



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CAMPUS BOA VISTA
Diretoria de Administração e Planejamento
www.ifrr.edu.br

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA O NOVO RESTAURANTE

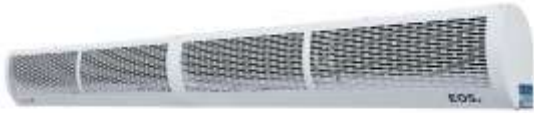
Item	Especificação Técnica Completa	CATMAT	Qtd	Imagens meramente ilustrativas, podendo o produto ofertado apresentar variações de marca, modelo e acabamento, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas exigidas.
1	Ar-condicionado tipo Split Hi-Wall inverter, capacidade mínima de 18.000 BTUs, ciclo frio, alimentação elétrica 220 V, eficiência energética compatível com classificação A ou superior, controle remoto sem fio, com instalação inclusa. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	486538	2	
2	Ar-condicionado tipo piso-teto inverter, capacidade mínima de 60.000 BTUs, ciclo frio, alimentação elétrica 220 V, alta vazão de ar, eficiência energética classe A ou superior, com controle remoto e instalação inclusa. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	612298	5	

3	Ar-condicionado tipo Split Hi-Wall inverter, capacidade mínima de 9.000 BTUs, ciclo frio, alimentação elétrica 220 V, eficiência energética classe A ou superior, com controle remoto. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	619108	1	
4	Armário para escritório, confeccionado em MDF de alta densidade, revestido em material melamínico, ou equivalente em material de igual ou superior resistência e durabilidade, com dimensões aproximadas de 160x100x45 cm (AxLxP) , contendo 2 portas , com dobradiças metálicas , e no mínimo 3 prateleiras internas reguláveis , dotado de sistema de fechamento (com chave ou equivalente) , com acabamento resistente, de fácil limpeza e adequado para uso em ambiente administrativo. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	232013	1	
5	Balcão de distribuição refrigerado (Buffet refrigerado para distribuição de alimentos frios), com capacidade mínima para 04 cubas gastronômicas GN 1/2, confeccionado preferencialmente em aço inoxidável AISI 304, com espessura mínima de 0,8 mm , não sendo aceitos materiais de baixa resistência ou suscetíveis à corrosão, com sistema de refrigeração adequado (compressor ou placas frias), dimensões compactas com largura aproximada de até 1,00 m, acompanhado de cubas e tampas, com protetor salivar em vidro temperado , de fácil higienização e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, alimentação elétrica compatível (127 V ou 220 V). Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	254906	1	

6	Balcão de distribuição aquecido (Buffet aquecido para distribuição de alimentos quentes), com capacidade mínima para 06 cubas gastronômicas padrão GN 1/2, confeccionado preferencialmente em aço inoxidável AISI 304, com espessura mínima de 0,8 mm, não sendo aceitos materiais de baixa resistência ou suscetíveis à corrosão, com sistema de aquecimento por resistência elétrica (banho-maria) e controle de temperatura, dimensões máximas aproximadas de até 2,40 m de largura, acompanhado de cubas e tampas, com protetor salivar em vidro temperado, de fácil higienização e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, alimentação elétrica compatível (127 V ou 220 V). Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	254460	1	
7	Bebedouro de pressão tipo coluna, com sistema purificador de água integrado, para fornecimento de água potável, confeccionado em aço inox ou material equivalente, dotado de jato para consumo direto (boca) e torneira para copo, acionados por pressão, com regulagem de fluxo, com capacidade de refrigeração mínima de 2 litros por hora, com reservatório interno com capacidade mínima aproximada de 1,0 litro, dotado de sistema de filtragem, serpentina externa ou sistema equivalente que evite contaminação do reservatório, com dreno para higienização, protetor de jato flexível ou equivalente, estrutura de fácil higienização, adequado para uso em ambiente institucional, alimentação elétrica 127 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	609203	1	

