



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2014
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2014

A Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina – FUNOESC, mantenedora do **Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST** com sede administrativa na Travessa Domingos Floriani Bonato, nº 37, Centro, Joaçaba, SC, CEP 89600-000, por seu representante legal abaixo assinado, e por meio de seu pregoeiro, Senhor **Anderson Bezerra da Silva**, designado pela Portaria nº 002/HUST/2014, torna público que realizará processo licitatório na modalidade de **Pregão Presencial**, do **tipo menor preço por lote**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, nos termos da Lei nº 10.520/2002, e, subsidiariamente, pela Lei 8.666/93 e suas alterações.

DATA DE ABERTURA: 28/04/2014

HORÁRIO: 14:00hs

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Salão de Atos do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST na Travessa Domingos Floriani Bonato, nº 37, Centro, Joaçaba.

As dúvidas pertinentes a presente licitação serão esclarecidas pelo Departamento Administrativo do HUST, no seguinte endereço:

- Telefone: 049/3551-9586
- E-mail: adm@hust.org.br
- Endereço: Travessa Domingos Floriani Bonato, 37, Centro, Joaçaba, SC, CEP 89600-000

1 OBJETO

1.1 O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST**, conforme este Edital e seus anexos.

1.2 As condições e especificações mínimas dos equipamentos estão descritos no **Termo de Referência (ANEXO I)** deste **EDITAL**.

1.3 O valor total de referência para execução do objeto desta licitação é de **R\$ 340.000,00 (trezentos e quarenta mil reais)**.

1.4 O valor proposto **DEVE SER IGUAL OU INFERIOR AO VALOR DE REFERÊNCIA**, explicitado no **Termo de Referência (ANEXO I)**, sob pena de desclassificação.

2 FONTE DE RECURSOS

2.1 A despesa para a aquisição do objeto licitado correrá por conta de recursos próprios.

3 PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão as pessoas jurídicas interessadas e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste Edital e seus anexos.

3.2 As empresas que desejarem participar deste Pregão deverão, no dia, hora e local estabelecidos neste Edital, apresentar declaração de que **cumprem plenamente os requisitos de habilitação (Anexo II)**, que **deverá estar fora de envelope** e devidamente identificada. Ainda, deverão entregar ao Pregoeiro, em envelopes distintos e devidamente lacrados, os documentos exigidos para a proposta e habilitação.

3.3 Em nenhuma hipótese, serão recebidos envelopes de proposta e habilitação após o prazo estabelecido neste Edital. Declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes.

3.4 Não poderão participar os interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou regime de consórcio ou grupo de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, empresas estrangeiras que não funcionem no País, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com o HUST/FUNOESC Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina.

3.5 As empresas que desejarem participar deste Pregão deverão estar localizadas a uma distância não superior 200 quilômetros do Hospital para a devida assistência técnica necessária nos equipamentos.

4 IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 As impugnações, pedidos de esclarecimentos ou providências ao ato convocatório do pregão serão recebidas até dois dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, no Departamento de Administração do HUST, no endereço já citado.

4.2 Caberá à Direção Geral do HUST responder no prazo de 24 horas após o limite do prazo de que trata o item 4.1.

4.3 Quanto às impugnações, em caso de seu deferimento contra o ato convocatório será tomada uma das seguintes providências:

- a)** Anulação ou revogação do edital;
- b)** Alteração e republicação do edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da sessão pública do pregão;
- c)** Alteração no edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

5 PROPOSTA

5.1 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado, até o horário e data definido no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta
Departamento de Licitações do HUST
Pregão Presencial nº 001/2014

5.2 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou

entrelinhas, emitidas de preferência por computador ou datilografada, ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

5.3 A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a)** Nome do proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e inscrição estadual e/ou municipal;
- b)** Número do Pregão;
- c)** Para cada item que o licitante vir a participar, a descrição do objeto ofertado, em conformidade com o **Anexo V (Proposta)**, contendo a descrição do equipamento cotado, o preço unitário, em moeda corrente e qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.
- d)** Na cotação dos preços, os participantes deverão observar o uso de somente duas casas após a vírgula, nos valores unitários e totais propostos, sob pena de desclassificação.
- e)** Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de entrega da mesma. No caso do prazo de validade ser omitido na proposta ou de prazo inferior àquele estabelecido, o Pregoeiro considerará que o mesmo será de 60(sessenta) dias;
- f)** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos no preço, não assistindo à licitante, o direito de pleitear qualquer acréscimo, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer pretexto.

5.4 Os equipamentos deverão atender aos padrões mínimos de qualidade técnica exigidos no objeto deste Edital, em conformidade com ANVISA, NR 32, RDC 50 de 21 de fevereiro de 2002 e RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE setembro DE 2004 e Código de Defesa do Consumidor (Lei n° 8.090/90). Antes da homologação da proposta, os equipamentos estarão sujeitos à análise técnica a fim de atestar a sua qualidade, nos termos exigidos neste edital. Os itens considerados inadequados ou que não atenderem às exigências não serão objeto de homologação e adjudicação e, a critério da administração, será adjudicada a proposta subsequente e, assim, sucessivamente ou se abrirá novo processo de licitação.

6 HABILITAÇÃO

6.1 Os documentos para habilitação deverão ser apresentados em envelope fechado, até o horário e data definidos no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 2 – Habilitação
Departamento de Licitações do HUST
Pregão Presencial nº 001/2014

6.2 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original ou fotocópia autenticada em Cartório, com exceção das certidões extraídas através de sites dos órgãos competentes, que estarão sujeitos à verificação de regularidade.

6.2.1 No caso de apresentação de documentos e/ou certidões das quais não conste o prazo de validade, será considerado prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da emissão dos mesmos.

6.3 O envelope de habilitação deverá conter os seguintes documentos:

6.3.1 Quanto à qualificação jurídica:

- a)** Certidão Negativa da ***Dívida Ativa da União*** e Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições ***Federais*** (administrado pela Secretaria da Receita Federal);
- b)** Prova de regularidade para com a Fazenda ***Estadual através de Certidão (CND)*** expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda do domicílio ou sede do licitante;
- c)** ***Certidão Negativa de Débitos Municipais*** do domicílio ou sede do licitante;
- d)** Certidão Negativa de Débitos – ***CND (emitida pela Previdência Social - INSS)***;
- e)** Certidão de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (***FGTS***) (emitida pela Caixa Econômica Federal).
- f)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (***CNPJ***) em plena validade;
- g)** 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 licitado;
- h)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (***CNDT***), conforme a Lei 12.440/11.

6.3.2 E, ainda, declaração de atendimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (trabalho do menor de idade), conforme modelo constante no **Anexo IV**.

7 SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

7.1 Aberta a sessão no local, dia e hora, marcados no preâmbulo deste **EDITAL**, o representante legal de cada empresa licitante deverá apresentar para seu respectivo credenciamento junto ao Pregoeiro, os seguintes documentos:

Credenciamento

7.2 **Declaração que atende plenamente os requisitos de habilitação**, nos termos do inciso VII, do art. 4º da Lei 10.520/2002, conforme **ANEXO II** deste **EDITAL**;

7.3 Instrumento da procuração, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa, bem como formular propostas, ofertar lances verbais, renunciar direitos desistir de recursos, e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, ou **Termo de Credenciamento**, conforme modelo do **ANEXO III**, sendo em ambos os casos com a **firma devidamente reconhecida em cartório** competente, exceto procuração por instrumento público.

7.3.1 Juntamente ao Termo de Credenciamento ou ao instrumento de procuração, deverá ser apresentado o **contrato ou estatuto social** vigente da empresa e documento de identificação (**Carteira de Identidade** ou outro documento equivalente). No contrato deverá figurar a

identificação do sócio administrador (ou diretor) ou a cláusula de administração. O estatuto social deve vir acompanhado da ata de eleição do administrador.

7.3.2 No caso de representação por sócio administrador ou diretor, tal condição deverá ser demonstrada mediante a apresentação de documento de identificação oficial, com fotografia, acompanhado do respectivo contrato ou estatuto social vigente nos mesmos termos da alínea anterior.

7.3.3 No caso de representação por sócio que não possua poderes de administração, o mesmo deverá fazer-se representar por instrumento procuratório ou termo de credenciamento, nos termos das alíneas anteriores.

Os documentos para o credenciamento referidos nos subitens anteriores deverão ser apresentados sobrecarta (FORA DOS ENVELOPES).

7.4 Depois de encerrada a etapa de credenciamento não será aceitos novos proponentes e nem novos representantes dos proponentes na sessão pública, salvo na condição de ouvintes, sem poderes para efetuar lances ou manifestar intenção de recurso.

Análise preliminar de aceitabilidade das propostas

7.5 O Pregoeiro procederá a abertura das propostas e fará a análise quanto à compatibilidade dos objetos ofertados em relação ao especificado no edital e quanto ao preço inexequível, baixando diligências caso sejam necessárias, e procederá à classificação das propostas para a etapa de lances.

Seleção das propostas para a etapa de lances

7.6 O Pregoeiro selecionará as propostas para a etapa de lances obedecendo aos seguintes critérios:

7.7 Primeiro critério: serão selecionadas a menor proposta e todas as demais que não sejam superiores a 10% da menor proposta;

7.8 Segundo critério: não havendo pelo menos três propostas selecionadas no critério anterior, serão ainda selecionadas as menores propostas, até o limite de três, para a etapa de lances.

7.9 Não serão aceitas propostas que apresentem preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

Etapa de lances verbais

7.10 Tendo sido credenciado e a proposta selecionada, poderá os proponentes manifestar lances verbais. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

7.11 Os lances deverão ser formulados por lote, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, em valores distintos e decrescentes em relação ao preço do autor.

7.12 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades previstas no subitem 12.1 deste Edital.

7.13 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desse lote declinarem da formulação de lances.

7.14 Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

7.15 O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à obtenção de proposta mais vantajosa ao interesse do HUST.

7.16 Após a negociação, exitosa ou não, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta, decidindo motivadamente a respeito.

Habilitação

7.17 O Pregoeiro fará a abertura do envelope dos documentos de habilitação do licitante que tenha ofertado o menor lance para o lote, cujos documentos serão rubricados pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos proponentes presentes serão anexados ao processo da licitação.

7.18 Havendo irregularidades na documentação que não permitam a habilitação, o proponente será inabilitado, procedendo o Pregoeiro à habilitação do segundo proponente classificado, e assim sucessivamente em caso de inabilitação dos proponentes.

7.19 Constatado o atendimento da proposta e da habilitação, será declarada vencedora, sendo posteriormente, caso não haja manifestação de interposição de recurso, adjudicado.

Recurso

7.20 Habilitado o proponente, o Pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

7.21 Havendo interesse, o proponente deverá manifestar imediatamente e motivadamente sua intenção de interpor recurso, explicitando sucintamente suas razões, cabendo ao Pregoeiro deliberar sobre o aceite do recurso.

7.22 O proponente que manifestar a intenção de recurso disporá do prazo de 03 (três) dias para a apresentação do recurso, limitado às razões apresentadas durante a sessão pública, o qual deverá ser protocolado no Departamento Administrativo do HUST, dirigido à Direção Geral do HUST. Os demais proponentes ficam desde logo intimados para apresentar as contra-razões no prazo de 03 (três) dias a contar do término do prazo do recorrente. A Direção Geral do HUST manifestará sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

7.23 O acolhimento do recurso importará a invalidade apenas dos atos insusceptíveis de aproveitamento.

7.24 Encerrado o prazo para manifestação de recurso o Pregoeiro declarará encerrada a sessão pública do pregão.

8 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

8.1 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o resultado da licitação será no prazo de até 10 (dez) dias submetido a análise dos setores responsáveis pela aquisição para verificação técnica da proposta vencedora e posteriormente submetido ao Diretor Geral para homologação do objeto licitado.

