piso: Piso Painel de 150mm com estrados de PCV para proteção - Porta: Giratória, Injetada poliureano, tamanho 0,80x1,80MT - Cor: Branco - Unidade cond.: Hermetica, - Capacidade: 3000 KCAL/H - Fluido refrigerante: R404 - Voltagem: 220V/3F - Potência: 2283w - Evaporador: Forçador de 3 moto ventiladores 250mm - Vazão de ar interno: 2867m³/h - Degelo: Degelo Elétrico - Consumo médio: 3,03KW/H - Iluminação: Lampada LED - Dimensões externas (CxLxA): 3,42X3,66X2,64MT - Dimensões internas (CxLxA): 3,18x3,42x2,4mts - Fixação: Com rebites - Peso: 680Kg - Modelo de referência: Gallant 04R-DSP. MONTAGEM E INSTALAÇÃO INCLUSO, COM FORNECIMENTO DE MATERIAIS NECESSÁRIOS: - Cantoneiras externas e internas - Perfil U quando aplicável - Estrados de PCV para piso painel - Soleira de alumínio para a porta - Selante siltano MS – Rebites - Encanamento de PCV para saída do esgoto - Válvula solenoide e de expansão completa - Filtro secador - Visor de líquido - Barra roscada para fixação do evaporador - Sifão de cobre - Porca forjada - Cabos pp para alimentação do sistema de refrigeração e iluminação da câmara fria	Und	0
20	CÂMARA FRIGORÍFICA DE CONGELAMENTO - Faixa de temperatura: -18°C - Indicação: Mercados, Padarias, Floriculturas, Fruteiras, Açougues, Comércio, entre outros - Isolamento: 100mm EPS (Poliestireno) /Aço - Piso: Sem isolamento de piso - Porta: Giratória, Injetada poliureano, tamanho 0,80x1,80MT - Cor: Branco - Unidade cond.: HERMETICA, - Capacidade: 3000 KCAL/H - Fluido refrigerante: R22 - Voltagem: 220V/3F - Potência: 1783W - Evaporador: Forçador de 3 moto ventiladores 250mm - Vazão de ar interno: 2743m³/h - Degelo: Degelo Elétrico - Consumo médio: 4,67KW/H - Iluminação: Lampada LED - Dimensões externas aproximadas (CxLxA): 3,42X3,56X2,47MT - Dimensões internas (CxLxA): 3,28x3,42x2,40MT - Fixação: Com rebites - Peso: 447Kg - Modelo de referência: Gallant 4C-ECP. MONTAGEM E INSTALAÇÃO INCLUSO, COM FORNECIMENTO DE	Und	0



	MATERIAIS NECESSÁRIOS: - Cantoneiras externas e internas - Perfil U quando aplicável - Estrados de PCV para piso painel - Soleira de alumínio para a porta - Selante siltano MS – Rebites - Encanamento de PCV para saída do esgoto - Válvula solenoide e de expansão completa - Filtro secador - Visor de líquido - Barra roscada para fixação do evaporador - Sifão de cobre - Porca forjada - Cabos pp para alimentação do sistema de refrigeração e iluminação da câmara fria.		
21	CADEIRA FIXA, MATERIAL ASSENTO: POLIPROPILENO, MATERIAL ENCOSTO:POLIPROPILENO, MATERIAL ESTRUTURA:METÁLICA, ACABAMENTO ESTRUTURA:PINTADO EM EPÓXI, TIPO BASE:FIXO, TIPO ENCOSTO: SEPARADO / LIGADO POR TUBO DE AÇO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM BRAÇO, COR:PRETA, TIPO PÉ: COM 4 PÉS EM TUBO, ALTURA:APROXIMADAMENTE 79 CM, LARGURA:APROXIMADAMENTE 53 CM	Und	150
22	CADEIRA BLACK. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MATERIAL: EUCALIPTO. MATERIAIS: ESPUMA, TECIDO. ACABAMENTO: PINTURA TOUCH. DIMENSÕES: ALTURA: 96,50 CM, LARGURA: 42 CM, PROFUNDIDADE: 53 CM , PESO BRUTO: 17,15 KG, PESO LÍQUIDO: 13,85 KG. PESO SUPORTADO POR CADA CADEIRA: 120 KG. REF.: 2CAD111WA. MARCA KAPESBERG OU SIMILAR, COMPATÍVEL OU EQUIVALENTE.	Und	150
23	MESA DE JANTAR MODELO INDUSTRIAL (1,80x90), TAMPO EM MDF, ESPESSURA 45MM, MEDIDAS DA MESA: LARGURA 180 CM, PROFUNDIDADE 90 CM, ALTURA 78 CM. PESO DA MESA 50KG.	Und	20
24	MESA PARA REFEITÓRIO 8 LUGARES COM 2 BANCOS, ESTRUTURA METÁLICA E TAMPO EM MDP, MEDINDO ALTURA: 73 CM, LARGURA: 155 CM, PROFUNDIDADE: 80 CM.	Und	30
25	ESPRESSO FRUTA: EXTRATOR DE SUCO/ESPRESSO FRUTAS COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: UTILIDADE: EXTRAIR SUCO LARANJA E LIMÃO; ALIMENTAÇÃO (V): 110/220; POTÊNCIA 375W, TAMPA E ANEL EM ALUMÍNIO POLIDO, MEDIDAS APROXIMADAS 270X415X320 MM, PESO APROXIMADO 6,2 KG, MODELO DE REFERÊNCIA CFPM E-350 SS.	Und	2
26	FRITADEIRA ELÉTRICA, CAPACIDADE 30 LITROS, AGUA E ÓLEO (24 L DE ÓLEO 6 L DE AGUA, MATERIAL ESTRUTURA:AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, POTÊNCIA:3,8 + 4,2 KW 8000W, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:220 V MODELO DE REFERÊNCIA METALCUBAS GFAO 30 P.	Und	2
27	CALDEIRÃO INDUSTRIAL A VAPOR DE 300 LITROS, Tipo modular, capacidade de 300 Litros; Construído em aço inoxidável AISI304, liga18.8; Painel interno de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro; Tampa americana (conforme modelo): construído em aço inoxidável equipado dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimento sem primer anticorrosivo; Aquecimento a vapor direto através de caldeira geradora de vapor com funcionamento em baixa pressão de 0,3 <sup>a</sup> 0,5kgf/cm <sup>2</sup> (4a7psi); Deverá acompanhar válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø11/2", válvula de segurança para alívio de pressão, manômetro com indicação de pressão de trabalho e dreno de condensado; Equipado com uma válvula de segurança; Pés tubulares em aço inoxidável Ø11/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0(nylon). Torneira móvel de entrada de água. Entrada de água da rede 1/2 BSP. Conexão 1.1/2 BSP de entrada de vapor. Consumo vapor (kg/h):36. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Deverá ser apresentado Certidão de registro do CREA da empresa licitante e do responsável técnico (engenheiro mecânico ou eletricitista) e atestado de capacidade técnica com acervo técnico do crea em nome do licitante, tal exigência se faz necessário, uma vez se tratar de equipamentos que requer instalação e adequações elétricas e mecânicas. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou layout de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.	Und	1
28	CALDEIRÃO INDUSTRIAL A VAPOR DE 100 LITROS Tipo modular, capacidade de 100 Litros; Construído em aço inoxidável AISI304, liga 18.8; Painel interno de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro; Tampa americana construído em aço inoxidável equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento a vapor direto através de caldeira geradora de vapor com funcionamento em baixa pressão: 0,3 a 0,5kgf/cm <sup>2</sup> (4a7psi); Deverá acompanhar válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø11/2", válvula de segurança para alívio de pressão, manômetro com indicação de pressão de trabalho e dreno de condensado; Equipado com uma válvula de segurança; Pés tubulares em aço inoxidável Ø11/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0(nylon). Torneira móvel de entrada de água. Entrada de água da rede 1/2 BSP. Conexão 1.1/2 BSP de entrada de vapor. Consumo vapor (kg/h): 12. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Deverá ser apresentado Certidão de registro do CREA da empresa licitante e do responsável técnico (engenheiro mecânico ou eletricitista) e atestado de capacidade técnica com acervo técnico do CREA em nome do licitante, tal exigência se faz necessário, uma vez se tratar de equipamentos que requer instalação e adequações elétricas e mecânicas. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou layout de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.	Und	1
	CHAPA BIFETEIRA QUENTE A GAS COM UMA ZONA DE AQUECIMENTO Em aço inox 304, liga 18.8, Chapa superior em aço SAE1020. Queimador tubular em aço esmaltado. Chaminé posterior para saída de gases. Bandeja coletora de resíduos. Sistema piloto e acendimento automático. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de chama. Indicação gradual de fogo mínimo, médio e máximo com gravação a laser. Possuir 01 zona de aquecimento com sistemas de controle independente. Prateleira inferior gradeada.Montantes estruturais em aço inoxidável AISI30418/8 com perfil especial e		

