

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA LABORATÓRIO**  
**GASTRONOMICO**

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Consiste no objeto do presente Termo de Referência a aquisição de equipamentos de cozinha para a modernização dos quatro laboratórios de gastronomia da unidade educacional CEP Aparecida de Goiânia.

### 2. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente aquisição tendo em vista que, em Goiás houve um grande mudança no mercado de alimento e bebidas nos últimos anos, e com isso houve a necessidade de se modernizar nosso laboratórios, e juntos a essas mudanças surgiu a necessidade de mão de obra especializada e que deixou de ser perene para se tornar constante. Mediante os fatos apresentados surgiu a necessidade da modernização dos quatro laboratórios da escola de gastronomia do Senac Aparecida de Goiânia

### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

#### 3.1. QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	QNT	UND
01	Minicâmara fria de congelados	03	UND
02	Minicâmara fria de resfriados	03	UND
03	Estante Perfurada 5 Planos Inox	06	UND
04	Armário Guarda Volume de Aço 16 portas	04	UND
05	Armário em Aço Inox Vertical 02 Portas	04	UND
06	Cooktop Elétrico Vitrocerâmico Portátil 2 Bocas	03	UND
07	Ultra Congelador	04	UND
08	Lavatório para Assepsia com Acionamento por Joelho	04	UND
09	Bancada em Aço Inox 304 Com 02 Prateleira Perfuradas	03	UND
10	Balança Plataforma Digital Industrial	01	UND
11	Forno Elétrico Combinado 06 GN 1/1 Com Cavalete e Kit GN	03	UND
12	Forno Elétrico Combinado 10GN 1/1 Com Cavalete e Kit GN	01	UND
13	Pass through horizontal 02 portas aquecido	01	UND
14	Fogão a gás com forno modular a gás 04 bocas	03	UND
15	Char broiler modular a gas com base	03	UND
16	Chapa Elétrica com base	03	UND
17	Forno Tipo Salamandra Elétrico com Gratinador	03	UND
18	Conservador de Frituras	03	UND
19	Carro Esqueleto para GNs em Inox – 20 Divisões	04	UND
20	Moedor de Carne Industrial	01	UND
21	Aparelho Thermomix ou Similar	10	UND

22	Cutter De Mesa Profissional	01	UND
23	Batedeira Planetária Stand Mixer Profissional 6 litros	04	UND
24	Blender profissional 2L 1.400 W	10	UND
25	Termocirculador	04	UND
26	Maquina Embaladora à Vácuo de Mesa	02	UND
27	Container de Lixo – Coletor de Lixo – 1000L	01	UND
28	Refrigerador Modular Horizontal 2 Portas	04	UND
29	Churrasqueira a Gás Charbroller	02	UND
30	Waffleria Redonda	02	UND
31	Máquina Para Preparo De Massas	04	UND
32	Batedeira Planetária De Metal 03 litros	10	UND
33	Forno Micro-Ondas 30 Litros	02	UND
34	Mixer portátil	10	UND
35	Armário Para Pães Inox	01	UND
36	Câmara Climática de Fermentação de Pães	01	UND
37	Amassadeira Espiral 25kg	01	UND
38	Divisora de Massas Manual	01	UND
39	Cilindro para Massas Manual 15kg	02	UND
40	Carro de transporte Auxiliar	05	UND
41	Liquidificador Copo Plástico	10	UND
42	Batedeira Planetária 600W	10	UND
43	Aquecedor De Pratos	01	UND
44	Aparelho Paco Jet	01	UND
45	Carro para Detritos	10	UND
46	Infusor de fumaça a frio	02	UND
47	Gaveta refrigerada inox	04	UND
48	Televisão LED HD 32 Polegadas Smartv	01	UND
49	Mini Pit Defumador	02	UND
50	Máquina de gelo 50kg	01	UND
51	Lavadora de Louças Industrial	01	UND
52	Maquina Café Expresso com 02 grupos	01	UND
53	Moedor de café profissional	01	UND
54	SUPORTE PARA FACA EM AÇO INOX	11	UND

### 3.2. ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS

ITEM	DESCRIÇÃO
01	<p><b>Minicâmara fria de congelados</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construída em aço inox 304 e alumínio naval;</li> <li>• Corpo externo e interno em aço inox e alumínio naval;</li> <li>• Porta com fechamento magnético;</li> <li>• Controle de temperatura e iluminação por meio de controle digital;</li> <li>• Temperatura de trabalho aproximada +2 graus à + 6 graus Celsius;</li> <li>• Pés nivelados em poliamida;</li> <li>• 01 Porta em Inox 304;</li> <li>• Cantoneira internas reforçadas para receber caixas;</li> <li>• Dimensões: 52x75x200 cm;</li> <li>• Com 5 níveis de divisórias interna;</li> <li>• 220 V, 60 Hz.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelo de Referência:</b> Cozil, Elvi, Gelopar ou marcas similares de melhor qualidade</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser montado de forma correta, instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
02	<p><b>Minicâmara fria de resfriados</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construída em aço inox 304 e alumínio naval;</li> <li>• Corpo externo e interno em aço inox e alumínio naval;</li> <li>• Porta com fechamento magnético;</li> <li>• Controle de temperatura e iluminação por meio de controle digital;</li> <li>• Temperatura de trabalho aproximada +2 graus à + 6 graus Celsius;</li> <li>• Pés nivelados em poliamida;</li> <li>• 01 Porta em Inox 304;</li> <li>• Cantoneira internas reforçadas para receber caixas;</li> <li>• Dimensões: 52x75x200 cm;</li> <li>• Com 5 níveis de divisórias interna;</li> <li>• 220 V, 60 Hz.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelo de Referência:</b> Cozil, Elvi, Gelopar ou marcas similares de melhor qualidade</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>