8.2 No caso de interposição de recurso caberá à Direção Geral do HUST, após decisão do recurso, decidir pela adjudicação do objeto licitado.

8.3 A Direção Geral do HUST homologará o resultado da licitação, **convocando o vencedor a assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis.**

8.4 Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não mantiver as condições de habilitação ou se recusar injustificadamente a assinar o Contrato, o HUST retomar a Sessão Pública e convidará os demais proponentes classificados na ordem determinada após a etapa de lances, dando continuidade aos procedimentos da sessão pública, para fins de adjudicação e homologação.

9 CONTRATO

9.1 O contrato reger-se-á, no que concerne à sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666/93, observadas suas alterações posteriores.

9.2 A convocação de que trata o subitem 8.3 deverá ser atendida no prazo máximo de 05 dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 14 do Decreto nº 3.555/2000 e subitem 12.1 deste Edital.

9.3 O contrato poderá, com base nos preceitos de direito administrativo, ser rescindido pelo HUST a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.

9.4 As obrigações das partes, forma de pagamento e sanções cominadas são as descritas na **Minuta do Contrato** constante do **(Anexo VI)** deste Edital.

9.5 Fará parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e a proposta apresentada pelo adjudicatário.

9.6 O contrato a ser assinado com a licitante vencedora terá sua vigência até 31 de dezembro de 2014 a partir da data da publicação do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos com fundamento no art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/93.

10 ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ITENS OBJETO DO PREGÃO

10.1 A Contratada disporá do prazo de 48 (quarenta e oito) horas para entregar o objeto, contados a partir da requisição dos produtos objeto desta licitação.

10.2 Os equipamentos adquiridos deste edital serão instalados na área da cozinha na obra de revitalização e ampliação do HUST no endereço já citado, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de execução, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

10.3 O departamento de engenharia e nutrição disporá do prazo de 2 (dois) dias para conferir o objeto e encaminhar ao setor de pagamento, caso aceito, ou notificar a Contratada, no caso de não aceitação.

10.4 Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser substituído pela Contratada, para reposição no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas contados da notificação da não aceitação, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

10.5 O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

11 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DA REVISÃO DE PREÇOS

11.1 Os pagamentos devidos à(s) vencedoras serão efetuados somente ocorrerá após verificação dos equipamentos conferidos, aceitos e atestados como adequados.

11.2 a) O pagamento será feito através de transferência eletrônica (TED/DOC) mediante entrega da competente nota fiscal na sede do HUST e no prazo de 10 (dez) dias após aceitação dos equipamentos pelo departamento técnico;

11.3 Os preços somente serão revisados mediante ocorrência de fato superveniente que justifique a aplicação, com o objetivo de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, devidamente comprovado e aceito pela Administração.

12 PENALIDADES

12.1 Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a FUNOESC e, será descredenciado no sistema de compras, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das seguintes multas:

a) Multa de 0,05% (cinco centésimos por cento) do valor do contrato, se já assinado, ou estimado do contrato, se não assinado, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias;

b) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, se já assinado, ou estimado do contrato, se não assinado, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;

12.2 Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela FUNOESC mantido pelo HUST.

12.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

12.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativa às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

13 DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Os envelopes de habilitação não abertos estarão disponíveis no Departamento Administrativo do HUST para retirada por seus respectivos proponentes, no prazo de trinta dias após a homologação e adjudicação. Caso não sejam retirados no prazo anterior, serão inutilizados.

13.2 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação ou proposta relativa ao presente pregão.

13.3 A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse da FUNOESC mantenedora do HUST decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulado, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

13.4 O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

13.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

13.6 No interesse da FUNOESC mantenedora do HUST, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ser:

a) Adiada sua abertura;

b) Alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

13.7 Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Comarca Joaçaba, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

13.8 Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto ao Departamento Administrativo do HUST no endereço já citado e pelo telefone: 049/3551-9586, nos dias úteis, em horário comercial.

13.9 O inteiro teor deste edital e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados na sede do HUST , no site WWW.hust.org.br ou WWW.unoesc.edu.br no link publicações legais/licitações.

13.10 Faz parte deste Edital:

Anexo I – Termo de Referência (Especificação do Objeto)

Anexo II – Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação

Anexo III – Modelo de termo de credenciamento

Anexo IV – Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII da Constituição Federal;

Anexo V – Modelo de apresentação dos preços na proposta;

Anexo VI – Minuta de Contrato

Joaçaba, SC, 04 de abril de 2014

Adgar Zeferino Bittencourt,
Diretor Geral do HUST.

**ANEXO I –
PREGÃO PRESENCIAL 001/2014
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO:

1.1 O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUS.**

1.2 Fornecimento de garantia de 01 (um) ano para todos os equipamentos entregues.

2. DAS JUSTIFICATIVAS:

2.1 Justifica-se a necessidade da aquisição do objeto desta licitação para dar continuidade na obra de Ampliação e Revitalização do *Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST.*

3. DO TIPO DA LICITAÇÃO:

3.1 Pregão Presencial – **MENOR PREÇO POR LOTE**, das propostas classificadas pelo Pregoeiro.

4. DO VALOR DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

4.1 O valor total estimado de referência desta licitação é de **R\$ 340.000,00 (trezentos e quarenta mil reais)** e a descrição detalhada dos itens, descrições técnicas, quantidade, total, estão descritas a seguir:

Especificação do objeto

Lote 1 – Equipamentos para Cozinha

Item	Descrição	Quant.	Características
01	Lixeira com pedal 50l para recicláveis.	12	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, Retangular, cor branca.
02	Lixeira com pedal 50l para orgânicos	08	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, Retangular, cor branca
03	Estante inox	17	Estante em inox, Afastadas 25cm do piso com 1800 altura com 4 prateleiras em Inox, chapa perfurada, distância entre as prateleiras reguláveis. Largura dos planos de 50cm. Capacidade de cada prateleira de 80kg distribuídos.
04	Carro de Transporte com 2 Prateleiras inox com rodízios, com 2 planos	09	Plano Superior e Inferior Liso: confeccionado em aço inoxidável AISI 304, esp# de 1.0 mm. Plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso. Bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º Estrutura: em aço inox tubular curvado de Ø 1 para fixação dos tampos e da alça para manobra, pega mão Rodízios: Com estrutura e plataforma reforçada em aço# 3,0mm roda de borracha natural (preta) com núcleo de ebonite diâmetro de 4" largura 1.1/4" capacidade de carga 120 Kg, sendo 02

			giratórios com freio dupla ação e 02 fixos Medidas: 700x500x1200mm.
05	Fogão inox 8 bocas duplas, com 1 fornos E COM CHAPA BIFETEIRA.	01	<p>Quadro Superior: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, espessura de chapa de 2.0 mm, com perfil de 100 mm nas extremidades e 70 mm internos.. Bordas frontais e laterais de 30 mm de altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º.</p> <p>Queimadores: Duplos de Ø 85 mm internos x Ø 165 mm externos, confeccionados em ferro fundido de alta resistência e facilmente removível para limpeza.</p> <p>Grelhas: em ferro fundido de alta resistência com 08 apoios para painéis medindo 300x300 mm.</p> <p>Varão de Distribuição de Gás: Varão em tubo DIN 2440 pintado e fixado na coluna através de suporte parafusado.</p> <p>Registros industriais: independentes do tipo APIS de 1/4' e cromado. Dotado de um registro para cada coroa de chamas. Ligações de tubo de cobre e conexões de latão forjado e usinado.</p> <p>Bandeja Coletora: de resíduos confeccionados em aço inoxidável, possibilitando perfeita higienização.</p> <p>Estrutura Inferior: em cantoneira 50x50x1,5mm com porta painéis gradeados em aço inoxidável com 04 tubos (Ø2)x200 do piso de aço Inoxidável, sapatas de polietileno que permitem nivelamento em qualquer tipo de piso</p> <p>Consumo de gás LP baixa pressão: 600g/h por queimador.</p> <p>Medidas: 1670x1140x850 mm.</p>
06	Fogão de 4 bocas Inox	01	Fogão de 4 bocas de Inox – Duplo Forno com Grill, com 4 bocas, acendimento automático e com tripla chama.
07	Mesa inox com 1 cuba e Prateleira inferior	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2800x600x900mm.</p>
08	Forno combinado elétrico 10 GN's	01	Sete modos de cocção em um único equipamento. Projetados para assar, grelhar, gratinar, cozinhar (ar quente + vapor), cozer lentamente alimentos no vapor, fritar de modo saudável, regenerar alimentos para o consumo imediato. Adequado também para os preparos da panificação e confeitaria, como a fermentação. Produzidos com aço inoxidável de alta

			<p>qualidade e painel controle digital comandado por micro-processador, interativo e ergonômico. Confira abaixo todas as características e principais benefícios:</p> <p>CAPACIDADE MECÂNICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 recipientes gastronorms 1/1 por 65mm de profundidade. <p>CONSUMO E ECONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eletricidade (kW): 15,3 <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intelligent Cooking • Velocidade de ventilação variável: Air Control® • Umidificação controlada: Steam Control® • Reversão automática da turbina para padronização do ponto de cocção e coloração: Airdry® • CoreControl®: A potência do Forno Preciso é automaticamente ajustada a quantidade de alimento que foi abastecido. Automaticamente ativa o modo de economia de energia após período de inatividade. • Tool Box: Armazena e calcula consumo de água, energia e detergente. • Twin Control: Produção “Non Stop”, você sempre tem o forno operando. • Voltagem 380 / 60 / 3 • Caldeira auto-geradora de vapor. • Controle de umidade de 0 a 99% da umidade relativa máxima possível à temperatura escolhida. • Sistema de umidificação: de 1 em 1%. • Painel de controle de LCD com auto-diagnóstico de falhas, posicionado no lado direito, fácil de ser operado, intuitivo e ergonômico. • 80 diferentes programas na memória com opção de ajustes do ponto de cocção e coloração. • Função DELTA “T” – amplia lentamente a temperatura externa, conforme o incremento da temperatura central da carne. Resultado: carnes mais suculentas e de excelente rendimento. • Injeção automática de água para rápido resfriamento. • Amplo espaço entre trilhos: 65 mm. • Sensor de núcleo de múltiplos pontos de medição, de \varnothing 3mm e 100mm de comprimento e conexão externa.
9	Caldeirão 300 litros, GÁS	03	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL, modelo CGV. 300 (Geral), com aquecimento à gás LP em baixa pressão ou gás natural, autogerador de vapor, capacidade 300 litros, tampa com abertura livre (tipo americano), tendo as seguintes características técnicas e construtivas : Panela interna construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, espessura 3,0mm, com acabamento polido; Câmara de vapor construída em chapa de aço carbono com 3/16” de espessura, equipada com manômetro, válvula de segurança, aeração e quebra-vácuo e registros de entrada e escoamento da água; Visor de nível externo, constituído de duas torneiras de nível e um tubo de vidro, com indicação dos níveis máximo e mínimo da água na câmara de vapor, possibilitando um controle visual ao operador; o nível máximo da água da câmara de vapor deverá estar abaixo do fundo da panela interna, o que possibilita com o aquecimento, uma autogeração de vapor uniforme em torno da panela, evitando o aquecimento em banho-</p>