29	<p>niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões: 500x1000x900 mm</p> <p>DEVERÁ SER INCLUSO KIT DE INSTALAÇÃO;</p> <p>Consumo máximo: 0,98 kg/h – GLP;</p> <p>Potência: 45.695 BTU (GLP). Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Deverá ser apresentado Certidão de registro do CREA da empresa licitante e do responsável técnico (engenheiro mecânico ou eletricitista) e atestado de capacidade técnica com acervo técnico do crea em nome do licitante, tal exigência se faz necessário, uma vez se tratar de equipamentos que requer instalação e adequações elétricas e mecânicas. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
30	<p>FERVEDOR ELÉTRICO DE LEITE EM AÇO INOXIDÁVEL 100L</p> <p>Voltagem de 220v ou bivolt Capacidade 100L;</p> <p>Corpos interno, externo e tampa confeccionados inteiramente em aço inoxidável 18.8, padrão americano, tipo 304;</p> <p>Equipado com válvula de segurança, aeração e quebra-vácuo; Registro globo para entrada de água;</p> <p>Torneira de aço inoxidável para saída do leite; Visor de vidro para controle do nível da água;</p> <p>Consumo: 12kw/h. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	0
31	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE DE 25 LITROS</p> <p>Liquidificador tipo basculante; Capacidade de 25litros;</p> <p>Copo MONOBLOCO, sem solda, em aço inox, com capacidade real de 25 litros.</p> <p>Tampa de borracha atóxica, com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento. Sobre tampa acrílica, possibilitando acompanhar visualmente o processamento e adicionar ingredientes durante a execução da receita.</p> <p>Remoção facilitada do copo para manutenção.</p> <p>Motor de 1,5 CV monofásico, tensão única, protegido contra líquidos por gabinete de aço. Cavalete robusto em inox.</p> <p>Copo com anteparo em aço inox, não permitindo o contato das mãos com as lâminas. Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica.</p> <p>Painel de Comando em 25V. Potência:1,5CV</p> <p>Frequência: 60Hz Tensão: 220V ou bivolt; Rotação: 3500 rpm.</p> <p>Capacidade Nominal do Copo: 25L. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
32	<p>MODELADORA DE PÃO</p> <p>Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi. Gabinete fechado.</p> <p>Proteção de segurança. Retorno automático.</p> <p>Esteira transportadora para cilindro.</p> <p>Cilindros em aço SAE1020 revestidos em cromo duro. Rolamentos blindados.</p> <p>POTÊNCIA: motor de 1/4CV; VELOCIDADE: 365 RPM; CONSUMO MÁXIMO: 0,35Kw/h;</p> <p>VOLTAGEM: 220 V. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	1
33	<p>MESAS AUXILIARES COM UMA CUBA COM DIMENSÕES 1000X700X900MM</p> <p>Conjunto de mesas auxiliares, com ressalto p/ contenção de líquidos da cuba;</p> <p>Espelho posterior em todo alinhamento junto de paredes, com 100mm de altura, e acabamento com pestanas nos lados que tangenciam a parede;</p> <p>Dimensões da cuba 500x400x300;</p> <p>Cuba em aço inox com orifício Ø 3.1/2" acompanhado válvula americana, com dimensões de acordo com as necessidades;</p> <p>Tampo em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, Bitola USG#18;</p> <p>Padrão americano; Bitola#18;</p> <p>Acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas executadas em atmosfera inerte de argônio invisível;</p> <p>Bordas viradas para baixo 50mm e para dentro em 15mm;</p> <p>Afixação do tampo na estrutura de cantoneira inox em “L” feita por meio de parafusos de Ø1/4” ponteados ao tampo e presos por meio de porcas com suas respectivas arruelas lisa e depressão;</p> <p>Estrutura executada em tubo de inox Ø 1.1/2", e pés com sapatas de nivelamento em polietileno;</p> <p>Contraventamento inferior com tubos inoxidáveis de Ø1" de espessura a altura de 250 mm do piso.</p> <p>Dimensões 1000x700x900mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta Certificado de comprovação do aço inoxidável em nome do fabricante da marca ofertada. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
	<p>MESAS AUXILIARES COM DUAS CUBAS COM DIMENSÕES: 2000x700x900mm</p> <p>Conjunto de mesas auxiliares, com ressalto p/ contenção de líquidos da cuba;</p> <p>Espelho posterior em todo alinhamento junto de paredes, com 100mm de altura, e acabamento com pestanas nos lados que tangenciam a parede;</p> <p>Dimensões da cuba 500x400x300;</p> <p>Cuba em aço inox com orifício Ø 3.1/2" acompanhado de válvula americana, com dimensões de acordo com as necessidades;</p> <p>Tampo em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, bitola USG#18, padrão americano, bitola#18;</p> <p>Acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de</p>		

