

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E DA JUSTIFICATIVA

1.1 - O presente Termo de Referência destina-se a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHA PARA O Sesc-SC** com a finalidade de substituição de equipamentos existentes e revitalização de espaços, conforme Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1 - O objeto é a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COZINHA PARA O Sesc-SC**, conforme especificações a seguir:

LOTE 01

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 10 OU 11 GNS 1/1 DE 65 MM. CONSTRUÍDO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL. FORNO VERTICAL COMPATÍVEL COM OUTRAS GNS DE DEMAIS PROFUNDIDADES. BASE (CAVALETE) PARA APOIO DO FORNO EM AÇO INOX. AMPLO VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO E TEMPERADO. TEMPERATURA DA CÂMARA COM VARIAÇÃO DE 30°C A 260°C. CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%. COMANDO EM TECLADO ELETRÔNICO COM: VISOR DE TEMPERATURA, REGULADORES DE TEMPERATURA, VISOR DE TEMPO E SONDA, REGULADORES DE TEMPO E SONDA, E NÍVEIS DE VAPOR. PAINEL DE CONTROLE COM SELEÇÃO DE FUNÇÕES: AR QUENTE, COZINHAR NO VAPOR, COCÇÃO POR SONDA E TEMPO, RECEITAS, VAPOR COMBINADO, REGENERAR, EXTRATOR DE VAPOR, ESFRIAR, INICIAR E PAUSAR, HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA (COM USO DE PASTILHAS), LIGA E DESLIGA. COM SISTEMA DE GERAÇÃO DE VAPOR QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA. COM SENSOR DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO. COM TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO. ISOLAMENTO EM FIBRA CERÂMICA DE ALTA DURABILIDADE. COM DRENO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO. POTÊNCIA: 14,6 KW. INCLUSO: INSTALAÇÃO E TREINAMENTO COMPLETO DA EQUIPE PARA UTILIZAÇÃO DO FORNO. EQUIPAMENTO COM UM ANO DE GARANTIA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 1056X1057X761MM (LXAXP). REFERÊNCIA: PRÁTICA (OU SIMILAR)</p> <p>A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO TRIFÁSICO DE 380V.</p>	1	35.250,00
2	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 20 GNS 1/1 DE 65 MM. CONSTRUÍDO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL. FORNO VERTICAL COMPATÍVEL COM OUTRAS GNS DE DEMAIS PROFUNDIDADES. COM CARRO GAIOLA INTERNO COM ESPAÇO APROXIMADO ENTRE AS GUIAS DE 70 MM, COM RODÍZIOS METÁLICOS E DOTADA DE TRAVAS DE SEGURANÇA. CARRO GAIOLA REMOVÍVEL PARA CARGA E DESCARGA. AMPLO VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO E TEMPERADO. TEMPERATURA DA CÂMARA COM VARIAÇÃO DE 30°C A 260°C. CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%. COMANDO EM TECLADO ELETRÔNICO COM: VISOR DE TEMPERATURA, REGULADORES DE TEMPERATURA, VISOR DE TEMPO E SONDA, REGULADORES DE TEMPO E SONDA, E NÍVEIS DE VAPOR. PAINEL DE CONTROLE COM SELEÇÃO DE FUNÇÕES: AR QUENTE, COZINHAR NO VAPOR, COCÇÃO POR SONDA E TEMPO, RECEITAS, VAPOR COMBINADO, REGENERAR, EXTRATOR DE VAPOR, ESFRIAR, INICIAR E PAUSAR, HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA (COM USO DE PASTILHAS), LIGA E DESLIGA. COM SISTEMA DE GERAÇÃO DE VAPOR QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA. COM SENSOR DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO. COM TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO. ISOLAMENTO EM FIBRA CERÂMICA DE ALTA DURABILIDADE. COM DRENO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO. POTÊNCIA: 29,7 KW. INCLUSO: INSTALAÇÃO E TREINAMENTO COMPLETO DA EQUIPE PARA UTILIZAÇÃO DO FORNO. EQUIPAMENTO COM</p>	4	66.809,00

	UM ANO DE GARANTIA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 1065X1960X1090MM (LXAXP). REFERÊNCIA: PRÁTICA (OU SIMILAR). A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO TRIFÁSICO DE 380V.		
3	FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 40 GNS 1/1 DE 65 MM. CONSTRUÍDO INTEGRALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL. FORNO VERTICAL COMPATÍVEL COM OUTRAS GNS DE DEMAIS PROFUNDIDADES. COM CARRO GAIOLA INTERNO COM ESPAÇO APROXIMADO ENTRE AS GUIAS DE 70 MM, COM RODÍZIOS METÁLICOS E DOTADA DE TRAVAS DE SEGURANÇA. CARRO GAIOLA REMOVÍVEL PARA CARGA E DESCARGA. AMPLO VISOR FRONTAL COM VIDRO DUPLO E TEMPERADO. TEMPERATURA DA CÂMARA COM VARIAÇÃO DE 30°C A 260°C. CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL DE 0% A 100%. COMANDO EM TECLADO ELETRÔNICO COM: VISOR DE TEMPERATURA, REGULADORES DE TEMPERATURA, VISOR DE TEMPO E SONDA, REGULADORES DE TEMPO E SONDA, E NÍVEIS DE VAPOR. PAINEL DE CONTROLE COM SELEÇÃO DE FUNÇÕES: AR QUENTE, COZINHAR NO VAPOR, COCÇÃO POR SONDA E TEMPO, RECEITAS, VAPOR COMBINADO, REGENERAR, EXTRATOR DE VAPOR, ESFRIAR, INICIAR E PAUSAR, HIGIENIZAÇÃO AUTOMÁTICA (COM USO DE PASTILHAS) , LIGA E DESLIGA. COM SISTEMA DE GERAÇÃO DE VAPOR QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA. COM SENSOR DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO. COM TURBINAS DE ALTA ROTAÇÃO. ISOLAMENTO EM FIBRA CERÂMICA DE ALTA DURABILIDADE. COM DRENO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO. POTÊNCIA: 45,8 KW. INCLUSO: INSTALAÇÃO E TREINAMENTO COMPLETO DA EQUIPE PARA UTILIZAÇÃO DO FORNO. EQUIPAMENTO COM UM ANO DE GARANTIA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 1065X1960X1384 (LXAXP). REFERÊNCIA: PRÁTICA (OU SIMILAR). A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO TRIFÁSICO DE 380V.	1	80.382,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 382.868,00 (Trezentos oitenta e dois mil e oitocentos e sessenta e oito reais).