03	<p><b>Estante Perfurada 5 Planos Inox</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço inox 304;</li> <li>• Solda utilizada TIG;</li> <li>• Acabamento escovado;</li> <li>• Processo de corte a laser;</li> <li>• Com 05 planos reguláveis perfuradas executadas em chapa inox com espessura de 1,2 mm;</li> <li>• Com medidas (CxPxA): 100 x 50 x 180cm;</li> <li>• Altura do primeiro plano: 150mm do piso;</li> <li>• Capacidade por plano de 280 kg de carga distribuída;</li> <li>• Perfis de reforço estrutural em aço inoxidável;</li> <li>• Pés tubulares em aço inoxidável.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Krasinox, Faginox, Sulfisa, Maquinbal, PPIENK, Evolução Inox.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser montado de forma correta, instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
04	<p><b>Armário Guarda Volume de Aço 16 portas</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Armário em aço, em chapa galvanizada NBR 7008;</li> <li>• Dimensões (CxLxA): 120 x 35 x 200cm;</li> <li>• Corpo fabricado com chapa #26 (0,40 mm de espessura) e portas com chapa #24 (0,60 mm de espessura);</li> <li>• 16 Portas largas com 350mm;</li> <li>• Pintura bactericida e antimicrobiana;</li> <li>• Dobradiças reforçadas;</li> <li>• Ventilação nas portas;</li> <li>• Fechadura com chave;</li> <li>• Dobras livres de arestas cortantes;</li> <li>• Portas na cor azul ou preta;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses;</b></li> <li>• <b>Marca/Modelo de Referência:</b> Fênix, Nilko, Pandin.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao mobiliário, além de ser montado de forma correta, instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
05	<p><b>Armário em Aço Inox Vertical 02 Portas</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constituído em aço Inox 430;</li> <li>• 02 Portas aço Inox 430;</li> <li>• Pés reguláveis reforçados com nylon com altura de 20 cm do piso;</li> <li>• Com fechadura;</li> <li>• Espessura aproximada de 0,070cm;</li> <li>• Comprimento aproximado 100cm;</li> <li>• Largura aproximada 40cm;</li> <li>• Altura aproximada 200cm;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Prateleiras;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelo de Referência:</b> Atual Aço Inox, Faginox, Grunox.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
06	<p><b>Cooktop Elétrico Vitrocerâmico Portátil 2 Bocas</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensões aproximadas: 62 x 29,9 x 6,5 cm;</li> <li>• Diâmetro de Aquecimento: 1 boca: 20cm / 1 boca: 16,5cm;</li> <li>• Modelo: Sobrepor</li> <li>• Tensão: 220V - 60Hz;</li> <li>• Potência: 1800W e 1200W;</li> <li>• Temperatura: 180°C a 550°C;</li> <li>• Resistências com alojamento cerâmico;</li> <li>• Estrutura interna com proteção contra calor, gordura e água;</li> <li>• Corpo externo de aço inox;</li> <li>• Pés antiderrapantes e com ajuste para nivelção;</li> <li>• Duas alças em aço inox nas laterais para facilitar o transporte;</li> <li>• Proteção de sobreaquecimento por meio de fusível térmico;</li> <li>• Indicador ligado/desligado;</li> <li>• Sistema de segurança com indicador luminoso em seu visor;</li> <li>• Botões para controle de temperatura;</li> <li>• <b>Garantia mínima 12 meses.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual e treinamento de capacitação por profissional qualificado.</li> </ul>
07	<p><b>Ultra Congelador</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ultra congelador para 05 bandejas 40 x60 cm;</li> <li>• Dimensões: 800 x 600 x 900mm;</li> <li>• Com ciclo de congelamento aproximado de 12 kg;</li> <li>• Com ciclo de resfriamento aproximado de 27 kg;</li> <li>• Construído totalmente em aço inoxidável, com grade do ventilador em aço inoxidável;</li> <li>• Gabinete reduzido com menos de 800mm de profundidade para passagem em portas convencionais;</li> <li>• Isolamento interno de 70mm de poliuretano expandido;</li> <li>• Vedação entre porta de gabinete com gaxeta de PVC, Magnética;</li> <li>• Moldura de porta aquecida com resistência elétrica;</li> <li>• Equipado com válvula de expansão eletrônica;</li> <li>• Rodizio reforçado;</li> <li>• Painel elétrico retrátil;</li> <li>• Fluido refrigerante R404A;</li> <li>• Equipado com sonda espeto em formato de L;</li> <li>• Tensão 220V;</li> <li>• Certificado pelo INMETRO.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Klimaquip, Unimap, NRB, Gemm ou marcas similares de melhor qualidade.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual e treinamento de capacitação por profissional qualificado</p>
08	<p><b>Lavatório para Assepsia com Acionamento por Joelho</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material da estrutura: Aço inox liso 430, em chapa de 0,80mm;</li> <li>• Dimensões aproximadas: Comprimento: 400mm / Largura: 360mm / Altura Total: 340mm;</li> <li>• Cuba, Torneira e Válvula de Escoamento inclusos;</li> <li>• Válvula de escoamento de 3”;</li> <li>• Dimensões aproximadas da cuba: Comprimento: 250mm / Largura: 140 mm / Altura: 240mm;</li> <li>• Espessura do aço da cuba: 0,8mm;</li> <li>• Torneira com acionamento mecânico através do Joelho;</li> <li>• Peso Bruto aproximado: 14kg;</li> <li>• Acompanha: Parafusos, Buchas e Mãos Francesas para fixação na parede;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Grunox, Frigo, Faginox, Fritomaq, Evolução Inox.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser montado de forma correta, instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
09	<p><b>Bancada em Aço Inox 304 Com 02 Prateleira Perfuradas</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço inox 304.</li> <li>• Espessura aproximada: 0,15 cm;</li> <li>• Prateleiras inferiores perfuradas;</li> <li>• Medidas da bancada (CxLxA): 200cm x 50cm x 90cm;</li> <li>• Medidas da prateleira 01(CxLxA): 200cm x 50cm x 50cm;</li> <li>• Medidas da prateleira 02(CxLxA): 200cm x 50cm x 20cm;</li> <li>• Perfis de reforço estrutural em aço inoxidável;</li> <li>• Pés tubulares em aço inoxidável;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelo de Referência:</b> Macom, Cozil, Elvi, Faginox, Mobinox.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
10	<p><b>Balança Plataforma Digital Industrial</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura do gabinete em chapa de aço inox e aço carbono;</li> <li>• Possui método de contagem de 50 em 50 gramas;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidade de Pesagem: até 200 Kg;</li> <li>• Indicador de peso com pelo menos 4 metros de cabo podendo ser operados longe da balança ou fixá-los em paredes;</li> <li>• Display em Led Vermelho de alto brilho, ideal para ambientes de pouca luminosidade;</li> <li>• Dimensão do Display: Largura: 19 mm - Altura: 25 mm;</li> <li>• Indicadores IDR ABS totalmente injetados em ABS;</li> <li>• Função tara ou Pré-empacotamento;</li> <li>• Bandeja de Pesagem: bandeja em Aço Inox, de alta durabilidade e fácil higienização;</li> <li>• Estrutura da plataforma em aço carbono, com perfil baixo e célula única. Com pintura epóxi pó na cor grafite;</li> <li>• Pés Reguláveis e que podem ser nivelados;</li> <li>• Temperatura de Operação: De 0º a 40°C;</li> <li>• Tensão: 110 V ou 220 V (BI-VOLT automático);</li> <li>• Frequência da Rede Elétrica: 50   60 Hz</li> <li>• Consumo Máximo: 15 W;</li> <li>• Deve ser aprovado pela Portaria 162/04 do Inmetro;</li> <li>• Dimensões da Plataforma: 500 x 500 mm;</li> <li>• Peso total do conjunto da balança: 14kg.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> Filizola, Toledo, Ramuza, Triunfo, JB Balanças.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
11	<p><b>Forno Elétrico Combinado 06 GN 1/1 Com Cavalete e Kit GN</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço Inox Escovado;</li> <li>• Dimensões aproximadas: Largura até 1056mm – Profundidade até 761mm – Altura até 777mm</li> <li>• Peso aproximado: 123kg;</li> </ul> <p><b>Características Gerais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentação: Elétrico;</li> <li>• Potência: 8,9KW;</li> <li>• Voltagem: 220V Monofásico;</li> <li>• Cabo: 3x10mm;</li> <li>• Disjuntor: 50A;</li> <li>• Tomada: 63A 3P+T (3 pinos + terra);</li> </ul> <p><b>Especificações Técnicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de trabalho: mínima 35 – máxima de 260°C;</li> <li>• Programação de temperatura de pré-aquecimento;</li> <li>• Câmara de cocção totalmente em aço AISI 304;</li> <li>• Cantos arredondados e soldas invisíveis;</li> <li>• Pannel totalmente digital e touchscreen;</li> <li>• Porta com vidro duplo ou triplo temperado;</li> <li>• Sistema coletor de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha;</li> <li>• Modulação de potência elétrica em função da necessidade;</li> <li>• Sistema de geração de vapor;</li> </ul>

- Sistema de regulação e extração de umidade na câmara de cocção de 0 à 100, controlada de 10 em 10%
- Cocção com sonda de temperatura ao núcleo e função Delta T;
- Sistema de identificação de acordo com o volume a ser produzido (carregamento) através de sensor de monitoramento e ajuste automático de umidade e temperatura;
- Sistema de freio motor na abertura da porta;
- Modo para manter temperatura ("HOLD");
- Modo funcionamento contínuo ("INFINITO");
- Temperatura de pré-aquecimento mínima de 260°C;
- Sonda com no mínimo de 4 pontos de medição de temperatura da câmara de cocção;
- Limitador de temperatura de segurança através de termostato que desliga o equipamento quando atinge temperatura acima do permitido;
- Modo de segurança e eficiência térmica, através da modulação da potência elétrica (acionamento automático das resistências elétricas para controle da temperatura interna) de acordo com a programação de temperatura;
- Cocção por convecção (calor seco) de até 260°C;
- Cocção combinada (vapor mais ar quente) de até 260°C;
- Sistema de produção com possibilidade de selecionar a modalidade de cocção (assar, grelhar, refogar...), tipo de alimento, dimensão e o resultado de cocção desejado na superfície e no núcleo;
- Sistema de programação de receitas com possibilidade de associar nome e foto;
- Função de produção simultânea de preparações diferentes, com monitoramento de tempos. Carregamento de todos os produtos simultâneos no início do processo. O forno deve indicar o tempo de cocção restante de cada um dos produtos, que será retirado do forno individualmente;
- Velocidade da turbina entre 2.200 e 3.000rpm;
- Inversão automática de rotação da turbina;
- Controle de velocidade das turbinas – no mínimo 4 velocidades;
- Sistema de lavagem 100% automático, com aplicação do produto químico em modo automático na câmara de cocção;
- Sistema de armazenamento de detergente
- Sistema de auto-diagnóstico em caso de problemas técnicos no forno;
- Função importar e exportar receitas memorizadas no painel do forno, através de chave USB;
- Porta de entrada USB de série para função HACCP;
- Conectividade à internet por cabo de rede ou wifi.
- Garantia mínima de 12 meses.
- Marca de Referência: Prática (C-Max 6), Rational.