34	<p>máquina laser, evitando-se acidentes e soldas executadas em atmosfera inerte de argônio invisível; Bordas viradas para baixo 50mm e para dentro em 15mm; Afixação do tampo na estrutura de cantoneira inox em “L” feita por meio de parafusos de Ø1/4” ponteados ao tampo e presos por meio de porcas com suas respectivas arruelas lisa e depressão; Estrutura executada em tubo de inox Ø1.1/2", e pés com sapatas de nivelamento em polietileno; Contraventamento inferior com tubos inoxidáveis de Ø1" de espessura a altura de 250 mm do piso. Dimensões: 2000x700x900mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta Certificado de comprovação do aço inoxidável em nome do fabricante da marca ofertada. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
35	<p>MESAS AUXILIARES COM DIMENSÕES 1500X700X900 MM Tampo liso de encosto sobre estrutura com prateleira inferior lisa; Em aço inox 304, liga 18.8#16. Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. 01 Prateleira inferior lisa. Possuir perfis de reforço estrutural. Pés Ø11/2" com niveladores de altura. Dimensões: 1500x700x900 mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta Certificado de comprovação do aço inoxidável em nome do fabricante da marca ofertada. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	4
36	<p>CARRO AUXILIAR COM VARANDAS Carro de apoio para cozinhas industriais, com 3 planos, construído em aço inoxidável dotado de bandejas com bordas anti derrame; Estrutura tubular em aço inox AISI 304, bitola#16; 3 bandejas sem chapa de aço inox AISI 304 18/8 e bitola#16 com aba reforçada de 5cm; Dotado de estrutura tubular em aço inox de movimentação; Dotado de 04 rodízios de 5” em aço inoxidável sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Soldado com estruturas reforçadas. Dimensões aproximadas: 900X600X900 mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta Certificado de comprovação do aço inoxidável em nome do fabricante da marca ofertada. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
37	<p>CARRO CANTONEIRA - 11GN'S1/1- 400X620X1600MM Em aço inox 304, liga 18.8. Cantoneiras com perfil limitador para 11gn's1/1x100mm; Estrutura tubular Ø11/4". Dotado de 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os frontais com freio, equipado com para choque sem PVC. Dimensões: 400x620x1600 mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta Certificado de comprovação do aço inoxidável em nome do fabricante da marca ofertada. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
38	<p>CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES Em aço inox 304, liga 18.8. Cuba 500x500x250mm com dreno inferior. Fundo perfurado removível. Alça tubular Ø1". Pés tubulares Ø 11/2" com contraventamento, dotado de 04 rodízios giratórios Ø4", sendo os posteriores com freio. Capacidade: 90litros. Dimensões: 700x700x700 mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta Certificado de comprovação do aço inoxidável em nome do fabricante da marca ofertada. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento</p>	Und	2
39	<p>BALANÇA PLATAFORMA Eletrônica, sem coluna, com capacidade para 300kgs. Com divisão de 100 grs, baixo consumo de energia; Design do teclado de fácil operação; Plataforma da base medindo 600x600mm; Estrutura em aço carbono, revestido em aço inoxidável; Indicador ABS com 4 teclas de digitação; Bateria, 110 ou 220 volts, consumo de 15W; Dimensões: 100x600x600 mm ( A x L x C ). Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
40	<p>CAFETEIRA ELÉTRICA 50 LITROS Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Reservatório inferior de água e superior de café com tampa totalmente em aço inoxidável; Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação em aço inoxidável; Câmara interna de pressurização de água por ebulição a 90°C; Anel superior de sustentação de coador de café em aço inoxidável; Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de coamento; Termômetro analógico de temperatura; Aquecimento elétrico por meio de resistências elétricas blindadas, localizadas em caixa inox; Visualizador de nível de café; Torneira de alívio e controle de pressurização de água quente (altura 270mm); Duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura: 820mm); Válvula de fecho rápido de admissão de água; Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água; Pés tubulares em aço inoxidável Ø1.1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon);</p>	Und	2