8	Bebedouro industrial, tipo coluna, com capacidade mínima de 100 litros, destinado ao atendimento de alto fluxo, compatível com no mínimo 200 pessoas por hora, para uso em restaurante institucional. Especificações mínimas: Estrutura em aço inoxidável AISI 304, com espessura mínima de 0,6 mm; Isolamento térmico em poliuretano injetado; Capacidade de refrigeração mínima de 150 litros/hora; Reservatório interno mínimo de 100 litros; Sistema de refrigeração por compressor hermético; Gás refrigerante ecológico (R134a ou equivalente); Controle de temperatura por termostato (faixa entre 4°C e 10°C); Mínimo de 2 saídas de água, sendo admitido maior número; Possuir, no mínimo, 1 saída apropriada para consumo direto (tipo jato ou bica); Torneiras em material resistente (inox ou latão cromado), próprias para uso coletivo; Sistema de filtragem incluso, com elemento substituível; Bandeja coletora em aço inox com drenagem; Alimentação elétrica 127V; Peso mínimo de 50 kg; Atender normas sanitárias e de segurança aplicáveis; Garantia mínima de 12 meses; Assistência técnica no Brasil. Condições: Equipamento próprio para uso industrial contínuo; Não serão aceitos modelos domésticos ou adaptados; Obrigatória apresentação de catálogo/ficha técnica comprovando as especificações; Equipamento novo, de fabricação industrial padronizada.	464109	1	
9	Cadeira fixa, sem braços, empilhável, para uso em ambiente institucional (restaurante/refeitório), com assento e encosto confeccionados em polipropileno injetado de alta resistência, na cor vermelha, com espessura mínima de 4 mm, não sendo aceito material reciclado de baixa qualidade que comprometa a durabilidade. Encosto com formato anatômico e ventilação por meio de aberturas ou perfurações, e assento com superfície ergonômica resistente a deformações. Estrutura em aço tubular, com diâmetro mínimo de 19 mm e espessura mínima de parede de 1,2 mm, com solda contínua e acabamento uniforme, sem rebarbas ou pontos cortantes. Pintura da estrutura em epóxi pó eletrostática, com tratamento anticorrosivo. Dotada de sapatas ou ponteiros antiderrapantes, resistentes e substituíveis. Capacidade mínima de carga de 120 kg, sem apresentar deformações permanentes. Cadeira empilhável, permitindo empilhamento mínimo de 5 unidades com estabilidade. Peso mínimo de 3,5 kg.	363839	208	

	Dimensões mínimas: largura do assento igual ou superior a 40 cm, profundidade mínima de 38 cm e altura do assento entre 40 cm e 50 cm. Produto novo, de fabricação industrial padronizada, não sendo aceitas cadeiras com estrutura frágil, instável ou acabamento inferior, tampouco com tubulação fina, pintura irregular ou soldas de baixa qualidade. O licitante deverá apresentar catálogo, ficha técnica ou documentação do fabricante que comprove o atendimento às especificações. O produto deverá ser adequado para uso contínuo em ambiente coletivo, podendo ser recusado no ato da entrega caso apresente instabilidade, acabamento inadequado ou divergência em relação às especificações. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, incluindo falhas estruturais e trincas no assento ou encosto.			
10	Carrinho para recolhimento e remolho de talheres, confeccionado em aço inox com espessura mínima de 0,8 mm, com estrutura resistente, dotado de cuba para imersão com capacidade aproximada entre 40 litros , dimensões compatíveis com largura aproximada de até 65 cm, sistema de drenagem e rodízios giratórios, sendo pelo menos dois com freio, destinado ao transporte e pré-lavagem de talheres em cozinhas profissionais. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	282430	1	
11	Chapa para grelhados a gás, confeccionada em aço inox ou material equivalente, com dimensões aproximadas de 90 a 95 cm de largura e profundidade aproximada de 70 a 80 cm, superfície mista, dotada de queimadores de alta eficiência com controle individual, sistema de distribuição uniforme de calor, estrutura resistente e de fácil higienização, adequada para uso em cozinhas profissionais, compatível com gás GLP ou GN. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	317357	1	