Acessórios que deverão acompanhar o Forno:

- Rack (trolley) para 20 GNS 1/1 - construído em aço inoxidável AISI-304, tamanho condizente com o forno;
- Kit de instalação: Um conjunto de conexões composto de: 01 Pç - Tubo de saída para esgoto; 03 Pçs - Abraçadeira, 01 Pç - Mangote, 01 Pç - Sifão; Tomada correspondente às instalações locais;
- Kit de conexão de água (se aplicável) – 01 niple ¼ PVC branco; 01 niple ½ para ¾ galvanizado; 01 cotovelo PVC branco; 01 registro de PVC marrom ¾ com rosca.
- Pressurizador de água - Aplicação: Pressurização da rede hidráulica; Tensão: 127/220V; Potência: 370W; Pressão máxica de 38 m.c.a; Vazão máxica 42L/min; Vazão mínima trab 9L/min; Temperatura máxica da água 60°C; Conexão de entrada/saída: 1"; Dimensões: 162x210x420 mm (LxPxA); Peso 7,6 Kg

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kit de 20 GN 1/1 lisa padrão.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual e treinamento de capacitação por profissional qualificado</p>
12	<p><b>Forno Elétrico Combinado 10GN 1/1 Com Cavalete e Kit GN</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço Inox Escovado;</li> <li>• Dimensões aproximadas (podendo variar em até 10% das dimensões): Largura 125 cm – Profundidade 57 cm – Altura até 125 cm</li> </ul> <p>Características Gerais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voltagem: 380V Trifásico;</li> </ul> <p>Especificações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de trabalho: mínima 35 – máxima de 260°C;</li> <li>• Programação de temperatura de pré-aquecimento;</li> <li>• Câmara de cocção totalmente em aço AISI 304;</li> <li>• Cantos arredondados e soldas invisíveis;</li> <li>• Painel totalmente digital e touchscreen;</li> <li>• Porta com vidro duplo ou triplo temperado;</li> <li>• Sistema coletor de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha;</li> <li>• Modulação de potência elétrica em função da necessidade;</li> <li>• Sistema de geração de vapor;</li> <li>• Sistema de regulação e extração de umidade na câmara de cocção de 0 a 100, controlada de 10 em 10%</li> <li>• Cocção com sonda de temperatura ao núcleo e função Delta T;</li> <li>• Sistema de identificação de acordo com o volume a ser produzido (carregamento) através de sensor de monitoramento e ajuste automático de umidade e temperatura;</li> <li>• Sistema de freio motor na abertura da porta;</li> <li>• Modo para manter temperatura ("HOLD");</li> <li>• Modo funcionamento contínuo ("INFINITO");</li> <li>• Temperatura de pré-aquecimento mínima de 260°C;</li> <li>• Sonda com no mínimo de 4 pontos de medição de temperatura da câmara de cocção;</li> <li>• Limitador de temperatura de segurança através de termostato que desliga o equipamento quando atinge temperatura acima do permitido;</li> <li>• Modo de segurança e eficiência térmica, através da modulação da potência elétrica (acionamento automático das resistências elétricas para controle da temperatura interna) de acordo com a programação de temperatura;</li> <li>• Cocção por convecção (calor seco) de até 260°C;</li> <li>• Cocção combinada (vapor mais ar quente) de até 260°C;</li> <li>• Sistema de produção com possibilidade de selecionar a modalidade de cocção (assar, grelhar, refogar...), tipo de alimento, dimensão e o resultado de cocção desejado na superfície e no núcleo;</li> <li>• Sistema de programação de receitas com possibilidade de associar nome e foto;</li> <li>• Função de produção simultânea de preparações diferentes, com monitoramento de tempos. Carregamento de todos os produtos simultâneos no início do processo. O forno deve indicar o tempo de cocção restante de cada um dos produtos, que será retirado do forno individualmente;</li> <li>• Velocidade da turbina entre 2.200 e 3.000rpm;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inversão automática de rotação da turbina;</li> <li>• Controle de velocidade das turbinas – no mínimo 4 velocidades;</li> <li>• Sistema de lavagem 100% automático, com aplicação do produto químico em modo automático na câmara de cocção;</li> <li>• Sistema de armazenamento de detergente</li> <li>• Sistema de auto-diagnóstico em caso de problemas técnicos no forno;</li> <li>• Função importar e exportar receitas memorizadas no painel do forno, através de chave USB;</li> <li>• Porta de entrada USB de série para função HACCP;</li> <li>• Conectividade à internet por cabo de rede ou wifi.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Rational, Pratica (CG-Max11) e Wictory ou marca similar.</li> </ul> <p>Acessórios que deverão acompanhar o Forno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rack (trolley) para 20 GNS 1/1 - construído em aço inoxidável AISI-304, tamanho condizente com o forno;</li> <li>• Kit de instalação: Um conjunto de conexões composto de: 01 Pç - Tubo de saída para esgoto; 03 Pçs - Abraçadeira, 01 Pç - Mangote, 01 Pç - Sifão; tomada correspondente às instalações locais;</li> <li>• Kit de conexão de água (se aplicável) – 01 niple ¼ PVC branco; 01 niple ½ para ¾ galvanizado; 01 cotovelo PVC branco; 01 registro de PVC marrom ¾ com rosca.</li> <li>• Pressurizador de água - Aplicação: Pressurização da rede hidráulica; Tensão: 127/220V; Potência: 370W; Pressão máxima de 38 m.c.a; Vazão máxima 42L/min; Vazão mínima trab. 9L/min; Temperatura máxima da água 60°C; Conexão de entrada/saída: 1"; Dimensões: 162x210x420 mm (LxPxA); Peso 7,6 Kg</li> <li>• Kit de 20 GN 1/1 lisa padrão.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual e treinamento de capacitação por profissional qualificado.</li> </ul>
13	<p><b>Pass through horizontal 02 portas aquecido</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço Inox Escovado;</li> <li>• Dimensões (LxPxA): 1400x640x810mm</li> <li>• Alimentação: Elétrico;</li> <li>• Tensão: 220V Monofásico;</li> <li>• Potência: 3000W;</li> <li>• Corpo externo em aço inoxidável;</li> <li>• Corpo interno em alumínio liso naval;</li> <li>• Isolamento interno em lã de vidro;</li> <li>• Portas de correr em aço inoxidável nos dois lados com puxadores anatômicos;</li> <li>• Prateleira lisa de base e intermediária perfurada fixa em aço inoxidável;</li> <li>• Unidade de aquecimento incorporado;</li> <li>• Cabine lado direito (standard);</li> <li>• Botão liga/desliga com iluminação e lâmpada piloto;</li> <li>• Temperatura de trabalho: até 85°C;</li> <li>• Conjunto de rodízios giratórios Ø5", sendo os rodízios frontais equipados com freio (opcional);</li> <li>• <u>Tampo superior injetado em aço inoxidável;</u></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses;</b></li> <li>• <b>Marca de Referência:</b> Cozil;</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
14	<p><b>Fogão a gás com forno modular a gás 04 bocas</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construído em chapa aço inoxidável;</li> <li>• 04 Queimadores tipo palmatória de alto rendimento calorífico em ferro fundido</li> <li>• Com grelhas em ferro fundido com medida aproximada de 30 cm X 30 cm;</li> <li>• Botão de indicação de graduação de fogo;</li> <li>• Estrutura de base modular em aço inox com prateleira, pés nivelados, tubo quadrado proporcional ao tamanho do fogão;</li> <li>• Bandeja de resíduos de gordura em aço inox;</li> <li>• Registros de gás com ajuste da graduação de chama;</li> <li>• Forno em chapa de aço esmaltado ou aço inoxidável 430 com controle de fogo alto e baixo;</li> <li>• Câmara interna medindo aproximadamente (C x P x A) 450 x 540 x 320 mm;</li> <li>• Porta do forno basculante com puxador em aço inoxidável;</li> <li>• Com Válvulas de gás com ajuste da graduação da chama;</li> <li>• Painel frontal em chapa de aço inoxidável com design moderno e manípulos em baquelite com indicação de fogo alto e baixo;</li> <li>• Sapatas de nivelamento de altura em poliamida 6.6 (nylon).</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Macom, Inecon, Cozil, Tramontina, Elvi.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
15	<p><b>Char broiler modular a gas com base</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensões aproximadas: altura 45 cm, comprimento 98 cm, comprimento 24 cm;</li> <li>• Construído em aço inox;</li> <li>• Grelhas de ferro fundido;</li> <li>• Queimadores tubulares em aço esmaltado;</li> <li>• Controle de temperatura independente;</li> <li>• Bandeja coletora de resíduos em aço inox,</li> <li>• Botão de indicação de graduação de fogo;</li> <li>• Pés nivelados;</li> <li>• Com base modular de 90 cm de altura em inox com prateleira inferior com altura de 30 cm aproximadamente;</li> <li>• Dimensões aproximadas: altura 45 cm, comprimento 98 cm, comprimento 24 cm;</li> <li>• <b>Garantia mínima 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Macom, Cozil, Tramontina, Elvi.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual</p>
16	<p><b>Chapa Elétrica com base</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corpo externo em aço inox 100%;</li> <li>• Chapa superior lisa;</li> <li>• Resistência elétrica revertida em aço inox;</li> <li>• Controle individual dos queimadores;</li> <li>• Termostato de segurança;</li> <li>• Botão de liga e desliga;</li> <li>• Pés nivelados com acabamento em nylon;</li> <li>• Calha e dreno de gordura;</li> <li>• Chapa superior lisa;</li> <li>• Monofásico;</li> <li>• Com base gabinete modular refrigerado;</li> <li>• Potência mínima de 5,0 kW;</li> <li>• Voltagem 220V;</li> <li>• Medidas da chapa (CxLxA): 70cm x 30cm x 35cm;</li> <li>• Com base modelar de 90 cm de altura aproximadamente, em inox, com prateleira inferior com altura de 30 cm aproximadamente;</li> <li>• <b>Garantia mínima 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Macom, Cozil, Tramontina, Elvi.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual</p>
17	<p><b>Forno Tipo Salamandra Elétrico com Gratinador</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricado em aço inox escovado;</li> <li>• Dimensões aproximadas: 800 x 450 x 460mm;</li> <li>• Peso aproximado: 18kg;</li> <li>• Sistema de resistências espirais e porcelana na parte superior;</li> <li>• Controle automático de temperatura;</li> <li>• Temperatura de trabalho de 50º a 300º;</li> <li>• Isolamento térmico;</li> <li>• Potência por câmara: 3500w;</li> <li>• Chave liga/desliga;</li> <li>• Piloto indicador liga-desliga;</li> <li>• Fundo em aço inox;</li> <li>• Manípulo anatômico cromado de ajuste gradual;</li> <li>• Deve vir acompanhado de base em inox 403 com as medidas equivalentes e altura de 90cm;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Macom, Cozil, Tramontina, Elvi.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