	Capacidade: 50L -12.0 KW - TRIFÁSICO MED.Ø410 X 1450mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.		
41	<p><b>CORTADOR DE FRIOS</b> Dois motores independentes; Movimento automático e semi automático; Possuir pés ajustáveis e resistentes com apoio sem borracha no formato de ventosas; Pannel de comandos integrado e de fácil identificação; Possuir sinalização luminosa quando o fatiador de frios estiver ligado; Botão de parada de emergência e botão para rearme manual.</p> <p>A chave geral elétrica de segurança deverá ser integrada e conter o sistema no-volt-release, que impede que o fatiador seja ligado automaticamente durante a reestabilização da energia elétrica após uma queda de energia. Diâmetro da lâmina 350mm; Rotações/minuto; 200; Potência do motor da lâmina: 0,3KW; Potência do motor do prato: 0,09KW; Grau de proteção: IP54; Abertura máxima de corte: 2mm; Velocidade de corte: 40 fatias/min; Pé a Pé 440x580mm; Largura total: 797mm, Profundidade total: 662mm; Tensão 220V TRIFÁSICO OU 220V MONOFÁSICO. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
42	<p><b>MÁQUINA LAVAR LOUÇAS COM CAPACIDADE DE 1200 PRATOS</b> Capacidade mecânica de 1200 pratos; Capacidade por gaveta: de 18 pratos ou 200 talheres ou 36 copos ou 25 xícaras, no mínimo;Lavadora tipo capô, com três ciclos de lavagem + enxágüe; Controle automático do nível de água e temperatura; Sistema automático do ciclo ao se baixar o capô; Sistema reversível, onde a máquina pode ser operada com mesas em linha ou de canto; Dotada de tampões removíveis nas extremidades dos braços de lavagem; Com filtro de água removível; Alarme sonoro de fim de ciclo; Termômetro digital, dotada de braços giratórios inferiores e superiores com bicos de alta pressurização; Moto bomba de enxágüe e aquecedor incorporado; Sistema de segurança de parada caso o capô seja aberto quando a mesma estiver em uso. Deverá possuir aquecimentos da solução de lavagem e da água de enxágüe elétricos; Temperatura da solução de lavagem: de 55° a 65°C. Temperatura da água do enxágüe: quente, de 80° a 90°C (o aquecedor e a moto bomba de enxágüe deverá ser incorporados à lavadora). Consumo de Água de no mínimo: 2,75 litros por gaveta, a 100KPa (1 bar de pressão). Consumo elétrico máximo de: 17kWh. Deverá vir acompanhada de gavetas para pratos, bandejas, copos e talheres e duas mesas sendo uma de entrada e outra de saída com no mínimo 740mm de comprimento; Mangueira de conexão de água de 2 metros; Mangueira de esgoto de 2 metros; Filtro de resíduos sólidos para a rede de fornecimento de água; Dois anéis de vedação para o dreno (reserva); Manual de instruções em português. Deverá ser apresentado Certidão de registro do CREA da empresa licitante e do responsável técnico (engenheiro mecânico ou eletricista) e atestado de capacidade técnica com acervo técnico do crea em nome do licitante, tal exigência se faz necessário, uma vez se tratar de equipamentos que requer instalação e adequações elétricas e mecânicas. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
43	<p><b>ARMÁRIO VERTICAL EM AÇO INOX</b> Com 02 (duas) portas de aço Inox AISI 304 18/8 com bitola16; Comprimento:1000mm; Profundidade:500mm; Altura: 2000mm; Dotado de três prateleiras internas; Espessura da chapa de 1,59 mm; Com fechadura; Pés reguláveis de nylon com altura de 150mm do piso. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
44	<p><b>REFRESQUEIRA INDUSTRIAL</b> Refresqueira industrial refrigerada; Gabinete e tampa em aço inox escovado; Eletrobomba para movimentação do líquido; Quatro torneiras tipo alavanca; Reservatório cilíndrico em inox; Isolamento térmico em poliuretano expandido; Termostato de temperatura regulável de 4° a 15°C; Compressor para refrigeração nacional silencioso e de alto rendimento. (não deverá usar placa termoeletrica); Gás refrigerante que não agide a natureza; Rodízio Giratório; Capacidade:100 litros; Deverá apresentar Certificado pelo INMETRO junto com a proposta de preços. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
45	<p><b>PIA LAVATORIO P/ ASSEPSIA C/ TORNEIRA, ACIONADO POR JOELHO</b> Em aço inox 304,liga18.8. Tampo vincado de encosto com espelho posterior chanfrado com 100mm de altura. Cuba redonda medindo Ø250x140. Sistema de acionamento da torneira (inclusa) através de joelho. Dimensões: 360x360x270 mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta de preços Certificado de comprovação do aço inoxidável em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
	<p><b>FOGÃO INDUSTRIAL COM 4 QUEIMADORES</b> Com seu quadro superior provido de quatro (04) queimadores, extra reforçados, sendo os quatro queimadores duplos com grelhas</p>		

46	<p>medindo 425x425mm com capacidade para 900grs/h/GLP no queimador tipo coroa e 150grs/hora/GLP no queimador tipo chachimbo; Queimador com coroa de Ø295mm e chachimbo de Ø100mm.</p> <p>Os espalhadores e venturis deverão ser fabricados em ferro fundido e com acabamento em pintura com tinta termo resistente.</p> <p>Apoio para os queimadores, fabricados em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com 40 mm de largura e 1/8 de espessura, providos de furação para encaixe dos queimadores.</p> <p>Quatro (04) grelhas fabricadas em ferro fundido, removíveis, medindo 425x425mm cada uma delas, com oito (08) dedos, destinados a evitar a queda de recipientes de menor tamanho e com acabamento em pintura com tinta termo resistente.</p> <p>Quadro superior, com quatro (04) aberturas e parte inferior em formato de “L” para acomodação e suporte das grelhas, composto de travessas com perfil “U”, 100 mm largura, fabricado em chapas de aço inoxidável AISI304, liga18.8, bitola USG#14;</p> <p>Acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de argônio invisível;</p> <p>Reforços estruturais com chapas perfil “L” de aço inoxidável AISI304, liga 18.8, com abas iguais de 1¼” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície interna do tampo;</p> <p>Estrutura de sustentação fabricada em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, com perfil “L” de abas iguais de 1½” x 1/8” de espessura, com aparte inferior interna dos perfis; Barra perfurada com rosca interna de 7/8 e 50mm de altura, destinada ao acoplamento com as sapatas reguláveis de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0, fixadas de modo que venha a proporcionar uma altura aproximada de 50mm entre o equipamento e o piso; Duas (02) bandejas coletoras de resíduos para fogão de encosto;</p> <p>Quatro (04) bandejas para o fogão de centro, fabricadas em chapas de aço inoxidável AISI 304, ligam 18.8, bitola USG20, com puxador desenvolvido na própria bandeja.</p> <p>Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “U” de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG#16, soldadas entre si, com espaçamento de 100mm entre elas, resultando em um quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável; Injetores de latão, acompanhados dos reguladores de ar em alumínio para cada queimador; Registros industriais “Apis”, fabricadas em latão cromado, 3/8” x 3/8”, para controle de intensidade das chamas;</p> <p>Limites intransponíveis; Posição aberto/fechado;</p> <p>A alimentação de gás deverá ser através de tubos em costura, que deverá contornar todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa e sim por dentro dos painéis, com 1” de Ø, fixado à estrutura através de suportes em alumínio fºfº; Parafusos e porcas de aço inoxidável, onde deverão ser fixados os registros de controle de intensidade de chamas.</p> <p>Forno industrial, totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável, ref. AISI 304, liga 18.8, sendo que a parte interna será em chapa bitola USG#20 e a parte externa em chapa bitola#18;</p> <p>Isolamento térmico nas partes necessárias em mantas de lã de vidro com 2’ de espessura; Porta no mesmo material, com eixo de abertura horizontal;</p> <p>Puxador em baquelite; Dobradiças em aço inoxidável; Porta com dispositivo que a mantenham abertas em esforço e permaneça fechada de forma hermética;</p> <p>Duas grades / corrediças gradeadas em aço inoxidável e com suportes para encaixe de GNS1/1 ou 2/1, suportadas por cantoneiras do mesmo material.</p> <p>Queimador tubular em forma de “U”, fabricado em aço-carbono esmaltado a fogo, com ¾” de Ø, acionado por registro com as mesmas características do fogão; Injetor de latão acompanhado de regulador de ar; Alimentado por tubo de cobre flexível com 3/8” de Ø. Dimensões do fogão: 1.000x1.000x900 mm (CxLxA); Dimensões do forno: 725 x 920 x 480 mm ( L x P x A ). Pressão: 2,8 kPa = 280 mmCA.</p> <p>Consumo do fogão = 4,20 kgs/h GLP Potência: 195.836(BTU) no GLP;</p> <p>Consumo do Forno: 0,39 kg/h GLP – Potência: 18.184 (BTU) no GLP. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox em nome do fabricante da marca do produto ofertado, juntamente com o Laudo de estanqueidade do fogão ofertado.</p> <p>Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	0
47	<p>ESTRADO EM AÇO INOX</p> <p>Grade em aço inox AISI 304 CHAPAN. 16, tipo colméia com malha de barras portantes de 100mm e as barras secundárias de 30mm; Apoiada sobre estrutura de tubos inox de 2" (diâm.) e contraventamento de 11/2"; Dotada de sapatas niveladoras em polietileno, com rosqueamento embutido; Solda em atmosfera inerte de argônio</p> <p>Acabamento polido fosco acetinado. Medindo: 1200 x 1050 x 300 mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	10
	<p>FOGÃO INDUSTRIAL COM 8 QUEIMADAORES</p> <p>Com seu quadro superior provido de oito (08) queimadores, extra reforçados, sendo os oito queimadores duplos com grelhas medindo 425x425mm com capacidade para 900grs/h/GLP no queimador tipo coroa e 150grs/hora/GLP no queimador tipo chachimbo; Queimador com coroa de Ø295mm e chachimbo de Ø100mm.</p> <p>Os espalhadores e venturis deverão ser fabricados em ferro fundido e com acabamento em pintura com tinta termo resistente.</p> <p>Apoios para os queimadores, fabricados em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com 40mm de largura e 1/8” de espessura;</p> <p>Providos de furação para encaixe dos queimadores.</p> <p>Oito (08) grelhas fabricadas em ferro fundido, removíveis, medindo 425x425mm cada uma delas, com oito (08) “dedos”, destinados a evitar a queda de recipientes de menor tamanho e com acabamento em pintura com tinta termo resistente.</p> <p>Quadro superior, com oito (08) aberturas e parte inferior em formato de “L” para acomodação e suporte das grelhas, composto de travessas com perfil “U”, 100mm largura, fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG#14;</p> <p>Acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de argônio invisível;</p>		