12	Coifa industrial tipo central (ilha), confeccionada em aço inox AISI 304, espessura mínima de 0,8 mm, com dimensões aproximadas de 350x165 cm, destinada à captação de vapores e gorduras em equipamentos de cocção, para instalação suspensa, dotada de filtros metálicos laváveis, calhas coletoras de gordura e acabamento de fácil higienização, compatível com sistema de exaustão existente ou a ser instalado, adequada para uso em cozinhas profissionais. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	215389	1	
13	Cortina de ar para instalação sobre porta, com comprimento mínimo de 2,00 m, alimentação 220 V, com vazão de ar suficiente para formação de barreira térmica contínua em vãos de aproximadamente 2,00 m de largura, construída em material resistente, de fácil instalação e manutenção, adequada para uso em ambientes comerciais ou institucionais, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis, com no mínimo 2 velocidades de ventilação, com controle manual ou remoto. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	620814	1	
14	Cuba gastronômica padrão GN 1/1, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente, com dimensões aproximadas de 53 x 32,5 cm, com profundidade aproximada de 100 mm, adequada para uso em equipamentos de cocção, armazenamento e distribuição de alimentos, compatível com forno combinado, forno de convecção e equipamentos de manutenção térmica, com acabamento sanitário, cantos arredondados e de fácil higienização.	473187	10	
15	Cuba gastronômica padrão GN 1/2, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de igual ou superior resistência à corrosão e durabilidade, com dimensões aproximadas de 32,5 x 26,5 cm, com profundidade aproximada de 100 mm, do tipo lisa, sem alças, com acabamento sanitário, cantos arredondados e bordas reforçadas, de fácil higienização, resistente a variações térmicas, adequada para uso em equipamentos de distribuição de alimentos quentes e frios, como buffets	443979	10	

	térmicos e refrigerados, compatível com tampas padrão GN, com garantia mínima de 12 meses.			
16	Estante em aço inoxidável ou material equivalente, com dimensões aproximadas de 100x40x200 cm (LxPxA) , contendo 5 prateleiras lisas , com estrutura reforçada, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada para uso em ambiente de estoque de cozinha profissional, com capacidade de carga compatível com uso profissional, com capacidade mínima de 50 kg por prateleira .	445206	7	
17	Estante em aço inoxidável ou material equivalente, com dimensões aproximadas de 80x40x200 cm (LxPxA) , contendo 5 prateleiras lisas , com estrutura reforçada, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada para uso em ambiente de estoque de cozinha profissional, com capacidade de carga compatível com uso profissional, com capacidade mínima de 50 kg por prateleira .	422754	2	
18	Fogão industrial a gás, com no mínimo 8 queimadores, confeccionado em aço inox ou material de igual ou superior resistência, com estrutura reforçada e acabamento resistente a altas temperaturas. Queimadores em ferro fundido ou material equivalente de alta resistência, podendo possuir queimadores simples e duplos, dotados de controle individual de chama. Deverá possuir grelhas removíveis em material resistente, com dimensões aproximadas de 30x30 cm ou superiores, bandeja coletora de resíduos, estrutura estável, de fácil higienização e manutenção, adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais/institucionais. Compatível com gás GLP ou GN. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica que comprove o atendimento às especificações. Garantia mínima de 12 meses.	630698	1	