			<p>maria; Câmara de combustão, construída em chapa de aço carbono com 2,0 mm de espessura, com acabamento em pintura industrial anti-corrosiva; Isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; Tampa com abertura livre (tipo americano), construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, com acabamento escovado; Alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; Escoamento de água da panela interna efetuada por válvula de fecho rápido de 1.1/4"; Galeria de queimadores constituída por queimadores do tipo tubular, com acabamento esmaltado fundente e acendimento através de piezo eletromecânico;; Pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; Dimensões externas : 1.110 mm de diâmetro por 860 mm de altura; Consumo máximo de gás LP em baixa pressão (270 mmCA) : 2,880 kg/h.</p>
10	Forno Micro-ondas	01	Forno Micro-ondas Inox espelhado 45 litros, preferencialmente com função dourador
11	Balcão de encosto em inox, com pia, com portas para armazenamento refrigerado na parte inferior, temperatura 0°C a 5°C	01	Em inox, medidas aproximadas de 2800cmx55cm; prateleira interna.
12	Liquidificador basculante 15L	01	3500 RPM – 1HP – 220V – 15 litros, basculante, atendendo a NR12
13	Liquidificador 8L	01	Liquidificador de Inox 8L – 3500 RPM – ½ HP – 220V
14	Banho Maria Elétrico	01	Em inox, elétrico, 1m X 0,6m X 0,2m, para colocar sobre a bancada
15	Liquidificador de bancada 1,5L silencioso	02	Liquidificador de Alta Rotação, Silencioso, Copo inox 1,5 L. 18000 RPM – 800W – 220V
16	Liquidificador 4L	01	Liquidificador de Alta Rotação 4 L -22000 RPM - 1200 w - 220V, inox
17	Balcão inox refrigerado de encosto com pia.	01	Balcão refrigerado com pia, revestido externa e internamente com inox, visor e controle de temperatura digital, 2000cmx55cm.
18	Lixeira com pedal 30l para recicláveis.	04	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.
19	Lixeira com pedal 30l para restos orgânicos	08	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.
20	Mesa de encosto inox	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p>

			<p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2755x600x900mm.</p>
21	Mesa de encosto inox	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm espelho traseiro de h=100mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho liso e borda frontais e laterais de 50mm altura acabando com uma dobra de 10mm em ângulo de 90º acabamento polido.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm</p> <p>Prateleira Inferior Lisa: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Sendo construído em chapa #22 – 0,8 mm com acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso.</p> <p>Medidas: 1500x600x900mm.</p>
22	Guche de Passagem em Inox	01	<p>Modulo: Confeccionado em aço inoxidável AISI 304,. chapa #20, 1.0mm , soldas atmosfera inerte de gás argônio</p> <p>Moldura de acabamento: Confeccionada em chapa de aço inoxidável</p> <p>Medidas: 1000x360x700mm.</p>
23	Lava mãos em aço inoxidável com acionamento por joelho 410x540x595m/m	02	Lava mãos em aço inox 304 com acionamento por joelho 410x540x595m/m
24	Chapa grill sanduicheira.	01	Elétrica, pequena, 220V, Altura: 201mm. Profundidade: 430mm. Largura: 325mm
25	Extrator de suco	01	Modelo: EXB-N / Potência: 0,25CV Frequência: 60Hz / Tensão: 110V Altura: 440.00 mm / Largura: 360.00 mm Profundidade: 270.00 mm Consumo: 0.33 kW/h Peso Líquido: 5.40 kg Peso Bruto: 6.50 kg Rotacao: 1750 rpm
26	Desfiador de carnes	01	Potência 0,5CV/368W Frequência 60Hz Voltagem 127/220V Altura 440.00mm Largura 220.00mm Profundidade 220.00mm Consumo 0.37kW/h, Peso Líquido 14.40kg Peso Bruto 15.20kg
27	Batedeira planetária	01	Potência 500W Frequência 50-60Hz Voltagem 220v Altura 620mm Largura 400mm Profundidade 670mm, Consumo 0,37kW/h, Peso Líquido 12,8kg, Peso Bruto 13,3kg.
28	Mesa inox com 1 cuba e Prateleira inferior	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho

			<p>rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2000x600x900mm.</p>
29	Mesa inox Funil para detritos.	01	<p>Tampo Encosto: em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura</p> <p>1 Funil Retangular (Ø250x200x150 mm): Confeccionado em aço inoxidável com cantos retos devidamente soldada.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: em aço inoxidável AISI 304 # 0,8 mm , reforço estrutural inferior em “U”.</p> <p>Contraventamento: por tubos (Ø1”) de aço Inoxidável, com as extremidades e soldadas aos montantes verticais.</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 1500x600x900mm.</p>
30	Cafeteira automática com 2 depósitos de 20 litros cada	01	<p>Equipamento retangular em aço inox, coa o café automaticamente, 2 depósitos com capacidade para 20 litros de café cada. Sistema de segurança contra acidentes pessoais e do próprio equipamento, pois o mesmo não funciona caso a água se esgote. Acompanha tampa, suporte, aro coador e saco coador, mangueira, recolhedor de impurezas. CxLxA: 795x580x920</p> <p>Volts (V): 230v</p> <p>Fase: TRIFÁSICA</p> <p>Watts (W): 4000</p> <p>Consumo (KWH): 10</p> <p>Tempo Fervura: 60min</p> <p>Volume Caldeira (L): 35</p> <p>Volume Depósito (L): 20</p> <p>Depósito: 2</p> <p>Peso Bruto (Kg): 43,0</p> <p>Peso Líquido (Kg): 28,0</p>

31	Purificador de água com Contágua.	03	Purificador de água com filtro e 2 torneiras com água filtrada natural e 1 gelada. Ligação direto com a rede. Alimentação em 220V. Depósito de 3,3 litros em Aço Inox. Baixo consumo de energia. Refil de tripla filtragem retendo partículas de barro, areia, ferrugem, elimina odor e sabor de cloro. Possui boia de nível de água. Torneira de grande vasão desmontáveis que facilita higienização e limpeza. Gás R134a.
32	Mesa inox tampo liso com prateleiras inferior	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto, plano de trabalho liso e bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º solda inerte de gás Argônio com acabamento Polido Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300mm. Prateleira Inferior Lisa 200mm do piso: confeccionada em aço inoxidável no padrão AISI 304, em chapa espessura de 0,8 mm. Reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio. Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso. Medidas: 1250x500x900mm.
33	Mesa inox tampo liso com prateleiras inferior	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto, plano de trabalho liso e bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º solda inerte de gás Argônio com acabamento Polido Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300mm. Prateleira Inferior Lisa 200mm do piso: confeccionada em aço inoxidável no padrão AISI 304, em chapa espessura de 0,8 mm. Reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio. Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso. Medidas: 1100x500x900mm.
34	Mesa inox tampo liso com prateleiras inferior	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido 01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2 Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em

			<p>cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 1680x600x900mm.</p>
35	Lava mãos em aço inoxidável com acionamento por joelho 410x540x595m/m	03	Lava mãos em aço inox 304 com acionamento por joelho 410x540x595m/m
36	Geladeira inox 2 portas Bipartidas	01	<p>Gabinete: revestimento interno em chapa de aço inoxidável 430 brilho com e estrado em polipropileno para proteção do piso interno, externo nas laterais e frontais em aço inoxidável padrão AISI 430 com acabamento escovado .</p> <p>Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm evitando a condensação externa.</p> <p>Prateleira Interna: confeccionada em aço Carbono Pintado</p> <p>Painel Frontal: Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo).</p> <p>Sistema de Refrigeração: unidade frigorífica hermética monofásica 3/4 HP, 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete.</p> <p>Sistema de Resfriamento: com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna.</p> <p>Portas Bipartidas: frontais giratórias confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão.</p> <p>Pés: 06 sapatas de polietileno Ø2”x120 mm que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso.</p> <p>Temperatura de Funcionamento: 0º a + 8ºC.</p> <p>Capacidade: 800 Kg</p> <p>Medidas: 2000x950x2050mm</p>
37	Bancada em aço inox com cuba.	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em</p>

			<p>cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2585x600x900mm.</p>
38	Câmara fria para hortifrutí in natura (até 10°).	03	<p>200cmx80cm, Temperatura até 10 °C, Isolamento térmico em poliuretano injetado, Acabamento interno em aço galvanizado, Controlador e visor digital de temperatura. Preferencialmente com portas de vidro.</p>
39	carro plataforma inox.	01	<p>Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base e chassis totalmente inox extra reforçado e guidão tubular inox de movimentação. Dotado de 04 rodízios de Ø4”, sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava, medindo 60cmx90cm.</p>
40	Refrigerador Vertical 4 portas	01	<p>Gabinete: revestimento interno em chapa de aço inoxidável 430 brilho com e estrado em polipropileno para proteção do piso interno, externo nas laterais e frontais em aço inoxidável padrão AISI 430 com acabamento escovado.</p> <p>Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm evitando a condensação externa.</p> <p>Prateleira Interna: confeccionada em aço Inox Gradeada.</p> <p>Painel Frontal: Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo).</p> <p>Sistema de Refrigeração: unidade frigorífica hermética monofásica de 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete.</p> <p>Sistema de Resfriamento: com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna.</p> <p>04 Portas: frontais giratórias confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40 mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão.</p> <p>Pés: 04 sapatas de polietileno de Ø 2’x120 mm que permite perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso.</p> <p>Temperatura de Funcionamento: +3°C a + 8°C.</p> <p>Medidas: 1200x700x1900 mm</p>
41	Estante inox.	04	<p>360cmx50cm, estante em inox, sob medida, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos vasados, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm.</p>
42	Estante inox.	02	<p>190cmx50cm, estante em inox, sob medida, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm.</p>
43	Estante inox.	01	<p>50cmx50cm, estante em inox, sob medida, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm.</p>
44	Balcão de inox seco para apoio.	02	<p>Balcão de serviço seco para armazenamento de produtos neutros. Temperatura Ambiente. Gabinete em Aço inox escovado. Portas</p>

			de correr, pés reguláveis. 2500 x 730 x 960
45	Balcão térmico para Buffet 8 cubas 1/1x200	02	<p>Tampo Superior : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio polido</p> <p>Tanque Banho-Maria : em chapa de aço inoxidável espessura de #, 0.8mm AISI 304 com leve inclinação e válvula tripartida tipo esfera de acionamento rápido, tamanho 3/4 “ para drenagem e entrada de água .</p> <p>Capacidade: 8Gn’s 1/1-200 com tampa e alça móvel padrão Gastronorm. Obs.: Não acompanha os recipientes</p> <p>Sistema de Aquecimento: através de 03 (tres) resistência tubular inox de imersão com potência 3x2.500 watts, c/ controle automático de temperatura por termostato 20°C a 120°C, e termômetro analogico.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Revestimento Inox : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 08 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 3930x700x850mm.</p>
46	Balcão Pista Fria para Buffet 4 cubas em Aço Inox 1/1x100	02	<p>Tampo Superior : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio.</p> <p>Pista Fria : em aço inoxidável espessura de #, 1.0mm AISI 304 Isolamento térmico de 30mm em poliuretano injetado de densidade 45, com leve inclinação e válvula tripartida tipo esfera de acionamento rápido, tamanho 3/4 ” e válvula de escoamento para drenagem.</p> <p>Capacidade: 04 (Quatro) GN’s 1/1 – 100 mm padrão Gastronorm. Obs.: Não acompanha os recipientes</p> <p>Sistema de Resfriamento: estático através de serpentina tubo de cobre especial com unidade frigorífica hermética Elgin com uso de fluido ecológico (sem CFC) com potência de 1/6 HP monofásica de 127 volts 60 Hz, com controle automático de temperatura de 5 a 15°C através Termômetro fixado no gabinete.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Revestimento tnox : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p>