18	<p><b>Conservador de Frituras</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensões aproximadas: 680 x 743 x 722mm;</li> <li>• Construído externamente por aço inoxidável;</li> <li>• Cesto perfurado e fundo removível para escorrer gorduras e excesso de sal;</li> <li>• Compartilhamento lateral para conservar na embalagem;</li> <li>• Caixa superior para aquecimento equipada com resistência elétrica em cerâmica infravermelho e iluminação LED;</li> <li>• Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;</li> <li>• Pés niveladores de altura em poliamida. Com Módulo Gabinete e Estrutura de base</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marcas de Referência:</b> Macom, Cozil, Tramontina, Elvi ou marcas similares de melhor qualidade.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
19	<p><b>Carro Esqueleto para GNs em Inox – 20 Divisões</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carro aberto em Aço inox 304;</li> <li>• Com no mínimo 20 divisões inteiriças;</li> <li>• Acabamento liso;</li> <li>• Para comportar 20 GNS 1/1 x 100mm;</li> <li>• Com 04 rodinhas (02 rodízios giratórios frontal com freio e 02 rodízios giratórios frontal sem freio);</li> <li>• Com dimensões aproximadas (CxPxA): 58 x 70 x 190cm;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelo de Referência:</b> Perlina, Maquinbal, Pro Inox.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
20	<p><b>Moedor de Carne Industrial</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tensão elétrica: 127/220 v bivolt;</li> <li>• Frequência: 50/60 hz;</li> <li>• Potência mínima motor: 1/3CV ou 1000w;</li> <li>• Produção de até: 60 kg/h;</li> <li>• Dimensões aproximadas (AxLxC): 40cm x 30cm x 50cm;</li> <li>• Capa construída em aço inox;</li> <li>• Bandeja construída em aço inox e com protetor de segurança;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redutor com 4 engrenagens helicoidais, resistentes e silenciosas, e que trabalhem imersas em banho de óleo, proporcionando maior durabilidade;</li> <li>• Bocal fabricado em aço inox 304;</li> <li>• Discos fabricados em aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade;</li> <li>• Caracol fabricado em aço inox 304;</li> <li>• Volante fabricado em aço inox 304;</li> <li>• Cruzetas em aço inox e com tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada.</li> <li>• Acompanha: bandeja de apoio para a carne, cruzetas variadas, discos de moagem variados, funis para ensacar linguiça e socador para carne.</li> <li>• <b>Garantia mínima 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelo de Referência:</b> C.A.F., Bermar, Becker, G.Paniz.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual;</li> </ul>
21	<p><b>Aparelho Thermomix ou Similar</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar as funções mínimas de picar, triturar, bater e cozinhar;</li> <li>• Velocidade Variável (RPM): 100 a 3500;</li> <li>• Voltagens: 230V – 50Hz;</li> <li>• Potência: 1800W;</li> <li>• Temperatura de aquecimento: até 140°C;</li> <li>• Dimensões aproximadas: Comprimento: 340mm, Largura: 350mm, Altura: 545mm;</li> <li>• Tampa em policarbonato com abertura para acrescentar líquidos durante funcionamento;</li> <li>• Braço raspador constituído por duas partes fáceis de desmontar e limpar;</li> <li>• Lâmina dentada totalmente inox e desmontável;</li> <li>• Capacidade cuba inox: 3,7L;</li> <li>• Peso aprox.: 15kg;</li> <li>• Motor industrial de uso intensivo para grande fiabilidade e longevidade;</li> <li>• Motor montado em rolamento de esferas para funcionamento silencioso e isento de qualquer vibração;</li> <li>• Motor em ligação direta com o acessório;</li> <li>• Motor sem sistema complexo de acionamento;</li> <li>• Nenhuma manutenção: sem peças de desgaste (sem carvões);</li> <li>• Árvore de motor em inox;</li> <li>• <b>Marca de Referência:</b> Robot Cook ou Similar</li> <li>• <b>Garantia mínima de 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual e treinamento de capacitação por profissional qualificado</p>
22	<p><b>Cutter De Mesa Profissional</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço Carbono, Aço Inox, Plástico ABS e Policarbonato;</li> <li>• Medidas aproximadas (AxLxC): 35 x 28 x 20cm;</li> <li>• Cuba feita em aço inox com capacidade aproximada de 3L;</li> <li>• Alça ergonômica e fixa no corpo da cuba;</li> <li>• Lâmina de corte lisa feita em aço inox e deve estar incluída;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampa feita em policarbonato e que permite o acréscimo de líquidos durante as preparações;</li> <li>• Velocidade de rotação aproximada: 1500-1800 RPM;</li> <li>• Bloco do motor feito em aço inox;</li> <li>• Potência: 550-650W;</li> <li>• Alimentação elétrica: 220V;</li> <li>• Peso aproximado: 10kg;</li> <li>• Trava de Segurança;</li> <li>• Resistente;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> Robot Coupe, Metvisa, G. Paniz, Skymssen.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual;</li> </ul>
23	<p><b>Batedeira Planetária Stand Mixer Profissional 6 litros</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: TODA em Inox;</li> <li>• 10 Velocidades (mínimo);</li> <li>• Potência Mínima (Watts): 500 W;</li> <li>• Tigela em inox com alça;</li> <li>• Capacidade da tigela mínima de 6,5 litros;</li> <li>• Cor: Inox,</li> <li>• Incluso mínimo 3 Batedores diferentes;</li> <li>• Tampa antirrespingos.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> KitchenAid, Tramontina ou marcas de melhor qualidade.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
24	<p><b>Blender profissional 2L 1.400 W</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço Inox, Polipropileno, Policarbonato e Silicone;</li> <li>• Medidas aproximadas (AxLxC): 45,7 x 21 x 21,6cm;</li> <li>• Acabamento profissional;</li> <li>• Copo de Policarbonato de Alta resistência;</li> <li>• Capacidade Aproximada do Copo: 2000mL;</li> <li>• Lâmina em aço inox de alto desempenho;</li> <li>• Motor de alta potência (3,5 HP);</li> <li>• Potência: 1400W;</li> <li>• Velocidade de rotação máxima: 30000 RPM;</li> <li>• Alimentação elétrica: 220V;</li> <li>• Várias velocidades de funcionamento;</li> <li>• Função pulse;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso aproximado: 4,0kg;</li> <li>• Trava de segurança;</li> <li>• Cor da Base: Preta;</li> <li>• Cor do Copo: Transparente;</li> <li>• Resistente;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> Marchesoni, Bermar, Metvisa, Vitamix ou marcas similares e de melhor qualidade.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual</p>
25	<p><b>Termocirculador</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de funcionamento: entre 20 e 100 graus Celsius;</li> <li>• Entrada de energia: 220V;</li> <li>• Fusível bi-metálico;</li> <li>• Potência de aquecimento: 800W;</li> <li>• Visor em LCD;</li> <li>• Temporizador para até 99 horas;</li> <li>• Roda de rolagem retro iluminada em LED;</li> <li>• Dimensões aproximadas (CxLxA): 7x7x37cm;</li> <li>• Profundidade aproximada de Imersão: 18cm;</li> <li>• Capacidade máxima para imersão: 18 litros.</li> <li>• <b>Garantia mínima 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> Anova, H2heater, KitchenBoss, Softcooker, ou marcas similares de melhor qualidade.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
26	<p><b>Maquina Embaladora à Vácuo de Mesa</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço Inox, Aço Carbono e Plástico ABS, Acrílico;</li> <li>• Dimensões aproximadas (AxLxP):470 x 410 x 440mm;</li> <li>• Tamanho aproximado da câmara (AxLxP): 330 x 140 x 245mm;</li> <li>• Câmara com cavidades;</li> <li>• Regulagem da profundidade da câmara por blocos de plástico ABS;</li> <li>• Potência: 300W;</li> <li>• Vácuo Pressão: 1.32Kpa;</li> <li>• Potência bomba: 800W;</li> <li>• Voltagem: 220V;</li> <li>• Capacidade: 2-4 ciclos / min;</li> <li>• Realiza até 240 ciclos de trabalho por hora;</li> <li>• Tamanho da barra de selagem/vedação: 300mm;</li> <li>• Tamanho da solda: 5mm;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso aproximado total: 25kg;</li> <li>• Painel digital;</li> <li>• Ajuste de tempo de vácuo;</li> <li>• Regulagem de tempo da selagem;</li> <li>• Selagem dupla;</li> <li>• Selagem vertical;</li> <li>• Temperatura da selagem: de 0-300°C;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> <li>• <b>Marca/Modelos de Referência:</b> JetVac, Cetro, Fastvac, Henkelman ou marcas similares de melhor qualidade.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual e treinamento de capacitação por profissional qualificado</p>
27	<p><b>Container de Lixo – Coletor de Lixo – 1000L</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricado em conformidade com a Norma NBR-13.334, composto de corpo, tampa e rodízios.</li> <li>• Chapa de aço laminado fina a quente 14 (1,9 mm).</li> <li>• Reforço do pino da pega em chapa estrutural SAE 1020 de (6,35 mm).</li> <li>• Reforço dos rodízios em chapa estrutural SAE 1020 de 3/16” (4,35 mm).</li> <li>• Pino da pega em aço SAE 1020, 1 ¼” (31,75 mm).</li> <li>• Rodízios giratórios de aço carbono emborrachadas de 6 x 3”.</li> <li>• Pintura em fundo óxido e acabamento em base sintética.</li> <li>• Acompanhado de adesivos “reciclável” e “orgânico”.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> </ul>
28	<p><b>Refrigerador Modular Horizontal 2 Portas</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corpo externo em aço inox 304;</li> <li>• Corpo interno em aço inox;</li> <li>• Isolamento em poliuretano;</li> <li>• Porta em inox com fechamento magnético e puxadores laterais;</li> <li>• Pés nivelados com acabamento em nylon com altura de 6 cm;</li> <li>• Grades e trilhos para porta;</li> <li>• Bandeja coletora removível;</li> <li>• Tampo superior em aço inox 304;</li> <li>• Dobradiças em aço inox;</li> <li>• Acabamento escovado;</li> <li>• Termo controlador digital de temperatura;</li> <li>• Unidade de Refrigeração encorpada;</li> <li>• Temperatura de trabalho do refrigerador aproximada + 2°C +6°C;</li> <li>• Comprimento aproximado: Altura 90 cm, comprimento 150 cm, largura 70 cm;</li> <li>• <b>Garantia mínima 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual.</p>