48	<p>Reforços estruturais com chapas perfil “L” de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com abas iguais de 1¼” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície interna do tampo;</p> <p>Estrutura de sustentação fabricada em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, com perfil “L” de abas iguais de 1½” x 1/8” de espessura, com a parte inferior interna dos perfis;</p> <p>Barra perfurada com rosca interna de 7/8” e 50mm de altura, destinada ao acoplamento com as sapatas reguláveis de base metálica e ponteira maciça de poliamida 6.0, fixadas de modo que venha a proporcionar uma altura aproximada de 50mm entre o equipamento e o piso.</p> <p>Quatro (04) bandejas coletoras de resíduos para fogão de encosto, e oito (08) bandejas para o fogão de centro, fabricadas em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG20, com puxador desenvolvido na própria bandeja.</p> <p>Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “U” de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG#16, soldadas entre si, com espaçamento de 100mm entre elas, resultando em um quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável; Injetores de latão, acompanhados dos reguladores de ar em alumínio para cada queimador; Registros industriais “Apis”, fabricadas em latão cromado, 3/8” x 3/8”, para controle de intensidade das chamas;</p> <p>Limites intransponíveis; Posição aberto/fechado;</p> <p>A alimentação de gás deverá ser através de tubos em costura, que contornará todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa, e sim por dentro dos painéis, com 1” de Ø, fixado à estrutura através de suportes em alumínio FºFº;</p> <p>Parafusos e porcas de aço inoxidável, onde deverão ser fixados os registros de controle de intensidade de chamas. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável, ref. AISI 304 liga 18.8, sendo que a parte interna deverá ser em chapa bitola USG#20 e a parte externa em chapa bitola#18; Isolamento térmico nas partes necessárias em mantas de lã de vidro com 2” de espessura; Porta no mesmo material, com eixo de abertura horizontal;</p> <p>Puxador em baquelite; Dobradiças em aço inoxidável;</p> <p>Porta com dispositivo que a mantenha aberta sem esforço e permaneça fechada de forma hermética;</p> <p>Duas grades/corrediças gradeadas em aço inoxidável e com suportes para encaixe de GNS1/1 ou 2/1, suportadas por cantoneiras do mesmo material.</p> <p>Queimador tubular em forma de “U”, fabricado em aço-carbono esmaltado a fogo, com ¾” de Ø, acionado por registro com as mesmas características do fogão;</p> <p>Injetor de latão acompanhado de regulador de ar, alimentado por tubo de cobre flexível com 3/8” de Ø.</p> <p>Dimensões do fogão: 2.000x1.000x900mm (CxLxA); Dimensões do forno: 725x920x480mm (LxPxA).</p> <p>Pressão: 2,8kPa=280mmCA. Consumo do fogão = 8,39 kgs/h GLP Potência: 391.206(BTU) no GLP Consumo do Forno: 0,39 kg /h GLP – Potência: 18.184 (BTU) no GLP. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox em nome do fabricante da marca do produto ofertado, juntamente com o Laudo de estanqueidade do fogão ofertado. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
49	<p><b>PALLET ESTOQUE ALIMENTOS PLASTICO COM LONGARINA</b></p> <p>Deverá ser reforçado com perfis internos nas três longarinas para aumentar a capacidade da carga estática e carga dinâmica. Os mesmos serão montados com perfis extrudados em polietileno de alta densidade (PEAD) com travamento das partes por solda (termo fusão) sem parafusos ou pregos.</p> <p>Formato: Pallet PBR.</p> <p>Capacidade de carga estática: 4.000Kg; Capacidade de carga dinâmica: 1.500K;</p> <p>Capacidade de carga suspensa em porta pallets: 1.000Kg; Runner: jogo de três longarinas reforçadas com perfis internos; Para uso em estrutura porta pallets e prateleiras de aço; Material: polietileno de alta densidade;</p> <p>PEAD 100% reciclável;</p> <p>Duas entradas para paleteira e empilhadeira;</p> <p>Deverá suportar temperaturas até 30°C negativos em câmara fria; Resistente aos impactos e batidas;</p> <p>Ser inalterável a agentes químicos. Fácil higienização;</p> <p>Dentro das normas da ANVISA;</p> <p>Apresentar documentação que informe que está dentro das Normas da Anvisa junto com a proposta de preços.</p> <p>Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	20
50	<p><b>SERRAFITA</b></p> <p>Deverá ser desenvolvida em conformidade com as especificações da norma NR-12 e do INMETRO;</p> <p>Tensão de 220V (trifásica) e potência de 3CV;</p> <p>Próprio para aplicação em serviços pesados relacionados ao corte de carnes e ossos em geral.</p> <p>Possuir estrutura em aço inox e porta em peça única removível;</p> <p>Deverá apresentar alta velocidade de corte, volantes superior e inferior com estrutura reforçada;</p> <p>Mesa móvel basculante;</p> <p>Regulador de corte, empurrador e espaço de corte da categoria. Ser em aço inoxidável.</p> <p>Potência do Motor: 3CV; Frequência: 60Hz; Tensão: 220V;</p> <p>Comprimento da Lâmina: 3150 mm; Altura de Corte: 345 mm;</p> <p>Largura de Corte: 390 mm. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento</p>	Und	1
51	<p><b>CUBA GN½ FORNO COMBINADO</b></p> <p>Cuba em aço inox para Buffet com alça, GN1/2 padrão gastronômica. Dimensões: 325x265mm;</p> <p>Profundidade: 200mm.</p> <p>Capacidade aproximada: 14,5 litros</p> <p>Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	15
	<b>REFRIGERADOR INDUSTRIAL 02 PORTAS</b>		