			Medidas: 3000x700x850mm.
47	Carro Térmico	05	Estrutura em chapa de aço pintada; Tampo e duas prateleiras internas em aço inox; Chassi com para-choque de borracha em toda volta; Puxador lateral em tudo de aço cromado; Temperatura variável de 80 a 200°C por termostato lateral; Indicador por sinal de luz para quando o termostato atingir a temperatura necessária, com desligamento automático; Rodízios de 5" de diâmetro, sendo dois fixos e dois giratórios na parte posterior do carro; Disponível em 110 e 220V; Capacidade aproximada de 380 litros.
48	Mesa de encosto sem cuba.	04	Em inox 430 resistente, medindo 1400cmx700cm x 850, com prateleira inferior lisa.
49	Prateleiras aéreas sobre as Mesa de encosto sem cuba.	02	Em inox em módulos de 1900x350 com 1 prateleira
50	Seladora e datadora com pedal	01	Seladora 220 VCA, 50/60 Hz, com chave seletora de voltagem, com pedal. Controle de temperatura eletrônico, área de selagem:300x15 mm, Barramento de alumínio superior e inferior Equipamento para selagem com ranhuras verticais e regravação de data de fabricação, validade e /ou lote. Número em latão. Modelos semi-automáticos, pinturas epóxi na cor branca.
51	Mesa de encosto de 2370x700x900.	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido 01 Cuba (600x500x300 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2 Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de "U" com distancia entre si de 300 mm. Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso Medidas: 2370x700x900mm.
52	Mesa de encosto em L de 2430x1290x700x850.	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido 01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios

			<p>horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de "U" com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2270x600x900mm.</p>
53	Descascador de Legumes 10kg, em inox com norma NR12.	01	<p>Potência: 0,5CV/520W; Frequência: 60Hz Voltagem: 220V Altura: 855.00 mm Largura: 620.00mm Profundidade: 710.00mm Consumo: 0.00KW.h Peso Líquido: 36.00 Kg Peso Bruto: 52.00 Kg Produção: 200 Kg/h</p>
54	Processador de Legumes. Inox com Norma NR 12	01	<p>Com grade Cubo; Potência: 0,33CV/600W Frequência: 60Hz Voltagem: 220V Altura: 610.00mm Largura: 310.00 mm Profundidade: 560.00 mm Consumo: 0.00 KW.h Peso Líquido: 21 Kg Peso Bruto: 31.00 Kg Diâmetro do Disco: 203mm Produção: 350Kg/h Diâmetro do Bocal redondo: 60 mm Abertura do Bocal Oblongo: 71x146 mm</p>
55	Mesa de apoio para descascador de batatas em aço inox medindo 700x700x600 mm	01	<p>Construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, Liga 18.8.</p>
56	Estante em aço inox.	02	<p>04 Planos Desmontáveis (1100x500x30mm): confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm, bordas frontais e laterais de 30mm altura, acabando com uma dobra de 10mm em ângulo de 90º com acabamento polido fosco acetinado.</p> <p>Montantes: 04 estruturas executadas em cantoneiras de 45x45mm em aço inoxidável espessura 1,5mm com 04 tubos (Ø1.1/2)x250 do piso de aço Inoxidável, com 04 sapatas</p>

			niveladoras de polietileno que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Medidas: 1100x500x1800mm.
57	Estante em aço inox.	02	04 Planos Desmontáveis (1500x500x30mm): confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm, bordas frontais e laterais de 30mm altura, acabando com uma dobra de 10mm em ângulo de 90º com acabamento polido fosco acetinado. Montantes: 04 estruturas executadas em cantoneiras de 45x45mm em aço inoxidável espessura 1,5mm com 04 tubos (Ø1.1/2)x250 do piso de aço Inoxidável , com 04 sapatas niveladoras de polietileno que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Medidas: 1500x500x1800mm.
58	Estante em aço inox. PARA MINI CÂMARA	08	Estante em inox, sob medida, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. 1800X500 X1120
59	Mesa de apoio para a sala	01	Mesa em inox 430 escovado para apoio de 1900x650x900
60	16m ² de Estrado em polietileno para caixas.	64	100mx60cm, cor branca. Módulos de 50 x 50 x 5
61	Balcão de inox com pia para higienização de hotifruiti	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido 01 Cuba (600x500x300 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2 Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm. Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso Medidas: 1630x700x900mm.
62	Balança digital 150kg. De Plataforma	01	Capacidades: 150 kg Precisão: 50 gramas Dimensão da plataforma: 40 x 40 à 50 x 50cm, revestimento em inox. Tipo plataforma.
63	Bancada em aço inox, com cuba grande.	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma

			<p>dobra de 10 mm em ângulo de 90°. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (790x540x400 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 1800x700x900mm.</p>
64	Carro com rodízios porta detritos 80l.	06	<p>Totalmente em aço inox aisi 304 tipo 18.8;</p> <p>Capacidade 80 L;</p> <p>Tampa articulável;</p> <p>Rodízios Ø4" giratórios com freios.</p>
65	Mesa inox de encosto com 1 pia	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45° em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90°. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (600x500x300 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 3100x700x900mm.</p>
66	Bancada - Mesa de centro inox para despacho de louças sujas - Multiguiche	01	<p>Planos: Confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. chapa #20, 1.0mm , todas as soldas realizada pelo processo TIG sob atmosfera inerte de gás argônio com acabamento polido fosco acetinado</p> <p>Moldura de acabamento: Confeccionada em chapa de aço inoxidável</p> <p>Medidas: 1000x410x700mm.</p>

67	Lavadora de louça industrial. 612 ECOMAX	01	<p>CAPACIDADE MECÂNICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60 ou 30 gavetas por hora. <p>CAPACIDADE DA GAVETA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 18 pratos de 27 cm de diâmetro; • 9 bandejas lisas ou estampadas; • 160 talheres • 36 copos. <p>DIMENSÕES (mm)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Largura: 735 (com braço articulável elevador do capô); • Profundidade: 730 (com braço articulável elevador do capô); • Altura: 1.480; • Altura com capô aberto: 1.960; • Altura útil da câmara: 440; • Gaveta: (L x P x H): 500 x 500 x 100 <p>CONSUMO e ECONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água (l): 2,9 litros por ciclo; • Eletricidade (kW): 14.2; • Detergente e Secante (R\$/gaveta): de 3 a 5 centavos*. <p>DADOS TÉCNICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voltagens (V): 220/60/3 ou 380/60/3; • Motores: (cv) • Lavagem: 1,0 • Moto-bomba de enxágue:0,2 <p>TEMPERATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavagem: 55° a 60°C; • Enxágue: 80° a 90°C. <p>EQUIPAMENTO PADRÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uma gaveta lisa modelo P6200 de múltiplo uso; • Duas gavetas com pinos para pratos e bandejas modelo P1700 • Uma gaveta para talheres com 16 copinhos modelo P6200.
68	Esguicho de Pré Lavagem	02	Esguicho sem misturador de Parede para executar a pré lavagem das louças.
69	Prateleira Superior	02	Sob medida
70	Mesa Inox em Ângulo com 3 cubas conforme projeto..	01	<p>Tampo Encosto contornando as paredes em ângulo : confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º.</p> <p>03 Cubas (600x500x300 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p>

			Medidas: Conforme Gabarito.
71	Mesa Inox Tampo liso conforme projeto..	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm espelho traseiro de h=100mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho liso e borda frontais e laterais de 50mm altura acabando com uma dobra de 10mm em ângulo de 90º acabamento polido.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm</p> <p>Prateleira Inferior Lisa: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Sendo construído em chapa #22 – 0,8 mm com acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso.</p> <p>Medidas: 1500x600x900mm.</p>
72	Pass-trough resfriado	01	Pass Through Refrigerado 600 Litros* ** Inox 430 - GN's Não Inclusas- Utilizado para passagem de alimentos frios. Temperatura de 0 a 5 graus. Ar forçado, Controle de temp digital. Revestimento int e ext em aço Inox 430. capacidade p/ 18 GN 1/1 de 100mm. Pés reguláveis.
73	Pass-trough aquecido	01	Pass Through Quente 600 Litros* ** Inox 430 - GN's Não Inclusas- Utilizado para passagem de alimentos frios. Temperatura de 60 graus. Aquecimento por resistência. Controle de temp digital. Revestimento int e ext em aço Inox 430. capacidade p/ 18 GN 1/1 de 100mm. Pés reguláveis.
74	Balcão Pista Fria em L para buffet 5 cubas 1 /1 X100 .	01	<p>Tampo Superior : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio.</p> <p>Pista Fria : em aço inoxidável espessura de #, 1.0mm AISI 304 Isolamento térmico de 30mm em poliuretano injetado de densidade 45, com leve inclinação e válvula tripartida tipo esfera de acionamento rápido, tamanho 3/4 ” e válvula de escoamento para drenagem.</p> <p>Capacidade: 05 (Cinco) GN’s 1/1 – 100 mm padrão Gastronorm.</p> <p>Obs.: Não acompanha os recipientes</p> <p>Sistema de Resfriamento: estático através de serpentina tubo de cobre especial com unidade frigorífica hermética Elgin com uso de fluido ecológico (sem CFC) com potência de 1/6 HP monofásica de 127 volts 60 Hz, com controle automático de temperatura de 5 a 15°C através Termômetro fixado no gabinete.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Revestimento tnox : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de</p>

			polietileno que permite nivelamento em qualquer piso Medidas: 2430x1290x700x850 mm.
75	GN'S PAR BUFFET	40	GN PARA BUFFET QUENTE E FRIO DE 1/1 COM TAMA em Inox (profundidade de 200 e de 100)
76	Máquina para suco, 32L, em inox.	01	Com capacidade para 16 litroslanchonetes, escolas, bares e restaurantes. Características Técnicas • Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro; • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto; • Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade; • Evaporador em aço inox 304; • Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização; • Gabinete em aço inox 430 escovado; • Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto;
77	Cafeteira 2 depósitos	01	Cafeteira para café + leite, 20L. Sem Esterilizador. Aço Inox, com depósito de água, aquecimento em Banho Maria, aquecido por resistências.
78	Mesas de apoio para sala	01	Mesas em inox 430 escovado para apoio de 2900x650x900
79	Lixeira com pedal 30l para hospitalar.	05	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.
80	Liquidificador de bancada 1,5L silencioso	01	Liquidificador de Alta Rotação, Silencioso, Copo inox 1,5 L, 18000 RPM - 800 W - 220V
81	Mesas com 6 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, vermelho, preto e azul marinho	23	Tubo em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tâmpos laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.
82	Mesas com 4 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, Vermelho, Preto e Azul Marinho.)	01	Tubo em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura dtotal deas mesas 0,82m. Tâmpos laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.
83	Máquina para suco, 30L, em inox.	01	Com capacidade para 16 litroslanchonetes, escolas, bares e restaurantes. Características Técnicas • Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro; • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto; • Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade; • Evaporador em aço inox 304; • Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização; • Gabinete em aço inox 430 escovado; • Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto;
84	Mesas de apoio para a sala	04	Mesas em inox 430 escovado para apoio de 1900x650x900
85	Carro de apoio 3 plataformas, em inox	01	Plano Superior e Inferior Liso: confeccionado em aço inoxidável AISI 304, esp# de 1.0 mm. Plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso. Bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º Estrutura: em aço inox tubular curvado de Ø 1 para fixação dos

		tampos e da alça para manobra, pega mão Rodízios: Com estrutura e plataforma reforçada em aço# 3,0mm roda de borracha natural (preta) com núcleo de ebonite diâmetro de 4" largura 1.1/4" capacidade de carga 120 Kg, sendo 02 giratórios com freio dupla ação e 02 fixos Medidas: 700x500x1200mm
Valor total do lote R\$		340.000,00

Nota 01: O preço total de referência serve de parâmetro para a proposta;

5. DO CONTRATO E DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO:

5.1 Será firmado **CONTRATO** conforme **ANEXO VII**, com a **LICITANTE VENCEDORA** com base nos dispositivos da Lei nº 8.666/93.