29	<p><b>Churrasqueira a Gás Charbroller</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mínimo de 2 Queimadores;</li> <li>• Cor inox e preta; Cor: Niquelada com preto; Material: Tampa e painel em Aço Inox, Corpo e estrutura em chapa de aço com pintura epóxi. Controles, puxadores e rodas em plástico.</li> <li>• Espaço interno para botijão de 5 kg;</li> <li>• Grelhas esmaltadas; Tipo: Gás;</li> <li>• Prepara: Churrascos grelhados, carnes no bafo, pizzas e pratos especiais no fogão integrado;</li> <li>• Grelhas com 02 níveis;</li> <li>• Termômetro na tampa, Acendimento automático;</li> <li>• Controle de temperatura: Controle total da temperatura, supera os 300º C;</li> <li>• Quantidade de peças: 2 Grelhas;</li> <li>• Consumo aproximado: Cerca de 600g de gás por hora; Com pés de rodinha com freio.</li> <li>• Garantia mínima de 1 ano.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual</p>
30	<p><b>Waffleria Redonda</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potência mínima: 1800w;</li> <li>• Entrada de energia de 220 v;</li> <li>• Medidas aproximadas: 20cm x 35cm x 53cm;</li> <li>• Com 04 pés de apoio;</li> <li>• Construído em inox.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 01 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
31	<p><b>Máquina Para Preparo De Massas</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feito em aço inox;</li> <li>• Com capacidade de prepara até 03 tipos de massas;</li> <li>• Contendo manivela e gancho fixador.</li> <li>• <b>Garantia mínima 1 ano</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma individual e adequada para evitar danos ao utensílio.</li> </ul>
32	<p><b>Batedeira Planetária De Metal 03 litros</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material Metal;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 Velocidade (mínimo);</li> <li>• Potência (Watts): 500 W;</li> <li>• Tigela em inox com alça;</li> <li>• Capacidade da tigela mínima de 3,0 litros; Cor vermelha ou inox,</li> <li>• Incluso 3 Batedores;</li> <li>• Tampa antirrespingos.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual.</p>
33	<p><b>Forno Micro-Ondas 30 Litros</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potência mínima de 1000W;</li> <li>• Cor prata espelhado ou inox;</li> <li>• Timer;</li> <li>• Display digital;</li> <li>• Luz interna;</li> <li>• Prato giratório;</li> <li>• Teclas pré-programadas;</li> <li>• Trava de segurança;</li> <li>• Grill;</li> <li>• Voltagem 220V;</li> <li>• Capacidade de 30 litros;</li> <li>• Diâmetro do prato 27 cm.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
34	<p><b>Mixer portátil</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inox, Motor com 1 velocidade;</li> <li>• Pegador com final emborrachado;</li> <li>• Dispositivo para troca de acessórios;</li> <li>• Botão "On/Off" sob pressão;</li> <li>• Lâmina para misturar, picar e amassar;</li> <li>• Batedor para claras em neve e receitas leves;</li> <li>• Copo em acrílico com medidas;</li> <li>• Copo e tampa do mini picador;</li> <li>• Voltagem 220V;</li> <li>• Cor preto/ cinza;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul>