LOTE 02

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	FREEZER HORIZONTAL DUPLA AÇÃO. CAPACIDADE PARA 500 LITROS (MÍNIMO). 2 PORTAS (TAMPAS). COR BRANCO. FAIXA DE TEMPERATURA DE +8°C ATÉ -18°C. MATERIAL DO GABINETE EXTERNO: AÇO PRÉ-PINTADO. MATERIAL DO GABINETE INTERNO: AÇO GALVANIZADO. VOLTAGEM: 220V. REFERÊNCIA: ELECTROLUX, CONSUL (OU SIMILAR)	2	3.630,00
2	FREEZER VERTICAL CAPACIDADE 550 LITROS (MÍNIMO). PORTA COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO. VENEZIANA REFORÇADA. FAIXA DE TEMPERATURA ATÉ -18°C. MATERIAL DO GABINETE EXTERNO: AÇO PRÉ-PINTADO COR BRANCA. MATERIAL DO GABINETE INTERNO: AÇO GALVANIZADO. POTÊNCIA: 350W. VOLTAGEM: 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 675X814X1994MM (LARG. X PROF. X ALT.). REFERÊNCIA: GELOPAR (OU SIMILAR)	8	4.990,00
3	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL. DEGELO AUTOMÁTICO TEMPERATURA DE +2°C À +7°C. REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE PLACA FRIA COM AR FORÇADO OU EVAPORADOR COM AR FORÇADO. PORTA EM VIDRO DUPLO COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO ATRAVÉS DE IMÃ, COM RESISTÊNCIA NOS BATENTES PARA EVITAR CONDENSAÇÃO. PRATELEIRAS REGULÁVEIS. ILUMINAÇÃO INTERNA. CAPACIDADE MÍNIMA 560 LITROS. VOLTAGEM: 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 675X835X1985MM (COMP. X LARG. X ALT.) REFERÊNCIA: GELOPAR (OU SIMILAR).	12	5.432,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 112.364,00 (Cento e doze mil e trezentos e sessenta e quatro reais).

LOTE 03

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	<p>LAVADORA DE LOUÇAS DE BANCADA COM CAPACIDADE DE 32 CICLOS POR HORA (576 PRATOS POR HORA). OPERAÇÕES DE LAVAGEM E ENXÁGÜE. TEMPERATURA DE LAVAGEM: 55-65°C. TEMPERATURA DE ENXÁGÜE: 80-90°C. DURAÇÃO DO CICLO 112S. CARGA MÁXIMA POR CICLO: 18 PRATOS, 36 COPOS, 50 XÍCARAS, 45 PIRES, 100 TALHERES EM PÉ E 09 BANDEJAS. CONTÉM: SENSOR DE ABERTURA, CONTROLE AUTOMÁTICO DO TEMPO DE CICLO, NÍVEL DE ÁGUA E TEMPERATURAS, AUTO START, MANGUEIRA DE ÁGUA, MANGUEIRA DE DESÁGUE, TERMÔMETRO DIGITAL E CABO ELÉTRICO. ACOMPANHA: 02 GAVETAS PARA 18 PRATOS, 02 GAVETAS COM 16 CESTOS PARA 200 TALHERES, 02 GAVETAS PARA CUMBUCAS E POTES, 01 GAVETA PARA COPOS. CONSUMO DE ÁGUA: 4LITROS. CONSUMO ELÉTRICO: 5,5KW/HS. VOLTAGEM: 220V. ACOMPANHA MESA AUXILIAR EM AÇO INOX. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 600X620X845MM (ALT. X LARG. X PROF.). REFERÊNCIA: NETTER (OU SIMILAR)</p> <p>INCLUI INSTALAÇÃO.</p> <p>A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO MONOFÁSICO É DE 220V E TRIFÁSICO É DE 380V.</p>	1	21.163,00
2	<p>LAVADORA DE LOUÇAS E CAIXAS COM CAPÔ. 3 OPÇÕES DE TEMPO DE CICLO MAIS FUNÇÃO GLASS E LONG (LAVAGEM + ENXÁGÜE). CAPACIDADE MECÂNICA: 60 GAVETAS POR HORA. PRODUÇÃO MECÂNICA: PRATOS E CAIXAS DE ATÉ 600X500X440 MM. TIPO: MONOCÂMARA DE CAPÔ. ESPAÇO ÚTIL DE LAVAGEM: 680X510X470MM (LXPXA). OPERAÇÕES: LAVAGEM E ENXÁGÜE, REALIZADOS ATRAVÉS DE BRAÇOS GIRATÓRIOS SUPERIORES E INFERIORES. AQUECIMENTO: ELÉTRICO. TEMPERATURA DA ÁGUA DA LAVAGEM: DE 55º A 65ºC. TEMPERATURA DA ÁGUA DO ENXÁGÜE: DE 80º A 90ºC. PAINEL DE COMANDO: DIGITAL COM 3 VELOCIDADES MAIS FUNÇÃO GLAS E LONG. AUTO-START: QUE INICIA AUTOMATICAMENTE O CICLO AO SE FECHAR A PORTA. INSTALAÇÃO SOBRE O PISO. CONTROLES AUTOMÁTICOS DE TEMPO DE CICLO, DO NÍVEL DE ÁGUA DO TANQUE DE LAVAGEM E DAS TEMPERATURAS DAS ÁGUAS DA LAVAGEM E DO ENXÁGÜE. INTERRUPTOR MAGNÉTICO QUE INTERROMPE O CICLO CASO O CAPÔ SEJA ABERTO. TOTALMENTE CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 CESTOS DE RESÍDUOS, FILTRO DA MOTO-BOMBA DE LAVAGEM. CONSUMO ELÉTRICO: 8,76WH. CONSUMO DE ÁGUA POR CICLO: 2,0 LITROS. ACOMPANHA OS SEGUINTESS ACESSÓRIOS: CONJUNTO MOTO-BOMBA DE ENXÁGÜE; 3 GAVETAS (RACK'S) DE PINOS, PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS CADA; 01 GAVETA (RACK) COM 16 COPOS PLÁSTICOS, CAPACIDADE 200 TALHERES; 01 GAVETA (RACK) LISA, PARA CUMBUCAS, MOLHEIRAS E PEÇAS DE TAMANHOS DIVERSOS; KIT DE INSTALAÇÃO. ACOMPANHA: TREINAMENTO COMPLETO DE UTILIZAÇÃO PELA EQUIPE. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 790X840X1600MM (LARG. X PROF. X ALT.) REFERÊNCIA: HOBART ECOMAX 703 (OU SIMILAR).</p> <p>INCLUI INSTALAÇÃO.</p> <p>A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO MONOFÁSICO É DE 220V E TRIFÁSICO É DE 380V.</p>	2	58.033,00
3	<p>LAVADORA DE LOUÇAS COM CAPÔ. 3 OPÇÕES DE TEMPO DE CICLO (LAVAGEM + ENXÁGÜE): 60 SEGUNDOS 120 SEGUNDOS 150 SEGUNDOS. CAPACIDADE MECÂNICA: 55 GAVETAS POR HORA. PRODUÇÃO MECÂNICA: 990 PRATOS DE MESA OU 1485 PRATOS DE SOBREMESA POR HORA. TIPO: MONOCÂMARA DE CAPÔ. ESPAÇO ÚTIL DE LAVAGEM: 510X510X450MM (LXPXA). OPERAÇÕES: LAVAGEM E ENXÁGÜE, REALIZADOS ATRAVÉS DE BRAÇOS GIRATÓRIOS SUPERIORES E INFERIORES. AQUECIMENTO: ELÉTRICO. TEMPERATURA DA ÁGUA DA LAVAGEM: DE 55º A 65ºC. TEMPERATURA DA ÁGUA DO ENXÁGÜE: DE 80º A 90ºC. PAINEL DE COMANDO: DIGITAL COM 3 VELOCIDADES MAIS FUNÇÃO GLAS E LONG. AUTO-START: QUE INICIA AUTOMATICAMENTE O CICLO AO SE FECHAR A PORTA. INSTALAÇÃO SOBRE O PISO.</p>	2	32.116,00