5.2 O prazo de vigência do contrato sera até 31 de dezembro de 2014 podendo ser prorrogado mediante acordo entre as partes, observada a legislação pertinente e a necessidade da prorrogação, devidamente justificadas nos termos da legislação em vigor, conforme Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações e atualizações da Lei Federal nº 8.883/94.

6. DA FORMA DE PAGAMENTO:

6.1 O pagamento, decorrente da execução do objeto desta licitação, será efetuado, mediante a apresentação pela **LICITANTE VENCEDORA** de nota fiscal, em 01 (uma) via, para ateste e pagamento das despesas, o qual ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a expedição do termo de recebimento do total da nota fiscal, após todos os equipamentos conferidos, aceitos e atestados como adequados, observada a disponibilidade de recursos próprios.

7. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

7.1 Demais condições constam no Edital e seus anexos.

ANEXO II

PREGÃO Nº 001/2014

OBJETO: O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST.**

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa) _____, CNPJ _____, sediada _____ (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os **requisitos de habilitação constantes do edital do Pregão nº 001/2014** do Hospital Universitário Santa Terezinha HUST.

Joaçaba – SC ___ de _____ de 2014.

(nome e CPF da do declarante)

ANEXO III

PREGÃO Nº 01/2014

OBJETO: O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUS.**

MODELO DE TERMO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a **(Razão Social da Empresa)**, com sede **(endereço da matriz)**, inscrita no CNPJ sob nº _____ e Inscrição Estadual sob nº _____, representada neste ato por seu Procurador Sr. _____ CPF _____ RG _____ a quem conferimos amplos poderes para representar a **(Razão Social da Empresa)** perante o Hospital Universitário Santa Terezinha, no que se referir ao presente Pregão Presencial nº 001/2014, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do Pregão, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS Nº 01 e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO Nº 02 em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou oferta(s) na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos pelo Pregoeiro, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente procuração é válida até o dia ___/___/___.

Local e Data.

Assinatura

Obs.: O Termo de Credenciamento deverá estar acompanhado do documento de identidade (com foto) original ou cópia autenticada, do credenciado.

Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Contrato Social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.

ANEXO IV

PREGÃO Nº 01/2014

OBJETO: O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST.**

DECLARAÇÃO
NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CF/88

(Nome da empresa) _____ inscrito no CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, Declara, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99 de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Data

Representante Legal

(Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

ANEXO V

PREGÃO Nº 01/2014

OBJETO: O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST.**

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

1. PREÇOS

Lote 1 – Equipamentos para Cozinha

Item	Descrição	Quant.	Características	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	Lixeira com pedal 50l para recicláveis.	12	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, Retangular, cor branca.		
02	Lixeira com pedal 50l para orgânicos	08	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, Retangular, cor branca		
03	Estante inox	17	Estante em inox, Afastadas 25cm do piso com 1800 altura com 4 prateleiras em Inox, chapa perfurada, distância entre as prateleiras reguláveis. Largura dos planos de 50cm. Capacidade de cada prateleira de 80kg distribuídos.		
04	Carro de Transporte com 2 Prateleiras inox com rodízios, com 2 planos	09	Plano Superior e Inferior Liso: confeccionado em aço inoxidável AISI 304, esp# de 1.0 mm. Plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso. Bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º Estrutura: em aço inox tubular curvado de Ø 1 para fixação dos tampos e da alça para manobra, pega mão Rodízios: Com estrutura e plataforma reforçada em aço# 3,0mm roda de borracha natural (preta) com núcleo de ebonite diâmetro de 4” largura 1.1/4” capacidade de carga 120 Kg, sendo 02 giratórios com freio dupla ação e 02 fixos Medidas: 700x500x1200mm.		
05	Fogão inox 8 bocas duplas, com 1 fornos E COM	01	Quadro Superior: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, espessura de chapa de 2.0 mm, com perfil de 100 mm nas		

	CHAPA BIFETEIRA.		<p>extremidades e 70 mm internos.. Bordas frontais e laterais de 30 mm de altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º.</p> <p>Queimadores: Duplos de Ø 85 mm internos x Ø 165 mm externos, confeccionados em ferro fundido de alta resistência e facilmente removível para limpeza.</p> <p>Grelhas: em ferro fundido de alta resistência com 08 apoios para painéis medindo 300x300 mm.</p> <p>Varão de Distribuição de Gás: Varão em tubo DIN 2440 pintado e fixado na coluna através de suporte parafusado.</p> <p>Registros industriais: independentes do tipo APIS de 1/4' e cromado. Dotado de um registro para cada coroa de chamas. Ligações de tubo de cobre e conexões de latão forjado e usinado.</p> <p>Bandeja Coletora: de resíduos confeccionados em aço inoxidável, possibilitando perfeita higienização.</p> <p>Estrutura Inferior: em cantoneira 50x50x1,5mm com porta painéis gradeados em aço inoxidável com 04 tubos (Ø2)x200 do piso de aço inoxidável, sapatas de polietileno que permitem nivelamento em qualquer tipo de piso</p> <p>Consumo de gás LP baixa pressão: 600g/h por queimador.</p> <p>Medidas: 1670x1140x850 mm.</p>		
06	Fogão de 4 bocas Inox	01	Fogão de 4 bocas de Inox – Duplo Forno com Grill, com 4 bocas, acendimento automático e com tripla chama.		
07	Mesa inox com 1 cuba e Prateleira inferior	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10.</p>		

			<p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2800x600x900mm.</p>		
08	Forno combinado elétrico 10 GN’s	01	<p>Sete modos de cocção em um único equipamento. Projetados para assar, grelhar, gratinar, cozinhar (ar quente + vapor), cozer lentamente alimentos no vapor, fritar de modo saudável, regenerar alimentos para o consumo imediato.</p> <p>Adequado também para os preparos da panificação e confeitaria, como a fermentação. Produzidos com aço inoxidável de alta qualidade e painel controle digital comandado por micro-processador, interativo e ergonômico. Confira abaixo todas as características e principais benefícios:</p> <p>CAPACIDADE MECÂNICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 recipientes gastronorms 1/1 por 65mm de profundidade. <p>CONSUMO E ECONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eletricidade (kW): 15,3 <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intelligent Cooking • Velocidade de ventilação variável: Air Control® • Umidificação controlada: Steam Control® • Reversão automática da turbina para padronização do ponto de cocção e coloração: Airdry® • CoreControl®: A potência do Forno Preciso é automaticamente ajustada a quantidade de alimento que foi abastecido. Automaticamente ativa o modo de economia de energia após período de inatividade. • Tool Box: Armazena e calcula consumo de água, energia e detergente. • Twin Control: Produção “Non Stop”, você sempre tem o forno operando. • Voltagem 380 / 60 / 3 • Caldeira auto-geradora de vapor. • Controle de umidade de 0 a 99% da umidade relativa máxima possível à temperatura escolhida. • Sistema de umidificação: de 1 em 1%. • Painel de controle de LCD com auto-diagnóstico de falhas, posicionado no lado direito, fácil de ser operado, intuitivo e 		

			<p>ergonômico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 80 diferentes programas na memória com opção de ajustes do ponto de cocção e coloração. • Função DELTA “T” – amplia lentamente a temperatura externa, conforme o incremento da temperatura central da carne. Resultado: carnes mais suculentas e de excelente rendimento. • Injeção automática de água para rápido resfriamento. • Amplo espaço entre trilhos: 65 mm. • Sensor de núcleo de múltiplos pontos de medição, de \varnothing 3mm e 100mm de comprimento e conexão externa. 		
9	Caldeirão 300 litros, GÁS	03	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL, modelo CGV. 300 (Geral), com aquecimento à gás LP em baixa pressão ou gás natural, autogerador de vapor, capacidade 300 litros, tampa com abertura livre (tipo americano), tendo as seguintes características técnicas e construtivas : Painel interna construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, espessura 3,0mm, com acabamento polido; Câmara de vapor construída em chapa de aço carbono com 3/16” de espessura, equipada com manômetro, válvula de segurança, aeração e quebra-vácuo e registros de entrada e escoamento da água; Visor de nível externo, constituído de duas torneiras de nível e um tubo de vidro, com indicação dos níveis máximo e mínimo da água na câmara de vapor, possibilitando um controle visual ao operador; o nível máximo da água da câmara de vapor deverá estar abaixo do fundo da panela interna, o que possibilita com o aquecimento, uma autogeração de vapor uniforme em torno da panela, evitando o aquecimento em banho-maria; Câmara de combustão, construída em chapa de aço carbono com 2,0 mm de espessura, com acabamento em pintura industrial anti-corrosiva; Isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; Tampa com abertura livre (tipo americano), construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, com acabamento escovado; Alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; Escoamento de água da panela interna efetuada por válvula de fecho rápido de 1.1/4”; Galeria de queimadores constituída por queimadores do tipo tubular, com acabamento esmaltado</p>		

			fundente e acendimento através de piezo eltro-mecânico;; Pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; Dimensões externas : 1.110 mm de diâmetro por 860 mm de altura; Consumo máximo de gás LP em baixa pressão (270 mmCA) : 2,880 kg/h.		
10	Forno Micro-ondas	01	Forno Micro-ondas Inox espelhado 45 litros, preferencialmente com função dourador		
11	Balcão de encosto em inox, com pia, com portas para armazenamento refrigerado na parte inferior, temperatura 0°C a 5°C	01	Em inox, medidas aproximadas de 2800cmx55cm; prateleira interna.		
12	Liquidificador basculante 15L	01	3500 RPM – 1HP – 220V – 15 litros, basculante, atendendo a NR12		
13	Liquidificador 8L	01	Liquidificador de Inox 8L – 3500 RPM – ½ HP – 220V		
14	Banho Maria Elétrico	01	Em inox, elétrico, 1m X 0,6m X 0,2m, para colocar sobre a bancada		
15	Liquidificador de bancada 1,5L silencioso	02	Liquidificador de Alta Rotação, Silencioso, Copo inox 1,5 L. 18000 RPM – 800W – 220V		
16	Liquidificador 4L	01	Liquidificador de Alta Rotação 4 L -22000 RPM - 1200 w - 220V, inox		
17	Balcão inox refrigerado de encosto com pia.	01	Balcão refrigerado com pia, revestido externa e internamente com inox, visor e controle de temperatura digital, 2000cmx55cm.		
18	Lixeira com pedal 30l para recicláveis.	04	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.		
19	Lixeira com pedal 30l para restos orgânicos	08	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.		
20	Mesa de encosto inox	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido 01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2		