35	<p><b>Armário Para Pães Inox</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material aço inox 430,</li> <li>• Capacidade 20 assadeiras 70x58cm,</li> <li>• Visor de vidro transparente na porta;</li> <li>• Porta com trava;</li> <li>• Cor inox;</li> <li>• Com quatro rodízios resistentes,</li> <li>• Com assadeiras inclusas.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul>
36	<p><b>Câmara Climática de Fermentação de Pães</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revestimento interno aço inox 430,</li> <li>• Revestimento externo em chapa pré-pintada na cor branca ou inox;</li> <li>• Capacidade 20 assadeiras 70x58cm,</li> <li>• Com controle de temperatura de refrigeração +5° a +12°.</li> <li>• Com controle de temperatura de aquecimento +30° a +40°;</li> <li>• Porta com trava;</li> <li>• Painel digital de controle de temperatura;</li> <li>• Controlador eletrônico (termostato, timer, termômetro digital)</li> <li>• Trava da porta para abastecimento,</li> <li>• Sensor de nível de água, com sinal sonoro;</li> <li>• Gabinete com rodízios Vaporizador</li> <li>• Prateleiras Reguláveis Capacidade para 20 bandejas,</li> <li>• Dimensões Aproximadas: Frente(mm): 713 Profundidade(mm): 1018 Altura(mm): 2130 Capacidade bruta(litros):</li> <li>• Peso aproximado 935 kg;</li> <li>• Tensão 224(V):</li> <li>• Frequência 127/220 (Hz):</li> <li>• Com 04 rodízios resistentes com travas</li> <li>• Acompanha 20 bandejas compatíveis ao espaço interno do equipamento.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul>
37	<p><b>Amassadeira Espiral 25kg</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material aço inox 430;</li> <li>• Dimensões aproximadas (AxLxP): 1200 x 580 x 840 mm;</li> <li>• Peso aproximado: 220kg;</li> <li>• Voltagem: 220V Monofásica;</li> <li>• Potência: 2,4KW;</li> <li>• Tomada e Disjuntor: 2P+T 16A – 15A;</li> <li>• Capacidade: 25 kg de massa;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produção: 380 pães de 65g cada (tipo francês) por preparo;</li> <li>• Indicação: Para diversos tipos de massa com máxima hidratação, baixo coeficiente de atrito e com perfeita homogeneidade;</li> <li>• Espiral, bacia e separador de massa em aço inoxidável;</li> <li>• Equipada com sapatas estacionárias e rodízios;</li> <li>• Sistema mecânico robusto, rolamentos vedados e blindados e mancais usinados;</li> <li>• Estrutura compacta e reforçada;</li> <li>• Baixo nível de ruído e simplicidade na manutenção;</li> <li>• Duas velocidades controladas por inversor de frequência, proporcionando maior eficiência e economia de energia;</li> <li>• Comando eletrônico digital, que permite a operação de forma manual ou com controle de tempo;</li> <li>• Componentes elétricos e eletrônicos certificados;</li> <li>• Comando auxiliar alternativo, que permite o acionamento no caso de pane no sistema eletrônico principal;</li> <li>• Itens de segurança: Grade de proteção, botão de emergência, rearme e parada rápida;</li> <li>• Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR - 12.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser montado de forma correta, instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
38	<p><b>Divisora de Massas Manual</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material aço inox 430;</li> <li>• Dimensões aproximadas (AxLxP): 1350 x 650 x 760 mm;</li> <li>• Peso aproximado: 50kg;</li> <li>• Capacidade: 900g a 3 kg de massa;</li> <li>• Produção: Divide 30 pedaços de 30 a 100g;</li> <li>• Indicação: Ideal para dividir massa em unidades iguais de pães ou similares;</li> <li>• Equipamento fabricado em aço INOX (bandeja, facas, estrutura e alavanca);</li> <li>• Possui cabeçote facilmente removível, facilitando a limpeza;</li> <li>• Construída inteiramente em material atóxico e lavável;</li> <li>• Alavanca lateral ergonômica com acionamento vertical de cima para baixo;</li> <li>• Equipada com trava para a faca de corte;</li> <li>• Possui 30 compactadores de nylon;</li> <li>• Pedestal tipo prateleira (base em aço INOX);</li> <li>• Exige um único operador para todo o processo;</li> <li>• Equipada com bandeja móvel redonda em aço INOX;</li> <li>• Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR - 12.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser montado de forma correta, instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;</li> </ul>
39	<p><b>Cilindro para Massas Manual 15kg</b></p>

	<p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensões aproximadas (AxLxP): 1700 x 915 x 1430 mm;</li> <li>• Peso aproximado: 330kg;</li> <li>• Voltagem: 220V Trifásica;</li> <li>• Potência: 3KW;</li> <li>• Tomada e Disjuntor: 3P+T 16A – 10A;</li> <li>• Capacidade: 15 kg de massa;</li> <li>• Indicação: Ideal para compactação (sovar) e homogeneização de massas para pães especiais como: Pão sovado, pão italiano, pão de semolina, entre outros;</li> <li>• Corpo em chapa de aço SAE 1020, com pintura epóxi;</li> <li>• Bandeja de coleta de resíduo com acesso frontal e traseiro;</li> <li>• Tampa de proteção dos rolos em aço inoxidável, monitorada por relé de segurança;</li> <li>• Rolos em aço carbono revestido em cromo duro para evitar oxidação;</li> <li>• Mancais maciços em aço usinado e rolamentos vedados, que dispensam engraxadeiras;</li> <li>• Mesa, rampa e laterais internas em aço inoxidável;</li> <li>• Sistema de transmissão por correias;</li> <li>• Duplo botão de emergência com parada instantânea;</li> <li>• Botão de rearme: Quando acionado um dos dispositivos de segurança o equipamento só volta a funcionar se o botão de rearme for pressionado;</li> <li>• Sistema prático e seguro de abertura dos rolos, através de manípulo com marcador de abertura;</li> <li>• Circuito elétrico com componentes certificados e normatizados;</li> <li>• Equipado com relé sequência de fase, que garante o sentido correto de giro dos rolos;</li> <li>• Possui 3º cilindro de segurança;</li> <li>• Equipado com dois motores totalizando 03 CV de potência;</li> <li>• Sistema de freio motor;</li> <li>• Suporte de farinha removível em ambos os lados;</li> <li>• Funcionamento silencioso, produtivo e rentável;</li> <li>• Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR - 12.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <p>Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser montado de forma correta, instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável</p>
40	<p><b>Carro de transporte Auxiliar</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço inox 304;</li> <li>• Liga:18/8;</li> <li>• Solda utilizada TIG;</li> <li>• Acabamento escovado;</li> <li>• Dotado de 03 planos lisos sobre 04 rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios, montados em tubo de inox de diâmetro de 1 ¼;</li> <li>• Com medidas mínimas de 60x40x83 cm;</li> <li>• Freio em duas rodas.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento, além de ser</li> </ul>