<p>CONTROLES AUTOMÁTICOS DE TEMPO DE CICLO, DO NÍVEL DE ÁGUA DO TANQUE DE LAVAGEM E DAS TEMPERATURAS DAS ÁGUAS DA LAVAGEM E DO ENXÁGÜE. INTERRUPTOR MAGNÉTICO QUE INTERROMPE O CICLO CASO A PORTA SEJA ABERTA. CESTOS DE RESÍDUOS, FILTRO DA MOTO-BOMBA DE LAVAGEM, DRENO, BRAÇOS DE LAVAGEM E ENXÁGÜE (SUPERIORES E INFERIORES). CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. CONSUMO ELÉTRICO: 9,5KWH. CONSUMO DE ÁGUA POR CICLO: 2,6 LITROS. POTÊNCIA DA MOTO-BOMBA DE LAVAGEM: 0,95CV. POTÊNCIA DA MOTOBOMBA DE ENXÁGÜE: 0,27CV. (2100 COM O CAPÔ ABERTO). ACOMPANHA OS SEGUINTE ACESSÓRIOS: CONJUNTO MOTO-BOMBA DE ENXÁGÜE; 3 GAVETAS (RACK'S) DE PINOS, PARA 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS CADA; 01 GAVETA (RACK) COM 16 COPOS PLÁSTICOS, CAPACIDADE 200 TALHERES; 01 GAVETA (RACK) LISA, PARA CUMBUCAS, MOLHEIRAS E PEÇAS DE TAMANHOS DIVERSOS; KIT DE INSTALAÇÃO, 1 MESA AUXILIAR DE AÇO INOX E TERMÔMETROS DIGITAIS PARA LAVAGEM E ENXÁGÜE. POTÊNCIA: 9,5KW. EQUIPAMENTO TRIFÁSICO 380V. VOLTAGEM: 220V. ACOMPANHA: TREINAMENTO COMPLETO DE UTILIZAÇÃO PELA EQUIPE. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 700X820X1530MM (LARG. X PROF. X ALT.) REFERÊNCIA: NETTER, HOBART (OU SIMILAR).</p> <p>INCLUI INSTALAÇÃO.</p> <p>A TENSÃO ELÉTRICA EM SANTA CATARINA É DE 220V. EQUIPAMENTO MONOFÁSICO É DE 220V E TRIFÁSICO É DE 380V.</p>		
---	--	--

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 201.461,00 (Duzentos e um mil e quatrocentos e sessenta e um reais).

LOTE 04

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	BATEDEIRA PLANETÁRIA 18 LITROS. 4 VELOCIDADES. CAPACIDADE DO BOJO: 18 LITROS. CUBA EM AÇO INOX. ESTRUTURA EM AÇO CARBONO PINTADO. 3 BATEDORES INTERCAMBIÁVEIS (GLOBO, RAQUETE E GANCHO). SISTEMA DE SEGURANÇA QUE IMPEDE O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO DA MÁQUINA. PODE SER INSTALADA EM BANCADA OU EM SEU PEDESTAL (ITEM INCLUSO). POTÊNCIA DO MOTOR: 1CV. VOLTAGEM: 220V. REFERÊNCIA: G PANIZ, VENÂNCIO (OU SIMILAR).	2	8.456,00
2	BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 LITROS. CAPACIDADE DO BOJO: 5 LITROS. TACHO EM AÇO INOX. 3 BATEDORES INTERCAMBIÁVEIS (GLOBO, RAQUETE E GANCHO). ESTRUTURA EM AÇO CARBONO PINTADA. POTÊNCIA: 500 WATTS. VOLTAGEM: 220V. REFERÊNCIA: SKYMSEN, G PANIZ (OU SIMILAR)	2	3.570,00
3	CAFETEIRA ELÉTRICA. CAPACIDADE DE 6 LITROS. BOJOS EM AÇO INOXIDÁVEL 304. PINGADEIRA PARA TORNEIRAS. TORNEIRAS REMOVÍVEIS. TORNEIRAS COM VISOR DE NÍVEL DE ÁGUA. RESISTÊNCIA TUBULAR E TERMOSTATO REGULÁVEL DE 20°C A 120°C. AQUECIMENTO EM BANHO-MARIA. ACOMPANHA VARETA PARA LIMPEZA DAS TORNEIRAS, TAMPA, SACO COADOR E ARO COADOR. 1300W. VOLTAGEM: 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 29X40X53CM (COMP. X LARG. X ALT.). REFERÊNCIA: MARCHESONI, UNIVERSAL (OU SIMILAR)	2	876,00
4	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL. COM CÂMARA EM AÇO INOX; PRODUTO ESPECÍFICO PARA EXTRAIR SUCO DE LARANJA OU LIMÃO. ACOMPANHA COPO COM PENEIRA E DUAS CASTANHAS: UMA PARA LARANJA E OUTRA PARA LIMÃO. GABINETE E CÂMARA DE LÍQUIDOS EM AÇO INOX. POTÊNCIA: 0,5CV. FREQUÊNCIA: 60HZ. PRODUÇÃO: 15 PC/MIN. ROTAÇÃO: 1750 RPM. VOLTAGEM: 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 440X360X270MM (ALT. X LARG. X PROF.). REFERÊNCIA: SKYMSEN (OU SIMILAR).	1	699,00
5	FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA 41 A 44 LITROS. SISTEMA ÁGUA E ÓLEO. ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO. TERMOSTATO COM GRADUAÇÃO MÁXIMA DE 180°C. PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA. ACOMPANHA CESTOS RETANGULARES. CAPACIDADE APROXIMADA	3	3.400,00