			<p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 275x600x900mm.</p>		
21	Mesa de encosto inox	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm espelho traseiro de h=100mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho liso e borda frontais e laterais de 50mm altura acabando com uma dobra de 10mm em ângulo de 90º acabamento polido.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm</p> <p>Prateleira Inferior Lisa: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Sendo construído em chapa #22 – 0,8 mm com acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso.</p> <p>Medidas: 1500x600x900mm.</p>		
22	Guche de Passagem em Inox	01	<p>Modulo: Confeccionado em aço inoxidável AISI 304, chapa #20, 1.0mm , soldas atmosfera inerte de gás argônio</p> <p>Moldura de acabamento: Confeccionada em chapa de aço inoxidável</p> <p>Medidas: 1000x360x700mm.</p>		
23	Lava mãos em aço inoxidável com acionamento por joelho 410x540x595m/m	02	Lava mãos em aço inox 304 com acionamento por joelho 410x540x595m/m		

24	Chapa grill sanduicheira.	01	Elétrica, pequena, 220V, Altura: 201mm. Profundidade: 430mm. Largura: 325mm		
25	Extrator de suco	01	Modelo: EXB-N / Potência: 0,25CV Frequência: 60Hz / Tensão: 110V Altura: 440.00 mm / Largura: 360.00 mm Profundidade: 270.00 mm Consumo: 0.33 kW/h Peso Líquido: 5.40 kg Peso Bruto: 6.50 kg Rotacao: 1750 rpm		
26	Desfiador de carnes	01	Potência 0,5CV/368W Frequência 60Hz Voltagem 127/220V Altura 440.00mm Largura 220.00mm Profundidade 220.00mm Consumo 0.37kW/h, Peso Líquido 14.40kg Peso Bruto 15.20kg		
27	Batedeira planetária	01	Potência 500W Frequência 50-60Hz Voltagem 220v Altura 620mm Largura 400mm Profundidade 670mm, Consumo 0,37kW/h, Peso Líquido 12,8kg, Peso Bruto 13,3kg.		
28	Mesa inox com 1 cuba e Prateleira inferior	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45° em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90°. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido 01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2 Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm. Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso Medidas: 2000x600x900mm.		

29	Mesa inox Funil para detritos.	01	<p>Tampo Encosto: em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura</p> <p>1 Funil Retangular (Ø250x200x150 mm): Confeccionado em aço inoxidável com cantos retos devidamente soldada.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: em aço inoxidável AISI 304 # 0,8 mm , reforço estrutural inferior em “U”.</p> <p>Contraventamento: por tubos (Ø1”) de aço Inoxidável, com as extremidades e soldadas aos montantes verticais.</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 1500x600x900mm.</p>		
30	Cafeteira automática com 2 depósitos de 20 litros cada	01	<p>Equipamento retangular em aço inox, coa o café automaticamente, 2 depósitos com capacidade para 20 litros de café cada. Sistema de segurança contra acidentes pessoais e do próprio equipamento, pois o mesmo não funciona caso a água se esgote. Acompanha tampa, suporte, aro coador e saco coador, mangueira, recolhedor de impurezas. CxLxA: 795x580x920</p> <p>Volts (V): 230v</p> <p>Fase: TRIFÁSICA</p> <p>Watts (W): 4000</p> <p>Consumo (KWH): 10</p> <p>Tempo Fervura: 60min</p> <p>Volume Caldeira (L): 35</p> <p>Volume Depósito (L): 20</p> <p>Depósito: 2</p> <p>Peso Bruto (Kg): 43,0</p> <p>Peso Líquido (Kg): 28,0</p>		
31	Purificador de água com Contágua.	03	<p>Purificador de água com filtro e 2 torneiras com água filtrada natural e 1 gelada. Ligação direto com a rede. Alimentação em 220V. Depósito de 3,3 litros em Aço Inox. Baixo consumo de energia. Refil de tripla filtragem retendo partículas de barro, areia, ferrugem, elimina odor e sabor de cloro. Possui boia de nível de água. Torneira de grande vasão desmontáveis que facilita higienização e limpeza. Gás R134a.</p>		

32	Mesa inox tampo liso com prateleiras inferior	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto, plano de trabalho liso e bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º solda inerte de gás Argônio com acabamento Polido</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do piso: confeccionada em aço inoxidável no padrão AISI 304, em chapa espessura de 0,8 mm. Reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio.</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso.</p> <p>Medidas: 1250x500x900mm.</p>		
33	Mesa inox tampo liso com prateleiras inferior	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto, plano de trabalho liso e bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º solda inerte de gás Argônio com acabamento Polido</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do piso: confeccionada em aço inoxidável no padrão AISI 304, em chapa espessura de 0,8 mm. Reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio.</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso.</p> <p>Medidas: 1100x500x900mm.</p>		
34	Mesa inox tampo liso com prateleiras inferior	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu</p>		

			<p>perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90°. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 1680x600x900mm.</p>		
35	Lava mãos em aço inoxidável com acionamento por joelho 410x540x595m/m	03	Lava mãos em aço inox 304 com acionamento por joelho 410x540x595m/m		
36	Geladeira inox 2 portas Bipartidas	01	<p>Gabinete: revestimento interno em chapa de aço inoxidável 430 brilho com e estrado em polipropileno para proteção do piso interno, externo nas laterais e frontais em aço inoxidável padrão AISI 430 com acabamento escovado .</p> <p>Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm evitando a condensação externa.</p> <p>Prateleira Interna: confeccionada em aço Carbono Pintado</p> <p>Painel Frontal: Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo).</p> <p>Sistema de Refrigeração: unidade frigorífica hermética monofásica 3/4 HP, 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete.</p> <p>Sistema de Resfriamento: com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas</p>		

			<p>paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna.</p> <p>Portas Bipartidas: frontais giratórias confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão.</p> <p>Pés: 06 sapatas de polietileno Ø2"x120 mm que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso.</p> <p>Temperatura de Funcionamento: 0º a + 8ºC.</p> <p>Capacidade: 800 Kg</p> <p>Medidas: 2000x950x2050mm</p>		
37	Bancada em aço inox com cuba.	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de "U" com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2585x600x900mm.</p>		
38	Câmara fria para hortifruti in natura (até 10º).	03	<p>200cmx80cm, Temperatura até 10 ºC, Isolamento térmico em poliuretano injetado, Acabamento interno em aço galvanizado, Controlador e visor digital de temperatura. Preferencialmente com portas de vidro.</p>		

39	carro plataforma inox.	01	Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base e chassi totalmente inox extra reforçado e guidão tubular inox de movimentação. Dotado de 04 rodízios de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava, medindo 60cmx90cm.		
40	Refrigerador Vertical 4 portas	01	<p>Gabinete: revestimento interno em chapa de aço inoxidável 430 brilho com e estrado em polipropileno para proteção do piso interno, externo nas laterais e frontais em aço inoxidável padrão AISI 430 com acabamento escovado.</p> <p>Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm evitando a condensação externa.</p> <p>Prateleira Interna: confeccionada em aço Inox Gradeada.</p> <p>Painel Frontal: Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo).</p> <p>Sistema de Refrigeração: unidade frigorífica hermética monofásica de 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete.</p> <p>Sistema de Resfriamento: com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna.</p> <p>04 Portas: frontais giratórias confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40 mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão.</p> <p>Pés: 04 sapatas de polietileno de Ø 2"x120 mm que permite perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso.</p> <p>Temperatura de Funcionamento: +3°C a + 8°C.</p> <p>Medidas: 1200x700x1900 mm</p>		
41	Estante inox.	04	360cmx50cm , estante em inox, sob medida, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos vasados, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm.		
42	Estante inox.	02	190cmx50cm , estante em inox, sob medida, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm.		

43	Estante inox.	01	50cmx50cm , estante em inox, sob medida, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm.		
44	Balcão de inox seco para apoio.	02	Balcão de serviço seco para armazenamento de produtos neutros. Temperatura Ambiente. Gabinete em Aço inox escovado. Portas de correr, pés reguláveis. 2500 x 730 x 960		
45	Balcão térmico para Buffet 8 cubas 1/1x200	02	<p>Tampo Superior : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio polido</p> <p>Tanque Banho-Maria : em chapa de aço inoxidável espessura de #, 0.8mm AISI 304 com leve inclinação e válvula tripartida tipo esfera de acionamento rápido, tamanho 3/4 " para drenagem e entrada de água .</p> <p>Capacidade: 8Gn's 1/1-200 com tampa e alça móvel padrão Gastronorm. Obs.: Não acompanha os recipientes</p> <p>Sistema de Aquecimento: através de 03 (tres) resistência tubular inox de imersão com potência 3x2.500 watts, c/ controle automático de temperatura por termostato 20°C a 120°C, e termômetro analogico.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de "U" com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Revestimento Inox : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 08 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 3930x700x850mm.</p>		
46	Balcão Pista Fria para Buffet 4 cubas em Aço Inox 1/1x100	02	<p>Tampo Superior : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio.</p> <p>Pista Fria : em aço inoxidável espessura de #, 1.0mm AISI 304 Isolamento térmico de 30mm em poliuretano injetado de densidade 45, com leve inclinação e válvula tripartida tipo esfera de acionamento rápido, tamanho 3/4 " e válvula de escoamento para</p>		

			<p>drenagem.</p> <p>Capacidade: 04 (Quatro) GN's 1/1 – 100 mm padrão Gastronorm. Obs.: Não acompanha os recipientes</p> <p>Sistema de Resfriamento: estático através de serpentina tubo de cobre especial com unidade frigorífica hermética Elgin com uso de fluido ecológico (sem CFC) com potência de 1/6 HP monofásica de 127 volts 60 Hz, com controle automático de temperatura de 5 a 15°C através Termômetro fixado no gabinete.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Revestimento tnox : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 3000x700x850mm.</p>		
47	Carro Térmico	05	<p>Estrutura em chapa de aço pintada;</p> <p>Tampo e duas prateleiras internas em aço inox;</p> <p>Chassi com para-choque de borracha em toda volta;</p> <p>Puxador lateral em tudo de aço cromado;</p> <p>Temperatura variável de 80 a 200°C por termostato lateral;</p> <p>Indicador por sinal de luz para quando o termostato atingir a temperatura necessária, com desligamento automático;</p> <p>Rodízios de 5” de diâmetro, sendo dois fixos e dois giratórios na parte posterior do carro;</p> <p>Disponível em 110 e 220V; Capacidade aproximada de 380 litros.</p>		
48	Mesa de encosto sem cuba.	04	<p>Em inox 430 resistente, medindo 1400cmx700cm x 850, com prateleira inferior lisa.</p>		
49	Prateleiras aéreas sobre as Mesa de encosto sem cuba.	02	<p>Em inox em módulos de 1900x350 com 1 prateleira</p>		

50	Seladora e datadora com pedal	01	Seladora 220 VCA, 50/60 Hz, com chave seletora de voltagem, com pedal. Controle de temperatura eletrônico, área de selagem:300x15 mm, Barramento de alumínio superior e inferior Equipamento para selagem com ranhuras verticais e regravação de data de fabricação, validade e /ou lote. Número em latão. Modelos semi-automáticos, pinturas epóxi na cor branca.		
51	Mesa de encosto de 2370x700x900.	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido 01 Cuba (600x500x300 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2 Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm. Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso Medidas: 2370x700x900mm.		
52	Mesa de encosto em L de 2430x1290x700x850.	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido		