52	<p>Gabinete horizontal, com revestimento externo e interno em chapa de aço inoxidável AISI 304, LIGA 18/8, BITOLA USG#20; Com isolamento térmico através de poliuretano injetado; Espessura mínima de 55mm e densidade mínima de 36KGS/M³, formando um monobloco com o equipamento; Acabamento sanitário com polimento escovado, sem rebarbas, utilizando cortes nas chapas através de máquina laser, para evitar acidentes com soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de gás argônio invisível; Base inferior interna do gabinete, revestida em chapas de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, BITOLA USG#22. Degelo com sistema FrostFree. Gás ecológico R-134A. Pés niveladores em aço inox.</p> <p>Portas com sistema de retorno automático de fechamento e puxadores anatômicos em inox. Portas frontais, em chapa de aço inoxidável AISI304, LIGA 18.8, BITOLA USG#22, isoladas termicamente através de poliuretano injetado; Espessura mínima de 40mm e densidade mínima de 36KGS/M³; Dobradiças em aço inoxidável; Sistema ANTI-UMIDIFICADOR, com fechamento automático magnético através de gaxetas anfonada; Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes para evitar a condensação através de resistência elétrica de baixa potência; Puxadores laterais em inox;</p> <p>Painel para acesso ao controlador e chave geral. Iluminação interna por LEDS. Termo controlador digital protegido com vidro fumê. Temperatura de trabalho: +2° CA + 6°C.</p> <p>Unidade de refrigeração incorporada com cabine do lado direito. Compressor semi-hermético TECUMSEH. Capacidade mínima: 363 litros. Capacidade de 06 GN's 1/1 – 65 (deverão estar inclusas) por porta. Deverá vir acompanhada de 03 pares de cantoneira ajustável e 01 (uma) grade em aço inox por porta. Potência 1 / 3 HP – 220v Monofásico.</p> <p>Possuir tampo liso de encosto medindo 1500 X 700 X 40mm isolado com poliuretano, em aço inox 304, Liga 18.8, próprio para ser assentado sobre o refrigerador. Espelho posterior chanfrado de 100 mm.</p> <p>Isolamento em poliuretano injetado. Quantidade de portas: 02 portas. Deverá ser apresentado junto com a proposta CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria n ° 371 de 29 de dezembro de 2009. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado.</p> <p>Todos os documentos solicitados deverão ser apresentados junto com a proposta de preços. Apresentar catalogo, ficha técnica e /ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
53	<p>REFRIGERADOR INDUSTRIAL COM 759 LITROS</p> <p>Gabinete Horizontal, com revestimento externo e interno em chapa de aço inoxidável AISI 304, LIGA 18/8, BITOLA USG#20, com isolamento térmico através de poliuretano injetado; Espessura mínima de 55mm e densidade mínima de 36KGS/M³, formando um monobloco com o equipamento; Acabamento sanitário com polimento escovado, sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina a laser, para evitar acidentes e soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de argônio invisível; Base inferior do gabinete, revestida em chapas de aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8, BITOLA USG#22. Degelo com sistema FROST-FREE. Gás ecológico R-134A. Pés niveladores em aço inox.</p> <p>Portas com sistema de retorno automático de fechamento; Puxadores anatômicos em inox.</p> <p>Portas frontais, em chapa de aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8, BITOLA USG#22, isoladas termicamente através de poliuretano injetado; Espessura mínima de 40MM e densidade mínima de 36KGS/M³; Dobradiças em aço inoxidável; Requadro em alumínio;</p> <p>Sistema anti-umidificador, com fechamento automático magnético através de gaxeta sanfonada;</p> <p>Possuir barreira térmica em todo o perímetro dos batentes para evitar a condensação através de resistência elétrica de baixa potência; Puxadores laterais em inox;</p> <p>Painel para acesso ao controlador e chave geral. Iluminação interna com LEDS.</p> <p>Termo controlador digital protegido com vidro fumê. Temperatura de trabalho: + 2° CA + 6°C.</p> <p>Unidade de refrigeração incorporada com cabine do lado direito. Compressor semi-hermético TECUMSEH. CAPACIDADE: 759 LITROS. Capacidade de 06 GN's1/1–65 (deverão estar inclusas) por porta. Deverá acompanhar 03 pares de cantoneiras ajustáveis e 01 grade em aço inox por porta. Potência ½ HP – 220v monofásico. Possuir tampo medindo 2500X700X40MM, em aço inox AISI 304, LIGA 18.8, próprio para ser assentado sobre refrigerador. Espelho posterior chanfrado de 100m com isolamento injetado em poliuretano.</p> <p>Deverá ser apresentado junto com a proposta CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria n ° 371 de 29 de dezembro de 2009. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado.</p> <p>Todos os documentos solicitados deverão ser apresentados junto com a proposta de preços. Apresentar catalogo, ficha técnica e /ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
	<p>Armário Crescimento de Pães com 20 Esteiras</p> <p>Armário para crescimento de pães,</p> <p>Especificações: acabamento em pintura a pó eletrostática, com base fosforizada; Bandeja para pão doce em flandres, na medida de 58x68cm;</p> <p>Visor de vidro na porta; Totalmente desmontável;</p>		