	DE 36 LITROS DE ÓLEO, 6 LITROS DE ÁGUA. POTÊNCIA APROXIMADA: 10.000W. VOLTAGEM: 220V.		
6	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 4 LITROS. COPO MONOBLOCO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE DE 4 LITROS. CORPO EM AÇO INOX. TAMPA EM PLÁSTICO. FACAS EM AÇO INOX AISI 304. CABO TUBULAR ANATÔMICO. POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5CV. FREQUÊNCIA: 50-60HZ. ROTAÇÃO: 3500 RPM. VOLTAGEM: 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 660X290X280MM (ALT. X LARG. X PROF.). REFERÊNCIA: SKYMSSEN (OU SIMILAR).	4	970,00
7	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE. COPO MONOBLOCO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE DE 25 LITROS. ESTRUTURA/CAVALETE EM AÇO INOX 304. CORPO EM AÇO INOX. TAMPA EM PLÁSTICO. FACAS EM AÇO INOX AISI 304. CABO TUBULAR ANATÔMICO. POTÊNCIA DO MOTOR: 1,5 HP. FREQUÊNCIA: 50-60HZ. ROTAÇÃO: 3500 RPM. VOLTAGEM: 220V. REFERÊNCIA: SKYMSSEN (OU SIMILAR)	2	4.140,00
8	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE ALTA ROTAÇÃO. COPO DE VIDRO COM CAPACIDADE 1,5 LITROS. CORPO E HÉLICE EM AÇO INOX. FUNÇÃO PULSAR. POTÊNCIA DO MOTOR: 800W. FREQUÊNCIA: 50-60HZ. ROTAÇÃO: 18000 RPM. VOLTAGEM: 200V. REFERÊNCIA: SKYMSSEN (OU SIMILAR).	1	665,00
9	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL. COPO MONOBLOCO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE DE 6 LITROS. CORPO EM AÇO INOX. TAMPA EM PLÁSTICO. FACAS EM AÇO INOX AISI 304. CABO TUBULAR ANATÔMICO. POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5CV. FREQUÊNCIA: 50-60HZ. ROTAÇÃO: 3500 RPM. VOLTAGEM: 220V. REFERÊNCIA: SKYMSSEN (OU SIMILAR)	2	995,00
10	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL. COPO MONOBLOCO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE DE 8 LITROS. CORPO EM AÇO INOX. TAMPA EM PLÁSTICO. FACAS EM AÇO INOX AISI 304. CABO TUBULAR ANATÔMICO. POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5 HP. FREQUÊNCIA: 50-60HZ. ROTAÇÃO: 3500 RPM. VOLTAGEM: 220V. REFERÊNCIA: SKYMSSEN (OU SIMILAR)	2	1.040,00
11	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL. DE ALTA ROTAÇÃO. COPO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE DE 2 LITROS. CORPO EM AÇO INOX ESCOVADO. TAMPA EM PLÁSTICO. FACAS EM AÇO INOX AISI 304. CABO TUBULAR ANATÔMICO. POTÊNCIA DO MOTOR: 800W. FREQUÊNCIA: 50-60HZ. ROTAÇÃO: 22000 RPM. VOLTAGEM: 220V. REFERÊNCIA: SKYMSSEN (OU SIMILAR).	4	618,00
12	MOEDOR DE CARNE EM AÇO INOX. BOCA TAMANHO 22. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE 250KG POR HORA. BANDEJA EM AÇO INOX. CONJUNTO DA BOCA E CARACOL EM FERRO FUNDIDO ESTANHADO, COM SISTEMA QUE IMPEDE O ACESSO DAS MÃOS AS ÁREAS DE CORTE. GABINETE DE CHAPA DE AÇO INOX ESCOVADO. POSSUI PRÉ CORTADOR. TRANSMISSÃO POR ENGENHAGENS DE AÇO E ROLAMENTOS, SEM EIXO EXCÊNTRICO PARA REGULAGENS. SISTEMA DE SEGURANÇA QUE NÃO PERMITE LIGAR O EQUIPAMENTO SEM A BANDEJA DEVIDAMENTE POSICIONADA. CHAVE ELÉTRICA PROTEGIDA COM CAPA DE SILICONE. PÉS ANTIDERRAPANTES. RELÉ DE SEQUÊNCIA DE FASE QUE IMPEDE O GIRO NO SENTIDO CONTRÁRIO DO MOTOR. ACOMPANHA 2 DISCOS. POTÊNCIA DO MOTOR: 3CV. FREQUÊNCIA: 60HZ. VOLTAGEM: 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 565X425X990MM (ALT.XLARG. XPROF.). REFERÊNCIA: SKYMSSEN (OU SIMILAR).	1	3.916,00
13	PROCESSADOR DE ALIMENTOS CUTTER INOX 4 LITROS. ESTRUTURA EM AÇO INOX. TRITURA, CORTA E PICA OS ALIMENTOS. TIGELA EM AÇO INOX. POTÊNCIA: 800 W. MOTOR: 0,5 HP. ROTAÇÃO:1.750 RPM. 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS (AXLXP): 465X265X275 MM. REFERÊNCIA: SKYMSSEN CR-4L (OU SIMILAR)	1	2.993,00
14	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM AÇO INOX. PARA DISCOS DE 203MM DE DIÂMETRO. POSSUI CÂMARA DE DISCOS EM ALUMÍNIO. BASE EM AÇO INOX. PERMITE 28 TIPOS DE CORTES EM DIVERSOS ALIMENTOS. FUNÇÕES: FATIADOR, RALADOR E DESFIADOR. DIÂMETRO DO BOCAL REDONDO: 49MM E ABERTURA DO BOCAL OBLONGO: 71X146MM. PRODUÇÃO: 400KG/H. ACOMPANHA DISCOS: FATIADOR DE 1, 3 E 5MM; FATIADOR DENTADO DE 3 E 7MM, DESFIADOR QUADRADO (JULIENE) DE 2,5, 3 E 7MM; RALADOR; FATIADOR	2	6.658,00

	ONDULADOR DE 2 E 3MM; DESFIADOR DE 3, 5 E 8MM. POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5CV. FREQUENCIA: 60HZ. 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 580X280X630MM (ALT. X LARG. PROF.). REFERÊNCIA: SKYMPSEN (OU SIMILAR).		
15	REFRESQUEIRA ELÉTRICA. 1 CUBA DE POLICARBONATO COM CAPACIDADE DE 16 LITROS. REFRIGERAÇÃO POR PLACA FRIA PLANA. SISTEMA DE AGITAÇÃO POR PÁ. COMPRESSOR HERMÉTICO. AGABINETE EM AÇO INOX.VOLTAGEM: 220V. REFERÊNCIA: IBBL, VENÂNCIO (OU SIMILAR).	5	1.800,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 85.295,00 (Oitenta e cinco mil e duzentos e noventa e cinco reais).