			<p>01 Cuba (500x400x250 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de "U" com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2270x600x900mm.</p>		
53	Descascador de Legumes 10kg, em inox com norma NR12.	01	<p>Potência: 0,5CV/520W; Frequência: 60Hz Voltagem: 220V Altura: 855.00 mm Largura: 620.00mm Profundidade: 710.00mm Consumo: 0.00KW.h Peso Líquido: 36.00 Kg Peso Bruto: 52.00 Kg Produção: 200 Kg/h</p>		
54	Processador de Legumes. Inox com Norma NR 12	01	<p>Com grade Cubo; Potência: 0,33CV/600W Frequência: 60Hz Voltagem: 220V Altura: 610.00mm Largura: 310.00 mm Profundidade: 560.00 mm Consumo: 0.00 KW.h Peso Líquido: 21 Kg Peso Bruto: 31.00 Kg Diâmetro do Disco: 203mm Produção: 350Kg/h Diâmetro do Bocal redondo: 60 mm Abertura do Bocal Oblongo: 71x146 mm</p>		
55	Mesa de apoio para descascador de batatas em aço inox medindo 700x700x600 mm	01	<p>Construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno,</p>		

			contraventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, Liga 18.8.		
56	Estante em aço inox.	02	04 Planos Desmontáveis (1100x500x30mm): confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm, bordas frontais e laterais de 30mm altura, acabando com uma dobra de 10mm em ângulo de 90º com acabamento polido fosco acetinado. Montantes: 04 estruturas executadas em cantoneiras de 45x45mm em aço inoxidável espessura 1,5mm com 04 tubos (Ø1.1/2)x250 do piso de aço Inoxidável , com 04 sapatas niveladoras de polietileno que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Medidas: 1100x500x1800mm.		
57	Estante em aço inox.	02	04 Planos Desmontáveis (1500x500x30mm): confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm, bordas frontais e laterais de 30mm altura, acabando com uma dobra de 10mm em ângulo de 90º com acabamento polido fosco acetinado. Montantes: 04 estruturas executadas em cantoneiras de 45x45mm em aço inoxidável espessura 1,5mm com 04 tubos (Ø1.1/2)x250 do piso de aço Inoxidável , com 04 sapatas niveladoras de polietileno que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Medidas: 1500x500x1800mm.		
58	Estante em aço inox. PARA MINI CÂMARA	08	Estante em inox, sob medida, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. 1800X500 X1120		
59	Mesa de apoio para a sala	01	Mesa em inox 430 escovado para apoio de 1900x650x900		
60	16m ² de Estrado em polietileno para caixas.	64	100mx60cm, cor branca. Módulos de 50 x 50 x 5		
61	Balcão de inox com pia para higienização de hotifrutti	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás		

			<p>Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (600x500x300 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 1630x700x900mm.</p>		
62	Balança digital 150kg. De Plataforma	01	<p>Capacidades: 150 kg</p> <p>Precisão: 50 gramas</p> <p>Dimensão da plataforma: 40 x 40 à 50 x 50cm, revestimento em inox.</p> <p>Tipo plataforma.</p>		
63	Bancada em aço inox, com cuba grande.	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (790x540x400 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com</p>		

			<p>reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 1800x700x900mm.</p>		
64	Carro com rodízios porta detritos 80l.	06	<p>Totalmente em aço inox aisi 304 tipo 18.8;</p> <p>Capacidade 80 L;</p> <p>Tampa articulável;</p> <p>Rodízios Ø4" giratórios com freios.</p>		
65	Mesa inox de encosto com 1 pia	01	<p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (600x500x300 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 3100x700x900mm.</p>		
66	Bancada - Mesa de centro inox para despacho de louças sujas - Multiguche	01	<p>Planos: Confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. chapa #20, 1.0mm , todas as soldas realizada pelo processo TIG sob atmosfera inerte de gás argônio com acabamento polido fosco acetinado</p> <p>Moldura de acabamento: Confeccionada em chapa de aço inoxidável</p> <p>Medidas: 1000x410x700mm.</p>		

67	Lavadora de louça industrial. 612 ECOMAX	01	<p>CAPACIDADE MECÂNICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 60 ou 30 gavetas por hora. <p>CAPACIDADE DA GAVETA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 18 pratos de 27 cm de diâmetro; • 9 bandejas lisas ou estampadas; • 160 talheres • 36 copos. <p>DIMENSÕES (mm)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Largura: 735 (com braço articulável elevado); • Profundidade: 730 (com braço articulável elevado); • Altura: 1.480; • Altura com capô aberto: 1.960; • Altura útil da câmara: 440; • Gaveta: (L x P x H): 500 x 500 x 100 <p>CONSUMO e ECONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água (l): 2,9 litros por ciclo; • Eletricidade (kW): 14.2; • Detergente e Secante (R\$/gaveta): de 3 a 5 <p>DADOS TÉCNICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voltagens (V): 220/60/3 ou 380/60/3; • Motores: (cv) • Lavagem: 1,0 • Moto-bomba de enxágue:0,2 <p>TEMPERATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavagem: 55° a 60°C; • Enxágue: 80° a 90°C. <p>EQUIPAMENTO PADRÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uma gaveta lisa modelo P6200 de múltiplos usos; • Duas gavetas com pinos para pratos e bandejas; • Uma gaveta para talheres com 16 copinhos. 		
68	Esguicho de Pré Lavagem	02	Esguicho sem misturador de Parede para executar a pré lavagem das louças.		
69	Prateleira Superior	02	Sob medida		
70	Mesa Inox em Ângulo com 3 cubas conforme projeto..	01	<p>Tampo Encosto contornando as paredes em ângulo : confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304, chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º.</p> <p>03 Cubas (600x500x300 mm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia</p>		

			entre si de 300 mm. Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso Medidas: Conforme Gabarito.		
71	Mesa Inox Tampo liso conforme projeto..	01	Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm espelho traseiro de h=100mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho liso e borda frontais e laterais de 50mm altura acabando com uma dobra de 10mm em ângulo de 90º acabamento polido. Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm Prateleira Inferior Lisa: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Sendo construído em chapa #22 – 0,8 mm com acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 04 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso. Medidas: 1500x600x900mm.		
72	Pass-trough resfriado	01	Pass Through Refrigerado 600 Litros* ** Inox 430 - GN's Não Inclusas- Utilizado para passagem de alimentos frios. Temperatura de 0 a 5 graus. Ar forçado, Controle de temp digital. Revestimento int e ext em aço Inox 430. capacidade p/ 18 GN 1/1 de 100mm. Pés reguláveis.		
73	Pass-trough aquecido	01	Pass Through Quente 600 Litros* ** Inox 430 - GN's Não Inclusas- Utilizado para passagem de alimentos frios. Temperatura de 60 graus. Aquecimento por resistência. Controle de temp digital. Revestimento int e ext em aço Inox 430. capacidade p/ 18 GN 1/1 de 100mm. Pés reguláveis.		
74	Balcão Pista Fria em L para buffet 5 cubas 1/1 X100 .	01	Tampo Superior : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio. Pista Fria : em aço inoxidável espessura de #,		

			<p>1.0mm AISI 304 Isolamento térmico de 30mm em poliuretano injetado de densidade 45, com leve inclinação e válvula tripartida tipo esfera de acionamento rápido, tamanho 3/4 " e válvula de escoamento para drenagem.</p> <p>Capacidade: 05 (Cinco) GN's 1/1 – 100 mm padrão Gastronorm. Obs.: Não acompanha os recipientes</p> <p>Sistema de Resfriamento: estático através de serpentina tubo de cobre especial com unidade frigorífica hermética Elgin com uso de fluido ecológico (sem CFC) com potência de 1/6 HP monofásica de 127 volts 60 Hz, com controle automático de temperatura de 5 a 15°C através Termômetro fixado no gabinete.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de "U" com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Revestimento tnox : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 2430x1290x700x850 mm.</p>		
75	GN'S PAR BUFFET	40	GN PARA BUFFET QUENTE E FRIO DE 1/1 COM TAMA em Inox (profundidade de 200 e de 100)		
76	Máquina para suco, 32L, em inox.	01	Com capacidade para 16 litroslançonetes, escolas, bares e restaurantes. Características Técnicas • Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro; • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto; • Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade; • Evaporador em aço inox 304; • Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização; • Gabinete em aço inox 430 escovado; • Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto;		

77	Cafeteira 2 depósitos	01	Cafeteira para café + leite, 20L. Sem Esterilizador. Aço Inox, com depósito de água, aquecimento em Banho Maria, aquecido por resistências.		
78	Mesas de apoio para sala	01	Mesas em inox 430 escovado para apoio de 2900x650x900		
79	Lixeira com pedal 30l para hospitalar.	05	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.		
80	Liquidificador de bancada 1,5L silencioso	01	Liquidificador de Alta Rotação, Silencioso, Copo inox 1,5 L, 18000 RPM - 800 W - 220V		
81	Mesas com 6 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, vermelho, preto e azul marinho	23	Tubo em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tapos laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.		
82	Mesas com 4 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, Vermelho, Preto e Azul Marinho.)	01	Tubo em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tapos laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.		
83	Máquina para suco, 30L, em inox.	01	Com capacidade para 16 litros lanchonetes, escolas, bares e restaurantes. Características Técnicas • Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro; • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto; • Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade; • Evaporador em aço inox 304; • Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização; • Gabinete em aço inox 430 escovado; • Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto;		
84	Mesas de apoio para a sala	04	Mesas em inox 430 escovado para apoio de 1900x650x900		
85	Carro de apoio 3 plataformas, em inox	01	Plano Superior e Inferior Liso: confeccionado em aço inoxidável AISI 304, esp# de 1.0 mm. Plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso. Bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º		

		<p>Estrutura: em aço inox tubular curvado de \varnothing 1 para fixação dos tampos e da alça para manobra, pega mão</p> <p>Rodízios: Com estrutura e plataforma reforçada em aço# 3,0mm roda de borracha natural (preta) com núcleo de ebonite diâmetro de 4" largura 1.1/4" capacidade de carga 120 Kg, sendo 02 giratórios com freio dupla ação e 02 fixos</p> <p>Medidas: 700x500x1200mm</p>		
			Valor total do lote	

Nota 01: O preço total de referência serve de parâmetro para a proposta;

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO N.º.....

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE BENS N.º....

EDITAL LICITAÇÃO N.º 01/2014

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – FUNOESC, mantenedora do Hospital Universitário Santa Terezinha, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º 84.592.369/0009-88, situada na Travessa Domingos Floriani, n.º 37, Centro, na cidade de Joaçaba, Estado de Santa Catarina, por seu representante legal abaixo assinado, denominado **CONTRATANTE** e xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob o n.º xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede na Rua xxxxxxxxxxxxxx, n.º xxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxx/SC CEP xxxxxxxxxxxxxx, por seu representante legal abaixo assinado, denominada **CONTRATADA** tem entre si justa e contratado o fornecimento de equipamentos para cozinha, para ser utilizado na obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha - HUST, em conformidade com a adjudicação do Processo Licitatório-Pregão Presencial n.º 001/2014, segundo as cláusulas e condições adiante arroladas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DOS DOCUMENTOS

I – Faz parte do presente termo, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõe o processo de licitação, antes nominado, inclusive a proposta pela CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

7.1 I – O presente Contrato tem por objeto **a aquisição de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST**, conforme lote(s) abaixo especificado:

LOTE

Item	Descrição	Quant.	Características	Vlr.Unit.	Valor Total R\$
Valor Total do Lote					

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DE ENTREGA E PRAZO

I – Das Condições de Entrega

- a)** A Contratada disporá do **prazo imediato** para entrega dos equipamentos conforme o objeto, contados a partir da assinatura do contrato desta licitação.
- b)** O prazo estabelecido para a entrega dos equipamentos poderá ser prorrogado quando solicitado pela CONTRATADA e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CONTRATANTE.

