ITEM	ESPECIFICAÇÃO
01	Balcão de distribuição em aço inox, gabinete fechado, pista fria para 4 GASTRONORMS 1/1. Corre bandeja unilateral ou bilateral e prateleira superior de vidro curvo (6mm) com protetor salivar e luminária. Balcão deve ser todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Temperatura de trabalho: +2°C a +8°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 150x70x85 –sem prateleira superior- cm). Obs.: Acompanha 4 recipientes GASTRONORMS 1/1, 100 mm.
02	Chapa quente a gás, em aço SAE 1020, com tampo e gabinete em aço inox AISI 304; liga 18.8; com espessura de 1,27mm. Queimadores direcionados ao fundo da chapa de aço inoxidável. Registro para controlar a vazão da queima. Calhas nas laterais e gaveta coletora de gordura e resíduos. Espelhos tangenciais. Sapatas niveladoras ou rodízios. Acabamento escovado. Dimensões aproximadas: (L x P x A) 900 x 700 x 850 mm.
03	Exaustor axial, vazão de 25m³/min, diâmetro de 30cm, ruído máximo de 60 dBA, em chapas de aço carbono com hélices em alumínio, monofásico, 220 V. Marca/modelo de referência: Ventcenter/VC300M6.
04	Fogão industrial em aço inox, a gás, com 8 queimadores duplos, construção extra reforçada com as seguintes características: quadro superior executado em aço inoxidável AISI 304; liga 18.8; bitola 14; com espaço de 100 mm entre as trempes; tanto no comprimento quanto na largura do fogão. Queimadores duplos reforçados em ferro fundido e com capacidade de queima de 800 g/h aproximadamente. Regulagem de fogo para máximo e mínimo controlada por registros de gás para cada queimador isoladamente, painel frontal em formato côncavo, com marcação de chama em mínimo e máximo estampados na chapa. Botões em baquelite para cada queimador, com registro industrial Apis, em latão cromado do tipo extra reforçado.; grelhas de ferro fundido especial nas dimensões 400 x 400 mm; bandejas aparadoras executadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, dispostas abaixo das grelhas; prateleira inferior gradeada fabricada em perfis “u” de aço inoxidável da mesma qualidade. Dimensões aproximadas: 1.970 x 1.370 x 850 mm.; pés em chapa de aço inox dobrados com niveladores, para compensar desníveis no piso.
05	Freezer tipo horizontal, com capacidade bruta de 400 a 550 litros, com duas portas, preferencialmente com sistema de degelo defrost com dreno de degelo frontal, cor branca, dimensões aprox. do produto (externa): 94,4x133,1x69 cm (AxLxP), dimensões aprox. do produto (interna): 71,5x122,2x51,5 cm (AxLxP), peso de até 70kg, dupla função: freezer e refrigerador, rodízios que facilitem movimentação, puxadores ergonômicos, termostato ajustável, Voltagem: 220 V, temperatura (mínima e máxima) -18°C° a -25°C, gabinete externo pintado eletrostaticamente a pó-epóxi; contendo internamente cesto de estocagem, grades removíveis e dreno. Interior feito com liga metálica de alta resistência à corrosão. Garantia mínima de 12 meses. Classificação energética tipo A.
06	Freezer vertical de 02 ou 04 portas. Corpo interno e externo executados em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com acabamento polido fosco, batentes em perfil plástico isolante, magnético e dotados de resistência elétrica para eliminação de condensação junto à gaxeta de vedação da porta e ainda sistema regulável de cantoneiras para apoio de grade interna. Prateleiras em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18. Portas executadas em chapa de aço inoxidável de 0,6mm, dotadas de gaxeta de encaixe atóxica, maleável para vedação junto aos batentes do refrigerador, além de mola para fechamento automático. Sistema

	frigorífico dotado de unidade condensadora do tipo hermético, utilizando gás ecológico, evaporador de alta eficiência do tipo ar forçado com resistência blindada para degelo, posicionado no teto do equipamento, regulagem de temperatura efetuado através de controlador eletrônico dotado de sonda interna que além de permitir melhor ajuste indica a temperatura do equipamento. Sistema de degelo automático, com coleta de água proveniente do evaporador. Isolamento térmico do corpo e das portas em espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Pés com altura de 150mm em polipropileno para nivelamento, fixados ao fundo através de parafusos. Capacidade aproximada para 1.150 litros. Temperatura de -10°C a -18° C. (Tamanho aproximado sugerido: 180x80x200cm). Voltagem 220V. Potência mínima de 1.882W.
07	Pass-through refrigerado todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Refrigeração por Placas Frias nas laterais e resistência blindada, 2 portas (frontal e traseira), dotadas de dobradiça em aço inox e trinco para fechamento. Temperatura de trabalho de 0°C a +10°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Capacidade aproximada de 550L. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 70x80x200cm, ou conforme planta de layout do Restaurante.)