19	Forno combinado profissional, com capacidade mínima para 6 cubas gastronômicas padrão GN 1/1, com sistema de cocção por convecção, vapor e combinado, com geração de vapor por sistema direto ou boiler integrado e controle de umidade. Painel de controle digital, do tipo eletrônico ou touchscreen, permitindo ajuste de temperatura, tempo e umidade. Faixa de operação mínima de 50°C a 250°C. Sistema de circulação de ar forçado com ventilador interno para distribuição uniforme de calor. Potência elétrica mínima de 8 kW, compatível com a capacidade do equipamento. Alimentação elétrica 220 V (monofásico ou trifásico). Estrutura confeccionada em aço inoxidável AISI 304, interna e externamente, com acabamento resistente e de fácil higienização. Dotado de sistema de limpeza manual ou automático, com dreno para escoamento. Equipamento adequado para uso em cozinhas profissionais, permitindo preparo simultâneo de diferentes alimentos com controle preciso de cocção. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	615725	1	
20	Forno industrial elétrico tipo convecção (turbo), com câmara interna adequada para uso com bandejas ou assadeiras, com capacidade para no mínimo 3 a 5 assadeiras, dotado de sistema de circulação de ar quente forçado para distribuição uniforme de calor, com controle de temperatura ajustável, confeccionado em aço inox ou material equivalente, com isolamento térmico eficiente, adequado para uso em cozinhas profissionais como equipamento de apoio, alimentação elétrica 220 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	304540	1	

21	Freezer horizontal, de uso industrial, com no mínimo 3 portas independentes, confeccionado em aço inox ou material equivalente, com comprimento máximo de aproximadamente 2,00 m , profundidade máxima de aproximadamente 0,80 m , dotado de sistema de refrigeração eficiente, temperatura mínima de operação: -18°C ou inferior, controle eletrônico de temperatura, faixa de operação adequada para congelamento de alimentos, isolamento térmico em poliuretano de alta densidade, com dreno para limpeza, alimentação elétrica 220 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	481369	1	
22	Freezer horizontal, de uso industrial ou comercial robusto, com no mínimo 2 portas independentes, confeccionado em aço inox ou aço com revestimento resistente à corrosão, com comprimento máximo de aproximadamente 1,50 m , profundidade máxima de aproximadamente 0,80 m , com sistema de refrigeração eficiente, temperatura mínima de operação: -18°C ou inferior, controle de temperatura ajustável, faixa de operação adequada para congelamento de alimentos, isolamento térmico em material de alta densidade, com dreno para limpeza, adequado para uso em cozinhas profissionais, alimentação elétrica 220 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	394796	1	
23	Fritadeira elétrica comercial, com no mínimo 2 cubas independentes, com capacidade mínima de 5 litros cada, dotada de controle de temperatura ajustável por termostato, com sistema de aquecimento por resistências elétricas independentes, com cuba em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente e estrutura externa em aço inox ou material equivalente, com cestos removíveis, adequada para uso em cozinhas profissionais para frituras em geral, do tipo bancada, alimentação elétrica 127 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	445460	1	

24	Liquidificador industrial/comercial, do tipo bancada, com capacidade mínima de 10 litros, com potência mínima de 0,5 CV ou equivalente, com copo confeccionado em aço inox ou material equivalente, monobloco ou com encaixe seguro, dotado de tampa com vedação adequada e sistema de travamento, com lâminas em aço inox de alta resistência, motor de potência compatível com uso contínuo, com sistema de proteção térmica, acionamento simples e seguro, com uma ou mais velocidades, com base estável e antiderrapante ou sistema equivalente, adequado para preparo de alimentos e bebidas em volume moderado, como sucos, molhos e preparações similares, com estrutura resistente e de fácil higienização, alimentação elétrica 127 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	478094	2	
25	Lixeira com capacidade mínima de 60 litros, confeccionada em material resistente, lavável e de fácil higienização, com tampa acionada por pedal, sistema de abertura sem contato manual, com pedal resistente ao uso contínuo, estrutura estável e adequada para uso em ambientes institucionais. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	611059	6	
26	Mesa de escritório, com aproximadamente 120 cm de largura, com tampo confeccionado em MDF de alta densidade, revestido em material melamínico ou equivalente, ou material de igual ou superior resistência e durabilidade, com estrutura metálica ou similar, dotada de gaveteiro com no mínimo 2 gavetas, com corredeiras adequadas e puxadores resistentes, com acabamento nas bordas, pés niveladores para ajuste em superfícies irregulares, estrutura estável e resistente, adequada para uso em ambientes administrativos. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	633649	1	