- c)** A CONTRATADA deverá entregar os equipamentos no setor de engenharia constantes do objeto deste termo de contrato, no setor de almoxarifado da CONTRATANTE, sito a Travessa Domingos Floriani Bonato, nº 37, Centro, Joaçaba - SC.
- d)** Os equipamentos deverão atender a proposta homologada bem como a descrição técnica e aos padrões mínimos de qualidade exigidos no objeto em conformidade com ANVISA, NR 32, RDC 50 de 21 de fevereiro de 2002 e RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE setembro DE 2004 e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.090/90), sendo que os equipamentos considerados inadequados ou não atenderem às exigências, deverão ser substituídos e o pagamento ficará suspenso, até sua regularização de forma integral, cujo prazo de reposição, a critério da entidade, poderá ser renovado, no prazo previsto na Cláusula Terceira letra a deste termo de contrato, sem prejuízo nas penalidades pelo atraso inicial.
- e)** Entende-se por equipamento inadequado, aquele que apresentar-se: com inferior qualidade, fora das especificações técnicas acima exigidas e ofertado.
- f)** Para testar a adequação dos equipamentos, além das verificações acima, durante a entrega conforme prevê o próprio código de defesa do consumidor e sem prejuízo nas penalidades contratuais e rescisão, poderão ainda serem realizados testes de qualidade pelo departamento de engenharia e nutrição do HUST, com as custas por conta da Contratada ou debitadas da remuneração da mesma, caso confirmadas a inadequação técnica do serviço em análise.
- g)** Essas análises poderão ser frequentes, desde que haja suspeita de inadequações, acarretando a devolução do equipamento contratado, sem prejuízo nas penalidades previstas neste termo de contrato.

II – Do Prazo de Garantia

- a)** A Contratada deverá fornecer garantia de 01 (um) ano dos equipamentos contra qualidade inadequada, cuja reposição ou resolução do problema, pela CONTRATADA, deverá ser no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contados do recebimento da notificação, podendo ser aplicadas, *subsidiariamente, as normas do Código de Defesa do Consumidor.*

III – Dos Prazos e Vigência

- a)** O presente contrato passa a ter início no ato da assinatura e término previsto 31 de dezembro de 2014.
- b)** A CONTRATADA deverá entregar os equipamentos na ocasião da apresentação da proposta, sob pena de motivo justo para a rescisão contratual e aplicação das penalidades constantes na Cláusula Décima deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

I – O preço total ajustado para o fornecimento dos equipamentos é de R\$ sendo que o valor a ser pago pelos equipamentos por item é o descrito na Cláusula Segunda deste Contrato, valor este que a Contratante pagará a Contratada nas seguintes condições:

a) Os pagamentos devidos à(s) vencedoras serão efetuados somente ocorrerá após verificação dos equipamentos conferidos, aceitos e atestados como adequados.

b) O pagamento será feito através de transferência eletrônica (TED/DOC) mediante entrega da competente nota fiscal na sede do HUST e no prazo de 10 (dez) dias após aceitação dos equipamentos pelo departamento técnico;

II - O preço proposto será considerado completo e abrange todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais), leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste termo de contrato.

III - Nos termos do art. 65, § 1º da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos materiais, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

IV - A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, emitir nota fiscal a favor da Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina – Funoesc constando o nº do instrumento fiscal o CNPJ de seu mantido o Hospital Universitário Santa Terezinha - Hust (n.º 84.592.369/0009-88), o n.º da licitação que foi vencedora (Edital Pregão N.º 01/2014).

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

I – Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, atualizada, que dispõe:

Art. 65. Os Contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

(...);

II – por acaso das partes:

(...);

d) para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobreviverem fatos imprevisíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

II – O preço somente será revisado mediante ocorrência de fato que justifique a aplicação do artigo, inciso e alínea supra citado da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, com o objetivo de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, devidamente comprovado e aceito pela Administração.

III - A Contratada, em função da dinâmica do mercado, poderá, com base no art. 65, inc. II, alínea d, da lei 8666/93, solicitar a atualização (revisão) dos preços vigentes através de solicitação formal a entidade, por meio de planilha de composição de custos, acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição (por ocasião da proposta inicial, anterior e após o aumento) de matérias-primas, taxas e afins, introdução de taxas e impostos, componentes e/ou de outros documentos, que comprovem o real desequilíbrio financeiro, sendo que:

a) A atualização de preço deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço da proposta e o de mercado vigente à época do fato superveniente, na busca ideal para melhor manutenção do lucro da beneficiária, podendo, quando não for possível se obter, tecnicamente, amostragens técnicas planilhadas, ser utilizado como parâmetros ponderados, pesquisas divulgadas por órgãos oficiais, como: DIEESE, FGV, IBGE, e demais afins.

b) Independentemente da solicitação de que trata o item III, a entidade poderá, a qualquer momento, reduzir os preços registrados, em conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado regional, nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação no site da entidade, com efeitos financeiros a partir da ocorrência real do fato.

CLÁUSULA SEXTA – DA CONTRATAÇÃO

I - Na hipótese do primeiro classificado não assinar o Contrato no prazo de até 5 (cinco) dias úteis da convocação, não aceitar ou não retirar o contrato e/ou pedido, no prazo e condições estabelecidos, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, exceto o preço que será o de seu último lance ofertado, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

II - Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados diretamente, segundo as conveniências da entidade através do Departamento de Compras.

CLAUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

I- As despesas com a execução do presente contrato correrão, no presente exercício à conta de recursos próprios.

CLÁUSULA OITAVA – DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

I- Constituem direitos da CONTRATANTE receber o objeto deste Contrato nas condições avençadas e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.

II- Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- a)** Efetuar o pagamento ajustado,
- b)** Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do Contrato, e
- c)** Fornecer informações úteis e necessárias para a perfeita entrega dos equipamentos com vistas à execução do objeto deste Contrato.
- d)** Emitir os Pedidos, a seu critério, segundo as conveniências de momento, ao longo da validade da licitação, podendo adotar o envio provisório, via fac-símile ou expressa, para posterior remessa da Autorização de Fornecimento, devidamente enumerada e nominal á CONTRATADA, a medida da necessidade de suprimento, sempre com a antecedência ideal, para que o atendimento não sofra solução de continuidade.

III- Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a)** Prestar o fornecimento na forma ajustada;
- b)** Manter durante a execução deste contrato, todas as condições de habilitação, qualificação, periodicidade e especificações exigidas;
- c)** Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente Contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os funcionários da CONTRATADA, bem como de quaisquer obrigações tributárias e acessórias decorrentes do cumprimento deste instrumento contratual, bem como pela reposição do veículo caso venha a ser constatado não estar em conformidade com referidas especificações, nos termos do art. 69, da Lei n. 8.666 de 21 e junho de 1993, atualizada.
- d)** Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do Contrato, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.
- e)** Manter mão de obra suficiente para garantir a execução do objeto.
- f)** Fornecer, os comprovantes de regularidade fiscal para com Município, Estado, União, FGTS e INSS e quando solicitado pelo CONTRATANTE.
- g)** Responsabilizar-se, independentemente de gerenciamento ou acompanhamento, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio da **CONTRATANTE** ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução deste contrato, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade.
- h)** Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações ou demandas, decorrentes de danos seja por culpa sua ou qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do presente contrato.
- i)** A CONTRATADA cumprirá o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, de acordo com o previsto no inciso V do artigo 27 da Lei n. 8.666 de 21 de junho de 1993.
- j)** Responsabilizar-se pelo fornecimento e uso de todo e qualquer Equipamento de Proteção Individual que for necessário à sua equipe de trabalho.

k) Transportar os equipamentos em condições adequadas de armazenamento, visando evitar danos às embalagens e/ou seu conteúdo.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

I – Caso a Contratada não cumpra com as obrigações assumidas ou com os preceitos legais poderá sofrer as seguintes penalidades isolada ou conjuntamente, a critério da Instituição:

- a)** Advertência;
- b)** Multa de 10% sobre o valor da proposta;
- c)** Suspensão de direito de licitar junto a Instituição por até 2 (dois) anos;
- d)** Rescisão contratual sem que decorra do ato direito de qualquer natureza a Contratada.

II – A não observância do prazo de entrega do objeto licitado implicará em multa de mora de até 2% (dois por cento) por dia de atraso, sobre o valor total da proposta, até o limite máximo de 15 (quinze) dias, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com os art. 86, 87 e 88 da Lei nº 8.666/93, salvo se o prazo for prorrogado pela Instituição.

- a)** A multa referida no item anterior será descontada do pagamento devido pela Instituição.

CLÁUSULA DÉCIMA– DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

I – Da penalidade aplicada caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação, à autoridade superior àquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada a mesma até o julgamento do pleito.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

I – A execução deste Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante do CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei Federal 8.666/93 atualizada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA LIBERAÇÃO

I – Este Contrato poderá ser alterado, nos casos previstos pelo disposto no art. 65 da Lei Federal n. 8.666/93, atualizada, sempre através do Termo Aditivo, numerado sempre em ordem crescente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DA RESCISÃO

I – O não cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no Edital e neste Contrato, por parte da licitante vencedora, assegurará a Instituição o direito de rescindir o Contrato, mediante notificação através de ofício, entregue diretamente ou via postal, com prova de recebimento, sem ônus de qualquer espécie para a Instituição.

II – O Contrato poderá ser rescindido, ainda, nas seguintes modalidades, sem prejuízo do disposto no art. 78 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada:

- a)** Unilateralmente, a critério exclusivo da Instituição, mediante formalização, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos:
 - I. o atraso injustificado na entrega do material licitado;
 - II. entrega dos serviços fora das especificações constantes no Objeto deste Contrato;
 - III. a subcontratação total ou parcial do objeto deste Contrato, a associação da licitante vencedora com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial,

bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem o cumprimento da obrigação assumida;

- IV. o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a entrega do material, assim como as de seus superiores;
- V. a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- VI. a dissolução da empresa;
- VII. a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do Contrato.

b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Instituição;

c) Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

III – A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada pela autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

I – O presente instrumento rege-se pelas disposições expressas na Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal n. 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e dos princípios gerais de Direito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VINCULAÇÃO DO EDITAL

I – Este Contrato está vinculado ao **Pregão Presencial n. 01/2014**, para todos os efeitos legais e jurídicos, aqueles consignados na Lei Federal n. 8.666/93, atualizada, especialmente nas dúvidas, contradições e omissões, Lei n. 10.520 de 17 de julho de 2002.

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

I – Este Contrato é intransferível, não podendo a CONTRATADA, de forma alguma, sem anuência do contratante, sub-rogar seus direitos e obrigações a terceiros.

CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

I – Fica eleito o foro da Comarca de Joaçaba, para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato, com renúncia expressa aos demais, sem prejuízo do inciso X do artigo 29 da Constituição Federal, com a redação introduzida pela Emenda Constitucional n. 19/98.

II - E por estarem justa e contratadas, as partes assinam o presente Instrumento Contratual, por si e seus sucessores, em três vias de igual teor e forma, depois de lido e achado conforme, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Joaçaba de de 2014.



Contratante,

Contratada,

Testemunhas:

Nome: _____

RG/CPF: _____

Nome: _____

RG/CPF: _____

Visto Jurídico