	montado de forma correta, instalado no local em que será utilizado, testado e aprovado pela equipe técnica responsável;
41	<p><b>Liquidificador Copo Plástico</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copo Plástico;</li> <li>• Cor preta;</li> <li>• Capacidade mínima de 1,5 litros;</li> <li>• Potência mínima de 500W;</li> <li>• Voltagem 220V;</li> <li>• Medidas aproximadas Altura: 390 mm, Largura: 190 mm, Profundidade: 180 mm;</li> <li>• 4 Lâminas;</li> <li>• Mínimo de 3 velocidades;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual.</p>
42	<p><b>Batedeira Planetária 600W</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tigela em aço inox;</li> <li>• Cor Branca;</li> <li>• Capacidade mínima de 4 litros;</li> <li>• Potência de 600W;</li> <li>• Voltagem 220V;</li> <li>• Acompanha 03 batedores, (Folha, gancho e globo)</li> <li>• Mínimo de 7 velocidades;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
43	<p><b>Aquecedor De Pratos</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Com capacidade de 30 a 40 pratos, de diâmetro de 320 mm;</li> <li>• Modelo para colocar sobre bancada;</li> <li>• Construção em aço inox;</li> <li>• Porta de vidro giratória que abre para dentro;</li> <li>• Temperatura de regulação termostática de 30 a 80 graus;</li> <li>• Certificado pelo INMETRO.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 01 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
44	<p><b>Aparelho Paco Jet</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclui recipiente em aço cromado com tampa, contentor de proteção, lâminas de emulsão, protetor contra salpicos, acessórios para limpeza, anel vedante de fecho hermético, acessório de enxaguar, espátula, pincel de limpeza;</li> <li>• Peso aproximado de 13 kg;</li> <li>• Tensão 230 V monofásico;</li> <li>• Velocidade de eixo T/M 2000;</li> <li>• Pressão bar 1,2;</li> <li>• 1000W;</li> <li>• Volume da bacia 0,8 após a emulsão 1,3;</li> <li>• Construído em inox.</li> <li>• <b>Garantia mínima de 01 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
45	<p><b>Carro para Detritos</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construído em aço inox 304;</li> <li>• Tampa basculante com acionamento por pedal em aço inox;</li> <li>• Alças laterais em inox;</li> <li>• Rodas giratória sendo 2 rodízios simples e dois com freios;</li> <li>• Tampa removível;</li> <li>• Dimensões aproximadas: 467 cm por 64 cm.</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
46	<p><b>Infusor de fumaça a frio</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Liga de Alumínio e Silicone;</li> <li>• Modelo com design fácil de montar e desmontar;</li> <li>• Câmara de alumínio anodizado usada para liberar a fumaça fresca;</li> <li>• Câmara com filtro em malha de aço inoxidável embutido e fácil de limpar;</li> <li>• O extensor de mangueira flexível de 25,4 cm para o uso com recipientes, bolsas, copos ou qualquer recipiente de alimentos profundos;</li> <li>• Dimensões aproximadas: 3,8 cm x 3,8 cm x 14 cm;</li> <li>• Alimentação: 4 pilhas AA;</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma individual e adequada para evitar danos ao utensílio.</li> </ul>
47	<p><b>Gaveta refrigerada inox</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalação de piso com pés nivelados com acabamento em nylon com altura de 6 cm;</li> <li>• Corpo externo em aço inox 304;</li> <li>• Corpo interno em aço inox escovado;</li> <li>• Isolamento em poliuretano livre de HCFC;</li> <li>• Gavetas em inox com fechamento magnético e puxadores frontais tubulares;</li> <li>• Gavetas de tamanho GN 1/1;</li> <li>• Termo controlador digital de temperatura;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pugle com 03 pinos redondos 10 amperes;</li> <li>• Baixo ruído;</li> <li>• Unidade de Refrigeração incorporada com 01 compressor;</li> <li>• Temperatura de trabalho do refrigerador aproximada + 1°C +6°C;</li> <li>• Dimensões aproximadas (LxAxP): 60 x 82 x 57 cm;</li> <li>• Potência: 220 v;</li> <li>• Peso aproximado: 45 kg;</li> <li>• Capacidade mínima 130 litros e capacidade máxima de 140 litros.</li> <li>• <b>Garantia mínima 1 ano.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual</li> </ul>
48	<p><b>Televisão LED HD 32 Polegadas Smartv</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamanho tela: 32 polegadas;</li> <li>• Resolução: HD (1.366 x 768p);</li> <li>• Frequência da tela: 60 Hz;</li> <li>• Modo PiP: Sim;</li> <li>• Potência: 2 x 5 Watts RMS;</li> <li>• Função Smartv: Sim;</li> <li>• Som Dolby Digital Plus: Sim;</li> <li>• Entrada HDMI: 2;</li> <li>• Entrada USB: 1;</li> <li>• Tamanho: 745,4 x 463,1 x 150,5 mm;</li> <li>• Peso: 3,8 kg;</li> <li>• Acompanha controle remote;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual.</p>
49	<p><b>Mini Pit Defumador</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço carbono;</li> <li>• Dimensões aproximadas (CxLxA): 64 x 39 x 54cm;</li> <li>• Termômetro: 0 - 300°C;</li> <li>• Grelhas em aço inox;</li> <li>• Duto exaustor com regulagem de abertura;</li> <li>• Fire box em forma de gaveta;</li> <li>• Chapa defletora no formato gullwing para direcionar com eficiência o fluxo da fumaça;</li> <li>• Alimentação: Carvão ou lenha;</li> <li>• Cor: Cinza ou Preta;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses;</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha</li> </ul>

	<p>e caixa de papelão apropriada;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acompanha manual de instruções;</li> </ul>
50	<p><b>Máquina de gelo 50kg</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidade de produção para até 50kg/dia;</li> <li>Isolamento térmico em poliuretano injetado;</li> <li>Revestimento externo em aço inox 304;</li> <li>Porão-depósito em Vacuum-forming;</li> <li>Estrutura do mecanismo de transformação (líquido para sólido) em aço inox 304;</li> <li>Pés emborrachados antiderrapantes com regulagem de altura;</li> <li>Leds indicativos de funcionamento da máquina;</li> <li>Filtro para água com 2 metros de mangueira;</li> <li>Dimensões aproximadas (AxLxP): 650 mm x 460 mm x 620 mm;</li> <li>Corrente: 3A (127V) / 1,5A (220V);</li> <li>Unidade de refrigeração: 1/4CV;</li> <li>Gás: R-134;</li> <li>Consumo: 0,18kw/h.</li> <li><b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>Deve vir acompanhado de manual;</li> </ul>
51	<p><b>Lavadora de Louças Industrial</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Material: Aço Inox AISI 304;</li> <li>Modelo de bancada, compacto;</li> <li>Dimensões aproximadas (CxPxA): 53 x 44 x 59cm;</li> <li>Peso: 36kg;</li> <li>Ciclos: 90 / 120/ 150 segundos, com semi ciclo de limpeza automática;</li> <li>Ciclos com duas fases distintas</li> <li>Dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação;</li> <li>Porta frontal com paredes duplas que conferem melhor isolamento térmico e acústico;</li> <li>Porta de parede dupla com isolamento e trilho de apoio da gaveta estampado;</li> <li>Tanque estampado sem emendas, soldas ou costuras para melhor aproveitamento de espaço e maior facilidade na higienização diária;</li> <li>Painel de controle localizado na parte superior frontal da máquina.</li> <li>Interface intuitiva com mostrador digital com caracteres grandes proporcionando melhor visualização das funções da lavadora para a fácil visualização dos modos de ciclo (aquecimento, lavagem e stand by).</li> <li>Acompanha Equipamento Padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos, 02 Suportes para talheres;</li> <li><b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>Deve vir acompanhado de manual;</li> </ul>
52	<p><b>Maquina Café Expresso com 02 grupos</b></p>