27	Mesa para refeitório, com dimensões aproximadas de 140 x 80 x 74 cm (C x L x A), admitidas variações que não comprometam a funcionalidade e a acessibilidade. Deverá atender à ABNT NBR 9050, garantindo uso por pessoa em cadeira de rodas, com: • altura do tampo entre 73 e 75 cm; • vão livre inferior mínimo de 73 cm, sem obstáculos; • profundidade mínima de 80 cm; • ausência de travessas ou elementos frontais que impeçam a aproximação. Tampo em pedra natural (granito ou mármore) ou material equivalente ou superior, com alta resistência, baixa porosidade e fácil higienização, em cor clara (padrão similar ao granito tipo Dallas ou equivalente, apenas como referência estética). Espessura mínima de 20 mm, com bordas acabadas e sem arestas. Estrutura em aço ou material metálico equivalente, com resistência para uso intensivo, estabilidade garantida e acabamento em pintura epóxi eletrostática anticorrosiva. Produto novo, de fabricação industrial, não sendo aceitos materiais frágeis ou de baixa qualidade. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.	456993	39	
28	Mesa para refeitório, com dimensões aproximadas de 140 x 80 x 74 cm (C x L x A), admitidas variações que não comprometam a funcionalidade e a acessibilidade. Deverá atender à ABNT NBR 9050, garantindo uso por pessoa em cadeira de rodas, com: • altura do tampo entre 73 e 75 cm; • vão livre inferior mínimo de 73 cm, sem obstáculos; • profundidade mínima de 80 cm; • ausência de travessas ou elementos frontais que impeçam a aproximação. Tampo em pedra natural (granito ou mármore) ou material equivalente ou superior, com alta resistência, baixa porosidade e fácil higienização, em cor clara (padrão similar ao granito tipo Dallas ou equivalente, apenas como	456993	13	

	referência estética). Espessura mínima de 20 mm, com bordas acabadas e sem arestas. Estrutura em aço ou material metálico equivalente, com resistência para uso intensivo, estabilidade garantida e acabamento em pintura epóxi eletrostática anticorrosiva. Produto novo, de fabricação industrial, não sendo aceitos materiais frágeis ou de baixa qualidade. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Cota Reservada (25% - Exclusiva para ME/EPP)			
29	Pass through aquecido, tipo armário vertical, com dimensões aproximadas de 70 a 80 cm de largura, 70 a 80 cm de profundidade e cerca de 200 cm de altura, confeccionado em aço inox com espessura mínima de 0,8 mm, com estrutura resistente, estável e de fácil higienização, dotado de sistema de aquecimento interno com controle de temperatura ajustável, isolamento térmico eficiente, com acesso por ambos os lados (duas faces), com portas em ambos os lados, podendo ser do tipo correr ou sistema equivalente, com trilhos ou suportes internos para acomodação de cubas gastronômicas padrão GN, com capacidade mínima para 16 cubas GN 1/1, podendo comportar capacidade superior, adequado para uso em cozinhas profissionais para transferência e manutenção térmica de alimentos, alimentação elétrica 220 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	601210	1	
30	Prateleira suspensa, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, com espessura mínima de 0,8 mm, com dimensões aproximadas de 100 cm de largura, com profundidade de 40 cm, estrutura resistente, de fácil higienização, com acabamento sanitário e cantos arredondados, com suportes adequados para fixação em parede, destinada ao uso em cozinhas profissionais, com garantia mínima de 12 meses	445204	11	