08	Pass-through refrigerado todo fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Refrigeração por Placas Frias nas laterais e Resistência Blindada, 2 portas (frontal e traseira), dotadas de dobradiça em aço inox e trinco para fechamento. Temperatura de +2°C a +10°C. Deve possuir termostato regulador e termômetro que indique a temperatura. Capacidade aproximada de 550L. Voltagem 220V. (Tamanho aproximado sugerido: 70x80x200cm, ou conforme planta de layout do Restaurante.).
09	Refrigerador vertical 02 ou 04 portas. Corpo interno e externo executados em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, com acabamento polido fosco. Prateleiras internas gradeadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, sendo 3 por porta e dreno na parte inferior do equipamento. Portas dotadas de dobradiça em aço inox, trinco para fechamento e gaxetas removíveis de vedação em borracha sanfonada. Sistema de refrigeração através de evaporador com forçador de ar e conjunto frigorífico dotado de unidade compressora do tipo hermético, posicionado no teto do equipamento, regulagem de temperatura efetuado através de controlador eletrônico dotado de sonda interna que além de permitir melhor ajuste indica a temperatura do equipamento. Sistema de degelo automático. Isolamento térmico do corpo e das portas em espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Pés com altura de 150mm em polipropileno para nivelamento, fixados ao fundo através de parafusos. Capacidade para aproximada para 1050 litros. Temperatura de 0°C a +10° C. (Tamanho aproximado sugerido: 140x80x200cm). 220V
10	Armadilha luminosa lateral; para ser fixada na parede; utilizada contra insetos; fotossensíveis (moscas, mariposas,varejeiras e abelhas); dimensões 48cm x 23,5cm x 32,5cm; utilizada em ambientes internos; área de cobertura 70 m2; produzida preferencialmente em aço inox escovado chapa 304, 0.6mm; contém 2 lâmpadas de 15 w; 1 refil adesivo tamanho grande (44cm x 22cm); pintura epóxi branca; voltagem 220v; garantia de 3 meses para as lâmpadas e 12 meses para os demais componentes da armadilha.
11	ITEM 29 - MESA RETANGULAR COM 06 ASSENTOS MEDIDAS: 1800 X 900 X 800 MM Permite-se variação entre medidas de até 5% Detalhamento e características do

	TAMPO (MDP): Espessura: 25 MM; Revestimento superior/externo: Baixa Pressão (BP); Revestimento inferior/interno: Baixa Pressão (BP); Acabamento das bordas: Filetes de Policloreto de Vinila (PVC) ou Poliestireno (PS), com 2,5 mm de espessura; Formato: Retangular; Detalhamento e características das ESTRUTURAS LATERAIS: Travessas estruturas laterais: Em tubo de aço medindo: 30 x 20 x 1,2 mm de espessura; (04 UNIDADES) Colunas estruturas laterais: Em tubo de aço medindo: 30 x 30 x 1,2 mm de espessura; (04 UNIDADES) Estruturação das colunas: Em tubo de aço medindo: 30 x 30 x 1,5 mm de espessura; (05 UNIDADES) Complemento/acessório: Suportes para regular o nível do conjunto, posicionados na parte inferior das estruturas; Será soldado um pouco acima da parte inferior das colunas de modo que interligue todas elas, onde a quinta peça será soldado ao centro, indo de uma extremidade a outra, dando uma perfeita estabilidade ao conjunto. Detalhamento e características do ASSENTOS (MDP): Espessura: 25 MM; Revestimento superior/externo: Baixa Pressão (BP); Revestimento inferior/interno: Baixa Pressão (BP); Acabamento das bordas: Filetes de Policloreto de Vinila (PVC) ou Poliestireno (PS), com 1,0 mm de espessura; Formato: Redondo; Complemento/acessório: Fixação dos seis bancos através de estrutura em tubo de aço, sendo coluna de 30 x 30 x 1,5 mm e base com 1,9 mm de espessura. Posicionado nas estruturações das colunas de modo que possibilite reclinação dos bancos. Cor de todo o material será definido com a disponibilidade do fabricante. COMPROVAÇÕES A SER APRESENTADAS JUNTAMENTE COM A PROPOSTA REAJUSTA: • FSC ou CERFLOR – Certificação com emissão por entidade competente comprovando a procedência da madeira proveniente de manejo florestal responsável ou de reflorestamento. Tal certificação necessariamente deverá ser em nome do fabricante do produto, não sendo aceito de fornecedores; • NBR 16332:2014 – Certificação com emissão pela ABNT ou outra entidade, comprovando a conformidade de Processo de Aplicação de Fita de Borda. Tal certificação necessariamente deverá ser em nome do fabricante do produto, não sendo aceito de fornecedores; NBR 14020/2002 e NBR 14024/2024 - Certificação com emissão pela ABNT ou outra entidade, comprovando a rotulagem ambiental.