	<p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material da estrutura: Aço;</li> <li>• Quantidade de grupos: 02 grupos em latão cromado independentes;</li> <li>• Material da carcaça: ABS / aço inoxidável / aço pintado;</li> <li>• Produção cafés: 300und/h;</li> <li>• Produção de vapor contínuo: 6,9 kg/h;</li> <li>• Caldeira feita em cobre, com sistema anti-redução e manômetro integrado;</li> <li>• Capacidade da Caldeira:13 Lts;</li> <li>• Alternador de calor junto da caldeira;</li> <li>• Tubos de vapor: 02 tubos independentes;</li> <li>• Tubos de água quente: 01 tubo;</li> <li>• Pré-infusão eletrônica;</li> <li>• Display opcional;</li> <li>• Descalcificador de água opcional;</li> <li>• Frequência: 50 - 60 HZ;</li> <li>• Alimentação: 230 - 240V</li> <li>• Máx. Potência Absorvida: 5000 - 4500 W;</li> <li>• Mín. Potência Absorvida: 3500 - 3000 W;</li> <li>• Dimensões aproximadas: 760 x 530 x 540 mm;</li> <li>• Peso aproximado: 75 kg;</li> <li>• Fornecimento de água: Rede hidráulica;</li> <li>• Conexão Hídrica: 3/8" (1-8 bar);</li> <li>• Certificações CE;</li> <li>• Cores predominantes: Prata e Preto</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> </ul> <p>Deve vir acompanhado de manual</p>
53	<p><b>Moedor de café profissional</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Aço Inox e Polipropileno;</li> <li>• Dimensões aproximadas (AxLxP): 39,5 x 16,5 x 22cm;</li> <li>• Tela em LCD com retroiluminação para exibir o número de doses ou xícaras;</li> <li>• Ajuste manual e programável de dosagem.</li> <li>• Moagem sem o uso das mãos.</li> <li>• Moedor com brocas cônicas.</li> <li>• Corpo em aço inox escovado.</li> <li>• Bandeja removível para pó de café</li> <li>• 60 Níveis diferentes de Moagem;</li> <li>• Limitador de dosagem, o dosador fornece sempre a quantidade precisa;</li> <li>• Funil de grãos com capacidade para 450g;</li> <li>• Alimentação: Elétrica;</li> <li>• Voltagem: 220V;</li> <li>• Potência: 165W;</li> <li>• <b>Garantia mínima de 12 meses.</b></li> </ul>

	<p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Embalado de forma adequada para evitar danos ao equipamento, com plástico bolha e caixa de papelão apropriada;</li> <li>• Deve vir acompanhado de manual.</li> </ul>
54	<p><b>Suporte Para Faca Em Aço Inox</b></p> <p><b>REQUISITOS ESPECÍFICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensões aproximadas:30x20x20cm;</li> <li>• Produzido em Aço Inox com interior em plástico ABS super-resistente;</li> <li>• Compatível com qualquer tamanho de faca;</li> <li>• Comporta de 06 a 08 facas;</li> <li>• Marcas de Referência:</li> </ul> <p><b>APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve ser entregue embalado a fim de evitar danos ao equipamento.</li> </ul>

#### 4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo critério do **Menor Preço por item**.

#### 5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. A entrega dos itens deverá ocorrer de forma integral, no local referenciado no tópico 6, em até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a partir da data do recebimento da Ordem de Serviço emitido pelo Senac/GO;

5.2. O dia da entrega dos equipamentos deverá ser agendado previamente com o Senac/GO, através do telefone (62) 3219-5152 ou 3219-5150 com a colaboradora Juliana da Silva Barroso.

5.3. A confirmação de recebimento dos itens ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.4. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos em até 20 (vinte) dias úteis, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

5.5. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca dos itens, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita às penalidades previstas neste Termo de Referência.

#### 6. FATURAMENTO E LOCAL DE ENTREGA

##### 6.1. LOCAL DE ENTREGA

##### a) CEP APARECIDA DE GOIÂNIA

AV. Maria Cardoso, S/N, Qd 29, Lotes 6/9 e 19/22, Jardim da Luz, Aparecida de Goiânia-GO - CEP:74915-520. Contato: (62) 3524-4500

##### 6.2. LOCAL DE FATURAMENTO

##### a) ADMINISTRAÇÃO REGIONAL SENAC GOIÁS (CNPJ: 03.608.475/0001-53 I.E.: ISENTO)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Rua 31-A, nº 43, Qd. 26-A, Lt. 27-E, Setor Aeroporto, 74075-470, Goiânia/GO.

#### 7. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

##### 7.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,

b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:

1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

## **7.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ.

b) Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

c) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;

d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;

e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda municipal;

f) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei; (exceto para Microempreendedor Individual-MEI).

## **7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame.

## **7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:**

a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

## **8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1.1. Cabe à contratada o cumprimento do prazo de entrega, nas condições e local definidos e nas quantidades contratadas, a contar da data do recebimento da Ordem de Serviço, pedido ou documento equivalente.

8.1.2. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo sofrer penalidades cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

8.1.3. Correrá por conta da contratada o transporte de entrega dos objetos, bem como, qualquer prejuízo causado aos objetos em decorrência do transporte.

8.1.4. Atender prontamente a quaisquer exigências do Senac, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência;

8.1.5. Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega dos objetos especificados, não cabendo, portanto, a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

8.1.6. No caso de desacordo no material, ele será recusado, cabendo à fornecedora contratada substituí-lo por outro com as mesmas características exigidas neste Termo, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis

### **8.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.2.1. O pagamento será efetuado à contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato.

8.2.2. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

- 8.2.3.** Prestar aos empregados da contratada, informações, esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.
- 8.2.4.** Comunicar por escrito à contratada qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.
- 8.2.5.** Caberá ao Senac exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da entidade.
- 8.2.6.** O Senac reserva o direito de não receber os objetos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo, podendo aplicar as penalidades cabíveis.

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 9.1.** A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

## **10. DA PROPOSTA**

- 10.1.** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;
- 10.2.** Deverá conter marca, preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irrevogáveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;
- 10.3.** Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;
- 10.4.** Valor total que será expresso em real e por extenso.
- 10.5.** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;
- 10.6.** Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo;

## **11. DAS PENALIDADES**

- 11.1.** Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:
- 11.1.1.** Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:
- a)** Advertência;
  - b)** Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação; e
  - c)** Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.
- 11.1.2.** Por inexecução total do objeto desta licitação:
- a)** Advertência;
  - b)** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
  - c)** Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos;
- 11.2.** As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada;

- 11.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Senac/GO, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente;
- 11.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado;
- 11.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 11.1.2, alínea “c” e dará ao Senac/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 11.6. O prazo de convocação para assinatura do contrato, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Senac/GO.
- 11.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Senac nº. 958/2012.

## 12. FISCALIZAÇÃO

**Fiscal:** Juliana da Silva Barroso

Coordenadora Técnica

Matrícula: 4560 CPF: 010.566.501-09

**Suplente:** João Ricardo Almeida Arbild

Instrutor de Educação Profissional

Matrícula: 4997 CPF: 003.954.681-08

## 13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

**Juliana da Silva Barroso**

Coordenadora Técnica

## 14. RESPONSVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 04 de novembro de 2021.