31	Prateleira suspensa, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 , com espessura mínima de 0,8 mm , com dimensões aproximadas de 120 cm de largura, com profundidade de 40 cm, estrutura resistente, de fácil higienização, com acabamento sanitário e cantos arredondados, com suportes adequados para fixação em parede, destinada ao uso em cozinhas profissionais, com garantia mínima de 12 meses	445204	4	
32	Prateleira suspensa, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 , com espessura mínima de 0,8 mm , com dimensões aproximadas de 150 cm de largura, com profundidade de 40 cm, estrutura resistente, de fácil higienização, com acabamento sanitário e cantos arredondados, com suportes adequados para fixação em parede, destinada ao uso em cozinhas profissionais, com garantia mínima de 12 meses	624612	1	
33	Refresqueira industrial elétrica, de uso comercial, com no mínimo 2 reservatórios independentes, com capacidade mínima de 15 litros cada, totalizando no mínimo 30 litros, confeccionada em material resistente e de fácil higienização, com reservatórios em material transparente e removíveis, dotada de sistema de refrigeração eficiente, com sistema de agitação ou homogeneização das bebidas, controle de operação simples e independente por reservatório, com torneiras individuais, bandeja coletora removível, tampa com vedação adequada, estrutura estável e resistente, adequada para preparo e distribuição de bebidas frias, como sucos e refrescos, em ambientes de circulação moderada a intensa, alimentação elétrica 127 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	284196	1	

34	Refrigerador vertical, de uso industrial, com no mínimo 6 portas independentes, faixa de operação entre 0°C e 10°C , confeccionado em aço inox ou material equivalente, com largura máxima de aproximadamente 2,00 m e profundidade máxima de aproximadamente 0,80 m , com sistema de refrigeração por ar forçado, controle eletrônico de temperatura, faixa de operação adequada para conservação de alimentos refrigerados, prateleiras internas ajustáveis, alimentação elétrica 220 V. Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	451181	1	
35	Refrigerador para bebidas, tipo expositor vertical, de uso comercial, com 1 porta de vidro com sistema de fechamento automático, dotado de iluminação interna, prateleiras ajustáveis, sistema de refrigeração por ar forçado, controle de temperatura ajustável, faixa de operação adequada para conservação de bebidas refrigeradas, com capacidade entre 300 e 400 litros, confeccionado em material resistente, adequado para uso em ambientes de circulação moderada, com sistema de degelo automático (frost free ou tecnologia equivalente), alimentação elétrica 127 V . Produto novo, de fabricação industrial padronizada. O licitante deverá apresentar catálogo ou ficha técnica comprovando as especificações. Garantia mínima de 12 meses.	427232	1	
36	Tábua de corte para alimentos, confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), atóxico, não poroso, resistente a impactos e de fácil higienização, com dimensões aproximadas de 50 x 50 cm e espessura aproximada de 15 mm, com superfície lisa ou levemente texturizada, com cantos arredondados, adequada para uso em cozinhas profissionais, na cor vermelha, destinada ao corte de carnes, com garantia mínima de 12 meses.	441333	2	
37	Tábua de corte para alimentos, confeccionada em polietileno de alta densidade (PEAD), atóxico, não poroso, resistente a impactos e de fácil higienização, com dimensões aproximadas de 50 x 50 cm e espessura aproximada de 15 mm, com superfície lisa ou levemente texturizada, com cantos arredondados, adequada para uso em cozinhas profissionais, na cor verde, destinada ao corte de hortifrutis, com garantia mínima de 12 meses.	441333	2	

38	Tampa para cuba gastronômica padrão GN 1/1, confeccionada em aço inox ou material equivalente, compatível com as cubas especificadas.	441342	10	
39	Tampa para cuba gastronômica padrão GN 1/2, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 ou material equivalente de igual ou superior resistência e durabilidade, com dimensões compatíveis com as cubas especificadas, podendo ser do tipo lisa ou com recorte para utensílio, com acabamento sanitário, bordas seguras, resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para conservação térmica e proteção dos alimentos em equipamentos de distribuição, com garantia mínima de 12 meses.	441343	10	