LOTE 05

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	BUFFET REFRIGERADO ELÉTRICO. (EDUCAÇÃO INFANTIL) COM ESPAÇO PARA 4 GNS. FABRICADO EM AÇO INOX 304. PROTETOR SALIVAR COM VIDRO CURVO E CANTOS ARREDONDADOS OU PROTEGIDOS. CORRE BANDEJA DE AÇO INOX COM TAMPO LISO NOS DOIS LADOS. ACOMPANHA 04 CUBAS TIPO GN ½ DE 65MM COM ALÇA E 04 TAMPAS PARA GN ½. TERMOSTATO. PAINEL DE COMANDO. RODÍZIOS GIRATÓRIOS. VOLTAGEM: 220V. APRESENTAR DESENHO TÉCNICO PARA APROVAÇÃO. PROFUNDIDADE DOS CORRE BANDEJAS DE 30CM. ALTURA DAS CUBAS ATÉ O PROTETOR SALIVAR DE 50CM. ALTURA ATÉ O CORRE BANDEJA DE 65CM.	2	6.506,00
2	BUFFET REFRIGERADO ELÉTRICO. (ENSINO FUNDAMENTAL) COM ESPAÇO PARA 4 GNS. FABRICADO EM AÇO INOX 304. PROTETOR SALIVAR COM VIDRO CURVO E CANTOS ARREDONDADOS OU PROTEGIDOS. CORRE BANDEJA DE AÇO INOX COM TAMPO LISO NOS DOIS LADOS. ACOMPANHA 04 CUBAS TIPO GN ½ DE 65MM COM ALÇA E 04 TAMPAS PARA GN ½. TERMOSTATO. PAINEL DE COMANDO. RODÍZIOS GIRATÓRIOS. VOLTAGEM: 220V. APRESENTAR DESENHO TÉCNICO PARA APROVAÇÃO. PROFUNDIDADE DOS CORRE BANDEJAS DE 30CM. ALTURA DAS CUBAS ATÉ O PROTETOR SALIVAR DE 50CM. ALTURA ATÉ O CORRE BANDEJA DE 75CM.	2	6.506,00
3	BUFFET TÉRMICO AQUECIDO ELÉTRICO. (EDUCAÇÃO INFANTIL) COM ESPAÇO PARA 6 GNS COM TANQUE PARA BANHO MARIA. FABRICADO EM AÇO INOX 304. SAÍDA PARA DRENAGEM DA ÁGUA. RESISTÊNCIA TUBULAR BLINDADA EM AÇO INOX. TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA (20º A 120ºC). PAINEL DE COMANDO. PROTETOR SALIVAR COM VIDRO CURVO E CANTOS ARREDONDADOS OU PROTEGIDOS NOS DOIS LADOS. CORRE BANDEJA DE AÇO INOX COM TAMPO LISO NOS DOIS LADOS. ACOMPANHA 06 CUBAS TIPO GN ½ DE 65MM COM ALÇA E 06 TAMPAS PARA GN ½. RODÍZIOS GIRATÓRIOS. VOLTAGEM: 220V. APRESENTAR DESENHO TÉCNICO PARA APROVAÇÃO. PROFUNDIDADE DOS CORRE BANDEJAS DE 30CM. ALTURA DAS CUBAS ATÉ O PROTETOR SALIVAR DE 50CM. ALTURA ATÉ O CORRE BANDEJA DE 65CM.	2	6.276,00
4	BUFFET TÉRMICO AQUECIDO ELÉTRICO. (ENSINO FUNDAMENTAL) COM ESPAÇO PARA 6 GNS COM TANQUE PARA BANHO MARIA. FABRICADO EM AÇO INOX 304. SAÍDA PARA DRENAGEM DA ÁGUA. RESISTÊNCIA TUBULAR BLINDADA EM AÇO INOX. TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA (20º A 120ºC). PAINEL DE COMANDO. PROTETOR SALIVAR COM VIDRO CURVO E CANTOS ARREDONDADOS OU PROTEGIDOS NOS DOIS LADOS. CORRE BANDEJA DE AÇO INOX COM TAMPO LISO NOS DOIS LADOS. ACOMPANHA 06 CUBAS TIPO GN ½ DE 65MM COM ALÇA E 06 TAMPAS PARA GN ½. RODÍZIOS GIRATÓRIOS. VOLTAGEM: 220V. APRESENTAR DESENHO TÉCNICO PARA APROVAÇÃO. PROFUNDIDADE DOS CORRE BANDEJAS DE 30CM. ALTURA DAS CUBAS ATÉ O PROTETOR SALIVAR DE 50CM. ALTURA ATÉ O CORRE BANDEJA DE 75CM.	2	6.276,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 51.128,00 (Cinquenta e um mil e cento e vinte e oito reais).

LOTE 06

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	CARRO TIPO PLATAFORMA LISA. 1 PLANO. CONFECCIONADO TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304 – 18.8. PLATAFORMA LISA. PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL. CAPACIDADE DE CARGA TOTAL: 250 KG. CONJUNTO DE RODÍZIOS GIRATÓRIOS (POSTERIORES COM FREIO). DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO:100X60X906CM (CXLXA).	4	2.500,00
2	CARRO TRANSPORTADOR AUXILIAR. CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 – 18.8. TRÊS PLANOS. MOVENDO-SE SOBRE 04 RODÍZIOS REVESTIDOS DE BORRACHA SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS. TRAVA COM RODA DE BORRACHA MÉDIA E DIÂMETRO 5' COM NÚCLEO EM CHAPA DE AÇO ZINCADO, EIXO COM ROLETES. EXTREMIDADES DAS PRATELEIRAS COM ACABAMENTO SEM ARESTAS CORTANTES. PUXADOR EM TUBO DE AÇO REDONDO INOXIDÁVEL.CAPACIDADE PARA SUPORTAR 300KG. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO:90X60X85CM; (COMPR. X LARG. X ALT.) E PUXADOR EM TUBO: 25MM.	6	1.906,00
3	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM 5 PRATELEIRAS LISAS PRODUZIDA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 – 18.8. SUPORTA ATÉ 350 KG DE CARGA, SENDO 70 KG EM CADA PRATELEIRA. DIMENSÕES: 100X50X200CM (LXPXA)	4	1.976,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 29.340,00 (Vinte e nove mil e trezentos e quarenta reais).

LOTE 07

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	CHAPA MODULAR A GÁS. ESTRUTURA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8. PARTE SUPERIOR COM CHAPA DE AÇO SAE 1020. CAVALETE INFERIOR EM AÇO INOX AISI 304 – 18.8 ABERTO COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA. CALHA E GAVETA PARA ESCOAMENTO E REMOÇÃO DE GORDURA. CONTROLE INDIVIDUAL DOS QUEIMADORES. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 90X80X90CM (CXLXA). REFERÊNCIA: VENÂNCIO (OU SIMILAR).	2	4.500,00
2	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 4 BOCAS. COM QUADRO, ESTRUTURA E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA, CONFECCIONADO TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304 - 18.8, PROCESSO DE CORTE A LASER, ACABAMENTO ESCOVADO, QUEIMADORES DUPLOS E DESMONTÁVEIS DE FERRO FUNDIDO. GRELHAS COM 40X40CM DE AÇO CARBONO COM CANTOS ARREDONDADOS. BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, SOB OS QUEIMADORES. PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM FORMATO ANATÔMICO, COMANDOS NOS DOIS LADOS, MANÍPULOS COM INDICAÇÃO DE LIGADO E DESLIGADO, GRADUAÇÃO DE CHAMA. DIMENSÕES APROXIMADAS: 110X110X85CM (LXPXA.) INCLUI MONTAGEM.	2	2.500,00
3	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS. COM QUADRO, ESTRUTURA E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA, CONFECCIONADO TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304 - 18.8, PROCESSO DE CORTE A LASER, ACABAMENTO ESCOVADO. QUEIMADORES DUPLOS E DESMONTÁVEIS DE FERRO FUNDIDO. GRELHAS COM 40X40CM DE AÇO CARBONO COM CANTOS ARREDONDADOS. BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, SOB OS QUEIMADORES. PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM FORMATO ANATÔMICO, COMANDOS	3	3.300,00

	NOS DOIS LADOS, MANÍPULOS COM INDICAÇÃO DE LIGADO E DESLIGADO, GRADUAÇÃO DE CHAMA. DIMENSÕES APROXIMADAS: 150X110X85CM (LXPXA). INCLUI MONTAGEM.		
4	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 8 BOCAS. COM QUADRO, ESTRUTURA E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA, CONFECCIONADO TOTALMENTE EM AÇO INOX AISI 304 - 18.8, PROCESSO DE CORTE A LASER, ACABAMENTO ESCOVADO. QUEIMADORES DUPLOS E DESMONTÁVEIS DE FERRO FUNDIDO. GRELHAS COM 40X40CM DE AÇO CARBONO COM CANTOS ARREDONDADOS. BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, SOB OS QUEIMADORES. PAINEL FRONTAL EM AÇO INOX COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM FORMATO ANATÔMICO COMANDOS NOS DOIS LADOS, MANÍPULOS COM INDICAÇÃO DE LIGADO E DESLIGADO, GRADUAÇÃO DE CHAMA. DIMENSÕES APROXIMADAS: 210X110X85CM (LXPXA). INCLUI MONTAGEM.	1	4.260,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 28.160,00 (Vinte e oito mil e cento e sessenta reais).