54	<p>Rodízios super resistentes para facilitar o deslocamento;</p> <p>Esteira para pão salgado com acabamento em aço inoxidável 430, na medida de 58x68cm;</p> <p>Estrutura e painel em aço tubular sae 1020, com pintura a pó Eletrostática com base fosforizada;</p> <p>Pés emborrachados, antiderrapantes; Totalmente desmontável; Acompanha 20 esteiras,</p> <p>Especificações: • altura: 1980mm, largura: 650mm, profundidade: 720mm, • profundidade com a porta aberta: 1340mm • peso: 43,7 kg i 69,7kg</p> <p>O Produto deverá ser entregue montado pelo fornecedor.</p>	Und	2
55	<p>FORNO INDUSTRIAL, TIPO A GÁS, MATERIAL CHAPA AÇO INOXIDÁVEL, ACABAMENTO SUPERFICIAL PINTADO EM EPÓXI, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 220V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CAPACIDADE PARA ACOMODAR 10 ESTEIRAS, C/VAPOR, AUTOMÁTICO, POTÊNCIA 3/4CV, TEMPERATURA MÁXIMA 250 GRAUS, CAPACIDADE INTERNA 778 LITROS, ALIMENTAÇÃO A GÁS, MEDIDAS APROXIMADAS A 2,07 X L 1,04 X C 1,48 METROS. MODELO DE REFERÊNCIA G PANIZ FTG-300.</p>	Und	1
56	<p>COIFA TIPO CAIXA COM ILUMINAÇÃO E SISTEMA DE LAVAGEM COM SISTEMA DE EXAUSTÃO</p> <p>Construída em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8;</p> <p>Desenvolvida para atender as necessidades de extração de vapores e fumaça, a ser aplicado aos equipamentos de cozinha.</p> <p>Produzidas e dimensionadas em acordo com a NBR14518;</p> <p>Equipamento com bateria de filtros de tela e anti-condensação "com dumpers" modulares removíveis e laváveis;</p> <p>Calha interna e dreno para remoção de gordura; Vir acompanhada de tirantes para fixação no teto; Dutos e sistemas de exaustão.</p> <p>ILUMINAÇÃO.</p> <p>Sistema de exaustão composto por dutos e motor.</p> <p>Sistema de Exaustão para captação de vapores de gordura. Flanges de 11/4" X 3/8".</p> <p>Os dutos terminais em telhado deverão descarregar o ar diretamente para cima, sendo observada a distância mínima de um metro acima da superfície do telhado.</p> <p>A junção dos dutos e da curva deverá ser feita pelas flanges com parafusos e porcas, sendo que entre as flanges deverá ser usado manta para vedação.</p> <p>02 Chapéu Chinês com 500mm de Ø. 04 curvas de 90° com 500mm de Ø. 02 rufos e contra rufos com 500mm de Ø. 16 metros de duto com 500mm de Ø. Motores de exaustão axial acoplados com portinhola e vedação acionadas ao iniciar o funcionamento;</p> <p>Quadro de comando dotado de inversor de frequência.</p> <p>Os motores deverão ser os dimensionados de acordo com a capacidade da coifa.</p> <p>Dutos corta fogo instalado no interior do duto com acionamento manual com acesso a portinhola de manutenção. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Deverá ser apresentado Certidão de registro do CREA da empresa licitante e do responsável técnico (engenheiro mecânico ou eletricitista) e atestado de capacidade técnica com acervo técnico do CREA em nome do licitante, tal exigência se faz necessário, uma vez se tratar de equipamentos que requer instalação e adequações elétricas e mecânicas. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	0
57	<p>CARRO TANQUE COM TAMPA Capacidade mínima para 280 litros;</p> <p>Confeccionado em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, bitola #16, soldado tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos;</p> <p>Base e chassis inox extra reforçado;</p> <p>Dotado de 4 rodízios de Ø3" em aço inoxidável sendo 2 fixos e 2 giratórios; Cuba em aço inox com canto reto dotado de dreno tipo fecho rápido;</p> <p>Dimensões 900 x 700 x 900 mm. Deverá ser apresentado junto com a proposta Certificado de comprovação do aço inoxidável em nome do fabricante da marca ofertada. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
58	<p>FATIADOR/CORTADOR DE CARNES DE ALTO RENDIMENTO Produto em conformidade com ANR-12 e INMETRO;</p> <p>Com motor monofásico de 1/2CV, para a padronização de cortes de carnes em fatias. Base da máquina em aço inox, com deslizamento suave da mesa de corte;</p> <p>Montado em mancais com buchas e rolamentos especiais.</p> <p>Mesa móvel superior/Inferior e mesa reguladora de corte em alumínio naval de alta resistência a corrosão.</p> <p>Protetor do disco, removível, o que facilita a limpeza e higienização da máquina. Regulagem milimétrica, para maior qualidade e precisão do corte, com espessura de até 15mm.</p> <p>Disco fatiador de ALTA DURABILIDADE, temperado, cromado e polido, para maior resistência ao desgaste e precisão no corte.</p> <p>Sistema de Segurança. Botão de emergência. Chave geral.</p> <p>Botão de resetagem.</p> <p>Tampa de proteção da lâmina com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida.</p> <p>Carro com protetor semicircular de acrílico para proteger as mãos do operador durante o processo de corte.</p> <p>Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica.</p> <p>Interface do operador em 25V. Potência: 0,5 CV; Frequência: 60Hz; Tensão: 220V ou bivolt;</p> <p>Diâmetro do Disco: 350 mm;</p> <p>Espessura Máxima de Corte: 40 mm. Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	0
	<p>DESCASCADORA AUTOMÁTICA INDUSTRIAL Descascador de tubérculos Heavy Duty, robusto, para produção de no mínimo 500 kg/h. Estrutura em aço inox e equipada com bocal especial para o descarregamento do produto após processado; Equipada com TIMER, para permitir a padronização do tempo de processamento. Montada sobre pés metálicos de altura de 200 mm, com borracha ante derrapante. Chave geral.</p>		