LOTE 08

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	PASS-THROUGH AQUECIDO COM DUAS PORTAS. CORPO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; CORPO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA; PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL INTEIRIÇAS EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES LATERAIS EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GN 1/1 GASTRONORM; AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS LATERAIS; GAVETA UMIDIFICADORA REMOVÍVEL; BANDEJA COLETORA REMOVÍVEL INFERIOR PARA ARMAZENAMENTO DE LÍQUIDOS; TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO: ATÉ 85°C; PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON); ACOMPANHA: 10 GRADES DE AÇO INOX PARA APOIO DE GN.) CAPACIDADE PARA 35 GNS 1/1 - 65MM, 560 LITROS. POTÊNCIA: 3,0 - VOLTAGEM 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: MEDIDAS: 700X800X2050MM.	5	8.000,00
2	PASS-THROUGH REFRIGERADO COM DUAS PORTAS. CORPO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; CORPO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL INTEIRIÇAS EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES LATERAIS EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON) - LADO OPERADOR; DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CANTONEIRAS REMOVÍVEIS COM ALTURAS AJUSTÁVEIS PARA RECEBER RECIPIENTE GN 1/1 GASTRONORM; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADO; BANDEJA COLETORA REMOVÍVEL INFERIOR PARA ARMAZENAMENTO DE LÍQUIDOS PROVENIENTES DE DEGELO TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO: +2°C A +6°C; PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON); ACOMPANHA: 10 GRADES DE AÇO INOX PARA APOIO DE GN; 01 PORTA; CAPACIDADE PARA 34 GNS 1/1 - 65MM. 560 LITROS; POTÊNCIA: 1/2 HP; VOLTAGEM 220V. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO: 700X800X2050MM.	3	9.000,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 67.000,00 (Sessenta e sete mil reais).

LOTE 09

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	MÁQUINA DE GELO EM CUBOS. REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX AISI 304. CAPACIDADE MÍNIMA DE PRODUÇÃO DE 50KG DE GELO EM 24H. CABINETE EM AÇO INOX. ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA AUTOMÁTICA. PARADA AUTOMÁTICA QUANDO O RESERVATÓRIO ATINGE SEU NÍVEL MÁXIMO. CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE 6 KG DE GELO. INCLUSOS: PÁ COLETORA, DRENO E FILTRO DE ÁGUA. MANUAL DE INSTRUÇÕES. VOLTAGEM: 220V. SUGESTÃO DE MARCAS: IMPOMAC, EVEREST (OU SIMILAR).	2	8.784,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 17.568,00 (Dezesseze mil e quinhentos e sessenta e oito reais).

LOTE 10

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	REFRIGERADOR INDUSTRIAL - MINI CÂMARA REFRIGERADA. CAPACIDADE MÍNIMA DE 1.400 LITROS. REFRIGERAÇÃO COM AR FORÇADO COM EVAPORADOR ALETADO. TEMPERATURA: 0 A +7C. DEGELO AUTOMÁTICO. CONTROLADOR ELETRÔNICO COM INDICADOR DE TEMPERATURA. REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO GALVANIZADO. REVESTIMENTO EXTERNO: AÇO INOX 430. PÉS NIVELADORES. ESTRADO EM PVC. INCLUI 4 PRATELEIRAS ARAMADAS REGULÁVEIS (4 NÍVEIS INTEIROS). MEDIDAS APROXIMADAS: 160X220X76CM (LXAXP) REFERÊNCIA: GELOPAR, FRILUX (OU SIMILAR)	4	10.130,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 40.520,00 (Quarenta mil e quinhentos e vinte reais).

LOTE 11

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ESTIMATIVA UNITÁRIA - R\$
1	BALANÇA DE BANCADA. CAPACIDADE 30KG. PRATO EM AÇO INOX 304. DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRATO: 30x30CM. GRADUAÇÃO DE 5 GRAMAS. DISPLAY EM LCD DE ALTO CONTRASTE. GABINETE EM ABS. PÉS REGULÁVEIS. VOLTAGEM: 220 VOLTS. REFERÊNCIA: TOLEDO OU MICHELETTI (OU SIMILAR)	4	820,00
2	BALANÇA DE BANCADA. CAPACIDADE 60KG. PRATO EM AÇO INOX 304. DISPLAY/VISOR/TECLADO INTEGRADO À BASE DA BALANÇA. DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRATO: 40x40CM. GRADUAÇÃO DE 10 GRAMAS. DISPLAY EM LCD DE ALTO CONTRASTE. GABINETE EM ABS. PÉS REGULÁVEIS. VOLTAGEM: 220 VOLTS. REFERÊNCIA: TOLEDO OU MICHELETTI (OU SIMILAR)	2	2.660,00
3	BALANÇA ELETRÔNICA COM COLUNA COM INDICADOR DIGITAL DE LCD. CAPACIDADE PARA 300KG. GRADUAÇÃO DE 100 GRAMAS. REVESTIDA EM AÇO CARBONO. 04 PÉS REGULÁVEIS. VOLTAGEM: 220V. MEDIDAS APROXIMADAS DA PLATAFORMA: 60X50CM. REFERÊNCIA: TOLEDO OU MICHELETTI (OU SIMILAR)	4	1.927,00

TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE - R\$ 16.308,00 (Dezesseis mil e trezentos e oito reais).

2.2 - Para todos os itens solicitados neste instrumento convocatório que contenham a indicação de Marca/modelo referência poderá ser apresentado item "SIMILAR" que apresente características similares ao sugerido, tais como: capacidade, composição, matéria prima, qualidade, medidas, características físicas, mecânicas, elétricas, eletrônicas ou outras que poderão ser solicitadas para determinação efetiva da SIMILARIDADE;

2.3 - Importante: registramos que a tensão elétrica em Santa Catarina é de 220V. Equipamentos monofásicos são de 220V e trifásicos são de 380V.

3. DA AMOSTRA

3.1 - O Sesc/SC poderá solicitar amostra dos produtos ofertados à empresa classificada em primeiro lugar, devendo conter as especificações mínimas constantes no edital. A aprovação da amostra será também fator de julgamento;

3.1.1 – Conforme as especificidades de cada objeto, a amostra não se restringe, necessariamente, ao item como um todo, considerado como um produto acabado e pronto para uso/utilização; ela deverá ser considerada de forma abrangente. Poderá ser solicitada amostra de partes do objeto, como matéria-prima, materiais, componentes específicos, amostra de cores ou ainda o local onde possa ser acessado pelo Sesc-SC para visita técnica.