59	<p>Tampa com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando aberta.</p> <p>Bocal especial com sistema de abertura, para impedir o acesso das mãos do operador às áreas de risco da maquinadurante o processamento.</p> <p>Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica.</p> <p>Potência do Motor: 1CV; Frequência: 60Hz; Tensão: 220v ou bivolt;</p> <p>Produção mínima: 500 kg/h; Capacidade mínima: 25kg;</p> <p>Deverá vir acompanhado de mesa de apoio para o descascador com caixa coletora medindo no mínimo: 420x480x510 mm.</p> <p>Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
60	<p>CARRO TÉRMICO AQUECIDO. Com alimentação elétrica: 220V monofásico,60Hz;</p> <p>Modelo com suporte para bandejas. Capacidade para 14 GN's 1/1 – 100; Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8.</p> <p>Próprio para armazenamento e transporte de alimentos em temperatura controlada de até 85°C;</p> <p>Aquecimento através de resistências elétricas;</p> <p>Controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto; Duas portas em aço inoxidável com puxadores especiais com trava; Puxadores especiais com trava;</p> <p>Gaxetas em silicone;</p> <p>Guidão tubular em aço inoxidável;</p> <p>Aparador superior em tubo de aço inoxidável; Para choques em borracha;</p> <p>Rodízios giratórios Ø6" em aço inoxidável, sendo os rodízios posteriores com freio; Uso de GN 1/1;</p> <p>Bandeja 475x327x23mm; Grades 540x340;</p> <p>Bandeja Perfurada em aço inox med.: 540x340x15mm. (inclusas). Apresentar catalogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	0
61	<p>PASS THROUGH INDUSTRIAL COM VOLUME DE 1180 LITROS. Gabinete com revestimento interno e externo em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8, bitola USG # 20;</p> <p>Com isolamento térmico através de poliuretano injetado;</p> <p>Espessura mínima de 55mm e densidade mínima de 36KGS/M³, formando um monobloco com o equipamento;</p> <p>Possuir acabamento sanitário com polimento escovado, sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, para evitar acidentes e soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de argônio invisível; Base inferior interna do gabinete, revestidas em chapas de aço inoxidável AISI304, Liga 18.8, bitola USG#22.</p> <p>Degelo com sistema FROSTFREE. Gás ecológico R-134A.</p> <p>Pés niveladores em aço inox.</p> <p>Portas em chapa de aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8, BITOLA USG#22, isoladas termicamente através de poliuretano injetado;</p> <p>Espessura mínima de 40mm e densidade mínima de 36KGS/M³, com sistema de retorno automático de fechamento;</p> <p>Puxadores anatômicos em inox.</p> <p>Dobradiças em aço inoxidável, com fechamento automático magnético através de gaxeta sanfonada;</p> <p>Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes para evitar a condensação através de resistência elétrica de baixa potência.</p> <p>Painel basculante para acesso ao controlador e chave geral. Iluminação interna com LEDS.</p> <p>Termo controlador digital protegido com vidro fumê. Temperatura de trabalho: + 2° CA + 6°C.</p> <p>Sistema de refrigeração especial através de ar forçado. Unidade de refrigeração incorporada.</p> <p>Compressor semi-hermético TECUMSEH. Potência ½ HP.</p> <p>17 (dezessete) pares de cantoneiras removíveis por porta com alturas ajustáveis para receber GN 1 / 1 gastronorm (GN'S DEVERÃO ESTAR INCLUSAS).</p> <p>Capacidade 68 GN'S 1 / 1X65.</p> <p>VOLUME: 1180 LITROS.</p> <p>DIMENSÕES: 1400 X 800 X 2050 mm.</p> <p>Quantidade mínimas de Portas: 04 (sendo duas frontais e duas posteriores);</p> <p>Deverá ser apresentado junto com a proposta CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE emitido pelo INMETRO de acordo com Portaria n ° 371 de 29 de dezembro de 2009. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado.</p> <p>Todos os documentos solicitados deverão ser apresentados junto com a proposta de preços. Apresentar catalogo, ficha técnica e /ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.</p>	Und	2
62	<p>ESCORREDOR DE LOUÇA . Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 60 Pratos, Peça Única, Com Três Planos, Dimensões: 52 X 30 X 74 Cm</p>	Und	5
63	<p>FRIGIDEIRA BASCULANTE GÁS 100 L. Capacidade 100 litros.</p> <p>Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;</p> <p>Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados;</p> <p>Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável;</p> <p>Aquecimento através de galerias de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento;</p> <p>Acionamento automático da cuba basculante através de comando eletrônico com sinalizadores luminosos nas funções basculares sobe e desce;</p> <p>Painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; Botão liga/desliga com iluminação (elétrico);</p> <p>Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1 "; Contraventamento tubular em aço inoxidável ø1";</p> <p>Pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).</p> <p>Potência 75.000 BTU (GLP);</p>	Und	2

	Acionamento automático com voltagem de 220v ou Bifásico. Deverá ser apresentado junto com a proposta certificado do aço inox utilizado em nome do fabricante da marca do produto ofertado. Deverá ser apresentado Certidão de registro do CREA da empresa licitante e do responsável técnico (engenheiro mecânico ou eletricista) e atestado de capacidade técnica com acervo técnico do CREA em nome do licitante, tal exigência se faz necessário, uma vez se tratar de equipamentos que requer instalação e adequações elétricas e mecânicas. Apresentar catálogo, ficha técnica e/ou lay out de fabricação dos equipamentos, comprovando o atendimento a todas as características do equipamento.		
64	ESTAÇÃO DE OZÔNIO (O3) PARA HIGIENIZAÇÃO E ESTERILIZAÇÃO DE ALIMENTOS, ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM CESTOS REMOVÍVEIS, CAPACIDADE (GN'S) 04, Dreno para escoamento da água ozonizada pós operação, Controlador para configuração de tempo da operação, MEDIDAS APROXIMADAS: 1800x800x900 (MM), POTÊNCIA 380 W, MODELO REFERÊNCIA :COZIL EHE-1800.	Und	2
65	BALANCA ELETRONICA DIGITAL 2.000KG. TIPO PLATAFORMA PARA PISO, MEDIDA APROXIMADA DA PLATAFORMA 1,50 X 1,50M. CAPACIDADE 2000 KG, DIVISÃO 500G, EM AÇO CARBONO, COM CONEXÃO A COMPUTADOR, APROVADA E COM SELO INMETRO CONFORME PORTARIA 236, MODELO REFERÊNCIA DIGITRON D-2000.	Und	3

## 16. Declaração de Viabilidade

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

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

Após realizadas as análises, entende-se que a contratação se faz necessária para que toda a 2ª RM receba os materiais indicados pelo PASA.

## 17. 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](#).

**ARTHUR MARCONDES NAGY**

Agente de contratação