3.2 - A amostra deverá ser entregue no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contados da solicitação publicada pelo Sesc/SC;

3.3 - A licitante deverá apresentar as amostras, mediante protocolo próprio, em duas vias, com a descrição do item entregue e identificação da empresa, assim como autorizar a análise do produto para comprovar a compatibilidade com as exigências do edital, mesmo que para isto as amostras sejam danificadas, e, também abdicar de qualquer indenização pela inutilização das mesmas;

3.4 - A amostra será analisada pela área técnica do Sesc/SC, através de critérios objetivos, verificando-se o atendimento às especificações técnicas do edital. O parecer técnico será utilizado pela Comissão Permanente de Licitação como instrumento para classificação ou desclassificação dos produtos ofertados;

Considerar-se-á **desclassificada** a licitante que tiver a amostra reprovada ou que não apresentá-la no prazo estipulado na convocação, devendo ser chamadas as demais licitantes, na ordem de classificação, para apresentação de amostra;

3.5 - A amostra reprovada deverá ser retirada em até **07 (sete) dias úteis** após a publicação do parecer técnico, junto a Comissão Permanente de Licitação;

3.6 - O Sesc/SC reserva-se ao direito de reter a amostra da Proposta vencedora para fins de comparação no ato do recebimento dos produtos;

3.7 - Os produtos que servirem de amostra para classificação das empresas participantes do processo de licitação não poderão ser computados no quantitativo a ser entregue;

3.8 - Todos os custos, despesas diretas e indiretas, para **envio e a retirada** da amostra são de inteira responsabilidade da licitante.

3.9 - Poderá ser exigida amostra inclusive no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, respeitando os mesmos prazos e condições estabelecidos neste item, a fim de análise técnica e comparações com os produtos ofertados/entregues pela licitante vencedora;

4. DA ENTREGA

4.1 - O(s) pedido(s) será(ão) enviado(s) por meio eletrônico à empresa vencedora e autorizarão o fornecimento.

4.2 - O objeto desta licitação deverá ser **entregue com prévio agendamento** e a(s) **nota(s) fiscal(ais) de venda** emitida(s) para a(s) Unidade(s) do Sesc SC abaixo relacionadas(s), conforme a tabela de distribuição a seguir:

UNIDADES DO Sesc/SC	ENDEREÇO	CNPJ PARA FATURAMENTO
SESC TUBARÃO - TUB	Rua Antônio Hülse, 411 - Dehon - 88704-220 - Tubarão/SC	03.603.595/0007-53
SESC JOINVILLE - JOI	Rua Itaiópolis, 470 - América - 89204-100 - Joinville/SC	03.603.595/0019-97
SESC Pousada Rural - SPR	Rodovia SC 425, Km 4-5 - Rincão Comprido - Zona Rural - Distrito Índios - 88533-000 - Lages	03.603.595/0015-63

SESC ITAJAÍ - ITA	Rua Almirante Tamandaré, nº 259 - Centro - 88301-430 - Itajaí	03.603.595/0013-00
SESC CONCÓRDIA - CON	Rua Romano Anselmo Fontana, nº 620 - Centro - 89700-095 - Concórdia	03.603.595/0018-06
SESC CRICIÚMA - CRI	Rua Pres. Kennedy, 850 - Pio Corrêa - 88811-570 - Criciúma	03.603.595/0008-34
HOTEL SESC BLUMENAU - HSBLU	Rua Udo Deeke, 1330 - Salto do Norte - 89065-100 - Blumenau	03.603.595/0010-59
HOTEL SESC CACUPÉ – HSCAC	Rodovia Haroldo Soares Glavan, 1670 - Cacupé - 88050-005 - Florianópolis	03.603.595/0002-49

TABELA DE DISTRIBUIÇÃO

ITEM	LOTE	DESCRIÇÃO (A ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA COMPLETA CONSTA NO INÍCIO DESTES TERMO DE REFERÊNCIA)	QUANTIDADE TOTAL	SESC TUBARÃO	SESC JOINVILLE	SESC POUSSADA RURAL	SESC ITAJAÍ	SESC CONCÓRDIA	SESC CRICIÚMA	HOTEL SESC BLUMENAU	HOTEL SESC CACUPÉ
1	1	FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 10 OU 11 GNS 1/1 DE 65 MM	1		1						
2	1	FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 20 GNS 1/1 DE 65 MM	4	2	2						
3	1	FORNO COMBINADO ELÉTRICO CAPACIDADE PARA 40 GNS 1/1 DE 65 MM.	1							1	
1	2	FREEZER HORIZONTAL DUPLA AÇÃO. CAPACIDADE PARA 500 LITROS (MÍNIMO	2								2
2	2	FREEZER VERTICAL CAPACIDADE 550 LITROS (MÍNIMO).	8	5	2	1					
3	2	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL 560 LITROS.	12	6	4						2
1	3	LAVADORA DE LOUÇAS DE BANCADA 32 CICLOS POR HORA (576 PRATOS P/H).	1		1						
2	3	LAVADORA DE LOUÇAS E CAIXAS COM CAPÔ	2	1		1					
3	3	LAVADORA DE LOUÇAS COM CAPÔ. 3 OPÇÕES DE TEMPO DE CICLO	2				1				1
1	4	BATEDEIRA PLANETÁRIA 18 LITROS.	2				1				1
2	4	BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 LITROS.	2	1	1						
3	4	CAFETEIRA ELÉTRICA. CAPACIDADE DE 6 LITROS.	2	1			1				
4	4	EXTRATOR DE SUCO INDUSTRIAL. COM CÂMARA EM AÇO INOX	1	1							
5	4	FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA 41 A 44 LITROS.	3	2	1						
6	4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 4 LITROS.	4	2	2						
7	4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE 25 LITROS	2								2
8	4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE ALTA ROTAÇÃO. 1,5L COPO DE VIDRO	1	1							
9	4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 6 LITROS. CORPO EM AÇO INOX.	2		2						
10	4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL. CAPACIDADE DE 8 LITROS. CORPO EM AÇO INOX.	2								2
11	4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL. DE ALTA ROTAÇÃO. COPO EM AÇO INOX 2 LITROS	4	1							3
12	4	MOEDOR DE CARNE EM AÇO INOX. BOCA TAMANHO 22.	1					1			
13	4	PROCESSADOR DE ALIMENTOS CUTTER INOX 4 LITROS.	1		1						
14	4	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM AÇO INOX.	2	1	1						
15	4	REFRESQUEIRA ELÉTRICA. 1 CUBA DE POLICARBONATO DE 16 LITROS.	5	2							3
1	5	BUFFET REFRIGERADO ELÉTRICO. ALTURA ATÉ O CORRE BANDEJA DE 65CM.	2		1				1		
2	5	BUFFET REFRIGERADO ELÉTRICO. ALTURA ATÉ O CORRE BANDEJA DE 75CM.	2		1		1				
3	5	BUFFET TÉRMICO AQUECIDO ELÉTRICO. ALTURA ATÉ O CORRE BANDEJA 65CM.	2		1				1		
4	5	BUFFET TÉRMICO AQUECIDO ELÉTRICO. ALTURA ATÉ O CORRE BANDEJA 75CM.	2		1		1				
1	6	CARRO TIPO PLATAFORMA LISA. 1 PLANO TOTALMENTE EM AÇO INOX	4	4							

2	6	CARRO TRANSPORTADOR AUXILIAR. CONFECCIONADO EM AÇO INOX	6	2	2	1	1			
3	6	ESTANTE EM AÇO INOX COM 5 PRATELEIRAS (LXPXA)	4				4			
1	7	CHAPA MODULAR A GÁS. ESTRUTURA CONFECCIONADA EM AÇO INOX	2	1	1					
2	7	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 4 BOCAS.	2							2
3	7	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 6 BOCAS.	3		3					
4	7	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 8 BOCAS.	1	1						
1	8	PASS-THROUGH AQUECIDO COM DUAS PORTAS.	5	4	1					
2	8	PASS-THROUGH REFRIGERADO COM DUAS PORTAS	3	2	1					
1	9	MÁQUINA DE GELO EM CUBOS. REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX AISI	2	1	1					
1	10	REFRIGERADOR INDUSTRIAL - MINI CÂMARA REFRIGERADA. 1.400 LITROS.	4		1	3				
1	11	BALANÇA DE BANCADA. CAPACIDADE 30KG.	4		3			1		
2	11	BALANÇA DE BANCADA. CAPACIDADE 60KG.	2	1	1					
3	11	BALANÇA ELETRÔNICA COM COLUNA COM INDICADOR DIGITAL DE LCD.	4	1	1					2

4.3 - No ato da entrega a empresa deverá apresentar a nota fiscal de venda.

4.4 - **O prazo para entrega do objeto desta licitação deverá ocorrer de acordo com a as especificações do edital e Termo de Referência e não poderá ser superior a 40 (quarenta) dias corridos**, contados a partir do envio do pedido de compras à empresa vencedora;

4.5 - O objeto deve ser entregue em embalagem adequada e em material que o proteja contra danos.

4.6 - Será responsabilidade do fornecedor descarregar o objeto no endereço indicado

4.7 - No momento da entrega do objeto da presente licitação, este será recebido e conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade do mesmo.

4.8 - Se constatada a existência de quaisquer irregularidades no que tange a marca, especificações ou validade, poderá recusar sua aceitação, e efetuar a devolução ao fornecedor para que este o substitua sem qualquer ônus no prazo máximo de **05 (cinco) dias corridos**;

4.9 - Nas entregas não serão aceitas especificações diferentes das solicitadas no edital ou aprovadas na proposta comercial.

4.10 - O fornecedor deverá comunicar a impossibilidade de atendimento ao pedido realizado com **48 (quarenta e oito) horas** de antecedência da data programada para entrega, sob pena de sofrer as sanções estabelecidas no edital.

5. DO RECEBIMENTO

5.1 - No recebimento do objeto, caso haja mais de um fornecedor aguardando, a preferência de atendimento será na seguinte ordem:

- 1º - Produtos perecíveis resfriados e refrigerados;
- 2º - Produtos perecíveis congelados;
- 3º - Produtos perecíveis permitidos em temperatura ambiente;
- 4º - Produtos não perecíveis;

6. DA OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1.1 - Utilizar equipamentos apropriados e adequados para transporte e fornecimento dos produtos;

6.1.2 - Indenizar a contratante ou a terceiros, pelo (s) dano(s) que seu(s) empregado(s) ou preposto(s) causar(em), nos termos do art. 186 e 927 do Código Civil;

6.1.3 - Exercer efetivo controle e pontualidade de entrega dos produtos;

6.1.4 - Fornecer a contratante ou preposto seu, toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto desta aquisição, bem como facilitar-lhe a fiscalização dos produtos entregues, cuja omissão na fiscalização, não diminui ou substitui a responsabilidade da contratada, decorrente das obrigações pactuadas;

6.1.5 - Ficar ciente que o Responsável/Gerência da Unidade, Diretoria de Programação Social e a Diretoria de Administração e Serviços da contratante, nesta ordem, são incumbidas de fiscalizar os produtos a serem entregues, bem como de lhe comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer irregularidade;

- 6.1.6 - Ficar ciente que não poderá subcontratar o objeto deste contrato, sob pena de rescisão contratual e pagamento de multa igual a 20% (vinte por cento) do valor total da nota fiscal;
- 6.1.7 - Ficar ciente que não poderá utilizar o nome da contratante, ou sua qualidade de contratada em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como por exemplo, em cartões de visitas, anúncios diversos, impressos, folders, homepage, etc., sob pena imediata rescisão contratual/cancelamento do pedido, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das responsabilidades da contratada;
- 6.1.8 - Assegurar a contratante todos os direitos e faculdades previstas na Lei nº 8.078, de 11.09.90 (Código de Defesa do Consumidor);
- 6.1.9 - Assegurar ressarcimento dos bens da contratante danificados de forma dolosa ou culposa, deduzindo o valor correspondente na nota fiscal/fatura do mês corrente;
- 6.1.10 - Quaisquer erros, omissões ou irregularidades na elaboração e no fornecimento do objeto serão de inteira responsabilidade da contratada, cabendo a ela sua imediata retificação;
- 6.1.11 - Eventuais despesas da contratante, impostas pela Administração Pública direta ou indireta, ou pelo Poder Judiciário, em virtude de decisão judicial, decorrentes de responsabilidade solidária ou subsidiária referente ao presente instrumento, bem como todas as despesas realizadas pela contratante para se fazer representar em Juízo ou perante a Administração Pública, salvo quando houver improcedência total dos pedidos e após transitado em julgado, serão automaticamente descontadas de futuros pagamentos à contratada, se ainda vigente o contrato, ou ressarcidos no prazo de 30 (trinta) dias após a comprovação do pagamento, caso já esteja finalizado.
- 6.1.12 - A contratada não poderá utilizar-se de serviços de menores de idade, assim considerados aqueles previstos na legislação trabalhista em vigor, para a consecução do objeto do presente contrato, sob pena de rescisão imediata e encaminhamento formal do fato às autoridades competentes, sem prejuízo das penalidades previstas na Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024;
- 6.1.13 - Manter todas as condições de habilitação, inclusive acerca da regularidade fiscal, durante a vigência do contrato/da ata, sob pena de rescisão contratual;
- 6.1.14 - Em caso de fusão, cisão ou incorporação, cabe à contratada comprovar o atendimento dos critérios exigidos em edital, tais como idoneidade, qualificações técnica e econômico-financeira, habilitação jurídica, regularidade fiscal, dentre outros, sob pena de rescisão contratual;
- 6.1.15 - No exercício de suas atividades que envolvam o armazenamento de dados, deverá a contratada atuar em conformidade com boa fé e em estrita observância aos parâmetros, princípios e obrigações estipuladas pelas Leis nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), seus regulamentos, bem como demais legislações aplicáveis que vierem a vigor no curso do período contratado;
- 6.1.16 - Responder questionamentos ou notificações dos órgãos fiscalizadores, decorrente da prestação dos serviços objeto deste edital;
- 6.1.17 - Ficar ciente que poderá haver redução do quantitativo conforme § 1º do Art. 38 da Resolução do Conselho Nacional do Sesc nº 1.593/2024, sem que caiba qualquer tipo de indenização ou compensação à contratada;
- 6.1.18 - Respeitar e observar o código de Ética do Sesc, conforme a Resolução nº 0403/2017, disponível para consulta no Portal da Transparência, cujos termos a contratada manifesta absoluta ciência.

6.2 DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- 6.2.1 - Receber os documentos de regularidade e nota fiscal e providenciar o devido pagamento;
- 6.2.2 - Fornecer dados relativos às normas internas, diretrizes e informações necessárias para que os produtos sejam entregues de acordo com as condições e peculiaridades do local a ser atendido.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 7.1 - As despesas da contratação decorrente da presente licitação correrão por conta da rubrica 449052, Centro de Custos 002569090000.

Florianópolis/SC, 07 de outubro de 2024

Áureo Luís Spies
Setor de compras